

Karta Informacyjna

Produkty Scanpan z serii Black Iron

Ważność:

Ten dokument obejmuje wszystkie produkty kuchenne Scanpan z serii Black Iron, wykonane z węglowej stali sezonowanej olejem.

Przeznaczenie użytkowania

Produkt przeznaczony jest do smażenia i ogólnego gotowania.

Nie nadaje się do stosowania z kwaśnymi potrawami, takimi jak ocet, pomidory czy owoce cytrusowe.

- Zaleca się powolne nagrzewanie produktu i unikanie przegrzewania lub korzystania z funkcji "booster" na polach indukcyjnych.
 - Nie przechowuj żywności w patelni.
 - Aby uzyskać lepszy smak i chrupiącą skórkę, przed smażeniem pozwól mięsu osiągnąć temperaturę pokojową.
 - Produkt nie nadaje się do smażenia bez tłuszczu – konieczne jest użycie oleju lub tłuszczu, aby zapobiec przywieraniu jedzenia.
-

Czyszczenie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem:

1. Umyj patelnię w gorącej wodzie, używając sztywnej szczotki. **NIE używaj płynu do mycia naczyń**. Osusz patelnię dokładnie.
2. Dodaj kilka łyżeczek oleju do smażenia (np. olej rzepakowy lub z pestek winogron) i rozprowadź go po całej powierzchni patelni za pomocą papierowego ręcznika.
3. Podgrzewaj patelnię, aż olej zacznie dymić (proces przypalania), pozwalając mu dymić przez kilka minut. Zapewnij dobrą wentylację lub użyj okapu.
4. Odstaw patelnię do ostygnięcia, a następnie wytrzyj ją papierowym ręcznikiem. Teraz patelnia jest odpowiednio przygotowana i posiada naturalną powierzchnię nieprzywierającą.
5. Umyj patelnię ponownie w ciepłej wodzie za pomocą szczotki. Nie używaj płynu do mycia naczyń.
6. Dokładnie osusz patelnię przed przechowywaniem.

Po użyciu:

- Unikaj moczenia patelni w wodzie lub używania zmywarki.
- Myj patelnię w bardzo gorącej wodzie za pomocą sztywnej szczotki lub gąbki (**bez płynu do mycia naczyń**).
- Dokładnie osusz patelnię przed przechowywaniem.

W przypadku rdzy:

- Jeśli się pojawi, zetrzyj jak najwięcej rdzy za pomocą gruboziarnistej kuchennej gąbki, umyj patelnię w ciepłej wodzie i osusz.

- Nałóż cienką warstwę oleju na całą patelnię i podgrzewaj, aż olej zacznie dymić. Po ostygnięciu wytrzyj nadmiar oleju. Twoja patelnia odzyska naturalną powierzchnię nieprzywierającą.

W przypadku przypaleń:

- Jeśli na patelni powstała gruba warstwa przypalonego jedzenia, zagotuj w niej wodę przez 10–15 minut, aż większość resztek się oderwie od dna.
- Usuń resztki, a następnie aby przywrócić jej powierzchnię nieprzywierającą, wlej na patelnię olej i podgrzewaj, aż olej zacznie dymić. Po ostygnięciu wytrzyj nadmiar oleju. Twoja patelnia odzyska naturalną powierzchnię nieprzywierającą.

Więcej informacji znajdziesz na stronie: www.scanpan.eu/user-guide.

Środki ostrożności

- Uchwyty stalowe mogą nagrzewać się podczas użytkowania; należy zachować odpowiednią ostrożność.
 - Produkt nie nadaje się do używania z kwaśnymi potrawami, takimi jak ocet, pomidory czy owoce cytrusowe.
-

Przepisy i zgodność

Ten produkt jest zgodny z Rozporządzeniem o Ogólnym Bezpieczeństwie Produktów (UE) 2023/988 (GPSR) oraz z obowiązującymi przepisami UE dotyczącymi materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w tym Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, Rozporządzeniem (WE) nr 2023/2006 w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz Duńskim Zarządzeniem Wykonawczym BEK nr 681 z dnia 25 maja 2022 r. Produkt został przetestowany i spełnia wymogi tych przepisów.

Producent i odpowiedzialny za bezpieczeństwo produktu w UE:

Scanpan A/S
Industrivej 49
8550, Ryomgård, Dania
Tel.: +45 87741400
E-mail: service@scanpan.dk

www.scanpan.eu/user-guide

Kontakt

W przypadku pytań lub uwag dotyczących użytkowania produktów Scanpan, skontaktuj się z nami:

Importer/Dystrybutor: E&J Concept Elżbieta Krop

Adres: Pogodna 29, 05-839 Nadarzyn
E-mail: ela.krop@ejconcept.pl
Telefon: +48510029355

www.ejconcept.pl