De Gusto
Art of Cooking

Szanowny kliencie,

dziękujemy za okazanie zaufania i wybór tego produktu. Zakup naszej patelni ceramicznej to z pewnością dobry wybór.

Dlaczego patelnie ceramiczne są wyjątkowe?
Widać to już na pierwszy rzut oka. Ich wnętrze, dno, jest koloru białego. Jest to kolor materiału, z którego są wykonane - nieprzywierająca ceramiczna powłoka. Materiał ten jest odporny na działanie bardzo wysokich temperatur, skutki szoków termicznych oraz na uszkodzenia mechaniczne. Idealna temperatura eksploatacji, umożliwiająca utrzymanie patelni w czystości to 280-300 °C. Patelnie ceramiczne są produktami ekologicznymi a ich produkcja jest przyjazna środowisku. Patelnie mogą być używane w połączeniu z kuchniami gazowymi, elektrycznymi oraz na płytach ceramicznych. Można je bez problemu myć w zmywarce do naczyń.

Jak używać rewolucyjnej patelni ceramicznej?
Przed pierwszym użyciem należy patelnie dobrze umyć, wysuszyć i natrzeć jej powierzchnię olejem jadalnym lub innym tłuszczem. Gotować należy na małym lub średnim ogniu i należy pamiętać o tym, żeby używać wyłącznie narzędzi kuchennych wykonanych z drewna lub tworzywa sztucznego bez ostrych krawędzi, aby uchronić nieprzywierającą powierzchnię przed uszkodzeniem. Pod żadnym pozorem nie wolno używać metalowych przyborów kuchennych ani innych ostrych przedmiotów. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych w wyniku użycia nieodpowiednich narzędzi kuchennych.

Ceramiczna powłoka nieprzywierająca
Ceramiczna powłoka nieprzywierająca jest materiałem przyjaznym dla środowiska wzbogaconym mikrocząsteczkami naturalnych materiałów ceramicznych. W porównaniu z klasycznymi powłokami nieprzywierającymi, ma ona lepsze właściwości, jest odporna na działanie wysokich temperatur i na uszkodzenia mechaniczne. Powłoka ceramiczna ma jasny kolor, co nie jest typowe i wygląda bardzo oryginalnie. W przypadku przegrzania się pustej patelni nie dochodzi do uwalniania się żadnych substancji szkodliwych.

PL