



## ΟΔΗΓΙΕΣ ΦΡΟΝΤΙΔΑΣ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗΣ



1

Προθερμάνετε το τηγάνι για λίγα δευτερόλεπτα σε χαμηλή έως μέτρια θερμοκρασία, και μετά προσθέστε λίγο λάδι ή βούτυρο για το καλύτερο δυνατό τηγάνισμα.



2

Χρησιμοποιείτε πάντα ένταση θερμότητας κατάλληλη για τα υλικά του φαγητού σας. Αποφύγετε την υπερθέρμανση για να μην καεί το φαγητό ή το λάδι στο τηγάνι. Μην αφήνετε ποτέ το λάδι να καπνίσει ή να καεί.



3

Συνιστούμε πλύσιμο στο χέρι, για μέγιστη διάρκεια ζωής της επίστρωσης, αλλά το μαγειρικό σκεύος σας πλένεται και στο πλυντήριο πιάτων (εκτός εάν έχει ξύλινο χερούλι).



4

Για να διατηρήσετε το αντικολητικό σας μαγειρικό σκεύος σε άριστη κατάσταση, αποθηκεύστε το με προστατευτικά σκευών GreenPan.

### 1. Σημαντικά μέτρα προστασίας

**Διαβάστε όλες τις πληροφορίες ασφαλείας προσεκτικά και σχολαστικά προτού χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν!**

- Μην αφήνετε τα παιδιά να πλησιάζουν την ηλεκτρική κουζίνα/κουζίνα υγραερίου ενόσω μαγειρεύετε.
- Για την αποφυγή τραυματισμών, να είστε πάντα προσεκτικοί όταν χειρίζεστε μαγειρικά σκεύη που καίνε.
- Για λόγους ασφαλείας, μην αφήνετε ποτέ τα μαγειρικά σκεύη χωρίς επίβλεψη ενόσω μαγειρεύετε, και βεβαιωθείτε ότι τα χερούλια δεν εκτείνονται πάνω από μια ζεστή εστία ή φλόγα.
- Τα καπάκια και τα χερούλια μπορεί να καίνε μετά από παρατεταμένο μαγείρεμα. Να είστε προσεκτικοί όταν βγάζετε τα καπάκια ή σηκώνετε τα σκεύη από τα χερούλια. Εάν χρειάζεται, χρησιμοποιείτε πάντα στεγνά γάντια για τον φούρνο ή κρύες πάστερες.
- Ελέγχετε πάντα τις οδηγίες προτού χρησιμοποιήσετε στον φούρνο μαγειρικά σκεύη που έχουν χερούλια Bakelite, χερούλια με επικάλυψη σιλικόνης ή γυάλινα καπάκια.
- Όταν τα χερούλια από ανοξείδωτο χάλυβα χρησιμοποιούνται στον φούρνο, μπορεί να προκύψει αποχρωματισμός, αλλά αυτό δεν επηρεάζει την ασφάλεια ή την επίδοση του μαγειρικού σας σκεύους.
- Μη χρησιμοποιείτε το σκεύος σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Μη βυθίζετε ένα ζεστό καπάκι ή ζεστό μαγειρικό σκεύος σε κρύο νερό.

**Εάν το μαγειρικό σας σκεύος από ανοξείδωτο χάλυβα έχει την τεχνολογία Evershine:**

- Η τεχνολογία Evershine αποτρέπει τον αποχρωματισμό των μαγειρικών σκευών από ανοξείδωτο χάλυβα κατά την κανονική χρήση στις εστίες και στον φούρνο σας μέχρι τη θερμοκρασία των 300°C. Ωστόσο, τα χερούλια από ανοξείδωτο χάλυβα δεν έχουν την τεχνολογία Evershine, γι' αυτό όταν χρησιμοποιείτε το μαγειρικό σκεύος στον φούρνο, μπορεί να προκληθεί αποχρωματισμός στα χερούλια, χωρίς αυτό, όμως, να επηρεάζει την απόδοση του σκεύους σας.

### 2. Οδηγός χρήσης

**Πριν από την πρώτη χρήση:**

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας και τις ετικέτες. Ανακυκλώστε σωστά τα απορρίμματα.
- Πλύνετε το σκεύος με ζεστό νερό και σαπούνι, ξεπλύνετε και στεγνώστε το καλά με ένα μαλακό πανί.

**Μαγείρεμα:**

**Συστάσεις για να μην παραμορφωθεί το προϊόν σας GreenPan™:**

- Μην αφήνετε ποτέ άδεια μαγειρικά σκεύη πάνω σε μια ζεστή εστία γιατί έτσι μπορεί να προκληθεί μόνιμη ζημιά στο σκεύος και στην επιφάνεια της κουζίνας σας.

