

Σκεύη μαγειρικής

IKEA

πληροφορίες εγγύησης

15



Η καθημερινή ζωή στο σπίτι δημιουργεί υψηλές απαιτήσεις από τα σκεύη μαγειρικής και τα μαχαίρια. Οι κατσαρόλες, τα τηγάνια, τα γουόκ και τα μαχαίρια IKEA, ελέγχονται εκτενώς για να μπορούν να ανταπεξέλθουν στις απαιτήσεις της καθημερινής χρήσης. Εγγυόμαστε τη λειτουργία αυτών των προϊόντων για 15 χρόνια. Αυτό σημαίνει ότι με κανονική οικιακή χρήση (μαγείρεμα και πλύσιμο μία φορά την ημέρα) και υπό την προϋπόθεση ότι ακολουθούνται οι οδηγίες φροντίδας μας, τα σκεύη μαγειρικής θα έχουν την ίδια καλή απόδοση και μετά από 15 χρόνια. Αυτή η εγγύηση λειτουργίας, υλικών και κατασκευής υπόκειται σε όρους και προϋποθέσεις που αναφέρονται σε αυτό το φυλλάδιο.

15

Οι κατσαρόλες, τα τηγάνια και τα γουόκ IKEA χωρίς αντικολλητική επίστρωση έχουν δωρεάν εγγύηση 15 ετών.

Ποια είναι η διάρκεια ισχύος της εγγύησης;

Η εγγύηση για τις κατσαρόλες, τα τηγάνια και τα γουόκ χωρίς αντικολλητική επίστρωση IKEA έχει ισχύ για 15 χρόνια από την ημερομηνία της αγοράς (ισχύει για αγορές μετά την 1η Σεπτεμβρίου 2024). Η απόδειξη αγοράς είναι απαραίτητο αποδεικτικό της ημερομηνίας αγοράς.

Τι καλύπτεται από αυτήν την εγγύηση;

Η εγγύηση καλύπτει τη λειτουργία, τα υλικά και την κατασκευή σε όλες τις κατσαρόλες, τηγάνια και γουόκ χωρίς αντικολλητική επίστρωση IKEA. Αυτό σημαίνει ότι με κανονική οικιακή χρήση και υπό την προϋπόθεση ότι ακολουθούνται οι οδηγίες φροντίδας, τα σκεύη θα διατηρήσουν τη λειτουργικότητά τους ακόμα και μετά από 15 χρόνια. Ως κανονική χρήση ορίζουμε τη χρήση ενός σκεύους για μαγειρική και πλύσιμό του μία φορά τη μέρα.

Η εγγύηση καλύπτει:

- Τη σταθερότητα της βάσης, ότι δηλαδή η βάση του σκεύους παραμένει επίπεδη για να μεταφέρεται η θερμότητα αποτελεσματικά.
- Την κατασκευή του προϊόντος, ότι δηλαδή δεν θα προκύψουν ρωγμές στα μεταλλικά μέρη, χερούλια κλπ.
- Για κατασρόλες, τηγάνια και γουόκ από ανοξείδωτο ατσάλι ή ανοξείδωτο ατσάλι με μεταλλική επίστρωση: πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων οικιακής χρήσης. Δεν έχει αρνητική επίδραση στη λειτουργία των σκευών μαγειρικής από ανοξείδωτο ατσάλι. Ανατρέξτε στις οδηγίες φροντίδας που παρέχονται με το προϊόν για περισσότερες λεπτομέρειες.
- Για κατασρόλες, τηγάνια και γουόκ από ανοξείδωτο ατσάλι με επιφάνεια από χαλκό, μαντέμι, εμαγιέ μαντέμι, εμαγιέ ατσάλι, ανθρακοχάλυβα ή σκεύη μαγειρικής με ξύλινα μέρη: η εγγύηση ισχύει μόνο αν πλένετε τα σκεύη σας στο χέρι. Ανατρέξτε στις οδηγίες φροντίδας που παρέχονται με το προϊόν για περισσότερες λεπτομέρειες.

