

Ohjeita Norden Steel -tuotteiden käyttöön

Thermium-mineraalikäsittely on yhdistelmä erilaisia mineraaleja, jotka ovat teräksen päällä ohuena kerroksena. Mineraalikäsittely ei ole orgaaninen eikä muovinen eikä siinä ole mitään terveydelle haitallista. Käsittely antaa uudelle tuotteelle hyvät tarttumattomuusominaisuudet. Tämä ominaisuus kuuluu tuotteesta ajan mittaan, mutta tämän jälkeen tuote on käytettävissä normaalina terästuotteena. Thermium™:in tarttumattomuusominaisuuksien kestolle ei ole olemassa standardoitua kestoaikaa. Pinnan kulumiseen vaikuttaa esim. miten paistoastiaa käytetään, mitä ruokia siinä valmistetaan ja millä tavalla. Tarttumattomuusominaisuuksien heikentymisestä huolimatta mineraalikäsittelystä on edelleen hyötyä, koska se tekee terästuotteesta pinnoittamatonta teräsannua helpommin puhdistettavan ja hoidettavan. Teräspinnalle kuluneen pannun voi tarvittaessa rasvapolttaa samalla tavalla kuin hiiliteräsannun.

Mikä vaikuttaa Thermium™:in tarttumattomuusominaisuuksiin?

- paistaminen rasvan tai öljyn kanssa auttaa ylläpitämään tarttumattomuusominaisuuksia
- paistoastian käyttäminen hyvin korkeissa lämpötiloissa (yli 400 °C) heikentää tarttumattomuusominaisuuksia
- pitkäaikainen (yli 60 min.) veden sekä vesi- ja maitopohjaisten ruokien keittäminen vaikuttavat tarttumattomuusominaisuuksiin heikentävästi.
- metalliset työvälineet voivat vaurioittaa Thermium™ käsittelyä.

Vinkkejä Norden Steel -tuotteiden käyttöön:

- soveltuu kaikille liesityypeille
- ovat uuninkestäviä, max 270 astetta
- soveltuvat erinomaisesti liha-, kala-, kana- ja vihannesruokien valmistukseen, mutta eivät ole parhaimmillaan munaruokien valmistuksessa
- kuumenna pannu riittävän kuumaksi vähitellen lämpötilaa nostaen, mutta huomioi, että paksupohjaisena teräsannuna tuote varaa hyvin lämpöä, joten alenna lämpötilaa tarpeen mukaan
- vältä ylikuumentamista eli liian korkeita paistolämpötiloja
- käytä aina rasvaa tai öljyä paistamisen yhteydessä (paras paistorasva on öljyn ja voin yhdistelmä, kylmäpuristettuja öljyjä tulee välttää niiden alhaisemman kuumuudenkeston takia)
- käytä puisia tai muovisia työvälineitä
- anna ruoka-ainesten lämmitä huoneenlämmössä eli vältä jääkaappikylmien ruoka-ainesten käyttöä
- Thermium-mineraalikäsitteltyjä tuotteita ei suositella nuotiokäyttöön
- Älä säilytä ruokaa paistoastioissa pitkäaikaisesti, vaan siirrä ruoka säilyttämiseen tarkoitettuihin astioihin

Norden Steel puhdistusohjeet

- kaikille Norden-tuotteille suositellaan käsinpesua

- anna pannun jäähtyä hetki ennen puhdistamista, jotta pannuun ei kohdistu liian suuria lämpötilojen muutoksia. puhdistu pannu kuitenkin mahdollisimman nopeasti jäähtymisen jälkeen, jotta pannuun jääneet ruoka-aineet irtoavat helpommin.

- pannuun mahdollisesti tarttuneet ruoka-aineet, jotka eivät normaalilla tiskauksella irtoa, voi puhdistaa liottamalla pannussa kuumaa vettä tai kuumaa tiskiaine- tai konetiskiaineliuosta.

Voit myös laittaa pannuun tilkan vettä ja hangata pinttymäkohtaa kostutetulla konetiskiainetabletilla

- hankaavien aineiden, esim. teräsvilla tms. käyttöä emme suosittele; nämä kuluttavat

Thermium™-mineraalikäsitteilyä. Ulkopintaan näitä voi kuitenkin käyttää, mutta huomioithan, että hankaavat tuotteet saattavat jättää siihen jälkiä.