

Щракнете, подредете, съхранявайте!

УСТОЙЧИВИ НА НАДРАСКВАНЕ

НЕЗАЛЕПВАЩО КЕРАМИЧНО ПОКРИТИЕ
ПРОИЗВЕДЕНО БЕЗ PFAS

Позволява готвене с по-малко мазнина
и прави почистването по-лесно.

НА КОТЛОНА И ВЪВ ФУРНАТА ДО 230 °C

Съдове, подходящи за всички видове печки,
а също и за фурната.
Термоустойчиви (без дръжка) във фурната до 230 °C.

ИНДУКЦИОННО ДЪНО

РАЗРАБОТЕНА ОТ BALLARINI, ТАЗИ СПЕЦИАЛНА
ИНДУКЦИОННА ОСНОВА РАЗПРЕДЕЛЯ
ТОПЛИНАТА БЪРЗО И РАВНОМЕРНО

*Съгласно вътрешен протокол от тест №. 11/2023
за незалепащи керамични покрития BALLARINI.

CERAFORCE®

Керамично покритие



ПЕСТИТЕ МЯСТО

Лесно подреждане и съхранение на съдовете.

ПОКРИТ РЪБ

За повишена стабилност.

ПОДВИЖНА ДРЪЖКА

Дръжката безопасно поема тегло до 10 kg.

СИЛИКОНОВО ПОКРИТИЕ НА НАКРАЙНИКА

Избягва се надраскване на съда.

Съдовете са подходящи за всички видове котлони, а също и за фурна - с термоустойчивост (без дръжка) във фурната до 230 °C.



ИНДУКЦИОННИ



ХАЛОГЕННИ



ГАЗОВИ



ЕЛЕКТРИЧЕСКИ



КЕРАМИЧНИ



ФУРНИ

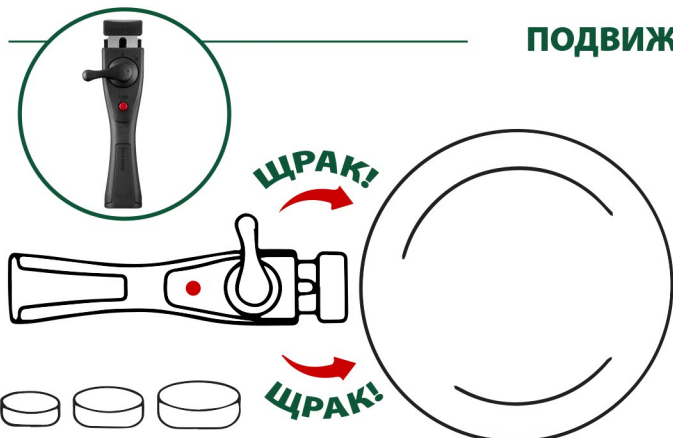


СЪДОМИЯЛНИ

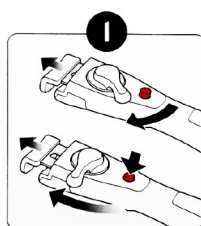
- **BALLARINI Torre** е практична, висококачествена система за готварски съдове, която обединява кулинарната страст и практичната функционалност, проектирана и произведена в Италия.
- **BALLARINI Torre** предлага разнообразие от съдове, за да задоволи всички кулинарни нужди, без да заема ценно пространство в кухнята. Чрез лесно поставяне и премахване на подвижната дръжка, всички съдове могат да се подреждат и съхраняват компактно и удобно.
- Те са многофункционални и могат да се използват на всички котлони, (включително индукционни) и фурни. Всички съдове се почистват лесно, вкл. и в съдомиялна машина.
- "Главен герой" на иновативния подход, благодарение на който е възможно осъществяването на практичната концепция е...

ПОДВИЖНАТА ДРЪЖКА!

КАК ДА БОРАВИМ С ДРЪЖКАТА? ЛЕСНО Е!

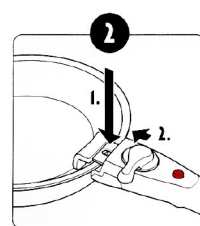


1. Просто прикрепете дръжката, фиксирайте я, и тиганът е готов за готвене.
2. След ползване на съда, освободете заключващия механизъм и я свалете.
3. Можете да използвате дръжката с всеки от вашите съдове **Ballarini Torre**.



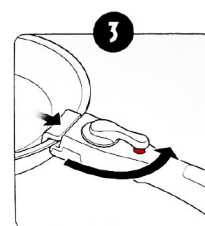
КАК ДА ОТВОРИТЕ ДРЪЖКАТА?

Отключете дръжката, като завъртите лостчето в горната част на дръжката наляво и натиснете червения бутон.