Τι δεν καλύπτεται από την εγγύηση;

Κατασρόλες, τηγάνια ή γουόκ με αντικολλητική επίστρωση δεν καλύπτονται από την εγγύηση.

Τι θα κάνει η IKEA για να διορθώσει το πρόβλημα;

Η IKEA θα εξετάσει αν το προϊόν καλύπτεται από την εγγύηση. Εφόσον διαπιστωθεί η ελαττωματικότητα του προϊόντος ή εξαρτήματός αυτού, θα εξασφαλίσει τη διόρθωση ή επισκευή του προβλήματος. Εφόσον κριθεί απαραίτητο θα προβεί σε αλλαγή του ελαττωματικού προϊόντος.

Σε περίπτωση που το προϊόν δεν ανήκει πλέον στη σειρά προϊόντων IKEA, η IKEA θα φροντίσει να το αντικαταστήσει με άλλο.

Τι δεν καλύπτει η εγγύηση;

Η εγγύηση δεν καλύπτει τη μη-οικιακή χρήση. Επίσης, δεν καλύπτει αλλαγές στην εμφάνιση των σκευών, εκτός αν επηρεάζουν τη λειτουργία τους. Η εγγύηση δεν ισχύει για προϊόντα που έχουν αποθηκευτεί λανθασμένα, έχουν χρησιμοποιηθεί με λάθος τρόπο, έχουν τροποποιηθεί ή έχουν καθαριστεί με λανθασμένες καθαριστικές μεθόδους ή ακατάλληλα καθαριστικά προϊόντα. Η εγγύηση δεν καλύπτει την κανονική καθημερινή φθορά, γρατσουνιές ή ζημιά που προκλήθηκε από σύγκρουση ή ατύχημα. Αυτή η εγγύηση δεν ισχύει αν το προϊόν έχει τοποθετηθεί σε εξωτερικό χώρο ή σε περιβάλλον με υγρασία. Αυτή η εγγύηση δεν καλύπτει τυχαίες ζημιές.

Οδηγίες φροντίδας

Διαφορετικές οδηγίες φροντίδας για μαγειρικά σκεύη ισχύουν για διαφορετικά υλικά, βεβαιωθείτε ότι ακολουθείτε τις οδηγίες που συνοδεύουν το προϊόν. Παρακάτω θα βρείτε οδηγίες χωρισμένες ανά υλικό. Αν δεν είστε σίγουροι ποιες οδηγίες φροντίδας θα πρέπει να ακολουθήσετε, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το τοπικό σας κατάστημα IKEA ή επισκεφτείτε το IKEA.gr.

Οδηγίες φροντίδας για σκεύη από ανοξείδωτο ατσάλι

Καθαρισμός

- Τα σκεύη μαγειρικής πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- Μη χρησιμοποιείτε συρμάτινο σφουγγάρι ή οτιδήποτε μπορεί να χαράξει την επιφάνεια.
- Η βάση είναι ελαφρώς κοίλη όταν είναι κρύα, αλλά διαστέλλεται και γίνεται επίπεδη όταν θερμαίνεται. Πάντα αφήνετε τα σκεύη να κρυσώσουν πριν τα καθαρίσετε. Έτσι η βάση ανακτά το σχήμα της και δεν το χάνει όταν τη χρησιμοποιείτε.

Τρόπος χρήσης

- Μην αφήνετε ποτέ το μαγειρικό σκεύος να στεγνώσει, γιατί η βάση γίνεται λοξή όταν υπερθερμανθεί.
- Όταν μαγειρεύετε φαγητό σε μαγειρικά σκεύη με ανοξείδωτο ατσάλι μέσα, προσθέτετε πάντα αλάτι στο νερό αφού το νερό έχει βράσει. Η προσθήκη αλατιού στο κρύο νερό μπορεί να προκαλέσει λεκέδες αλατιού που τελικά θα προκαλέσουν διάβρωση.

