

Valurautapaistoastioiden käyttö- ja hoito-ohjeita

Swiss Diamondin suunnittelemat valurautatuotteet johtavat ja varaavat lämpöä erinomaisesti. Korkealaatuinen emalointi vähentää naarmuuntumisherkkyyttä ja sietää lämpöshokkeja paremmin kuin peruslaatuinen emalointi. Emalilla on luonnostaan tarttumista vähentäviä ominaisuuksia, mutta sitä ei voi verrata suoraan esim. PTFE-pinnoitettujen paistinpannujen non-stick-pintaan. Emaloinnin ansiosta valurautatuotteet ovat helppoja puhdistaa eikä rasvapolttoa tarvitse tehdä. Swiss Diamond -valurautatuotteet soveltuvat paistamiseen ja erityisesti haudutusta vaativien pataruokien valmistamiseen. Valurautaa voi käyttää ruokien kuumennukseen tai viilennykseen, koska valurauta varaa lämpöä tehokkaasti.

Swiss Diamond -valurautatuotteiden ominaisuudet pähkinänkuoressa:

- Eivät sisällä PFOA tai PTFE-yhdisteitä, CA65 ja LFGB-sertifioituja.
- Erinomainen lämmönjohtokyky koko pohjan ja reunan alueelle.
- Kosteuden kierto optimoitu ”sademetsäilmiötä” hyödyntämällä.
- Suuret ruostumattomasta teräksestä valmistetut kansien nupit.
- Suuret kahvat, joihin on helppo tarttua uunikintaat kädessä.
- Korkealaatuinen emalipinnoite.
- Pinnoite ei lohkeile helposti.
- Pinnoite sietää lämpöshokkeja perusemalointia paremmin.
- Soveltuvat kaikille liesityypeille sekä uuniin.

Peruskäyttö

Huom! Swiss Diamond -valurautatuotteiden uuninkestävyys on 220 °C. Huomioithan, että kahvat ja nupit tulevat äärimmäisen kuumiksi, kun valurauta-astiaa lämmitetään. Käytä uunikintaita tai patalappuja aina, kun käsittelet lämmitettyjä valurauta-astioita. Muista, että valurautatuotteet ovat hyvin kuumia vielä kymmeniä minuutteja lämmittämisen päätyttyäkin. Älä milloinkaan laita valurautatuotetta mikroaaltouuniin.

Huomioi liesityyppi ja lieden koko

- Parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi ja energiatehokkuuden näkökulmasta on suositeltavaa, että käytät liesilevyä, joka vastaa valurautatuotteen pohjaa mahdollisimman tarkasti.
- Kaasulietettä käytettäessä tulee varmistua, että liekki osuu keskelle pohjaa. Liekki ei saa missään tapauksessa ”nuolla” astian ulkoreunoja.
- Sähkölietettä käytettäessä varmistu aina, että valurauta-astian pohja sekä liesi ovat puhtaita.
- Liikuta valurauta-astiaa ainoastaan nostamalla: älä milloinkaan liu’uta valurauta-astiaa liedellä tai pöydällä, sillä liu’uttamisesta voi aiheutua naarmuja niin liedelle kuin astiaankin.
- Induktiolieden turbo-toiminnon käyttäminen on ehdottomasti kielletty.
- Induktioliedellä voit kuulla pientä värinän aiheuttamaa ääntä: tämä on normaalia eikä vaikuta lopputulokseen.

Käytä matalaa tai keskilämpötilaa

- Valurauta johtaa lämpöä erinomaisesti eikä korkeita lämpötiloja tarvita. Aloita lämmittäminen matalalta tehoasetukselta ja lisää tarvittaessa tehoa asteittain. Aseta paistoastia aina keskelle liettä. Ylikuumentaminen voi vahingoittaa sekä paistoastiaa että liettä.

