

Orientări și Îngrijire RoseHome

Produsele RoseHome sunt fabricate pentru a asigura robustețea și rezistența necesare pentru o performanță maximă în industria ospitalității și a serviciilor alimentare. Vrem să fiți încrezători în achiziția dvs. și să câștigați o durată de viață și o valoare maxime din partea produselor dvs. RoseHome, așa că am compilat următoarele orientări pentru a vă ajuta. Cu toate acestea, dacă aveți întrebări suplimentare, vă rugăm să contactați direct distribuitorul dvs. RoseHome. Vă recomandăm să îndepărtați etichetele sau ambalajele de pe toate produsele noastre care sunt destinate să intre în contact cu produse alimentare și să le spălați, clătiți și uscați înainte de prima utilizare.

Cuprins (*apăsați mai jos pentru a merge la secțiune*):

Produse ceramice	Pagina 2
Produse din sticlă	Pagina 3
Produse din melamină	Pagina 4
Produse din lemn de salcâm	Pagina 5
Produse din lemn de măslin	Pagina 6
Produse din ardezie	Pagina 7
Produse din email	Pagina 8
Produse placate cu cupru	Pagina 9
Produse din oțel galvanizat	Pagina 10
Produse din oțel inoxidabil	Pagina 11&12
Produse din aluminiu	Pagina 13
Produse din fontă	Pagina 14
Vase de gătit din oțel negru	Pagina 15
Accesorii pentru copt neaderente pentru uz profesional	Pagina 16
Produse din polycarbonat (PC) – Plastic	Pagina 17
Produse din polipropilenă (PP) – Plastic	Pagina 18
Produse din polietilenă (densitate scăzută și înaltă, PE) – Plastic	Pagina 19
SAN (rășină pe bază de acrilonitril-stiren) - Plastic	Pagina 20
Produse din acrilat – Plastic	Pagina 21
Tăvi din lemn stratificat	Pagina 22
Tăvi din fibră de sticlă	Pagina 23
Îmbrăcăminte pentru bucătari șefi	Pagina 24
Cuțite pentru bucătari șefi	Pagina 25

Produse ceramice

Spălarea vaselor

Pentru a evita aceste deteriorări inutile și pentru a păstra aspectul produselor dvs., vă recomandăm următoarele orientări pentru spălarea articolelor noastre ceramice. Am recomandat respectarea orientărilor producătorului privind temperatura de spălare, ciclul de clătire și dozajul detergentului. Evaluați duritatea apei și asigurați-vă că sunt utilizate aparate de dedurizare a apei, dacă este necesar. Spălați înainte de a utiliza pentru prima dată și asigurați-vă că articolele sunt spălate imediat după fiecare utilizare. Utilizați raclete din plastic sau din cauciuc pentru a elimina reziduurile de alimente în exces înainte de spălare, deoarece ustensilele din metal sau materiale abrazive pot deteriora suprafața smălțuită.

Nu spălați niciodată tacâmuri sau alte articole din metal printre produse ceramice; acestea ar trebui să fie spălate separat în coșurile noastre special concepute pentru tacâmuri.

Depozitare

Ori de câte ori este posibil, utilizați suporturile adecvate pentru depozitare. Asigurați-vă că mânerele/buzele de golire nu se ciocnesc între ele atunci când sunt depozitate, deoarece acest lucru poate cauza uzura și deteriorarea smălțului produselor ceramice. Contactul cu suprafețele metalice și cu alte produse metalice ar trebui să fie păstrat la un nivel minim, pentru a reduce zgârierea și frecarea metalului de blaturile metalice. Acest lucru poate fi redus prin utilizarea de individualuri din plastic sau cauciuc pentru a acoperi suprafețele metalice.

Orientare

Produsele ceramice RoseHome pot fi folosite în siguranță în cuptor, cuptor cu microunde, congelator și mașina de spălat vase și vă oferim o garanție împotriva ciobirii marginilor pentru gamele selectate. Pentru a maximiza durata de viață a produselor dvs., vă recomandăm să dispuneți de un stoc adecvat de produse care să asigure o rotație corespunzătoare a acestora, manipularea atentă urmând să prelungească durata de viață a produselor dvs. atunci când le utilizați și să asigure un plus de valoare pe toată durata de utilizare a produselor dvs. ceramice RoseHome. Pentru a reduce posibilitatea șocurilor termice care pot cauza deteriorarea produselor dvs., vă recomandăm să nu spuneți produsul la schimbări extreme bruște de temperatură, cum ar fi direct din congelator într-un cuptor fierbinte sau pe un grătar.

