

Tigaia ta Zero – acoperiri, Lotus Nano, de la Kobach

1. Pregătirea Inițială (Înainte de Prima Utilizare)

Înainte de a găti pentru prima dată, este esențial să pregătești corect tigaia:

1. **Despachetarea:** Elimină toate ambalajele și etichetele. Reciclează materialele corespunzător.
2. **Prima Spălare:** Spală tigaia cu apă caldă și un detergent de vase blând. Clătește bine.
3. **Fierbere:** Pune puțină apă în tigaie și las-o să fiarbă la foc mic. După ce a fiert, aruncă apa și lasă tigaia să se răcească complet. Acest pas ajută la curățarea în profunzime a porilor materialului.
4. **Uscare:** Șterge tigaia complet cu o lavetă moale.

2. Instrucțiuni de Utilizare (În Timpul Gătirii)

1. **Preîncălzirea Corectă:** Întotdeauna preîncălzește tigaia goală timp de 1-2 minute la foc mediu. Acest lucru asigură o distribuție uniformă a căldurii.
2. **Adaugă Grăsime sau Lichid:** Adaugă întotdeauna ulei, unt sau alt lichid (apă, supă) înainte de a introduce alimentele. Pentru a distribui uleiul uniform, poți înclina ușor tigaia.
3. **Folosește Ustensile Adecvate:** Datorită construcției speciale cu model în relief, **poți folosi ustensile metalice, cum ar fi spatulele**. Structura metalică protejează stratul antiaderent. Totuși, **evită complet utilizarea obiectelor ascuțite, precum cuțitele**, care pot deteriora suprafața interioară. Pentru siguranță maximă, ustensilele din silicon sau lemn rămân o alternativă excelentă.
4. **Evită Supraîncălzirea:** Nu lăsa tigaia nesupravegheată pe foc. Gătirea la foc mediu este de obicei suficientă.
5. **Manevrarea pe Plită:** Dacă ai o plită vitroceramică, evită să glisezi (tragi) tigaia pe suprafața acesteia pentru a preveni zgârieturile. Ridică întotdeauna tigaia când vrei să o muți.
6. **Atenție la Capac:** Manevreați capacul de sticlă cu grijă. Nu îl supune șocurilor termice (ex: nu pune capacul fierbinte sub jet de apă rece) și nu îl folosi dacă este ciobit sau zgâriat. Fii atent la aburul fierbinte care iese pe sub capac pentru a evita arsurile.

3. Instrucțiuni de Curățare și Întreținere

Curățarea corectă este secretul longevității tigăii tale.

Metoda Standard (Imediat după Utilizare)

1. **Răcirea: Pasul cel mai important:** Lasă tigaia să se răcească complet după gătit. Nu o scufunda niciodată în apă rece cât timp este încă fierbinte, deoarece șocul termic poate deforma baza și deteriora stratul antiaderent.
2. **Spălarea:** Odată răcită, spală tigaia cu apă caldă, detergent de vase și un burete moale (partea neabrazivă).
3. **Uscarea:** Usucă tigaia foarte bine cu o lavetă sau un prosop de hârtie înainte de a o depozita. Acest lucru previne apariția petelor de calcar.

Metoda de Curățare "Fără Efort" (Pentru Murdărie Persistentă)

Această metodă este ideală pentru resturile de mâncare lipite sau arse.

1. **Adaugă Apă:** După ce ai terminat de gătit și ai luat mâncarea din tigaie, toarnă aproximativ un deget de apă în tigaia încă fierbinte. Ai grijă la aburii care se vor forma.
2. **Las-o pe Plită:** Pune tigaia înapoi pe ochiul deja încins (dar oprit). Căldura reziduală a plitei va menține apa caldă.
3. **Acționează:** Lasă apa să acționeze în timp ce servești masa. Căldura și aburii vor înmuia și desprinde toate resturile de pe suprafața tigăii.
4. **Finalizează Curățarea:** După ce s-a răcit complet, aruncă apa și vei observa că murdăria a fost eliminată aproape în totalitate. Șterge eventualele urme rămase cu un burete moale și detergent, clătește și usucă bine.

Rezumat - Ce SĂ FACI și ce SĂ NU FACI

✓ RECOMANDAT	✗ DE EVITAT
Preîncălzește la foc mediu.	Supraîncălzirea sau lăsarea tigăii goale pe foc.
Folosește mereu ulei, unt sau lichid.	Utilizarea obiectelor ascuțite (cuțite) care pot deteriora suprafața.
Poți folosi spatule metalice ; ustensilele din silicon/lemn sunt de asemenea excelente.	Scufundarea tigăii fierbinți în apă rece (șoc termic).
Lasă tigaia să se răcească înainte de spălare.	Folosirea bureților abrazivi sau a produselor de curățat agresive.
Spală cu bureți moi și detergent blând.	Depozitarea tigăii umede.
Usucă bine tigaia după fiecare spălare.	Glisarea tigăii pe plita vitroceramică.
Ridică tigaia de pe plita vitroceramică.	Punerea tigăii fierbinți direct pe blaturi de plastic sau materiale sensibile.
Ține tigaia fierbinte departe de copii și de suprafețe sintetice (blaturi).	

Gătim. Creștem. Iubim.