Esilämmitä astia ennen käyttöä

- Esilämmitä astiaa liedellä noin 3 minuuttia ennen käyttöä. Aloita matalasta lämpötilasta ja lisää tehoa asteittain keskilämmölle asti. Lisää ruoka ja alenna lieden tehoa, kun ruoka alkaa kypsyä. Huomaathan, että valurauta-astia on nimenomaisesti suunniteltu johtamaan lämpöä erinomaisesti koko pohjan alueelle ja laitoihin, minkä vuoksi korkeata lieden tehoa ei milloinkaan tarvita.

Käytä työvälineitä oikein

- Suosittelemme käyttämään silikonisia, puisia tai nylonvälineitä. Älä käytä mitään apuvälinettä, jossa on kovia tai teräviä reunoja.
- Älä käytä vatkaimia tai leikkaa aineksia valurauta-astiassa, sillä tämä väistämättä vahingoittaa emalipinnoitetta.
- Älä jätä työvälineitä valurauta-astiaan kypsennyksen ajaksi. Älä koputa esim. kauhaa astian reunaa vasten.
- Pienet naarmut eivät vaikuta valurauta-astian toimintaan eikä takuu kata niitä.

Käytä paistorasvaa oikein

- Jos käytät paistorasvaa, älä kuumenna sitä palamis- tai savuamispisteeseen. Ylikuumentaminen jättää astiaan vaikeasti poistettavaa pinttynyttä hiilipohjaista karstaa, joka heikentää emalipinnoitteen tarttumattomuutta. Tutustu oheiseen taulukkoon ymmärtääksesi paremmin eri rasvatyyppien lämmönsietokykyä. Tutustu myös osioon **Pinttynneen lian poistaminen**. Älä käytä öljyspray-tuotteita (eng. cooking spray), sillä ne aiheuttavat karstaa usein jo hyvin matalissakin lämpötiloissa.

Paistorasva	Savuamispiste
Avocadoöljy (neitsyt)	190 – 205 °C
Voi	175 °C
Kirkastettu voi	230 °C
Rypsiöljy	205 °C
Kookosöljy	175 °C
Maissiöljy	230 °C
Greipinsiemenöljy	195 °C
Silava	185 °C
Oliiviöljy (Extra-Virgin)	165 – 190 °C
Oliiviöljy (jalostettu)	240 °C
Maapähkinäöljy	230 °C
Safioriöljy	265 °C
Seesamiöljy	175 – 210 °C
Soijapapuöljy	230 °C
Auringonkukkaöljy	205 – 230 °C
Kovetettu kasvirasva/paistorasva	180 °C

Puhdistaminen

Huom! Älä pese valurauta-astiaa tiskikoneessa.

- Pese valurauta-astia ennen ensimmäistä käyttökertaa kauttaaltaan kuumalla saippuavedellä käyttäen tiskiharjaa, tiskisientä tai tiskirättiä.
- Älä milloinkaan upota kuumaa valurauta-astiaa kylmään veteen, sillä tämä voi johtaa emalipinnoitteen halkeamiseen.
- Älä koskaan käytä naarmuttavia puhdistusvälineitä tai syövyttäviä (voimakkaita) puhdistusaineita.
- Kuivaa astia huolellisesti välittömästi pesun jälkeen siten, että astia on täysin kuiva ennen varastointia.

Pinttyneen lian poistaminen

1. Poista ruoka astiasta ja anna astian jäähtyä.
2. Täytä astia lämpimällä saippuavedellä ja anna liota 15 minuutiksi.
3. Hankaa astia perusteellisesti käyttäen nylon-tiskiharjaa, pesusientä tai tiskirättiä.
4. Älä milloinkaan käytä naarmuttavia puhdistusvälineitä tai syövyttäviä puhdistusaineita.

Varastointi

- Kuivaa astia huolellisesti välittömästi pesun jälkeen siten, että astia on täysin kuiva ennen varastointia.
- Käytä astian mukana toimitettavia reunasuojia (4 muovikliipsiä) säilytyksen aikana: kiinnitä suojat astian reunaan ja nosta kansi suojien päälle siten, että kansi ei koske suoraan astian reunaan. Voit käyttää samaan tarkoitukseen myös esim. riittävän suurta keittiöpyyhettä.