Produsele noastre cu smălț mat și colorate vor avea tendința să prezinte urme de uzură într-o măsură mai mare decât articolele standard smălțuite albe. Dacă nu sunteți sigur care dintre produse vă va oferi performanțe maxime, vă recomandăm să solicitați sfatul distribuitorului dvs. RoseHome.

Produse din sticlă

Spălarea vaselor

Gama noastră de produse din sticlă este concepută pentru a fi curățată în mașini de spălat articole din sticlă comerciale, cu excepția paharelor cu pereți dubli (*Double Walled*), care ar trebui să fie spălate doar manual. Pentru a asigura calitatea continuă a produsului, vă recomandăm următoarele. Toate paharele noi ar trebui să fie spălate înainte de prima utilizare.

Produsele din sticlă nu ar trebui să fie spălate la temperaturi mai mari de 60°C, deoarece acest lucru poate determina ca reziduurile să se fixeze pe pahare în timpul procesului de spălare. Paharele care au fost găsite crăpate sau ciobite în timpul utilizării ar trebui să fie aruncate și nu ar trebui să fie puse în mașina de spălat vase. Trebuie să utilizați detergenți fără sodă caustică, deoarece detergenții cu sodă caustică pot deteriora și lua luciul de pe suprafața paharului.

Depozitare

Pentru a evita deteriorarea produselor din sticlă atunci când nu le utilizați, vă recomandăm să depozitați produsele din sticlă pe rafturi special compartimentate pentru pahare care sunt dimensionate corespunzător (consultați paginile 347-348 pentru gama noastră și pagina 349 pentru orientarea privind dimensionarea). Nu stivuiți produsele din sticlă pentru care nu se recomandă că pot fi stivuite. Nu depozitați sau nu puneți tacâmuri în pahare, deoarece acestea pot deteriora și zgâria suprafața paharului.

Orientare

Pentru a prelungi durata de viață a paharelor pentru băuturi calde, vă recomandăm să încălziți paharele înainte trecându-le pe sub robinetul cu apă caldă. Nu puneți lichide reci direct în produsele din sticlă, care pot fi fierbinți sau calde, deoarece acestea pot cauza fisuri.

Produse din melamină

Melamina este un material robust, rezistent la zgârieturi, rezistent la ciobire și spargere, care, dacă este îngrijit corect, poate asigura o bună alternativă la produsele ceramice. Utilizați raclete din plastic sau din cauciuc pentru a elimina reziduurile de alimente în exces înainte de spălare, deoarece ustensilele din metal sau materiale abrazive pot deteriora sau zgâria suprafața produselor.

Nu utilizați detergenți abrazivi sau înălbitori în timpul spălării, deoarece aceștia pot păta sau deteriora suprafața produselor. Produsele din melamină se pot curăța în siguranță în mașina de spălat vase, dar nu sunt potrivite pentru apă fierbinte, pot fi utilizate în cuptoare sau în cuptoare cu microunde și sunt concepute pentru a fi utilizate la temperaturi de la -20 până la +70°C. Potrivite pentru utilizare în vase cu încălzitor și *bain-marie* în limitele orientării privind temperatura de mai sus.

Produse din lemn de salcâm

Salcâmul este un lemn dur cu rezistență ridicată din categoria copacilor cu creștere rapidă. Are o textură frumoasă și culori variate care oferă produselor o culoare bogată și caldă. Îngrijirea corectă a produselor din lemn poate crește considerabil durata acestora de viață privind utilizarea. Lemnul de salcâm nu poate fi curățat în mașina de spălat vase și ar trebui să fie spălat doar cu apă caldă cu săpun. Nu ar trebui să fie lăsat să se înmoaie în apă, deoarece acest lucru va cauza deteriorarea produsului și ar trebui să fie uscat imediat după spălare. De asemenea, nu ar trebui să fie lăsat în lumina directă a soarelui și ar trebui să fie depozitat într-un loc uscat și răcoros. Salcâmul se poate usca prin utilizare, așadar, aplicarea periodică de ulei vegetal sau tratarea lemnului în condiții de siguranță alimentară vă va ajuta să păstrați aspectul natural original și să prelunghiți durata de viață a produsului.

