

SILESIA

Gotuj, na zdrowie!

Instrukcja dotycząca użytkowania naczyń emaliowanych



Silesia z Rybnika to marka naczyń emaliowanych z wieloletnią tradycją. Produkty gościły i goszczą w polskich domach niezmiennie od blisko 300 lat. Niesłabnąca popularność wyrobów emaliowanych sprawiła, że postanowiliśmy przypomnieć i powiedzieć nieco więcej o ich produkcji oraz zasadach użytkowania.

Szczegółowe informacje pomogą Tobie w codziennej pracy. Po zapoznaniu się z materiałem, z łatwością odpowiesz na nurtujące klientów pytania dotyczące naczyń emaliowanych, stając się prawdziwym specjalistą.

Jak zbudowane jest naczynie emaliowane Silesia?

Emalia to szklista powłoka, o specjalnych właściwościach mających na celu zabezpieczenie stalowego korpusu naczynia przed korozją oraz nadanie mu estetycznego wyglądu przy zagwarantowaniu bezpieczeństwa dla zdrowia.

Podstawowa forma wykonana jest ze stali węglowej, która jest przycięta do odpowiedniej specyfikacji, a następnie wprowadzona do ogromnej prasy hydraulicznej. Tak powstaje korpus naczynia emaliowanego.

Wyprofilowany stalowy korpus, doskonale przewodzący ciepło, powleka się 2 warstwami emalii (gruntowa + kryjąca), a następnie wypala w specjalnym piecu w temperaturach sięgających 800–850°C przez bardzo precyzyjny czas. Temperatura i czas mają ogromny wpływ na jakość szkliwa. W ten sposób powstaje naczynie o trwałym, sztywnym szkielecie łatwe do czyszczenia, które można używać na wszystkich rodzajach kuchenek, także na indukcyjnych.

Naczynia emaliowane marki Silesia spełniają wszystkie standardy i **są produkowane zgodnie z normami polskimi i europejskimi.**

Wskazówki dotyczące użytkowania naczyń emaliowanych

- Przed pierwszym użyciem w naczyniu emaliowanym należy najpierw **2 razy zagotować samą wodę**, a następnie **umyć naczynie w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu** do mycia naczyń, dokładnie **opłukać i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.**

- Przed użyciem naczynia należy **sprawdzić, czy jego powierzchnia oraz powierzchnia kuchenki jest sucha i czysta.** Mokra płyta ceramiczna/indukcyjna oraz pozostałości jedzenia mogą doprowadzić do uszkodzenia garnka i płyty.

- Naczynie zawsze **należy podgrzewać z zawartością**, wodę i tłuszcze wlewamy przed jego rozgrzaniem.

- W przypadku użycia na płycie **ceramicznej/indukcyjnej podgrzewać stopniowo** do wymaganej temperatury. Jeśli naczynie zostanie podgrzane zbyt szybko lub przegrzane, może ulec uszkodzeniu.

- W przypadku użycia na kuchence **gazowej płomienie nigdy nie mogą wychodzić poza dno** naczynia i sięgać bocznych ścian.

- Do gotowania **wystarczy średni stopień mocy.** Naczynia emaliowane są bardzo dobrym przewodnikiem ciepła, średnie temperatury są całkowicie wystarczające. Nie należy przegrzewać naczyń.

- **Średnica garnka** zawsze **musi być dopasowana do wielkości palnika lub pola grzewczego.** Na płytach grzewczych naczynie emaliowane należy **ustawić zawsze na środku.**

- Należy **przestrzegać zaleceń producentów płyt grzewczych** w kwestii doboru naczynia do rodzaju płyty oraz średnicy naczynia do średnicy pola grzewczego.

- Do **przenoszenia gorącego naczynia należy używać rękawic ochronnych,** które zabezpieczą dłonie przed poparzeniem.

- Naczynia emaliowane podczas gotowania **należy unosić, a nie przesuwać** ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia naczynia lub płyty kuchennej.

- Nigdy **nie można pozwolić by potrawa wygotowała się w całości,** ponieważ przegrzana sucha powierzchnia naczynia może ulec uszkodzeniu.

- Naczynia emaliowane są **odporne na temperaturę do 230°C.**

- W trakcie gotowania **nie używać stalowych sztućców i przyborów kuchennych.** Należy korzystać z narzędzi kuchennych drewnianych lub z żaroodpornego tworzywa sztucznego.

