



Οδηγίες Ασφαλείας

Τα μαντεμένα σκεύη κρατάνε για πολλή ώρα την θερμοκρασία τους και θέλουν προσοχή στο χειρισμό τους γιατί μπορεί να καίνε πολύ. Κρατήστε τις μακριά από παιδιά. Προστατέψτε τα χέρια σας με πυρίμαχα γάντια ή διπλώστε 2-3 φορές μια πετσέτα πριν πιάσετε ένα σκεύος που καίει. Μην ρίχνετε κρύο νερό ή άλλα κρύα υγρά σε ένα μαντεμένο σκεύος γιατί μπορεί να δημιουργηθεί ρωγμή από την απότομη αλλαγή θερμοκρασίας. Είναι προτιμότερο να μην χρησιμοποιείτε υγρό πιάτων ή σαπούνι για να καθαρίσετε το σκεύος γιατί μειώνονται οι αντικολητικές ιδιότητες του σκεύους. Αποφύγετε να ρίξετε ή να ακουμπήσετε απότομα ένα μαντεμένο σκεύος σε σκληρή επιφάνεια γιατί ο χυτοσίδηρος μπορεί να ρηγματωθεί και το σκεύος να χαλάσει.

Προσέξτε ιδιαίτερα τις ευαίσθητες επιφάνειες στις οποίες ακουμπάτε ένα μαντεμένο σκεύος γιατί μπορεί να τις γρατζουνίσετε. Για παράδειγμα, μην σέρνετε ένα μαντεμένο σκεύος πάνω σε κεραμικές ή επαγωγικές εστίες γιατί μπορεί να τις γρατζουνίσετε. Πάντα να σηκώνετε ένα μαντεμένο σκεύος και ποτέ μην το σέρνετε. Τα μαντεμένα σκεύη δεν μπαίνουν στο πλυντήριο πιάτων.

Πριν την πρώτη χρήση (σημαντικό!)

Πλύνετε το νέο σας μαντεμένο σκεύος με ζεστό νερό πριν το χρησιμοποιήσετε. Η επιφάνεια του δεν χρειάζεται κάποια άλλη προετοιμασία και, σύμφωνα με τους κατασκευαστές, είναι έτοιμη για χρήση. Παρόλα αυτά, για καλύτερα αποτελέσματα, συνιστούμε να ακολουθήσετε τη διαδικασία "Ανανέωση πατίνας" (seasoning) πριν την πρώτη χρήση. Τις πρώτες 3-4 φορές που θα χρησιμοποιήσετε το νέο σας σκεύος αποφύγετε να μαγειρέψετε όξινα φαγητά π.χ η χρήση λεμονιού σε κρέατα είναι καλό να γίνεται αφότου το κρέας τοποθετηθεί σε κάποιο πιάτο και όχι όση ώρα είναι στο σκεύος.

Επίσης, κατά τις πρώτες χρήσεις μην αφήνετε για ώρες το φαγητό πάνω στο σκεύος γιατί μπορεί να εμφανιστούν ίχνη σκουριάς(από υδρατμούς και τις υψηλές θερμοκρασίες που αναπτύσσονται κατά το μαγείρεμα). Αυτό είναι φυσιολογικό γιατί ακόμα η πατίνα του σκεύους είναι πολύ λεπτή και δεν έχει αποκτήσει πολλαπλά στρώματα τα οποία θα προστατεύσουν το μαντέμι. Μετά από μερικές χρήσεις, που η πατίνα του σκεύους σας θα είναι επαρκώς ανεπτυγμένη, θα μπορείτε να μαγειρεύετε τα πάντα.

Καθαρισμός - Συντήρηση

Αφού τελειώσετε με το μαγείρεμα, αφήστε το μαντεμένο σκεύος σας να κρυώσει εντελώς, πριν το ξεπλύνετε με ζεστό νερό. Μην αφήνετε το σκεύος σας με νερό για να μουλιάσουν τυχόν κολλημένα υπολείμματα φαγητού, ώστε να το καθαρίσετε πιο εύκολα: στα μαντεμένα σκεύη δεν αρέσει η συνεχής επαφή με το νερό (μπορεί να εμφανιστεί επιφανειακή σκουριά). Είναι προτιμότερο να μην χρησιμοποιήσετε υγρό πιάτων ή σαπούνι για να το καθαρίσετε γιατί μειώνεται η αντικολητική πατίνα που έχει δημιουργηθεί στην επιφάνειά του. Καθαρίστε το με ειδική **βούρτσα καθαρισμού** ή με ένα σφουγγάρι(vettex) και αφήστε το να στεγνώσει. Ακόμα και οι πιο δύσκολοι λεκέδες θα φύγουν με την χρήση της βούρτσας καθαρισμού. Στεγνώστε το σκεύος σας αμέσως μετά τον καθαρισμό του (μπορείτε να το βάλετε σε πολύ χαμηλή φωτιά για 5-10 λεπτά ώστε να φύγει όλη η υγρασία).