Lemnul de salcâm este un material natural, iar culoarea și textura acestuia vor varia de la un produs la altul. Pe parcursul unei perioade rezonabile de timp, în funcție de gradul de utilizare, trebuie să vă așteptați ca suprafața produselor să prezinte un grad de uzură din cauza naturii lemnului.

Produse din lemn de măslin

Lemnul de măslin este cunoscut pentru versatilitatea, forța și aspectul său izbitor, fiecare piesă fiind sculptată dintr-o singură bucată de lemn. Îngrijirea corectă a produselor din lemn poate crește considerabil durata acestora de viață privind utilizarea. Lemnul de măslin nu poate fi curățat în mașina de spălat vase și ar trebui să fie spălat manual doar cu apă caldă cu săpun. Nu ar trebui să fie lăsat niciodată să se înmoaie în apă, deoarece acest lucru ar putea cauza deteriorarea produsului și ar trebui să fie uscat imediat după spălare. Nu lăsați lemnul de măslin în lumina directă a soarelui și depozitați-l într-un loc uscat și răcoros.

Lemnul de măslin se poate usca prin utilizare, așadar, este bine să aplicați în mod frecvent ulei de măsline, în mod ideal, după fiecare spălare pentru a ajuta la hrănirea lemnului și pentru a readuce frumusețea texturii. Acest lucru va ajuta la păstrarea aspectului natural original al lemnului și la prelungirea duratei de viață a produsului. Lemnul de măslin este un produs natural și, prin natura sa, mărimea, forma și finisajul vor varia de la o bucată la alta, dar acesta este, de asemenea, parte din farmecul său. Pe parcursul unei perioade rezonabile de timp, în funcție de gradul de utilizare, trebuie să vă așteptați ca suprafața produselor să prezinte un grad de uzură din cauza naturii lemnului.

Produse din ardezie

Produsele din ardezie nu pot fi curățate în mașina de spălat vase și ar trebui să fie spălate numai cu apă caldă cu săpun. Nu ar trebui să fie lăsate să se înmoaie în apă, deoarece acest lucru ar putea cauza deteriorarea produsului și ar trebui să fie uscat imediat după spălare. Tăierea direct pe ardezie folosind cuțite ascuțite sau zimțate va lăsa urme pe suprafața produsului. Temperatura maximă care poate fi așezată pe un produs din ardezie este de 70°C.

Produse din email

Pentru a prelungi durata de viață a produselor din email, vă recomandăm următoarele:

- Spălați înainte de prima utilizare
- Înainte de utilizare, folosiți un strat de acoperire subțire cu ulei de gătit pentru a proteja produsele din email de pete și pentru a ușura spălarea
- După utilizare, înmuiați produsul în apă caldă sau fierbinte și spălați ușor cu un detergent lichid
- Nu utilizați bureți de curățare abrazivi sau pulberi cu săpun nisipos, deoarece acest lucru poate duce la ciobire
- Nu puneți produse din email goale sau nu le lăsați să se usuce prin fierbere pe plite sau reșouri.

Produse placate cu cupru

Placarea cu cupru este pe cât de frumoasă, pe atât de delicată și ar trebui să fie tratată cu mare grijă. Mai jos sunt câteva sfaturi despre cum să aveți grijă de articolele dvs. placate cu cupru.

Instrucțiuni privind îngrijirea produsului

- Spălați produsul manual numai cu apă caldă, după fiecare utilizare
- Asigurați-vă că ați uscat complet produsul cu o cârpă moale după fiecare utilizare
- Atunci când produsul prezintă semne de pierdere din strălucire, frecați cu un compus de lustruire metalic și cu o cârpă moale

Ce nu trebuie să faceți

- Nu utilizați produsul pe sursă directă de căldură/direct pe flacără
- Nu curățați suprafața de cupru cu un burete abraziv
- Nu utilizați detergent industrial pe suprafața placată cu cupru
- Nu lăsați produsul umed, deoarece urmele de apă permanente pot păta suprafața
- Nu se utilizează în cuptorul cu microunde sau în mașina de spălat vase

Vă rugăm să rețineți că, în timp cuprul oxidează în mod natural

Produse din oțel galvanizat

Oțelul galvanizat oferă o alternativă rustică fantastică la oțelul inoxidabil, dar nu posedă proprietățile acestuia privind rezistența la rugină și necesită o utilizare corectă și atentă pentru a beneficia cât mai mult de produse.