- Naczyń emaliowanych **nie należy stosować do smażenia na głębokim tłuszczu.**

- Nigdy **nie stawiać gorącego naczynia na zimnej lub mokrej powierzchni** oraz **nie nalewać do gorącego naczynia zimnej wody.** Jeśli naczynie zostanie schłodzone zbyt gwałtownie może ulec uszkodzeniu.

- **Przed czyszczeniem naczynie zawsze musi ostygnąć.** Rozgrzanego naczynia nie wolno polewać zimną wodą, ani wkładać do lodówki.

- **Unikać kontaktu rozgrzanych pokryw** szklanych **z zimną wodą.**

- Cięższe i trudne do usunięcia zabrudzenia/przypalenia należy najpierw **namoczyć w ciepłej wodzie przez kilka godzin,** następnie **zagotować w naczyniu wodę z solą lub sodą oczyszczoną** i pozostawić do ostygnięcia. Ostygniętą wodę wylać i przemyć naczynie ciepłą wodą z płynem do naczyń. **Nie używać żrących detergentów.**

- Zarówno **sztuczne barwniki spożywcze jak i barwniki naturalne organiczne** (te nawet bardziej) występujące w codziennym pożywieniu typu ziemniaki, buraki, marchew, kapusta, kasze itp. **mogą powodować przebarwienia.** Pojawienie się przebarwień na jasnych powłokach wewnątrz naczyń, powstałe po gotowaniu w nich potraw, **jest zjawiskiem naturalnym.** Odbarwienia występują na wszystkich naczyniach, przy czym na tych z jasnymi środkami są najbardziej widoczne. Przebarwienia należy **na bieżąco czyścić. Można usunąć je „domowymi"** sposobami - wodnymi roztworami sody oczyszczonej, kwasku cytrynowego czy octu albo sokiem z cytryny.

- Podczas mycia **nie stosować metalowych zmywaków, szczotek, skrobaków, noży i żrących detergentów,** które mogą uszkodzić powłokę emaliowaną.

- Do mycia należy **używać delikatnych płynów lub naturalnych środków czyszczących** takich jak: ocet, kwasek cytrynowy czy sodę oczyszczoną.

- Aby przedłużyć żywotność emalii **zalecane jest ręczne mycie** ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego środka do mycia naczyń. Naczynie trzeba **wytrzeć do sucha zaraz po umyciu.**

- **Przed włożeniem do lodówki** potrawa w naczyniu **musi wystygnąć.** Po wyjęciu naczynia z lodówki **należy odczekać, aż naczynie nabierze temperatury pokojowej** za nim włączymy pod nim ogień/pole grzewcze.

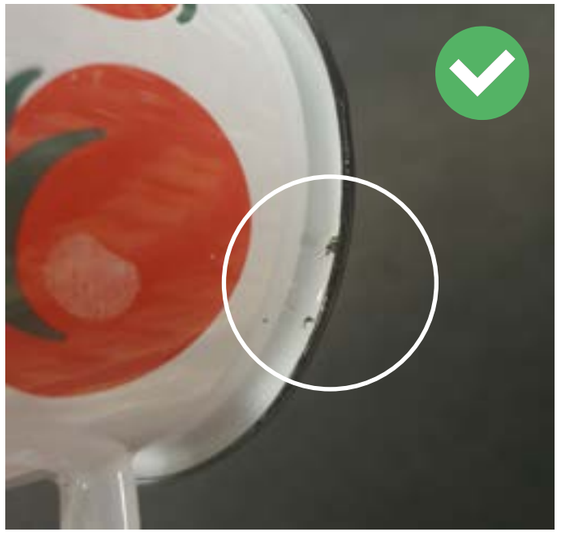


Przykłady znamion pracy ręcznej

Naczynia emaliowane wytwarzane są **metodą manualną.** W związku z tym mogą posiadać **znamiona pracy ręcznej. Nie są one wadami fabrycznymi, nie wpływają na prawidłowe funkcjonowanie produktów i dlatego nie podlegają reklamacji.**

1. **Ślady pod brzegówką** (wywijanym rantem) **od haków**, na których naczynia emaliowane są zawieszone w trakcie wypału emalii w piecu.