Οδηγίες φροντίδας για σκεύη από ανοξείδωτο ατσάλι με μεταλλική επίστρωση

Καθαρισμός

- Τα σκεύη μαγειρικής πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- Το τηγάνι είναι από ανοξείδωτο ατσάλι και έχει μεταλλική επίστρωση ανθεκτική στα διαβρωτικά και τα συρμάτινα σφουγγάρια.
- Η βάση είναι ελαφρώς κοίλη όταν είναι κρύα, αλλά διαστέλλεται και γίνεται επίπεδη όταν θερμαίνεται. Πάντα αφήνετε τα σκεύη να κρυώσουν πριν τα καθαρίσετε. Έτσι η βάση ανακτά το σχήμα της και δεν το χάνει όταν τη χρησιμοποιείτε.

Τρόπος χρήσης

- Η μεταλλική επίστρωση είναι κατάλληλη για χρήση με διαβρωτικά, ατσάλινα σφουγγάρια και μεταλλικά εργαλεία κουζίνας. Παρόλο που το τηγάνι είναι ανθεκτικό σε γρατσουνιές, μπορεί να γρατσουνιστεί. Τα μεταλλικά εργαλεία μαγειρικής μπορεί να αφήσουν μικρά σημάδια και γρατσουνιές, αλλά χωρίς να επηρεάσουν την απόδοση του τηγανιού.
- Μην αφήνετε ποτέ το μαγειρικό σκεύος να στεγνώσει, γιατί η βάση γίνεται λοξή όταν υπερθερμανθεί.
- Όταν μαγειρεύετε φαγητό σε μαγειρικά σκεύη με ανοξείδωτο ατσάλι μέσα, προσθέτετε πάντα αλάτι στο νερό αφού το νερό έχει βράσει. Η προσθήκη αλατιού στο κρύο νερό μπορεί να προκαλέσει λεκέδες αλατιού που τελικά θα προκαλέσουν διάβρωση.

Οδηγίες φροντίδας για σκεύη από ανοξείδωτο ατσάλι με επιφάνεια από χαλκό.

Καθαρισμός

- Τα σκεύη μαγειρικής θα πρέπει να πλένονται στο χέρι. Χρησιμοποιήστε υγρό απορρυπαντικό κι ένα μαλακό σφουγγάρι. Μη χρησιμοποιείτε χλωρίνη ή σκληρά χημικά που μπορεί να καταστρέψουν τον χαλκό.
- Μη χρησιμοποιείτε ατσάλινο σφουγγάρι καθώς αυτό μπορεί να καταστρέψει τη χάλκινη επιφάνεια.
- Η βάση είναι ελαφρώς κοίλη όταν είναι κρύα, αλλά διαστέλλεται και γίνεται επίπεδη όταν θερμαίνεται. Πάντα αφήνετε τα σκεύη να κρυώσουν πριν τα καθαρίσετε. Έτσι η βάση ανακτά το σχήμα της και δεν το χάνει όταν τη χρησιμοποιείτε.
- Σκουπίστε το σκεύος με μία πετσέτα αμέσως μετά το πλύσιμο για να διατηρήσει τη γυαλάδα του ο χαλκός. Μην αφήνετε τα σκεύη να στεγνώνουν μόνα τους, για να αποφύγετε τους λεκέδες από νερό και τον αποχρωματισμό του χαλκού.
- Με την πάροδο του χρόνου, ο χαλκός σκουραίνει και αμαυρώνεται λόγω της επαφής του υλικού με το νερό και το οξυγόνο. Αυτή είναι μια χημική αντίδραση που παράγει μια φυσική πατίνα για το χάλκινο υλικό και δεν σημαίνει ότι ο χαλκός έχει φθαρεί ή ότι κάτι δεν πάει καλά. Αν θέλετε, είναι δυνατόν να απαλλαγείτε από την πατίνα.