Oțelul galvanizat nu trebuie să intre în contact cu produsele alimentare și ar trebui să fie întotdeauna protejat cu una dintre gamele noastre hârtii rezistente la grăsimi, în special atunci când se servesc alimente gătite în ulei fierbinte, deoarece acest lucru va cauza daune suplimentare produselor.

Vă recomandăm spălarea manuală în apă caldă cu săpun, deoarece acest material nu poate fi curățat în mașina de spălat vase. Acest lucru va reduce șansele de coroziune și pătare.

Produse din oțel inoxidabil

În broșura RoseHome veți găsi o gamă largă de produse fabricate din oțel inoxidabil. Îngrijit corect, oțelul inoxidabil este un metal fantastic care poate garanta ani de servire obișnuită și oferă o valoare excelentă. Toate produsele din oțel inoxidabil din gama RoseHome sunt de cea mai înaltă calitate și ar trebui să fie lipsite de orice impurități care ar putea fi în detrimentul performanțelor acestora.

Oțelul inoxidabil este deseori descris cum că „nu ruginеște” sau că este „rezistent la rugină” care, deși conține o urmă de adevăr, acest lucru se întâmplă numai în cazul în care este îngrijit corect, inclusiv utilizarea produselor noastre de lustruire *Peek Polish*. Toate produsele noastre din oțel inoxidabil pot fi curățate în mașina de spălat vase, cu excepția cazului în care se identifică în alt mod, și nu trebuie lăsate să se înmoaie înainte de spălare. Pe verso sunt câteva game cheie RoseHome care sunt fabricate din oțel inoxidabil de înaltă calitate și orientări suplimentare specifice acestor produse.

Tacâmuri din oțel inoxidabil

Pentru a asigura cea mai mare valoare posibilă la fiecare nivel de preț în cadrul gamei de tacâmuri RoseHome, acordăm o mare atenție calității gradelor de lustruire „*out of the box*” (scos din cutie), deoarece aceasta este cheia pentru a permite utilizatorului să păstreze un finisaj de calitate superioară, fără zgâriere, pătare și coroziune. Am recomandat respectarea orientării producătorului privind temperatura de spălare, ciclul de clătire și dozajul detergentului. Evaluați duritatea apei și asigurați-vă că sunt utilizate aparate de dedurizare a apei, dacă este necesar. Spălați înainte de a utiliza pentru prima dată și asigurați-vă că articolele sunt spălate imediat după fiecare utilizare. Tacâmurile noastre din oțel inoxidabil pot fi curățate în mașina de spălat vase și nu trebuie lăsate să se înmoaie înainte de a fi puse în mașina de spălat vase. Recomandăm ca imediat, sau cât mai repede posibil după utilizare, să spălați tacâmurile pentru a îndepărta produsele alimentare în exces deoarece acestea conțin sare, acizi și grăsimi care pot cauza coroziunea. Tacâmurile nu trebuie să fie curățate cu articole de curățare abrazive sau cu detergenți, deoarece acestea pot zgâria, deteriora sau păta suprafața produsului. Tacâmurile trebuie să fie spălate în coșuri special fabricate pentru tacâmuri, care nu trebuie să fie umplute prea mult pentru a nu împiedica curgerea apei și pentru a nu reduce eficacitatea procesului de curățare.

Odată curățat, produsul ar trebui să fie uscat imediat sau scos din mașina de spălat vase pentru a evita contactul prelungit cu apa sau umiditatea care pot cauza coroziune sau rugină.

Vase de gătit din oțel inoxidabil

Oțelul inoxidabil pentru vase de gătit devine rapid materialul de alegere pentru hoteluri și restaurante, deoarece este relativ ușor de păstrat curat și igienic. Este mai rezistent decât aluminiul și, la fel ca în cazul tuturor produselor noastre din oțel inoxidabil, poate fi curățate în mașina de spălat vase. Vasele de gătit din oțel inoxidabil sunt potrivite pentru utilizare pe toate sursele de căldură, inclusiv pe cele cu inducție.

