

Så sköter du om Kockums emaljerade produkter på bästa sätt:

Kockums emaljkokkärl består av en stålkärna som hettas upp till mellan 700°–900°, därefter behandlas kokkärl med en borosilikatbaserad beläggning (ett extra härdat och tåligt glas) som appliceras i omgångar. De emaljerade kärnen består av 100% enbart naturliga råvaror vilket gör dem livsmedelssäkra. Emaljerat stål är helt luktfritt till skillnad från andra material. Det gör att varken smak eller färg överförs, inte ens vid upphettning till mycket höga temperaturer. Maten behåller därmed sin rena smak vid både tillagning och lagring i Kockums emaljerade produkter. Emaljbeläggningen är mycket tålig och står effektivt emot smuts, fläckar och bakterier.

Med de emaljerade produkterna kan du laga mat på ett sätt som sparar energi. Utformningen av kokkärlens bas och sidor lagrar värmen väl och överför den samtidigt till maten som ska tillagas, du kan därför tillaga mat mer försiktigt på en mycket lägre tillagningstemperatur jämfört med andra kokkärl och därigenom spara energi. Dessutom bevaras näringsrika och hälsosamma ingredienser bättre och smakupplevelsen förbättras! Det emaljerade stålet är 100% nickelfritt. Därför rekommenderas köksprodukterna för tillagning av mat till nickelallergiker, vilket är en vanlig kontaktallergi. De emaljerade köksartiklarna är även det perfekta materialet för optimal hygien i köket.

Skötselråd:

- Före första användning, tvätta köksprodukterna med varmt vatten och mildt rengöringsmedel/diskmedel, skölj av med rent vatten och torka av noggrant.
- Hetta aldrig upp en tom gryta.
- Vid överhettning, ta bort kokkärl från värmekällan och låt det gradvis svalna.
- Lämna aldrig kokkärl utan översyn när du använder induktionshäll som snabbt värmer upp kokkärl.
- Använd alltid grytvantar eller grytlappar vid hantering av varma kokkärl och ugnformar.
- Kyl aldrig ett uppvärmt kokkärl eller lock under rinnande kallt vatten, låt dem svalna gradvis för att undvika termiska stötar och eventuella skador.
- För enklare hantering under matlagning fyll aldrig köksprodukterna över 2/3 av sin kapacitet.

- För att skydda dina köksprodukter rekommenderar vi att du använder redskap av silikon, värmetålig plast eller trä.
- Undvik att använda knivar och andra metallredskap som skadar och ger upphov till repor på emaljen.
- För att undvika fastbränning bör man inte använda för hög värme i kokkärlen. Låt det koka upp och sänk sedan värmen.

Rengöring:

- Kokkärlet ska alltid svalna av innan det sköljs av eller diskas.
- Diska med varmt vatten och mildt rengöringsmedel/diskmedel, skölj av med rent vatten och torka av noggrant. Det går också bra att diska i diskmaskin men för att behålla färgens lyster rekommenderar vi handdisk.
- Använd endast mjuka nylonsvampar eller diskborstar för att avlägsna envisa matrester. Hårda svampar eller starka rengöringsmedel kan skada kokkärlens yta.
- Om du råkat bränna något i kokkärlet rekommenderar vi att det får stå i vatten 10-15 minuter. Töm ut vattnet och häll därefter i citronsaft eller linoljesåpa, låt stå några minuter och bearbeta sedan ytan med en mjuk svamp för att få bort de sista resterna.

Fördelar med Emaljerat stål:

- Laga mat på lägre temperaturer och spara energi.
- Helt resistent mot alla kemiska effekter från mat under tillagningen.
- Lämplig för matlagning.
- Inga allergiska hot.
- Lätt att rengöra.
- Emaljerade metallhandtag och handtag av rostfritt stål som är bra för ugnsanvändning.

Fungerar på alla sorters spisar

Kockums emaljerade köksprodukter fungerar på alla sorters spisar, inklusive induktions- och gashällar.

Elektrisk – Välj alltid en platta/kokzon som motsvarar storleken på produktens botten.

Gas – Ställ in flaman så att den inte slår upp längs sidorna, se till att gaslågorna begränsas till botten av produkten.

Induktionsspis – Torka alltid av båda ytorna innan du placerar köksredskapet på den glaskeramisk kokzonen. För att bevara produktens botten och keramikytan ska

produkten alltid lyftas på, av och över plattan. Dra aldrig produkten på plattan då det kan skada både produktens botten och keramikytan.

OBS: De emaljerade produkter fungerar inte i mikrovågsugn.