Ο καλύτερος τρόπος να καθαρίσετε την πατίνα είναι να καθαρίσετε πρώτα τη χάλκινη επιφάνεια και μετά να την γυαλίσετε, παρακαλούμε ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Για να καθαρίσετε τη χάλκινη επιφάνεια, αρχικά ανακατέψτε αλάτι και λευκό ξύδι μέχρι να διαλυθεί τελείως το αλάτι. Βουτήξτε ένα μαλακό σφουγγάρι στο διάλυμα και τρίψτε την επιφάνεια μέχρι να εξαφανιστούν οι λεκέδες. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα σφουγγάρι με λειαντικό υλικό για να καθαρίσετε την επιφάνεια.
2. Για να γυαλίσετε την επιφάνεια, χρησιμοποιήστε ένα ειδικό γυαλιστικό προϊόν για χαλκό και ακολουθήστε τις οδηγίες του. Για να αποφύγετε τις γρατσουνιές που προκύπτουν όταν το γυαλίζετε, βεβαιωθείτε ότι το γυαλίζετε μόνο με μία πετσέτα για τα πιάτα ή ένα σφουγγάρι χωρίς λειαντικά στην επιφάνεια.
3. Όταν τα χρησιμοποιείτε σε έναν φούρνο ή μία εστία αερίου, τα σκεύη μπορεί να αποχρωματιστούν. Για να ανακτήσει το χρώμα του ο χαλκός, καθαρίστε και γυαλίστε την επιφάνεια σύμφωνα με τα παραπάνω βήματα.

Τρόπος χρήσης

- Όταν μαγειρεύετε φαγητό σε μαγειρικά σκεύη με ανοξείδωτο ατσάλι μέσα, προσθέτετε πάντα αλάτι στο νερό αφού το νερό έχει βράσει. Η προσθήκη αλατιού στο κρύο νερό μπορεί να προκαλέσει λεκέδες αλατιού που τελικά θα προκαλέσουν διάβρωση.

Οδηγίες φροντίδας για σκεύη μαγειρικής από μαντέμι

Πριν την πρώτη χρήση

- Για να αντέχει το προϊόν στη διάβρωση και το κόλλημα των τροφίμων, αυτό το μαγειρικό σκεύος πρέπει να περάσει από μια διαδικασία καρυκεύματος. Με καρύκευμα, οι πόροι του τηγανιού γεμίζουν με λάδι που σχηματίζει μια προστατευτική επικάλυψη.
- Για να καρυκεύσετε ένα μαντεμένιο τηγάνι, τρίβετε μια μικρή ποσότητα λαδιού σε όλες τις επιφάνειες του τηγανιού και στη συνέχεια το ζεσταίνετε στον φούρνο ή στην κουζίνα max. 150°C (300°F) για τουλάχιστον μία ώρα. Αφήνουμε το τηγάνι να κρυώσει και σκουπίζουμε το περιττό λάδι. Αυτή η διαδικασία θα πρέπει να επαναλαμβάνεται τρεις φορές όταν το τηγάνι είναι καινούργιο, αλλά από τη στιγμή που έχει καρυκευτεί, χρειάζεται να επαναλαμβάνεται τη διαδικασία κάθε τόσο.

Καθαρισμός

- Καθαρίστε το τηγάνι μετά τη χρήση πλένοντάς το στο χέρι με νερό χρησιμοποιώντας μια βούρτσα. Εάν πλένετε τα μαγειρικά σκεύη ενώ είναι ακόμη ζεστά, θα είναι ευκολότερο να καθαριστούν. Σκουπίστε προσεκτικά μετά τον καθαρισμό.
- Χρησιμοποιείτε μόνο ζεστό νερό για τον καθαρισμό. Μην χρησιμοποιείτε υγρό απορρυπαντικό γιατί στεγνώνει το υλικό και αφαιρεί το απαραίτητο στρώμα λίπους που χρειάζεται για επιφάνειες από μαντέμι.
- Οι λεκέδες από το μαγειρεμένο φαγητό μπορούν να αφαιρεθούν πασπαλίζοντας λίγο αλάτι στο τηγάνι και στη συνέχεια σκουπίζοντάς το. Το αλάτι απορροφά το περιττό λίπος, αλλά αφήνει αρκετό λίπος για να μην στεγνώσει το τηγάνι.
- Εάν προκύψει διάβρωση ή λεκέδες από τρόφιμα, ή εάν το φαγητό καεί και κολλήσει, μπορεί να καθαριστεί με ασάλινο σφουγγάρι ή ένα λειαντικό σφουγγάρι και στη συνέχεια να καρυκευτεί ξανά.
- Το μη επεξεργασμένο μαντέμι μπορεί να διαβρωθεί εάν δεν υποβληθεί σε σωστή επεξεργασία. Επομένως, είναι σημαντικό να σκουπίζετε τα μαγειρικά σκεύη αμέσως μετά το πλύσιμο και να τα λαδώνετε τακτικά.