Odată ce produsul a fost utilizat, vă recomandăm să îndepărtați orice arsură accidentală de produse alimentare și, de asemenea, să spălați imediat produsul pentru a reduce riscul de coroziune. Atunci când utilizați vase de gătit, păstrați întotdeauna orice flacără sau sursă de căldură la baza tigăii. Nu lăsați niciodată flacără să ajungă pe partea laterală a tigăii, deoarece supraîncălzirea poate cauza decolorarea.

Utilizarea de ustensile din metal poate duce la zgârierea sau deteriorarea suprafeței produselor. Asigurați-vă că toate articolele sunt uscate și curate înainte de depozitare, pentru a asigura o durată lungă de viață a produsului.

Termosuri din oțel inoxidabil

Termosurile din oțel inoxidabil sunt o modalitate excelentă de a păstra băuturile la temperatura lor optimă timp de până la 20 de ore, dacă sunt îngrijite corect. Termosurile nu pot fi curățate în mașina de spălat vase. Mașina de spălat vase poate cauza pierderea proprietăților de vid ale produsului. Se recomandă să fie spălate manual în apă caldă cu săpun și detergenți slabi.

Sunt disponibile capace de rezervă pentru un număr de produse din această gamă și pot fi utilizate pentru a prelungi durata de viață a produsului pentru mulți ani.

Produse din aluminiu

În broșura RoseHome, veți găsi o gamă largă de produse fabricate din aluminiu. Aluminiul este un metal mai moale decât oțelul inoxidabil și necesită un grad mai ridicat de îngrijire, atât în timpul utilizării, cât și în timpul spălării.

Toate produsele din aluminiu din gama RoseHome sunt de cea mai înaltă calitate și ar trebui să fie lipsite de orice impurități care ar putea fi în detrimentul performanțelor acestora. Aluminiul este un conductor fantastic de căldură și este utilizat în majoritatea gamelor noastre de vase de gătit (se pune inclusiv un strat la baza gamei noastre de produse din oțel inoxidabil), deoarece este de departe cel mai bun material pentru a asigura o distribuție uniformă a căldurii. Toate produsele fabricate din aluminiu nu pot fi curățate în mașina de spălat vase. Mașina de spălat vase poate cauza decolorarea produsului din cauza naturii caustice a detergentilor. Mai jos sunt câteva game cheie RoseHome care sunt fabricate din aluminiu și o orientare suplimentară specifică acestor produse.

Vase de gătit și accesorii pentru copt din aluminiu

Vasele de gătit și accesorii pentru copt din aluminiu au fost alegerea preferată a mai multor bucătari șefi timp de decenii, datorită proprietăților sale fantastice de distribuție a căldurii. Îngrijirea corectă a vaselor dvs. de gătit și a accesoriilor dvs. pentru copt din aluminiu este vitală pentru a asigura o durată lungă de viață și pentru a menține valoarea extraordinară.

Vasele de gătit din oțel inoxidabil sunt potrivite pentru utilizare pe toate sursele de căldură, cu excepția celor cu inducție. Odată ce produsul a fost utilizat, vă recomandăm să îndepărtați orice arsură accidentală de produse alimentare și, de asemenea, să spălați imediat produsul pentru a reduce riscul de coroziune.

Atunci când utilizați vase de gătit, păstrați întotdeauna orice flacără sau sursă de căldură la baza tigăii. Nu lăsați niciodată flacăra să ajungă pe partea laterală a tigăii, deoarece supraîncălzirea poate cauza decolorarea care nu poate fi îndepărtată.

Se recomandă utilizarea de ulei de gătit pentru a preveni ca alimentele să se lipească de tigaie. Produsele alimentare acide pot zgâria produsul dacă sunt lăsate în tigaie pentru orice perioadă de timp. Vasele de gătit din aluminiu nu trebuie să fie supuse schimbărilor majore de temperatură, cum ar fi scufundarea unei tigăi fierbinți în apă rece, deoarece acest lucru poate cauza deformarea.

Utilizarea de ustensile din metal poate duce la zgârierea sau deteriorarea suprafața produselor. Asigurați-vă că toate articolele sunt uscate și curate înainte de depozitare, pentru a asigura o durată lungă de viață a produsului.

Vase de gătit din aluminiu neaderente

Vasele de gătit din aluminiu neaderente ar trebui să fie îngrijite în același mod ca și vasele de gătit și accesorii de copt din aluminiu, cu următoarele măsuri de precauție suplimentare. Pentru a păstra stratul neaderent, nu ar trebui să se utilizeze articole metalice sau abrazive în interiorul produsului sau pentru a curăța produsul.

