

Conseil d'utilisation	10
Care and Use	16
Consejos de uso	24
Gebruiksaanwijzing	31
Gebruiksaanwijzing	39
Brugsanvisning	46
Bruksanvisning	53
Conselhos de utilização	59
Consigli d'utilizzo	66
제품 사용 설명서	73
使用说明	79

Meie kõrgkvaliteetsest malmist kööginõusid on usaldatud peaaegu terve sajandi jooksul tänu nende suurepärasele kasutusomadustele, kestvale kvaliteedile ja tuntud disainile. Täname teid, et otsustasite Le Creuset emailitud malmist kööginõude kasuks. Palun lugege käesolev infoleht enne toote esmakordset kasutamist läbi. See aitab teil oma uut toodet hooldada ja saavutada toiduvalmistamisel parimad tulemused.

Le Creuset päritolu

Le Creuset on valmistanud kõrgekvaliteetseid emailleeritud malmist kööginõusid alates 1925. aastast oma Põhja-Prantsusmaal asuvas valutöökojas. Kuigi tootmisprotsess on edasi arenenud, on koostisainete salajane retsept jäänud samaks. Kõik malmtooted on käsitsi valmistatud ja tehtud eraldi liivavormis, olles nii unikaalne. Sulamalm valatakse suurest pajast, mida kutsutakse Creuset-iks, vormidesse, seejärel emailitakse ja põletatakse väga kõrgetel temperatuuridel, et saavutada elav ja kauakestev viimistlus.

Kuna mitmed tootmisprotsessid põhinevad ka tänapäeval käsitööoskusel, on iga toode individuaalne ja viimistluses võib täheldada erinevusi. Ükski neist ei muuda siiski toodete üldist kvaliteeti ega toiduvalmistamise tulemusi.

Le Creuset kvaliteet

Kõiki köögitarbeid kontrollitakse tootmise ajal korduvalt käsitsi, et tagada kõige rangemate kvaliteedinõuete täitmine. Le Creuset poolt kasutatav email vastab tänapäeva rahvusvahelistele nõuetele.

TOIDUVALMISTAMINE MALMIST NÕUDEGA

Emailitud malm on tähelepanuväärne ja tugev materjal, mis sobib suurepäraselt tänapäeva toiduvalmistamise trendidega. Sõltumata sellest, kas soovite praadida segades wok-pannil, küpsetada aeglaselt pajarooga, küpsetada liha või kooki, leiате sobiva kujuga nõu.

Malmi võib kasutada iga soojusallikaga, ka induktioonplaadiga ja isegi ahjus või grilliga. Tõhus soojuse säilitamine on eeliseks, see võimaldab kasutada madalamat temperatuuri pliidiplaadil ja ahjus küpsetamisel. Laual püsib toit kaanega kaetud nõus soe ka teise serveerimise ajani. Jahutatud malmnõusid saab kasutada ka toidu jahedana säilitamiseks. Selle võib panna ka sügavkülma.

TOOTEVALIK

Le Creuset pakub erineva kuju ja suurusega tooteid, et vastata kõigi klientide toiduvalmistamise stiili ja serveerimise nõuetele. Valikus on kahe erineva klaasja emaili viimistlusega tooted - heledavärviline läikiv email või satiinmust email. Allpool kirjeldatud üldjuhised kehtivad satiinmusta emailiga toodete kohta. Kõigi toodete, aga ka retseptide kohta leiате lisainformatsiooni meie veebilehelt LeCreuset.com.

MALMNÕUDE KASUTUSJUHE

■ **Enne esmakordset kasutamist** eemaldage pakendid ja sildid. Peske potti sooja seebiveega, loputage ja kuivatage korralikult. Pärast seda on teie pott kasutusvalmis ega vaja muud ettevalmistamist, nt pinna töötlemist.

■ **Kõik kuumusallikad** sobivad suurepäraselt Le Creuset malmist kööginõudele.



Klaasist pealmise osaga pliidi puhul tõstke potti, mitte ärge libistage seda, kuna pott võib nii alust kui klaasi vigastada. Kasutage potti alati sama suurusega pliidiplaadi rõngal ja vältige poti külgede ülekuumendamist või käepidemete vigastamist. Gaasileegid peavad soojendama ainult poti põhja ja ei tohi MITTE KUNAGI ulatuda poti külgedele.

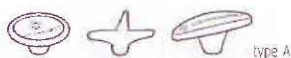


Pikad käepidemed tuleb asetada nii, et need ei ulatuks üle pliidi esiserva või üle teiste kuumutatavate alade.