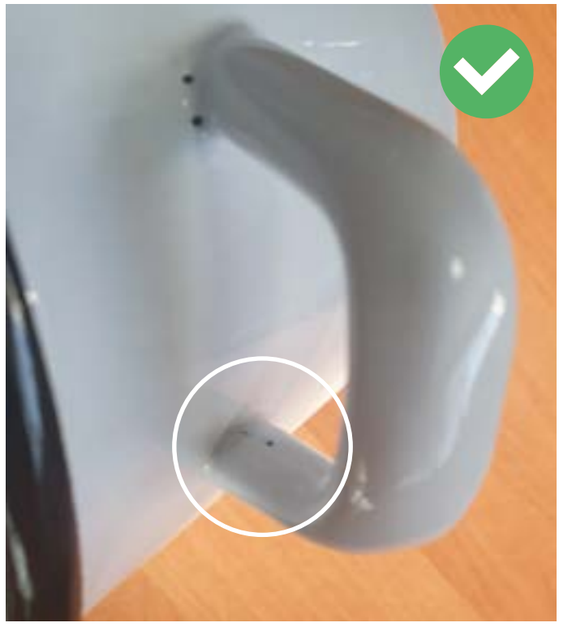


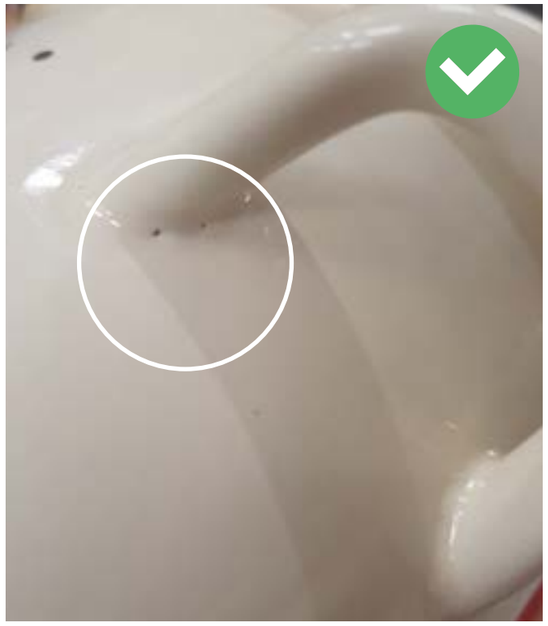


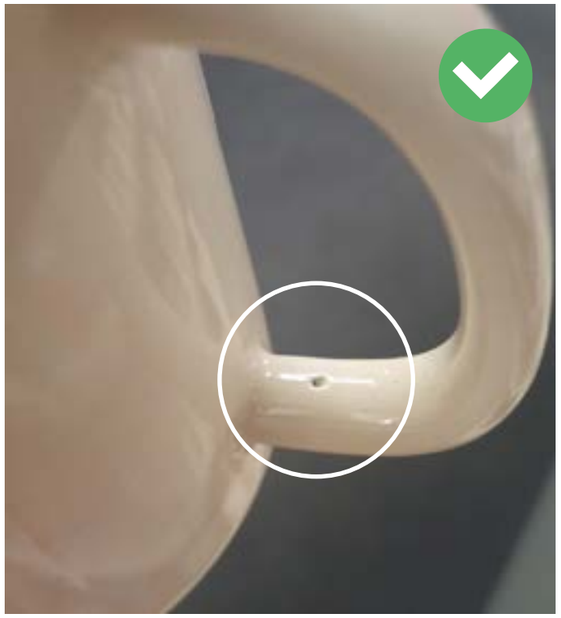


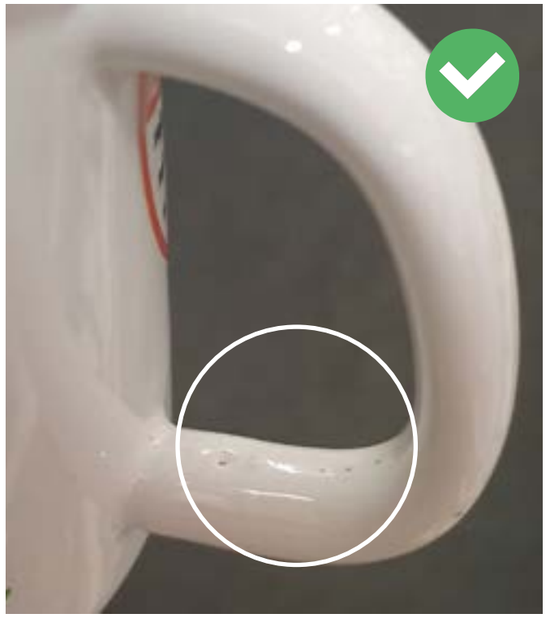
2 **Wewnątrz uchwytów** w garnkach i kubkach **występują niewielkie otwory, które odpowietrzają uchwyt w trakcie wypalania.**