Vă recomandăm utilizarea de ustensile din plastic rezistente la căldură. Produsul poate fi folosit în cuptor până la 230°C – supraîncălzirea produsului poate duce la deteriorarea suprafeței neaderente.

Produse din fontă

Îngrijire și utilizare:

- Spălați bine înainte de prima utilizare.
- Spălați manual tigăile dvs. din fontă în apă fierbinte imediat după utilizare, folosind apă caldă cu săpun și perie.
- Nu utilizați detergenți, bureți de vase sau detergenți abrazivi.
- Nu scufundați tigăile din fontă în apă, deoarece acest lucru poate deteriora călirea tigăii.
- Fonta va rugini dacă nu este uscată imediat după spălare. După uscare, acoperiți ușor interiorul tigăii cu ulei de gătit și încălziți-l timp de un minut la foc mic. Acest lucru va ajuta la orice restabilire a călirii care s-a pierdut din timpul spălării.
- Nu puneți o tigaie goală pe o plită fierbinte sau nu lăsați tigăile să se usuce prin fierbere.
- Nu turnați apă rece într-o tigaie fierbinte sau nu puneți tigaia în apă rece deoarece ar putea cauza deformarea sau fisurarea tigăii.
- Utilizați întotdeauna o mănușă de cuptor sau o cârpă atunci când manevrați tigăi fierbinți.
- Nu utilizați în cuptorul cu microunde sau în mașina de spălat vase.

Recălirea completă a produselor dvs. din fontă:

- Recăliți tigaia prin lubrifierea interiorului tigăii cu o cantitate mare de ulei vegetal. Apoi, puneți tigaia în cuptor la 175°C - 200°C timp de 15-30 minute sau până când uleiul se elimină. Atunci când tigaia s-a răcit, ștergeți uleiul care a rămas cu un prosop de hârtie.

Dacă tigaia dvs. din fontă a ruginit:

- Îndepărtați rugina folosind un burete de sârmă sau o perie de sârmă.
- Clătiți și uscați bine și recăliți tigaia complet astfel cum este descris mai sus.

Alimentele se ard sau devin negre în timpul gătitului:

- Umpleți tigaia cu apă și încălziți până când fierbe.
- Odată ce apa a fiert, scurgeți-o și uscați bine.
- Urmați procesul de recălire completă de mai sus.

Vase de gătit din oțel negru

Vasele de gătit din oțel negru sunt potrivite pentru utilizare pe toate sursele de căldură, inclusiv pe cele cu inducție. Produsele din oțel negru sunt prevăzute cu un strat de lac de protecție care ar trebui să fie îndepărtat prin spălare în apă fierbinte cu săpun înainte de utilizare. Produsele ar trebui să fie călite înainte de utilizare; acest lucru se realizează cel mai bine prin încălzirea ușoară cu aproximativ 1 cm de ulei pe fundul tigăii. După încălzirea uleiului, lăsați-l să se răcească înainte de a arunca uleiul, ștergeți tigaia cu un prosop de bucătărie de hârtie.

Această călire începe prin formarea unei „pelicule” în mod natural pe suprafață. Pelicula se va dezvolta la utilizarea regulată, iar suprafața tigăii dezvoltă un strat natural neaderent. După ce ați gătit în oțel negru, tigaia trebuie să fie curățată cu grijă numai cu un prosop de bucătărie de hârtie.

Depozitați întotdeauna tigaia într-un loc uscat pentru a evita ruginirea tigăii. Dacă apar pete de rugină ușoară, acestea pot fi îndepărtate cu grijă cu un burete de sârmă. Procesul de călire ar trebui apoi să fie repetat înainte de utilizarea ulterioară.

Produsele din oțel negru nu pot fi curățate în mașina de spălat vase.

Accesorii pentru copt neaderente pentru uz profesional

Accesoriile pentru copt neaderente pentru uz profesional ar trebui să fie îngrijite în același mod în care sunt îngrijite vasele noastre de gătit și accesoriile pentru copt din aluminiu enumerate mai devreme în această secțiune, cu următoarele măsuri de precauție suplimentare.

