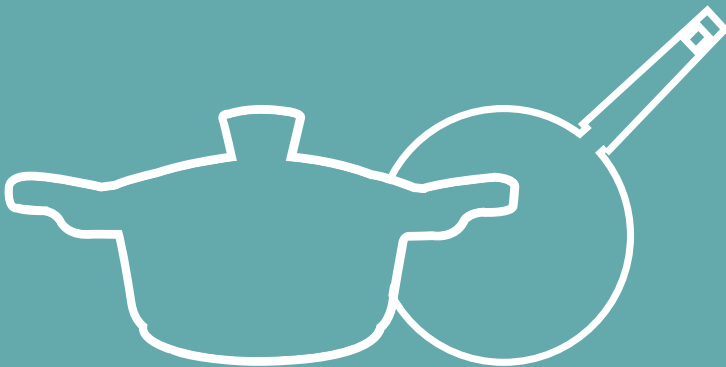




estia

HOME ART



Μαγειρικά Σκεύη

STONE series

Αγαπητέ Καταναλωτή,
Σας ευχαριστούμε για την αγορά του μαγειρικού σκεύους Stone Series.
Στο παρόν εγχειρίδιο θα βρείτε αναλυτικές οδηγίες χρήσης του σκεύους.
Για περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να επισκεφτείτε την ηλεκτρονική
διεύθυνση www.estiahomeart.gr.
Ευχόμαστε να απολαύσετε το νέο σας μαγειρικό σκεύος!

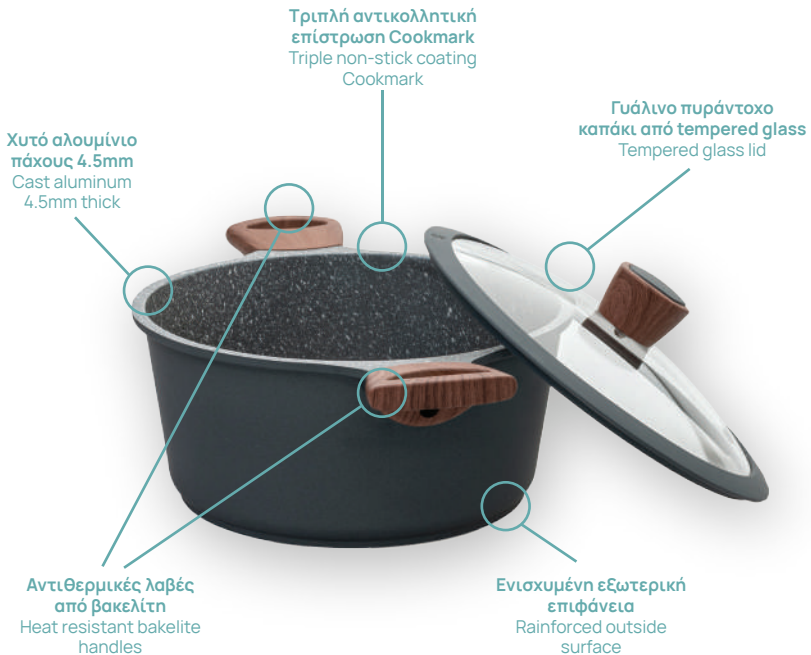
Dear Customer,
Thank you for purchasing a Stone Series kitchenware.
In the manual you will find product instructions.
For further information please visit www.estiahomeart.gr.
We hope you enjoy your new kitchenware!



STONE

series

Μέρη της κατσαρόλας Casserole parts





Μέρη του τηγανιού Frying pan parts





Τα αντικολλητικά μαγειρικά σκεύη από χυτό αλουμίνιο είναι ιδανικά για τηγάνισμα, ψήσιμο κρεάτων, σοτάρισμα λαχανικών κ.λπ. Λόγω της στιβαρής κατασκευής τους έχουν αντοχή στα γδαρσίματα, τις φθορές και τις υψηλές θερμοκρασίες

Τα μαγειρικά σκεύη της σειράς Stone προσφέρουν μοναδικές αντικολλητικές ιδιότητες καθώς και ομοιόμορφη κατανομή και διατήρηση της θερμοκρασίας κατά μήκος του σκεύους. Για να διατηρήσετε τα σκεύη σας καθώς και να αυξήσετε τη διάρκεια ζωής τους θα πρέπει να γνωρίζετε και να ακολουθείτε ορισμένες οδηγίες.

Πριν την πρώτη χρήση

- Αρχικά αφαιρέστε όποιες συσκευασίες περιλαμβάνονται με το μαγειρικό σας σκεύος.
- Πριν χρησιμοποιήσετε το σκεύος σας για πρώτη φορά, πλύντε το με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων, ξεπλύνετε και στεγνώστε με μαλακό πανί ή χαρτί κουζίνας.