UWAGA!
W trakcie mycia naczyń **należy uważać, aby do otworów nie dostała się woda** (nie kierować źródła wody na otwory). Po umyciu naczynie należy od razu dokładnie wytrzeć i wysuszyć.





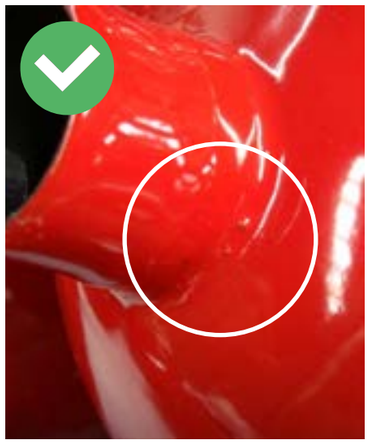




3 Emalia na brzegówce **nakładana jest ręcznie,** w związku z tym **nie jest równa** na brzegach.



4 Powłoka emaliowana jest nakładana ręcznie na stalowy korpus w trakcie specjalnej kąpieli, w której naczynie jest zanurzane. Następnie zawieszone naczynie jest suszone i wypalane. W trakcie tych procesów na emalii **mogą powstać niewielkie pęcherzyki czy nacieki (nierówności),** które nie wpływają na funkcjonalność naczyń.







5 W trakcie wypału **mogą powstać niewielkie przebarwienia** w emalii, widoczne czasami na **kolorowej powłoce.**





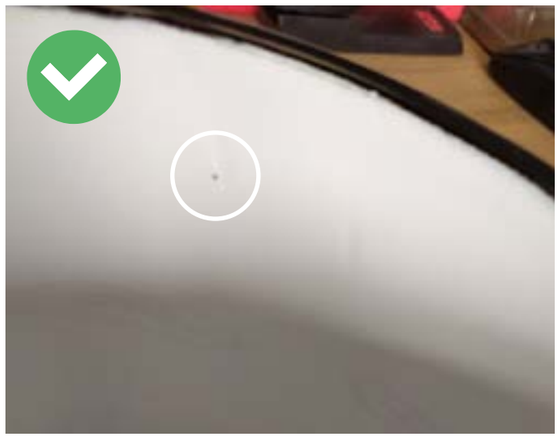
6 **Niewielkie defekty w kalce** powstające podczas ręcznego nakładania lub wypalania w piecu od wysokiej temperatury (kalka w jakimś miejscu może się bardziej wtopić).



7 **Czarne kropki,** które pojawiają się wewnątrz i na zewnątrz naczyń emaliowanych. **Jeśli nie ma dookoła kropki rdzawego nacieku nie jest to wada fabryczna i nie podlega reklamacji.**

Pod warstwą emalii kryjącej, jest warstwa emalii gruntowej, w kolorze czarnym.
Po nałożeniu na emalię gruntową emalii kryjącej **mogą powstać niewielkie kropki na emalii kryjącej, przez które widać czarną emalię gruntową.** Czarne kropki **mogą też powstać przy nakładaniu ciemnej brzegówki na naczynie,** gdy emalia skapnie na ściany naczynia.