Pentru a păstra stratul neaderent, nu ar trebui să utilizați articole din metal sau abrazive în interiorul produsului sau pentru curățarea acestuia. Vă recomandăm utilizarea de ustensile din plastic rezistente la căldură. Produsul poate fi folosit în cuptor la 240°C/475°F/marcaj de gaz 9. Supraîncălzirea produsului poate duce la deteriorarea suprafeței neaderente.

Accesoriile pentru copt neaderente pentru uz profesional pot fi folosite în frigider, în congelator și în mașina de spălat vase.

Produse din policarbonat (PC) – Plastic

Policarbonatul este un material plastic robust, rezistent și rigid, care are adesea un aspect transparent. Pot fi curățate în mașina de spălat vase și are un interval de temperatură de siguranță de la -40 până la +100°C, aproximativ.

Produse din polipropilenă (PP) – Plastic

Polipropilena este un material plastic flexibil și poate reprezenta o bună alternativă la polycarbonat și se distinge adesea prin aspectul său translucid. Poate fi combinat cu alte materiale, cum ar fi cauciucul din tăvile noastre nealunecoase. Pentru siguranța de utilizare în mașina de spălat vase și pentru intervalul de temperatură, vă rugăm să căutați simbolul relevant lângă produsul pe care îl achiziționați în cadrul broșurii noastre.

Gama noastră de tigăi de gastronomie din polipropilenă este adecvată pentru utilizare în mașina de spălat vase, congelator și cuptor cu microunde.

Produse din polietilenă (densitate scăzută și înaltă, PE) – Plastic

Polietilena este utilizată pentru a fabrica tocătoarele noastre de densitate înaltă și scăzută. PE de densitate înaltă este mai dură decât PE de densitate scăzută și va păstra suprafața mai bună, utilizabilă pentru o perioadă mai lungă de timp, deoarece este mai rezistentă la tăiere.

PE nu poate fi curățată în mașina de spălat vase, deoarece acest lucru poate cauza deformarea produsului. Are un interval de temperatură de siguranță de la -40 până la +95°C, aproximativ.

SAN (rășină pe bază de acrilonitril-stiren) - Plastic

SAN este un material dur, dar casant care poate fi transparent sau poate împrumuta ușor diferite culori și poate fi produs cu finisaj cu luciu superior.

SAN poate fi curățat în mașina de spălat vase până la 71°C aproximativ și, de asemenea, în microunde. Are un interval de temperatură de siguranță de la 0 până la 71°C, aproximativ.

Produse din acrilat – Plastic

Se utilizează în principal pentru râșnițele noastre de sare și piper, datorită aspectului său fantastic și transparent. Produsele din acrilat nu pot fi curățate în mașina de spălat vase și nu trebuie să fie supuse la temperaturi de peste 50°C.

Tăvi din lemn stratificat

Tăvile noastre din lemn stratificat sunt robuste și ușoare. Acest produs nu trebuie să fie curățat în mașina de spălat vase și trebuie să fie șters și curățat cu o cârpă umedă după utilizare.

Tăvi din fibră de sticlă

Spre deosebire de celelalte tăvi din lemn și din plastic din gama noastră, tăvile din fibră de sticlă pot fi curățate în siguranță în mașina de spălat vase.

Vă recomandăm ca acestea să fie aranjate pe orizontală după ce au fost în mașina de spălat vase pentru a păstra forma produsului. Are un interval de temperatură de siguranță de la -50 până la +140°C, aproximativ.

Îmbrăcăminte pentru bucătari șefi

Toate articolele noastre de îmbrăcăminte și vestimentare pentru bucătari șefi sunt prevăzute cu o etichetă pe care sunt detaliate instrucțiunile de spălare. Vă recomandăm să respectați aceste instrucțiuni în orice moment pentru a asigura durata de viață a produsului.

Cuțite pentru bucătari șefi

Gamele noastre de cuțite pentru bucătari șefi sunt toate fabricate din tipuri speciale de oțel din molibden, care este conceput să fie mai rezistent decât oțelul inoxidabil tradițional. Acest lucru este necesar pentru a permite ca lama să fie foarte ascuțită.

Datorită durității oțelului, acesta prezintă o rezistență mai mică la rugină și pete decât oțelul inoxidabil. Prin urmare, produsul nu trebuie lăsat cu reziduuri alimentare pe el sau umed și trebuie să fie spălat imediat după utilizare.

Nu recomandăm curățarea cuțitelor pentru bucătari șefi în mașina de spălat vase.