Käyttövinkkejä

- Grillipannut: Jotta saat paistettavaan raaka-aineeseen kauniit grilliraidat, esilämmitä pannua keskiteholla. Grilliraitojen puute on merkki liian kylmästä pannusta tai liian kosteasta raaka-aineesta. Voit testata lämpötilaa vesipisaralla: jos vesi haihtuu nopeasti, pannu on käyttövalmis. Lisää paistorasva pannulle vasta pannun ollessa lämmin.
- Padat: Patojen kansien alapinta on varustettu kosteuden (mehevyyden) varmistamiseksi nystyillä, joiden ympärille kosteus tiivistyy ja joista vesi tippuu takaisin pataan kypsennyksen aikana ("sademetsäilmiö"). Kannen yläpinnan notkolla olevan muotoilun on tarkoitus varmistaa, että kosteus valuu alas myös astian reunoja pitkin, mikä vähentää ruoan tarttumista astiaan kypsennyksen aikana. Voit halutessasi käyttää jääpaloja kannen syvennyksessä suurentaaksesi lämpötilaeroa kannen ulko- ja sisäpinnan välillä: tämä voimistaa sademetsäilmiötä entisestään.

Rajoitettu elinikäinen takuu

Swiss Diamond tuotteen 1. omistajalle elinikäisen takuun materiaali- ja valmistusvirheiden varalle. Eliniällä viitataan tässä yhteydessä vastaavan tuotteen tyyppilliseen elinikään, ei omistajan elinikään. Takuu ei koske kannen nuppeja.

Takuu ei kata käyttö- ja hoito-ohjeiden vastaista käyttöä. Takuu ei kata suoraa tai epäsuoraa vahinkoa, joka johtuu tuotteen väärinkäytöstä, onnettomuudesta, ylikuumentamisesta tai tuotteen normaalista

kulumisesta. Takuu ei kata kaupallista käyttöä. Takuu ei kata tahroja, värjäytymistä, naarmuja tai lommoja. Kaikki välilliset vahingot on rajattu takuun ulkopuolelle.

Mikäli kyseessä on takuutapaus, Swiss Diamond pidättää oikeuden korjata tai vaihtaa tuotteen uuteen samanlaiseen tai vastaavaan tuotteeseen oman harkintansa mukaan. Takuu ei mahdollista kaupan purkua.

Swiss Diamond® on rekisteröity tuotemerkki.

Jos tuotteessasi on takuehtojen määrittelyjen mukainen vika, ota yhteyttä joko sivuston www.swissdiamond.com kautta tai kirjoita sähköposti osoitteeseen warranty@swissdiamond.com

Usein kysytyjä kysymyksiä

K: Toimivatko Swiss Diamond -valurautatuotteet induktioliedellä?

V: Kyllä toimivat. Valurauta on luonnostaan magneettista, mikä on induktion toimintaedellytys. Huomaathan, että induktiolieden turboasetusta ei tule milloinkaan käyttää valurauta-astioiden kanssa. Käytä matalaa tai keskitehoa. Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen käyttöä.

K: Kuumenevatko Swiss Diamond -valurautatuotteiden kahvat ja nupit?

V: Kyllä kuumenevat. Valurauta johtaa lämpöä todella hyvin ja siksi liedellä tai uunissa lämmitettyä valurauta-astiaa pitää aina käsitellä patalapuin tai uunikintain. Huomioithan, että tuote pysyy kuumana jopa useita kymmeniä minutteja käytön jälkeen.

K: Voiko padan tai kannen reuna ruostua?

V: Kyllä. Ruoste ei kuitenkaan vaikuta tuotteen toimintaan. Patojen reunat ja kannen alareuna altistuvat hankaukselle eikä emalointi (lasite) suojaa näitä kohtia. Suojaamaton valurauta on erittäin altis ruosteelle. Siksi on tärkeää, että valurauta-astia kuivataan välittömästi pesun jälkeen. Voit irrottaa ruostetta esim. nylonpesusienellä (ei naarmuttavalla osalla) ja suojata pinnan hankauksen jälkeen ruokaöljyllä. Öljy suojaa reunaa ruosteelta eristäen valurautapinnan suoralta happikontaktilta.