Τρόπος χρήσης

- Λάβετε υπόψη ότι το υλικό για τα τηγάνια από μαντέμι είναι αντιδραστικό και δεν είναι κατάλληλο για επαφή με ισχυρά όξινα τρόφιμα (π.χ. λεμόνια και ντομάτες), καθώς το φαγητό μπορεί να αποχρωματιστεί ή να καταλήξει με μια ελαφριά γεύση μετάλλου. Το ίδιο το τηγάνι μπορεί επίσης να αποχρωματιστεί από άλατα και όξινα τρόφιμα.
- Μην εκθέτετε το τηγάνι σε μεγάλες και απότομες αλλαγές θερμοκρασίας, π.χ. ρίχνοντας κρύο νερό στο ζεστό τηγάνι, η βάση του σκεύους μπορεί να παραμορφωθεί.

Οδηγίες φροντίδας για σκεύη από μαντέμι εμαγιέ ματ

Καθαρισμός

- Τα σκεύη μαγειρικής θα πρέπει να πλένονται στο χέρι μετά από κάθε χρήση. Χρησιμοποιήστε ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων. Στεγνώστε προσεχτικά μετά τον καθαρισμό.
- Μη χρησιμοποιείτε ατσάλινο σφουγγάρι ή σιδήποτε άλλο μπορεί να χαράξει την επιφάνεια του σκεύους.

Τρόπος χρήσης

- Μην εκθέτετε τα σκεύη μαγειρικής σε έντονες αλλαγές θερμοκρασίας, π.χ. μην τα μεταφέρετε απευθείας στο ψυγείο από τη μαγειρική εστία/φούρνο, διότι μπορεί να ραγίσουν.
- Προσέξτε να μην χτυπήσετε ή ακουμπήσετε απότομα τα σκεύη σε σκληρή επιφάνεια, καθώς μπορεί να σπάσουν.

Οδηγίες φροντίδας για σκεύη από εμαγιέ ατσάλι

Καθαρισμός

- Πάντα να πλένετε το προϊόν στο χέρι μετά από κάθε χρήση.
- Μη χρησιμοποιείτε ατσάλινο σφουγγάρι ή σιδήποτε άλλο μπορεί να χαράξει την επιφάνεια του σκεύους.
- Η βάση είναι ελαφρώς κοίλη όταν είναι κρύα, αλλά διαστέλλεται και γίνεται επίπεδη όταν θερμαίνεται. Πάντα αφήνετε τα σκεύη να κρυώσουν πριν τα καθαρίσετε. Έτσι η βάση ανακτά το σχήμα της και δεν το χάνει όταν τη χρησιμοποιείτε.

Τρόπος χρήσης

- Μην αφήνετε ποτέ το μαγειρικό σκεύος να στεγνώσει, γιατί η βάση γίνεται λοξή όταν υπερθερμανθεί.