Συμβουλές μαγειρέματος

- Αφήστε το φαγητό σας να αποκτήσει θερμοκρασία δωματίου πριν το μαγειρέψετε.
- Φροντίστε να σκουπίσετε τη βάση του μαγειρικού σκεύους πριν το τοποθετήσετε στην εστία διότι μπορεί να κολλήσει πάνω σε αυτή, και ιδιαίτερα εάν πρόκειται να κάνετε χρήση σε κεραμική, αλογόνου ή επαγωγική εστία.
- Προθερμάνετε το σκεύος σας για κάποια δευτερόλεπτα σε χαμηλή έως μέτρια θερμοκρασία και έπειτα προσθέστε λίγο λάδι ή βούτυρο. Για καλύτερη απόδοση, χρησιμοποιήστε λάδι ή βούτυρο κατάλληλο για ψήσιμο και τηγάνισμα (π.χ. λάδια με υψηλό σημείο καπνού).
- Για την καλύτερη μαγειρική απόδοση, χρησιμοποιείτε χαμηλή ή μέτρια θερμοκρασία. Η υψηλή θερμοκρασία μπορεί να βλάψει το σκεύος σας.
- Για την αποφυγή πιθανών εγκαυμάτων ή άλλων ατυχημάτων, φροντίστε να μη γεμίζετε το σκεύος σας με περισσότερο από τα 2/3 της χωρητικότητάς του.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος χρησιμοποιήστε εργαλεία από ξύλο ή σιλικόνη. Αιχμηρά ή μεταλλικά εργαλεία κουζίνας μπορεί να προκαλέσουν γδαρσίματα ή και να βλάψουν την αντικολλητική επίστρωση.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος το σκεύος αναπτύσσει υψηλές θερμοκρασίες. Χρησιμοποιήστε τις αντιθερμικές λαβές βακελίτη στο σκεύος ή το καπάκι για να το μεταφέρετε.



Οδηγίες Χρήσεως

- Τα μαγειρικά σκεύη Estia χάρη στα υλικά κατασκευής τους, μπορούν να αντέξουν τις ακραίες μεταβολές θερμοκρασίας. Ωστόσο, συνίσταται να αποφεύγετε τις ακραίες αλλαγές στη θερμοκρασία γιατί μπορεί να προκληθεί θερμικό σοκ και κατά συνέπεια βλάβες στο σκεύος σας.
- Αποφύγετε να σέρνετε τα σκεύη πάνω στην εστία όταν μαγειρεύετε διότι μπορεί να προκληθεί βλάβη στο σκεύος, καθώς και στην εστία σας.
- Η χρήση υψηλών θερμοκρασιών όταν το σκεύος είναι άδειο ή ελάχιστα γεμάτο καθώς και το θερμικό σοκ, ενδέχεται να σχηματίσουν κηλίδες στην εσωτερική πλευρά του σκεύους.
- Το μαγειρικό σκεύος δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για την αποθήκευση όξινων, λιπαρών, ή αλμυρών τροφών.
- Για να αποφύγετε τον πιθανό κίνδυνο φθοράς στα μαγειρικά σας σκεύη, είναι σημαντικό να μην τα αποθηκεύετε στοιβαγμένα ή στριμωγμένα σε ντουλάπια ή συρτάρια.

Καθαρισμός και φροντίδα

- Περιμένετε να κρυώσει το σκεύος σας πριν το πλύνετε. Η επαφή του καυτού σκεύους με κρύο νερό μπορεί να προκαλέσει θερμικό σοκ το και ενδεχόμενες φθορές.
- Τρίψτε την επιφάνεια του σκεύους με τη μαλακή πλευρά του σφουγγαριού. Η σκληρή πλευρά του σφουγγαριού, τα συρμάτινα και τα μεταλλικά σφουγγάρια μπορεί να «τραυματίσουν» το σκεύος, καταστρέφοντας την εσωτερική αντικολλητική επιφάνεια.
- Με τον ίδιο τρόπο, μπορείτε να τρίψετε τη λαβή και την εξωτερική επιφάνεια του σκεύους. Σε περίπτωση που έχουν μείνει ομογενοποιημένα υπολείμματα λιπαρής ουσίας στην εξωτερική πλευρά, χρησιμοποιείστε διάλυμα μαγειρικής σόδας με ξύδι.
- Επιλέξτε ήπια απορρυπαντικά πιάτων και αποφύγετε δυνατά χημικά όπως καθαριστικά φούρνου, χλωρίνη κ.λπ. Ξεπλύνετε με ζεστό νερό μέχρι να απομακρυνθούν όλα τα υπολείμματα τροφής.
- Εάν δείτε επίμονους λεκέδες, ρίξτε λίγο αλάτι στο επίμαχο σημείο. Προσθέστε λίγο νερό για να δημιουργηθεί μια πάστα και τρίψτε απαλά με το σφουγγάρι.
- Για την συντήρηση του σκεύους και τις αντικολλητικές επίστρωσης προτείνεται ανά τακτά χρονικά διαστήματα να αλείφετε το εσωτερικό μέρος ενώ είναι στεγνό με ελάχιστο φυτικό λάδι και μια πετσέτα, σκουπίζοντας στο τέλος με ένα στεγνό πανί.
- Ακόμα και εάν το σκεύος σας είναι κατάλληλο για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων, συνίσταται να το πλένετε στο χέρι και να το στεγνώνετε καλά, ώστε να προλαμβάνεται το θάμπωμα.
- Στεγνώνετε πάντα πολύ καλά το σκεύος με μια πετσέτα ή ένα πανί.