Απλώστε ένα λεπτό φιλμ από φυτικό έλαιο (για παράδειγμα, ηλιέλαιο, σπορέλαιο) σε όλες τις επιφάνειες του σκεύους (πάνω-κάτω). Απλώστε το φυτικό έλαιο με ένα πρόχειρο πανί ή χαρτί κουζίνας και βάλτε τόσο ώστε το σκεύος σας να μην γυαλίζει. Αν το σκεύος σας γυαλίζει σημαίνει ότι έχετε βάλει περισσότερο φυτικό έλαιο από όσο χρειάζεται. Συνιστούμε να μην βάζετε παραπάνω φυτικό έλαιο γιατί το σκεύος σας μετά θα "κολλάει" στα χέρια σας. Με το φυτικό έλαιο προστατεύεται ο χυτοσίδηρος (μαντέμι) από τη σκουριά και προετοιμάζετε την επιφάνεια του σκεύους για το επόμενο μαγείρεμα.

Αποφύγετε να χρησιμοποιήσετε ελαιόλαδο για την συντήρηση γιατί δεν βοηθάει τόσο πολύ στο σχηματισμό πατίνας (φυσικά μπορείτε να χρησιμοποιείτε ελαιόλαδο για το μαγείρεμα!).

Μην αποθηκεύσετε ένα μαντεμένιο σκεύος βρεγμένο και χωρίς να το έχετε αλείψει με φυτικό έλαιο, γιατί μπορεί να σκουριάσει.

Ανανέωση πατίνας (seasoning)

Αν η πατίνα του μαντεμένιου σκεύους σας καταστραφεί, π.χ. αν βλέπετε ίχνη σκουριάς σε κάποια σημεία ή αν βλέπετε ότι το φαγητό σας κολλάει όταν μαγειρεύετε, τότε θα πρέπει να ξαναδημιουργήσετε την πατίνα. Η πατίνα δεν είναι τίποτα άλλο από ένα φιλμ από φυτικά έλαια, τα οποία εισχωρούν στους πόρους του μαντεμιού και το προστατεύουν από τη σκουριά. Ταυτόχρονα, προσφέρουν την απαραίτητη αντικολλητική ιδιότητα στο μαντέμι για να μαγειρέψετε χωρίς να κολλάει το φαγητό. Η πατίνα καταστρέφεται συνήθως εξαιτίας των παρακάτω:

1. Πολύ έντονος καθαρισμός και τρίψιμο του σκεύους
2. Συχνή χρήση απορρυπαντικών καθαρισμού
3. Αποθήκευση του σκεύους πριν αυτό να έχει στεγνώσει καλά
4. Συχνό μαγείρεμα πολύ όξινων τροφών
5. Πολύωρη παραμονή του φαγητού στο σκεύος ενώ το μαγείρεμα έχει τελειώσει

Αρχικά, αφαιρέστε την σκουριά με μια συρμάτινη βούρτσα. Στη συνέχεια ξεπλύνετε το σκεύος με ζεστό νερό και υγρό πιάτων. Η πατίνα έχει πλέον καταστραφεί, επομένως στην περίπτωση αυτή η χρήση του υγρού πιάτων δεν ενοχλεί. Στεγνώστε το σκεύος σας αμέσως μετά τον καθαρισμό του (μπορείτε να το βάλετε σε πολύ χαμηλή φωτιά για 5-10 λεπτά ώστε να φύγει όλη η υγρασία) και αφήστε το να κρυώσει. Απλώστε ένα λεπτό φιλμ από φυτικό έλαιο (για παράδειγμα, ηλιέλαιο, σπορέλαιο, αραβοσιτέλαιο, λινέλαιο σε όλες τις επιφάνειες του σκεύους και βάλτε το στο φούρνο για 90 λεπτά στους 230°C. Καλύτερα αποφύγετε το ελαιόλαδο στο seasoning γιατί πολυμερίζεται σε υψηλότερες θερμοκρασίες και δεν επιτυγχάνεται το επιθυμητό αντικολλητικό αποτέλεσμα.

Κλείστε το φούρνο και αφήστε το σκεύος σας να κρυώσει. Καθώς το φυτικό έλαιο καίγεται μέσα στο φούρνο δημιουργείται λίγος καπνός, επομένως φροντίστε για τον καλό εξαερισμό της κουζίνας σας.

Μόλις το σκεύος σας κρυώσει βγάλτε το από το φούρνο. Θα παρατηρήσετε ότι έχει γίνει λίγο πιο μαύρο και λίγο πιο γυαλιστερό.

Ξαναπεράστε ένα λεπτό φιλμ από φυτικό έλαιο (για παράδειγμα, ηλιέλαιο, σπορέλαιο, αραβοσιτέλαιο, λινέλαιο) σε όλες τις επιφάνειες του σκεύους. Το σκεύος σας είναι τώρα πάλι έτοιμο για χρήση.

Χρήση

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το μαντεμένιο σας σκεύος πάνω σε ψησταριές υγραερίου, επαγωγική εστία, πάνω από τη φωτιά, σε ξυλόφουρνο, πάνω στα κάρβουνα ή στο τζάκι. Το μόνο που πρέπει να προσέξετε στις επαγωγικές εστίες ή όταν υπάρχει πολύ δυνατή φωτιά (π.χ. κάρβουνα) είναι να αποφύγετε να θερμάνετε απότομα το μαντεμένιο σας σκεύος γιατί μπορεί να ρηγματωθεί.

Μην αποθηκεύετε το φαγητό σας στο μαντεμένιο σας σκεύος, καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει στην εμφάνιση σκουριάς.

Σημείωση:

Τυχόν εμφάνιση σκουριάς στο σκεύος είναι αποτέλεσμα κακής χρήσης και συντήρησης και όχι ελαττωματικού προϊόντος.