КАК ДА ПРИКАЧИТЕ ДРЪЖКАТА?

Поставете дръжката на тигана, така че лостчето в горната част да е вътре в тигана, а другата част да е отвън.



КАК ДА ЗАКЛУЧИТЕ ДРЪЖКАТА?

Заклучете дръжката, като натиснете лостчето в горната част на дръжката обратно в първоначалната му позиция.



*Благодарим Ви, че се доверихте на качеството на BALLARINI Torre!
За да можете да се наслаждавате на своите висококачествени
съдове за готвене възможно най-дълго, препоръчваме да прочетете
внимателно настоящата информация.
Изготвихме тези инструкции за употреба, за да ви предадем нашия
опит и страст към тези продукти.
Съдовете с незалепващо покритие BALLARINI Torre се произвеждат в
Rivarolo Mantovano (Италия).*

НАЧАЛО

Преди първа употреба, отстранете опаковката и етикетите и рециклирайте отпадъците.
След това напълнете съда с вода, колкото да покрие добре дъното и я оставете да заври.
След като излеете водата, оставете съда да изстине и го подсушете внимателно.

ПОДДРЪЖКА

1. Когато готвите със съдове с керамично покритие, добавянето на олио или друга мазнина не е задължително, но е препоръчително.
2. Препоръчваме да не използвате спрей мазнини. Те оставят много тънък филм, който може лесно да прегори дори при ниски температури и в тигана може да се образуват остатъци, които да повлияят на неговите незалепващи свойства.
3. Винаги използвайте котлон или плот, който най-точно отговаря на диаметъра на вашия съд за готвене.
4. За да постигнете най-добри резултати при готвене и спестяване на енергия, препоръчваме да готвите на умерена температура. Не загорявайте мазните храни толкова много, че да загорят.
5. Никога не използвайте кухненски прибори с остри ръбове и не режете директно в съдовете за готвене. Металните кухненски приспособления съкращават живота на вашите съдове за готвене. Препоръчваме да използвате кухненски прибори от дърво, пластмаса или силикон.
6. Бъдете внимателни, когато съхранявате съдовете, за да не повредите керамичното покритие.
7. Отстранете дръжката, когато използвате съда за готвене във фурна или на газов котлон.

СЛЕД УПОТРЕБА

1. Оставете съда да изстине преди почистване. Препоръчваме винаги да миете съдовете на ръка. Използвайте мека гъба и течен препарат за миене на съдове и избирайте икономични изплаквания при ниска температура. Това предпазва вашите съдове за готвене и околната среда.
2. Използването на съдомиялна машина не влияе на качеството на съдовете, но може да ги обезцвети.
3. Не използвайте абразивни почистващи препарати, стоманена вата, прахообразен почистващ препарат или препарат за почистване на фурни.
4. Използването на мазнини, често съчетано с високи температури, може да доведе до появата на зацапвания и петна, които са особено видими върху гладки или каменни покрития.

ПРЕПОРЪКИ ЗА ДЪЛГОТРАЙНА УПОТРЕБА

1. По време на готвене е препоръчително да сваляте дръжката, когато не се използва активно. Това не само я предпазва от прегряване, но и допринася за дългосрочна функционалност.



Rivarolo Mantovano

2. Препоръчително е почистването ѝ на ръка.
3. Празните съдове за готвене никога не трябва да се прегряват. Съдовете за готвене трябва да се нагряват бавно, в противен случай керамичното покритие може да се повреди.
4. Ако готварският съд се използва след почистване, трябва да се внимава основата да е напълно суха.
5. Керамичните незалепващи покрития са изключително твърди и устойчиви на надраскване; те обаче са по-малко удароустойчиви. За да се гарантира, че покритието няма да се повреди, трябва да се избягват удари.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

1. Продуктът не е подходящ за използване в микровълнова печка.
2. Ако възнамерявате да го използвате във фурната, препоръчително е да свалите дръжката предварително, за да избегнете повреда.
3. Дръжката трябва да се използва само в комбинация с готварски съдове BALLARINI Torre. Това гарантира не само най-добра производителност, но и безопасност при ползване.
4. Когато ползвате съдовете за готвене върху стъклокерамични котлони, индукционни котлони и халогенни котлони, избягвайте да дърпате или бутате съдовете за готвене върху плота, тъй като може да се получат драскотини.
5. Ако искате да използвате мазнина за пържене в тиган, уверете се, че тиганът е студен, преди да добавите мазнината в тигана.
6. Никога не използвайте пластмасови прибори при дълбоко пържене, тъй като пластмасата се топи бързо в горещо олио.
7. Потъмняването при употреба е нормален процес за незалепващи покрития.
8. Ако се появят драскотини или обезцветяване, те нямат влияние върху незалепващите свойства.

