

Nowa seria naczyń „**BERGHOFF CAST LINE**” wykonana z odlewanego aluminium z powłoką zapobiegającą przywieraniu 'TEFLON PLATINUM' pozwala na przyrządzanie dietetycznych potraw w minimalnej ilości wody i tłuszczu.

Przed użyciem należy usunąć wszystkie naklejki, umyć patelnię w ciepłej wodzie i wytrzeć do sucha ściereczką lub gąbką. Co jakiś czas czynność należy powtórzyć.

Umiarkowana temperatura – jest wystarczająca. Gruba aluminiowa patelnia szybko się nagrzewa, dlatego nie potrzebuje wysokiej temperatury. W przypadku kuchenki gazowej płomień nie powinien wychodzić poza krawędzie patelni, gdyż mogą ją uszkodzić i odbarwić. Zaleca się używanie drewnianych lub plastikowych łopatek, jednak drobne zarysowania pojawiające się w skutek użytkowania nie zmieniają właściwości powłoki.

Pielęgnacja naczyń. Po użyciu patelnię należy ostudzić i myć miękką gąbką lub ściereczką z dodatkiem dowolnego środka myjącego. Do usunięcia twardych resztek żywności, które przypaliły się do patelni najlepiej użyć plastikowej łopatki, przeznaczonej do czyszczenia naczyń z powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Białawe plamy lub nalot wapienny z soli mineralnych tworzące się na powierzchni naczyń bez trudu można usunąć gąbką nasączoną octem, sokiem z cytryny lub roztworem kwasu cytrynowego. Patelnię umyć wodą i natrzeć powierzchnię olejem słonecznikowym.

Nie stawiać na ogniu pustej patelni - bez oleju i produktów (ogień może uszkodzić powłokę i powodować odbarwienia)! Nigdy nie zalewać gorącej patelni zimną wodą! Co jakiś czas należy sprawdzić mocowanie żaroodpornych rączek z plastiku.

Puste naczynia wykonane z odlewanego aluminium, podczas nagrzewania na największym palniku, już w ciągu 3 minut mogą osiągnąć temperaturę 300°. Z powodu wysokiej temperatury tłuszcze szybko ulegają spaleni i tworzą smoły dziegciu, wnikaające do powłoki. Osad dziegciu jest praktycznie niemożliwy do usunięcia i powoduje, że powłoka zapobiegająca przywieraniu traci swoje właściwości.