- Μην αφήνετε υγρό να βράσει μέσα στο μαγειρικό σκεύος μέχρι να εξατμιστεί.

### Συστάσεις για εξοικονόμηση ενέργειας και καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος και τηγανίσματος:

- Να μαγειρεύετε σε εστία που έχει παρόμοια διάμετρο με τη βάση του τηγανιού που επιλέξατε.
- Όταν μαγειρεύετε σε υγραέριο, προσαρμόστε τη φλόγα έτσι ώστε να μη φτάνει μέχρι τις πλευρές του τηγανιού.
- Η κατοχυρωμένη με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας επιστρωση Thermolon™ κατανέμει τη θερμότητα πολύ αποτελεσματικά, συνεπώς η ένταση της θερμότητας είναι σημαντική. Η χαμηλότερη ένταση θερμότητας εξοικονομεί ενέργεια και ελαχιστοποιεί την πιθανότητα να καούν τα φαγητά και τα λάδια.
- Χρησιμοποιείτε πάντα ένταση θερμότητας κατάλληλη για τα υλικά του φαγητού σας.

### Συστάσεις για τη χρήση του φούρνου :

Μαγειρικό σκεύος/Γυάλινο καπάκι με:

| Χερούλι από ανοξείδωτο χάλυβα               | Χερούλι Wood-Be | Χερούλι Bakelite        | Χερούλι από ανοξείδωτο χάλυβα με επικάλυψη σιλικόνης | Ξύλιν χερούλι                                 |
|---|-----------------|-------------------------|--|---|
| πυρίμαχο (το γυάλινο καπάκι έως τους 220°C) | ΜΗ πυρίμαχο     | πυρίμαχο έως τους 160°C | πυρίμαχο έως τους 200°C                              | ΜΗ πυρίμαχο/ΔΕΝ πλένεται στο πλυντήριο πιάτων |

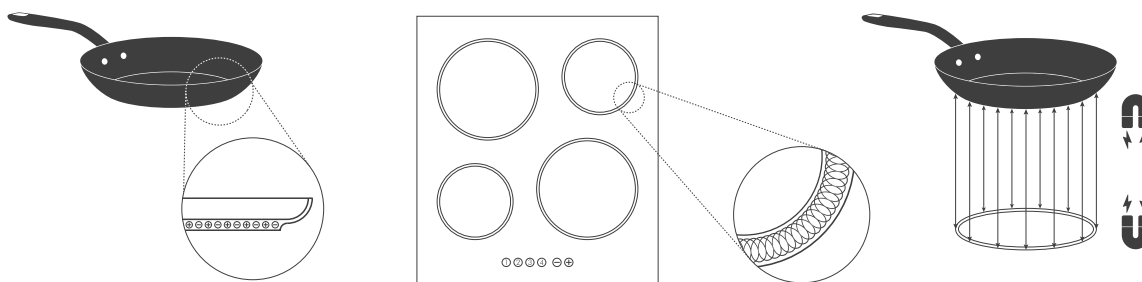
### Συστάσεις για τη χρήση του μαγειρικού σας σκεύους σε επαγωγική εστία

Σε αντίθεση με τις ηλεκτρικές ή τις κεραμικές εστίες, οι επαγωγικές εστίες εντοπίζουν μια κατσαρόλα ή ένα τηγάνι μόνο στην περιφέρειά τους με τη βοήθεια ηλεκτρομαγνητών. Για να μπορεί μια εστία να εντοπίσει τις κατσαρόλες ή τα τηγάνια με επαγωγική τεχνολογία, η βάση της κατσαρόλας ή του τηγανιού πρέπει να έρθει σε επαφή με την περιφέρεια της εστίας.

Στην απίθανη περίπτωση που η εστία σας δεν αναγνωρίσει το τηγάνι σας, δοκιμάστε τις ακόλουθες συμβουλές:

