

Consigli d'uso delle pentole Staub

Alcune semplici operazioni da eseguire prima dell'utilizzo.

Sciacquare la pentola con acqua calda e farla asciugare. Ungere l'interno della pentola con un po' di olio vegetale. Far riscaldare a fuoco basso per qualche minuto, poi asciugare l'olio con carta da cucina.

Il prodotto è così pronto all'utilizzo.

E' buona norma ripetere questa operazione anche le volte successive.

Precauzioni d'uso

- La ghisa smaltata deve essere scaldata gradualmente.
- Scegliere un fornello della dimensione adatta al fondo della pentola.
- Prediligere utensili da cucina in silicone o in legno.
- Per evitare rischi di ustione, servirsi sempre presine o guanti di protezione.
- Non appoggiare il recipiente ancora caldo su superfici non protette da un sotto pentola.

Utilizzo possibile su tutti i tipi di piani cottura

- La ghisa smaltata è compatibile con le piastre a induzione. In questo caso, preriscaldare la pentola a un terzo della potenza per i primi 5 minuti, poi si può passare al massimo della potenza. La funzione «booster» va utilizzata con cautela.
- Dovendo spostare una pentola su un piano di cottura a induzione oppure in vetro-ceramica, evitare di farla scivolare, ma piuttosto sollevarla, per non danneggiare la superficie di cottura.
- Le pentole Staub possono essere utilizzate anche in forno (ad eccezione di quelle con manico in legno).

Dopo la cottura, lasciare che la pentola si raffreddi a temperatura ambiente per almeno 15 minuti prima di introdurre acqua fredda.

Compatibile con tutti i piani cottura, compreso quello a induzione

Consigli per la manutenzione delle pentole Staub

- Lavare con acqua calda e detersivo per i piatti servendosi di una spugna non abrasiva.
- Se qualche residuo di cibo stenta a staccarsi, non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, polveri per lucidare o pagliette, ma riempire la pentola con acqua calda, attendere che i residui si ammorbidiscano, quindi rimuoverli con l'aiuto di una spugna non abrasiva.
- Asciugare bene con un panno pulito e controllare che la pentola sia ben asciutta prima di riporla.
- I prodotti in ghisa smaltata possono essere lavati in lavastoviglie (ad eccezione di quelli con il manico di legno), tuttavia si sconsiglia di non farlo troppo frequentemente. Infatti, gli attuali detersivi per lavastoviglie sono piuttosto aggressivi e col tempo potrebbero danneggiare lo smalto.
- Può accadere che con l'uso intenso, si allentino le viti dei pomelli. Se necessario, stringerle con un cacciavite.

Buona cottura !