Non-stick kitchenware made of cast aluminum are ideal for frying, cooking meat, sauteing vegetables etc. Due to their durable construction, they are resistant to abrasion and damage, as well as they can withstand high temperatures.

Stone series kitchenware offer unique non-stick properties as well as even distribution and maintenance of temperature along the length of the kitchenware. To keep your kitchenware in good shape, as well as increase their lifespan you need to be aware of and follow some guidelines.

Before the first use

- First of all, remove all the packaging included with your kitchenware.
- Before using your kitchenware for the first time, wash it with warm water and liquid dish detergent, rinse and dry with a soft cloth or kitchen roll.

Cooking tips

- Allow your food to reach room temperature before cooking.
- Make sure to dry the base of the kitchenware before placing it on the oven hob as it may get stuck onto it, especially if you are going to use it in a ceramic, halogen or induction hob.
- Preheat your kitchenware for a few seconds on low to medium heat and then add a little cooking oil or butter. For best performance, use cooking oil or butter suitable for baking and frying (e.g., oils with a high smoke point).
- For best cooking performance, use a low or medium temperature. High temperatures can damage your kitchenware.
- In order to avoid possible burns or other accidents, make sure you do not overfill your kitchenware with more than 2/3 of its capacity.
- During cooking, use kitchen tools made of wood or silicone. Sharp or metallic kitchen tools may cause scratches or harm the non-stick coating.
- During cooking, the kitchenware develops high temperatures. Use the heat resistant bakelite handle on the kitchenware or lid to carry it.



Instructions for use

- Estia kitchenware, thanks to their durable construction materials, they can withstand sudden changes in temperature. However, it is advisable to avoid extreme changes in temperature as it may cause heat shock and consequently damage to your kitchenware.
- Avoid dragging kitchenware on the hob when cooking as it may damage the kitchenware as well as your hob.
- Using high temperatures when the kitchenware is empty or slightly full as well as the heat shock that could be caused, may stain the inside of the kitchenware.
- The kitchenware should not be used to store acidic, fatty or salty foods.
- To avoid the potential risk of damage to your kitchenware, it is important not to store them stacked or crammed into cabinets or drawers.

Cleaning & Care

- Wait until your kitchenware cools down before you wash it. The contact of the hot kitchenware with cold water may cause heat shock and possible damages.
- Rub the surface of the kitchenware with the soft side of the sponge. The rough side of the sponge, cleaning steel wires and metal sponges could injure the kitchenware, damaging the non-stick coating.
- In the same way, you can rub the handle and the outer surface of the kitchenware. In case there are any fat residues left on the outside surface, use a solution of baking soda and vinegar.
- Choose mild dishwashing detergents and avoid harsh chemicals such as oven cleaners, bleach, etc. Rinse with warm water until all food residues are removed.
- If you see stubborn stains, add a little salt to the affected area. Then, add a little water to form a paste and rub gently with the sponge.
- For the maintenance of the utensil and the non-stick coating, it is recommended to smear the inside regularly while it is dry with a little vegetable oil and a towel, wiping at the end with a dry cloth.
- Even if your kitchenware is suitable for dishwasher, it is recommended that you wash it by hand and dry it thoroughly in order to prevent blurring.
- Always dry the kitchenware well with a towel or a cloth.

ECOCASA A.E.
Εισαγωγή και Εμπορία Οικιακών Ειδών
Αναγεννήσεως, Θέση Ντρασσαριά, Ασπρόπυργος, 19300
Τηλ: 216 900 1064 | E-mail: info@estiahomeart.gr
www.estiahomeart.gr



ISO 9001:2015
BUREAU VERITAS
Certification



intertek
Total Quality Assured.