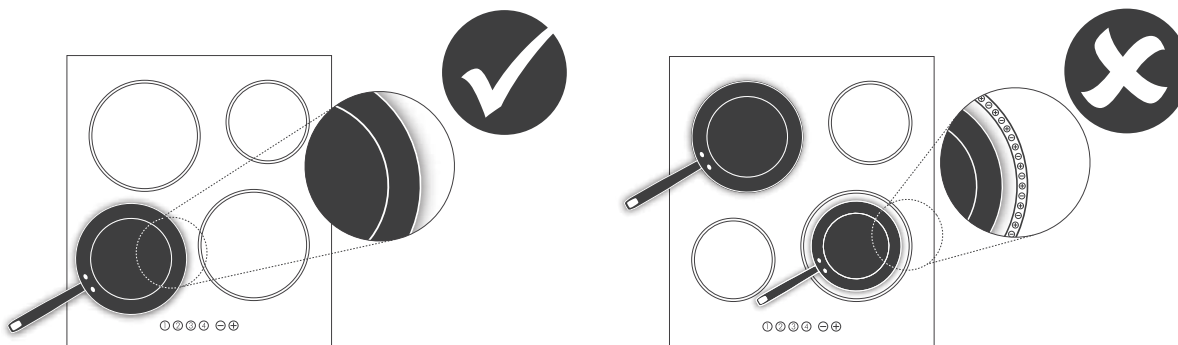
#### 1. Τοποθετήστε το σκεύος σε μια εστία με το κατάλληλο μέγεθος

Η επαγωγική τεχνολογία λειτουργεί αποτελεσματικά μόνο εάν η βάση ενός σκεύους κατάλληλου για επαγωγική εστία έχει μέγεθος αντίστοιχο του πηγίου κάτω από τη γυάλινη επιφάνεια της επαγωγικής εστίας (βλ. εικόνα). Εάν χρησιμοποιείτε εστία μεγαλύτερη από το σκεύος, τότε το σκεύος ενδέχεται να μην αναγνωρισθεί και συνεπώς να μη θερμανθεί.



#### 2. Τοποθετήστε το σκεύος σε μικρότερη εστία

Εάν δεν έχετε εστία που να αντιστοιχεί στη βάση του σκεύους σας, επιλέξτε μια μικρότερη εστία.



### 3. Μην τοποθετείτε το σκεύος ακριβώς στο κέντρο της εστίας

Εάν δεν έχετε εστία μικρότερη από τη βάση του σκεύους σας, συνιστούμε να τοποθετήσετε το σκεύος σας στην περιμέτρο της εστίας. Έτσι, θα υπάρξει επαφή ανάμεσα στα εξωτερικά σημεία της βάσης του σκεύους και το επαγωγικό πηνίο.

### 4. Να συμβουλευέστε πάντα τις οδηγίες χρήσης και το εγχειρίδιο συντήρησης της επαγωγικής εστίας σας

Ελέγξτε ποια κατσαρόλα ή τηγάνι έχει διάμετρο κατάλληλη για την εκάστοτε εστία.

#### Συστάσεις για να ξεκολλούν καλύτερα τα φαγητά:

- Ξεκινάτε πάντα με ένα καθαρό τηγάνι.
- Αφήστε το φαγητό σας να αποκτήσει θερμοκρασία δωματίου πριν να το μαγειρέψετε.
- Προθερμάνετε το τηγάνι για λίγα δευτερόλεπτα σε χαμηλή έως μέτρια θερμοκρασία, και μετά προσθέστε λίγο λάδι ή βούτυρο για το καλύτερο δυνατό τηγάνισμα.
- Η φθορά του σκεύους σας και της κεραμικής αντικολλητικής του επιφάνειας είναι φυσιολογική. Με την πάροδο του χρόνου υπάρχει φυσική μείωση των αντικολλητικών ιδιοτήτων του τηγανιού σας. Αυτή η διαδικασία επιταχύνεται από την παρατεταμένη έκθεση της αντικολλητικής επιφάνειας σε υψηλή θερμοκρασία, η οποία προκαλεί καύση του φαγητού και του λαδιού. Η κατοχυρωμένη με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας αντικολλητική τεχνολογία Thermolon™ μπορεί να αντέξει στην τυχαία υπερθέρμανση μέχρι τους 450°C για μικρά διαστήματα, κάτι που αποτελεί χαρακτηριστικό ασφαλείας. Αυτό σημαίνει ότι αν το σκεύος σας υπερθερμανθεί κατά λάθος, δεν θα απελευθερωθούν τοξικοί καπνοί. Επιπλέον, η ίδια η επίστρωση δεν θα φουσκώσει ή ξεφλουδίσει.
- Μπορείτε να συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε αυτό το ανθεκτικό σκεύος ακόμη κι αν οι αντικολλητικές του ιδιότητες έχουν χαθεί εντελώς, αλλά θα πρέπει να χρησιμοποιείτε περισσότερο βούτυρο ή λάδι.

#### Λάδια και λίπη μαγειρέματος:

- Συνιστούμε τη χρήση λαδιού ή βουτύρου κατάλληλου για ψήσιμο και τηγάνισμα (δηλ. λάδια με υψηλό σημείο καπνού).
- Ελέγξτε την επικέτα του βουτύρου ή του λαδιού σας, για να βεβαιωθείτε ότι είναι κατάλληλο για μαγείρεμα.
- Μη χρησιμοποιείτε κανέναν τύπο λαδιού σε μορφή σπρέι, συμπεριλαμβανομένων αεροζόλ, ψεκαστήρων σταγονιδίων και αντλιών ψεκασμού.