Kasutamine ahjus

A-tüüpi kaane fenovahust käepide, ahju maksimaalne temperatuur 200°C/ gaaspliidiil märgistus 6.



B-tüüpi kaane fenovahust käepide, ahju maksimaalne temperatuur 250°C/ gaaspliidiil märgistus 9.



Integreeritud malmist käepidemetega ja/või roostevaba terasest käepidemetega tooteid (nagu allpool näidatud) võib kasutada igal ahju tavatemperatuuril.



Malmist sisekattega ahjud:



Ärge pange kunagi kööginõusid malmist sisekattega ahjude põhjale. See tõstab toiduvalmistamise temperatuuri ahjus, mille tagajärjeks on kiirem küpsemine ja sellel võib olla toidule kahjulik mõju. Selleks, et mitte vigastada oma kööginõude põhjapinda, ärge lohistage neid kattel. Parima tulemuse saavutamiseks kasutage alati alust või resti.

Satiinmusta emaili kasutatakse pika käepidemega pannidel, grillidel, praepannidel, pruunistamispannidel, wok-pannidel, taginedel ja mõnikord ka haudepottidel. Satiinmust email on töötatud välja kasutamiseks nn kõrgema pinnatemperatuuriga toiduvalmistamisel, mis ei ole sama, mis kasutada lihtsalt nõud kõrge kuumuse seadega. Malmi puhul saavutatakse kõrgem temperatuur juhtides soojust ühtlaselt, kasutades samas keskmist soojusastet. See muudab satiinmusta sisemuse ideaalseks praadimisel ja grillimisel. Parima tulemuse saate keskmisel ja madalal kuumusel, alandades temperatuuri pärast nõutava pinnatemperatuuri ja/või õli temperatuuri saavutamist. Kõrge kuumus põhjustab ülekuumenemise ja nakkumise, eriti munadest valmistatud õrnade segude korral. Pideva kasutamise korral laseb

satiinmust oma pinnale tekkida paatinal (pruunikas-must kile). See tekkib toidus sisalduvate looduslike õlide või rasvade kasutamisel kuuma pinnal.

Nõuandeid grillimiseks

Tühja panni eelkuumendamine on tüüpiline grillide või Grillits®toodete puhul, kui soovite kuumu pinnatemperatuuri praadimiseks ja karamelliseerimiseks. Nõuanne ei kehti muude toodete osas. Õigeks grillimiseks ja praadimiseks on äärmiselt oluline, et küpsetamise pind oleks enne küpsetamise alustamist piisavalt kuum. Grilli praadimisribad ei jää näha, kui pann on liiga jahe või toit liiga märg. Seadke tühi pann keskmisele kuumusele ja laske sellel mitu minutit soojeneda. Ärge lisage õli külmale pannile, vastasel juhul võib õli muutuda liiga kuumaks ja hakata panni kuumenedes suitsema. Tehke sõrmed vees märjaks ja pritsige vett kuumale pinnale. Kui pann säriseb ja vesi aurustub peaaegu hetkega, on see piisavalt kuum ja valmis kasutamiseks. Kui seda ei juhtu, kuumutage panni veel veidi ja korrake sama veega. Kui pind on piisavalt kuum, õlitage seda kergelt õlipritsi või Le Creuset silikoonharjaga. Soovitav on kasutada taimeõli, maapähkli- või maisiõli. Oliivõli võib põhjustada liigset suitsemist, kuid on siiski ohutu kasutada. Selgete küpsetamisjoonte saavutamiseks jätke toit rahulikult mitmeks minutiks pannile. Kui toitu liiga kiiresti liigutada, ei jää jooned hästi näha ja toidust tulev aur võib koguneda toidu pinnale. Toit vabaneb iseenesest, kui on keeramiseks või liigutamiseks valmis.

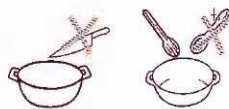
Nõuanded väheses õlis praadimiseks ja pruunistamiseks

Praadimisel ja pruunistamisel peab õli olema enne toidu lisamist kuum, seega kuumutage nii pann kui ka rasv/õli.

Pinnal olev õli või rasv on piisavalt kuum, kui õli pinnal on kerge liikumine ja või ja muude rasvade kogu pind mullitab või vahutab.

