

Naczynia żaroodporne wykonane z porcelany i ceramiki

Powierzchnia naczyń lśni lustrzanym blaskiem, a same naczynia są niehigroskopijne, żaroodporne, wytrzymują wysokie temperatury nie zmieniając koloru. Przyrządzana w nich żywność zachowuje naturalny smak i aromat.

Naczyń można używać w piekarnikach gazowych i elektrycznych oraz kuchenkach mikrofalowych.

Zalecamy wstawianie naczyń do średnio nagrzanego piekarnika stopniowo rozgrzewając go do temperatury wymaganej do przyrządzenia potrawy, jednak temperatura nie powinna przekraczać 180-220°. Kategorycznie zabrania się stawiania naczyń na palnikach kuchenek elektrycznych lub na otwartym ogniu.

Należy unikać dużych zmian temperatury: naczynie wyciągnięte z lodówki, w którym znajdują się zamrożone lub schłodzone produkty, nie powinno być bezpośrednio wkładane do gorącego piekarnika.

Naczynia idealnie nadają się do przyrządzania sufletu, okrągłego placka z nadzieniem owocowym, zapiekanek, kremu brulee, cafe latte i innych znakomitych dań. Naczynia z pokrywkami przeznaczone są do przyrządzania warzyw, ryb i mięsa.

Uwaga! Rozgrzanej formy nie należy stawiać na mokrym lub zimnym stole (należy użyć podstawki pod gorące produkty z drzewa korkowego lub suchego ręcznika...).

Myć w ciepłej wodzie używając środków do mycia naczyń.

Naczynia można myć w zmywarkach.