Οδηγίες φροντίδας για σκεύη από ανθρακοχάλυβα

Πριν από την πρώτη χρήση

- Πριν χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν για πρώτη φορά, το πλένετε στο χέρι και το στεγνώνετε προσεχτικά. Αν έχουν μείνει υπολείμματα από το λάδι επεξεργασίας κατάλληλο για σκεύη μαγειρικής, αυτά θα βοηθήσουν στη διαδικασία καρυκεύματος.
- Προκειμένου να αντέχει το προϊόν στη διάβρωση και να μην κολλάει το φαγητό, το σκεύος χρειάζεται να περάσει από μία διαδικασία καρυκεύματος: με αυτόν τον τρόπο, οι πόροι του σκεύους γεμίζουν με λάδι που δημιουργεί μία προστατευτική επίστρωση. Μπορείτε να κάνετε την επεξεργασία αυτή για ένα σκεύος από ανθρακοχάλυβα σε οποιαδήποτε μαγειρική εστία ή στο φούρνο, αναλόγως τι σας βολεύει. Ακολουθήστε τις οδηγίες παρακάτω ή δείτε το σχετικό βίντεο στο IKEA.gr.

Διαδικασία καρυκώματος: Συμβουλές και προτάσεις

- Χρησιμοποιήστε ένα φυτικό λάδι με υψηλό σημείο καπνού και ουδέτερη γεύση, για παράδειγμα σταφυλέλαιο ή ηλιέλαιο.
- Κατά το καρύκευμα, μόνο η επιφάνεια μαγειρέματος και οι εσωτερικές πλευρές του τηγανιού πρέπει να τρίβονται με λάδι. Το εξωτερικό του τηγανιού χρειάζεται μόνο ένα λεπτό στρώμα λαδιού κάθε τόσο για να το κάνει ανθεκτικό στη διάβρωση. Η λαβή έχει λακαριστεί και δεν χρειάζεται λάδι.
- Για καλύτερα αποτελέσματα όταν καρυκεύετε ένα τηγάνι σε μια ζώνη μαγειρέματος, θα πρέπει να ταιριάζετε το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος με το μέγεθος του τηγανιού. Αυτό διασφαλίζει ότι η θερμότητα κατανέμεται ομοιόμορφα κατά τη συνεχή χρήση και έχει ως αποτέλεσμα ένα ομοιόμορφο στρώμα καρυκευμάτων για καλύτερη αντικολητική απόδοση.
- Προσέξτε να μην καούν τα χέρια σας γιατί το τηγάνι ζεσταίνεται πολύ όταν το καρυκεύετε. Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε μια λαβίδα κουζίνας για να κρατάτε μια χαρτοπετσέτα όταν τρίβετε λάδι σε ένα ζεστό τηγάνι. Όταν το καρυκεύετε σε φούρνο, αφήστε το να κρυώσει εντελώς πριν το βγάλετε.
- Όταν ολοκληρώσετε τις οδηγίες καρυκώματος, προσθέστε λίγο φρέσκο λάδι και δώστε στο τηγάνι μια πλήρη λάμψη. Τώρα μπορείτε να αρχίσετε να μαγειρεύετε με αυτό. Το καρύκευμα και η αντικολητική του απόδοση θα συνεχίσουν να αυξάνονται σταδιακά καθώς το τηγάνι γίνεται ακόμα πιο σκούρο μετά τη χρήση και τελικά θα είναι εντελώς μαύρο. Σημειώστε ότι το μαγειρικό λίπος σε ένα τηγάνι από ανθρακούχο χάλυβα εξακολουθεί να είναι απαραίτητο, αν και χρειάζονται πολύ λίγα σε σύγκριση για παράδειγμα με ένα τηγάνι από ανοξείδωτο χάλυβα.

Διαδικασία καρυκεύματος σε ζώνη μαγειρέματος:

1. Ρίξτε μια γενναιόδωρη ποσότητα φυτικού ελαίου στο τηγάνι και τρίψτε το σε όλη την εσωτερική επιφάνεια χρησιμοποιώντας ένα κομμάτι χαρτοπετσέτας. Όταν ολοκληρωθεί το τρίψιμο, θα πρέπει να υπάρχει αρκετό λάδι που απορροφάται από την πετσέτα για να στάζει από το χαρτί. Φυλάξτε το λαδωμένο χαρτί για μελλοντική χρήση.
2. Βάλτε το τηγάνι σε μια ζώνη μαγειρέματος που ταιριάζει με το μέγεθος του τηγανιού. Χρησιμοποιήστε μέτρια προς υψηλή θερμοκρασία (6 στα 10) και το τηγάνι θα ζεσταθεί τώρα σιγά σιγά και τελικά θα αρχίσει να καπνίζει λίγο και να σκουραίνει το χρώμα του, κάτι που είναι φυσιολογικό και μέρος της διαδικασίας.
3. Συνεχίστε τη διαδικασία του καρυκεύματος για περίπου 10 λεπτά. Για να εξασφαλιστεί ότι όλα τα μέρη της επιφάνειας καλύπτονται με λάδι και για να δημιουργηθεί ένα ομοιόμορφο στρώμα καρυκευμάτων, η επιφάνεια πρέπει να τρίβεται με λάδι κάθε δύο λεπτά. χρησιμοποιήστε μια λαβίδα κουζίνας – για να μην καείτε στο ζεστό τηγάνι – και κρατήστε το λαδωμένο χαρτί ενώ τρίβετε. Επίσης, για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφη θέρμανση, δοκιμάστε να περιστρέψετε το τηγάνι κάθε τόσο. Θα παρατηρήσετε το λάδι να πήζει ελαφρά και να απορροφάται από το τηγάνι.
4. Κατεβάστε το τηγάνι από τη φωτιά, σκουπίστε το περιττό λάδι με μια στεγνή χαρτοπετσέτα και αφήστε το να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.
5. Επαναλάβετε τη διαδικασία καρυκεύματος για άλλα 10 λεπτά, αλλά αυτή τη φορά απλώστε μόνο ένα λεπτό στρώμα λαδιού χρησιμοποιώντας μια φρέσκια χαρτοπετσέτα. Το τηγάνι μπορεί να είναι ελαφρώς πιο στεγνό και το χαρτί μπορεί να θέλει να κολλήσει. Σε αυτή την περίπτωση, προσθέστε λίγο ακόμα λάδι, ώστε να τρίβετε απαλά το τηγάνι κάθε 2 λεπτά.
6. Κατεβάστε το τηγάνι από τη φωτιά, σκουπίστε το περιττό λάδι με μια στεγνή χαρτοπετσέτα και αφήστε το να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου. Αυτή τη φορά, προσπαθήστε να το γυαλίσετε πραγματικά μέχρι να στεγνώσει η επιφάνεια.
7. Επαναλάβετε τη διαδικασία καρυκεύματος για τελευταία φορά χρησιμοποιώντας μόνο ένα λεπτό στρώμα λαδιού, αλλά μειώστε το χρόνο σε περίπου 6 λεπτά.
8. Κατεβάστε το τηγάνι από τη φωτιά, σκουπίστε το περιττό λάδι με μια στεγνή χαρτοπετσέτα και αφήστε το να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.

Διαδικασία καρυκεύματος σε φούρνο:

1. Προθερμάνετε τον φούρνο σας στους 200 C° (392 °F).
2. Ρίξτε αρκετό φυτικό λάδι στο τηγάνι και τρίψτε το σε όλη την εσωτερική επιφάνεια χρησιμοποιώντας ένα κομμάτι χαρτοπετσέτας.
3. Τοποθετήστε το τηγάνι στον φούρνο για περίπου 30-40 λεπτά.
4. Αφήστε το τηγάνι να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου και σκουπίστε το περιττό λάδι.
5. Επαναλάβετε τη διαδικασία και καρυκεύστε το για άλλη μια φορά.
6. Αφήστε το τηγάνι να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου και σκουπίστε το περιττό λάδι.