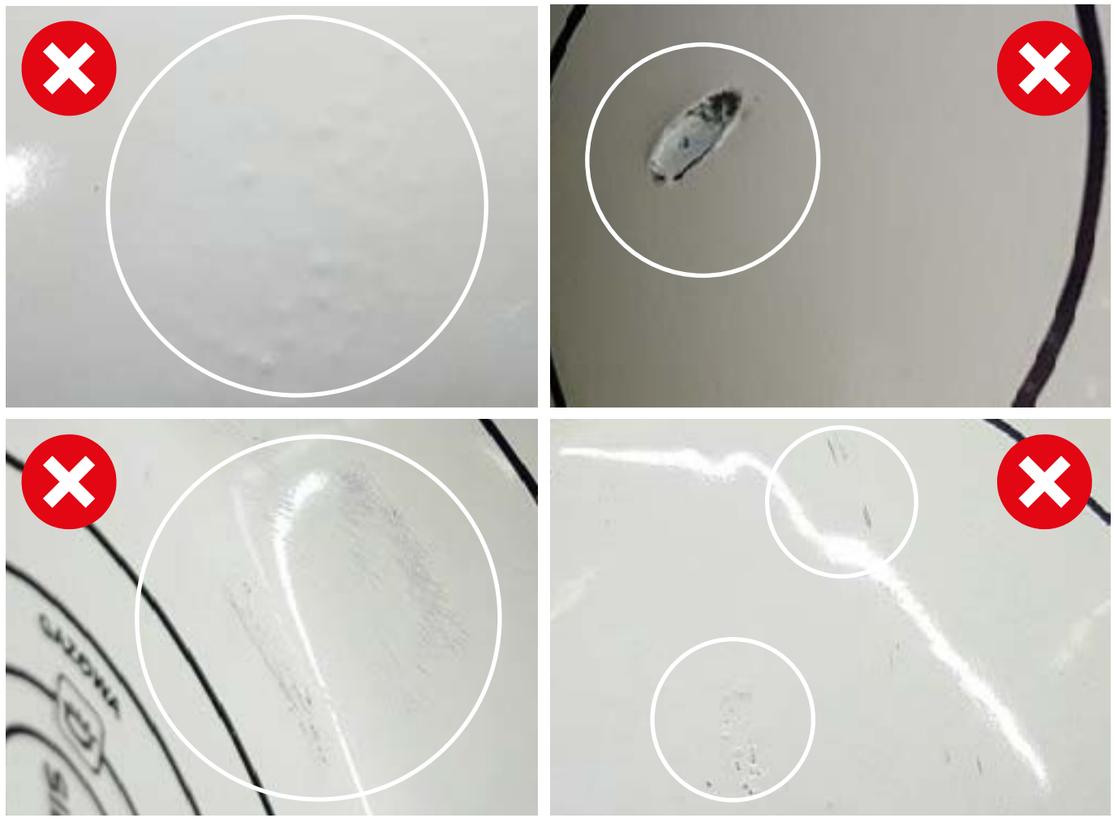


Jeśli nie ma pewności czy kropki są wadą fabryczną należy zaraz po zakupie umyć naczynie i 2-krotnie zagotować w nim wodę. Jeśli dookoła kropek pojawią się rdzawe nacieki, jest to wada fabryczna i takie naczynie dopiero należy zareklamować.

Opisane powyżej znamiona pracy ręcznej w żaden sposób nie wpływają na funkcjonowanie produktów emaliowanych, nie stanowią wady fabrycznej, dlatego też nie podlegają reklamacjom. **Przyjęcie do reklamacji produktów posiadających powyższe niedoskonałości jest niezasadne i zostanie każdorazowo odrzucone przez Dział Reklamacji.**

Wady fabryczne, które podlegają reklamacji

1 **Skumulowane wady na zewnętrznej powłoce emaliowanej.**



2 **Widoczne przebarwienia na całej powierzchni.**



3 **Wystające zadziory na brzegówce naczyń emaliowanych.**



Reklamacje na uszkodzoną powłokę emaliowaną i rdzawe nacieki, będące wynikiem błędu fabrycznego, **zgłoszone** przez punkt sprzedaży **przed zakupem klienta są zasadne.**

Każdy produkt **przed sprzedażą** czy wysyłką do klienta ostatecznego **powinien zostać przejrzany.**

Reklamacje na odpryski emalii i rdzawe nacieki powstałe **w wyniku uszkodzeń mechanicznych w trakcie użytkowania,** niebędące wynikiem wady fabrycznej lecz niewłaściwego użytkowania **są niezasadne i będą odrzucane.**



SILESIA

Gotuj, na zdrowie!

NA **WSZYSTKIE** RODZAJE KUCHENEK:



@GarnkiSilesiaRybnik

emaliasilesia.pl