#### Εργαλεία κουζίνας:

- Μπορείτε να χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία κουζίνας στην ανθεκτική κεραμική αντικολλητική επίστρωση Thermolon™ του σκεύους σας, αλλά συνιστώνται εργαλεία από νάιλον, σιλικόνη ή ξύλο, για να παραταθεί η ζωή του τηγανιού σας. Ωστόσο, η επίστρωση, δεν είναι ανθεκτική σε αιχμηρά αντικείμενα ή κόψιμο (π.χ. με πιρούνια και μαχαίρια).

### 3. Φροντίδα και καθαρισμός

- Αφήστε το σκεύος να κρυώσει και καθαρίστε το καλά μετά από κάθε χρήση.
- Με την κεραμική αντικολλητική επίστρωση Thermolon™, τα προϊόντα GreenPan™ καθαρίζονται πολύ εύκολα και πλένονται στο πλυντήριο πιάτων (εκτός αν έχουν ξύλινο χερούλι). Ωστόσο, για να διατηρηθεί η αντικολλητική επίδοση του σκεύους σας, συνιστούμε να το πλένετε με ζεστό νερό και σαπούνι, να το ξεπλένετε και να το σκουπίζετε μετά με μια πετσέτ. Οι κεραμικές αντικολλητικές επιστρώσεις μπορεί να καταστραφούν στο πλυντήριο πιάτων εξαιτίας της υψηλής περιεκτικότητας σε άλατα, λευκαντικό και φωσφορικά άλατα μερικών απορρυπαντικών πλυντηρίου πιάτων.
- Τα ακάλυπτα χείλη ή πριτσίνια από αλουμίνιο μπορεί να υποστούν αποχρωματισμό στο πλυντήριο πιάτων, αλλά αυτό δεν θα επηρεάσει την επίδοση του τηγανιού σας.
- Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρό ατσάλωμαλλο ή πράσινο σφουγγαράκι για την κουζίνα.
- Μπορεί να σχηματιστούν επικαθίσεις (ανθρακοποίηση) στην αντικολλητική επίστρωση, ως αποτέλεσμα της παρατεταμένης έκθεσης σε υψηλή θερμότητα ενόσω μαγειρεύετε με λίπη και λάδια. Η υψηλή θερμότητα μπορεί να κάψει το λάδι και το λίπος, κάτι που μπορεί να επιταχύνει την απώλεια της αντικολλητικής επίδοσης. Εάν συμβεί αυτό, αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα φαγητού που δεν είναι κολλημένα στο τηγάνι, προσθέστε λίγο ζεστό νερό και αφήστε το να βράσει για λίγο. Το φαγητό θα πρέπει να φύγει εύκολα με ένα σφουγγάρι με σαπούνι.
- Για πιο επίμονα καμένα λίπη, συνιστούμε ένα σφουγγάρι μελαμίνης, το οποίο θα βρείτε στα περισσότερα σούπερ μάρκετ, πολυκαταστήματα και σιδηροπωλεία.
- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά φούρνου, καθαριστικά που χαράζουν ή προϊόντα που περιέχουν λευκαντικό χλωρίνης. Μη χαράζετε την αντικολλητική επίστρωση.
- Φροντίστε να καθαρίζετε τις εστίες σας και το προϊόν σας GreenPan™ από τα υπολείμματα φαγητού, έτσι ώστε να μη γδέρνονται οι εστίες.

#### Αποθήκευση των τηγανιών:

Η αποθήκευση των τηγανιών μαζί με αιχμηρά μεταλλικά εργαλεία μπορεί να προκαλέσει γρατσουνιές ή ξεφλούδισμα στην επιφάνεια της αντικολλητικής επίστρωσης και στα χείλη των σκευών. Τοποθετείτε πάντα τα αντικολλητικά μαγειρικά σκεύη σας προσεκτικά το ένα μέσα στο άλλο και μη βάζετε μέσα τους καπάκια με λεπτά αιχμηρά χείλη. Συνιστούμε προστατευτικά σκευών GreenPan.

Καλό μαγείρεμα!

Το τμήμα μας εξυπηρέτησης πελατών είναι εδώ για να σας βοηθήσει εάν έχετε απορίες για το προϊόν σας GreenPan.

**Τμήμα εξυπηρέτησης πελατών:** [info@cookware-co.com](mailto:info@cookware-co.com)

**[WWW.GREENPAN.COM](http://WWW.GREENPAN.COM)**