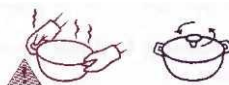
Kasutatavad tööriistad

Soovitame kasutada Le Creuset silikoonist tööriistu, kuid kasutada võib ka puidust või muid kuumakindlaid plastikust tööriistu. Metallist tööriistu, lusikaid või vispleid tuleb kasutada ettevaatlikult ja nendega ei tohi kraapida emailpinda. Ärge koputage nendega vastu ühegi panni ülaserva, et nendelt toitu eemaldada. Kasutada ei tohi käsi- ega elektrilisi vahustajaid, kuna nende terad võivad emaili vigastada. Pannil toidu lõikamiseks ei tohi kasutada nuge ega muid teravate servadega tööriistu.



Käepidemed

Roostevabast terasest või malmist käepidemed muutuvad nii pliidiil kui ka ahjus kuumaks. Kasutage nende tõstmiseks alati kuiva paksemat kangast või pajakindaid Kontrollige regulaarselt käepidemeid ja nuppe ning keerake vajadusel tugevamini kinni.



PUHASTAMINE ja HOOLDUS

■ Ärge proovige satiinmustale pinnale tekkinud paatinat (pruunikas-must kile) eemaldada. See parandab toiduvalmistamise tulemust ja toit tuleb pinna küljest paremini lahti. Enne pesemist laske kuuma pannil alati veidi aeg jahtuda.

■ Kui võimalik, loputage panni sooja veega ja pühkige pind niiske lapiga. See on võimalik, kui panni on kasutatud tavapäraseks toidu valmistamiseks, kus pannile ei kinnitu jäätmeid. Põhjalikumaks pesemiseks kasutage seebivett, seejärel loputage ja kuivatage põhjalikult. Kinnikleepunud toidujäätmete eemaldamiseks laske soojale pannile sooja vett ja leotage 15-20 minutit. Peske, loputage ja kuivatage nagu tavaliselt.

■ Väheste toidujäätmete eemaldamiseks või grilli ribide vahelise ala puhastamiseks võib kasutada pesuharja. Ärge kasutage küpsetuspinna puhastamiseks terasnuustikut ega abrasiivseid puhastusaineid.



Väliseid plekke, nt kõrbenud toit rasval võib nailonist lapiga kergelt hõõruda või puhastada, kasutades aeg-ajalt Le Creuset pottide ja pannide puhastusvahendit. Lisainformatsiooni leiate meie kodulehelt või saate kohalikult jaemüüjalt.

Nõudepesumasin



Kõiki metallkäepidemega panne võib pesta nõudepesumasinas, kuid see vähendab märkimisväärselt paatina tekkimist. Selle tagajärjel vajavad grillid ja pannid pikemaajalist õlitamist. Enne nõudepesumasina ukse avamist laske tsüklil kindlasti lõpuni käia. Lõpetamata tsükkel jätab masinasse niiskust ja see võib panni vigastada. Pärast masinas pesemist kuivatage oma tooted pehme kangaga.



Klaaskaaned

Le Creuset pakub erineva suurusega prae- või pruunistamispannide klaaskaasi. Lisainformatsiooni leiate meie kodulehelt või saate kohalikult jaemüüjalt.

Täname teid ostu eest, loodame, et naudite Le Creuset malmist kööginõude kasutamist mitu aastat!

Garantii

Eluaegne piiratud garantii katab toote eluaegset kasutamist esmase omaniku poolt, olgu ta selle toote ise ostanud või kingituseks saanud.

Mida see garantii sisaldab?

Eluaegne garantii kehtib tootmisvigadeleja materjalidele, kui toodet kasutatakse tavapärares kodustes majapidamistingimustes ja vastavalt hooldus- ja kasutusjuhenditele.

Garantii ei kata kulumisest või toote ebaotstarbekohasest kasutamisest põhjustatud puudusi. Näiteks liigsest kuumusest põhjustatud ülekuumenemine või termošokist põhjustatud vigastused pannikülma vette kastmisel.

Kuidas reklamatsiooni esitada

Defektsed kööginõud vahetatakse tasuta sarnase toote vastu või sama väärtusega toote vastu, kui kõne all olevat toodet enam ei valmistata. Toote väljavahetamine sama värvi toote vastu ei ole garanteeritud.

Eluaegne garantii ei mõjuta teie seadusjärgseid õigusi.

Tasuta tugitefon

Me soovime, et oleksite oma uue tootega ülimalt rahul. Malmist toidunõudega seonduvate küsimuste korral helistage oma riigi vastavale tugitefonile.