Φροντίδα και καθαρισμός

- Καθαρίστε το τηγάνι μετά τη χρήση πλένοντάς το στο χέρι με νερό με μια βούρτσα. Εάν πλένετε τα μαγειρικά σκεύη ενώ είναι ακόμη ζεστά, θα είναι ευκολότερο να καθαριστούν. Αν θέλετε, μπορείτε να προσθέσετε προσεκτικά μια μικρή σταγόνα απορρυπαντικού. Σημειώστε ότι το πολύ υγρό απορρυπαντικού μπορεί να στεγνώσει το υλικό και να αφαιρέσει το απαραίτητο στρώμα λίπους που απαιτείται για επιφάνειες από ανθρακοχάλυβα.
- Οι λεκέδες από το μαγειρεμένο φαγητό μπορούν να αφαιρεθούν πασπαλίζοντας λίγο αλάτι στο τηγάνι και στη συνέχεια σκουπίζοντάς το. Το αλάτι απορροφά το περιττό λίπος, αλλά αφήνει αρκετό λίπος για να μην στεγνώσει το τηγάνι.
- Εάν προκύψει διάβρωση ή λεκέδες από τρόφιμα, ή εάν το φαγητό καεί και κολλήσει, μπορεί να καθαριστεί με ατσάλι ή ένα λειαντικό σφουγγάρι και στη συνέχεια να καρυκευτεί ξανά.
- Ο μη επεξεργασμένος ανθρακοχάλυβας μπορεί να διαβρωθεί εάν δεν υποβληθεί σε σωστή επεξεργασία. Επομένως, είναι σημαντικό να σκουπίζετε τα μαγειρικά σκεύη αμέσως μετά το πλύσιμο και να τα λαδώνετε τακτικά.

Τρόπος χρήσης

- Λάβετε υπόψη ότι το υλικό για τηγάνια από ανθρακοχάλυβα είναι αντιδραστικό και δεν είναι κατάλληλο για επαφή με ισχυρά όξινα τρόφιμα (π.χ. λεμόνια και ντομάτες), καθώς το φαγητό μπορεί να αποχρωματιστεί ή να καταλήξει με μια ελαφριά γεύση μετάλλου. Το ίδιο το τηγάνι μπορεί επίσης να αποχρωματιστεί από άλατα και όξινα τρόφιμα.
- Μην εκθέτετε το τηγάνι σε μεγάλες και απότομες αλλαγές θερμοκρασίας, π.χ. Ρίχνοντας κρύο νερό στο ζεστό τηγάνι, ο πάτος του σκεύους μπορεί να παραμορφωθεί.

Επιπλέον οδηγίες φροντίδας για σκεύη μαγειρικής με ξύλινα μέρη

Μην αφήνετε τα ξύλινα μέρη όπως η λαβή ή το πόμολο να έρχονται σε επαφή με το νερό για παρατεταμένη χρονική περίοδο, να μουλιάζουν ή να είναι υγρά. Αυτό μπορεί να προκαλέσει το σχίσιμο του ξύλου. Για την προστασία από το λίπος και για την αύξηση της φυσικής του αντοχής στην υγρασία, το ξύλο θα πρέπει να επεξεργάζεται με λάδι εγκεκριμένο για επαφή με τρόφιμα, για παράδειγμα φυτικό λάδι. Λαδώστε μία φορά, σκουπίστε τυχόν πλεόνασμα λαδιού και στη συνέχεια επαναλάβετε τη θεραπεία 24 ώρες αργότερα.

Πώς εφαρμόζεται η τοπική νομοθεσία

Αυτή η εγγύηση σας παρέχει συγκεκριμένα νομικά δικαιώματα και είναι επιπλέον των νόμιμων δικαιωμάτων σας.

Πως να επικοινωνήσετε μαζί μας σε περίπτωση ανάγκης

Επικοινωνήστε με το τοπικό σας κατάστημα IKEA. Θα βρείτε τη διεύθυνση και το τηλέφωνο στην ιστοσελίδα μας IKEA.gr.

Φυλάξτε την απόδειξη

Είναι το απαραίτητο αποδεικτικό της ημερομηνίας αγοράς και απαιτείται προκειμένου να ισχύσει η εγγύηση (μόνο για αγορές μετά την 1η Σεπτεμβρίου 2024). Για οποιαδήποτε πληροφορία παρακαλούμε επισκεφθείτε το www.IKEA.gr ή επικοινωνήστε μαζί μας στο 800 111 4000 (με αστική χρέωση, αν καλείτε από σταθερό) και στο 216 8083400 (αν καλείτε από κινητό).

