

RIESS

SLO

Hvala, da ste se odločili za izdelek podjetja RIESS! V rokah imate trajen, ekološko izdelan avstrijski kakovosten izdelek, ki je bil zelo skrbno ročno izdelan. Naša družina izdeluje posode že devet generacij. Od leta 1922 izdelujemo emajlirano posodo najboljše kakovosti glede materiala, funkcionalnosti in oblike.

10 DOBRIH RAZLOGOV, ZAKAJ IMETI V KUHINJI EMAJLIRANO POSODO:

Emajlirana posoda podjetja RIESS je

- **CO₂-nevtralna in ročno izdelana v Avstriji** – z lastno hidroelektrarno ter je prav tako
- **uporabna za indukcijske štedilnike in štedilnike vseh vrst** – zahvaljujoč železnemu jedru
- **odporna na ureznine in praske** – zaradi trde površine
- **preprosta za čiščenje in odporna na bakterije** – zaradi gladke steklene površine brez luknjic
- **optimalna za kuhanje s prihrankom energije** – zaradi odlične toplotne prevodnosti železa vdnu in stenah loca
- **nevtralna na arome** – ohrani okus sestavin
- **trajna** – pri pravilni negi in uporabi
- **odporna na vročino do 450°C** – največja priporočena delovna temperatura je 220°C
- **dobavljiva v številnih barvah in oblikah** – emajlirana posoda prinaša veselje v kuhinjo
- **možno jo je reciklirati** kot staro kovino

NAVODILA ZA UPORABO

Emajlirana posoda ima pri zelo skrbni uporabi zelo dolgo življenjsko dobo.

Pred uporabo: odstranite vse folije in nalepke s kuhinjske posode. Morebitne ostanke lepila je mogoče preprosto odstraniti z jedilnim oljem. Do 2/3 kuhinjske posode nalijte vodo in dodajte 3–4 jedilne žlice kisa. Kuhinjsko posodo pribl. 10-15 minut prekuhajte s to kisovo vodo. Nato ročno temeljito izperite vse dele. Kuhinjsko posodo dobro pobrišite do suhega.

Napotki za vsakodnevno uporabo: posode nikoli ne segrevajte brez vsebine – dno bi se lahko preoblikovalo. Kuhinjsko posodo segrevajte postopoma, nikoli ne začnite z najvišjo stopnjo in pri indukciji nikoli ne uporabljajte funkcije Boost. Priporočena največja delovna temperatura: 220°C. Segreto emajlirano posodo nikoli ne postavite v hladno vodo, ampak najprej počakajte, da se ohladi. Emajl je prevleka iz stekla in zaradi temperaturnega šoka lahko nastanejo razpoke. Vsi emajlirani ročaji in pokrovi postanejo na štedilniku in v pečici hitro vroči, kajti imajo železno jedro. Zato uporabljajte prijemalekko za lonce. Emajlirana posoda s kovinskimi ročaji je primerna za uporabo v pečici. Emajlirane posode s plastičnimi ročaji so primerne za uporabo v pečici do 180°C.

Emajlirana posoda je zaradi steklene površine odporna na ureznine in praske. Z noži (z izjemo keramičnih nožev), vilicami ali kuhinjskimi pripomočki lahko brezskrbno režete ali odzimate jedi. Če so vidne temne sledi, je to večinoma obraba kovine jedilnega pribora iz nerjavnega jekla, ki jih je mogoče s čistilom za emajlirano posodo podjetja RIESS ali z blago kremo za čiščenje z drgnjenjem preprosto odstraniti. Preprečite zadevanje ob trde predmete/tla ali močno otepanje s kuhinjskimi pripomočki na robu lonca – to lahko povzroči poškodbe na posodi.

Otroci se ne smejo nikoli nenadzorovano nahajati v bližini štedilnika in vroče kuhinjske posode.

Kuhanje na steklo-keramičnih štedilnikih: Kuhinjske posode po keramični plošči ni dovoljeno premikati sem in tja, saj nastanejo lahko praske in sledi. Kuhinjsko posodo je treba vedno dvigniti. Namig: Vedno temeljito očistite dno posode in steklo-keramično kuhališče!

NEGA IN ČIŠČENJE

Čiščenje emajlirane posode je preprosto in daje veliko veselja, če upoštevate naslednje.

Posoda je primerna za pomivalni stroj – najboljše v programu za blago pranje kozarcev. Vendar priporočamo ročno čiščenje za svetleč lesk vse v naslednjo generacijo. In to je najboljši način:

ROČNO ČIŠČENJE

Še toplo posodo po kuhanju in po izpraznitvi kuhinjske posode napolnite z vodo. Že čez nekaj časa lahko preprosto odstranite namočene ostanke jedi. Izjemno pritrjene ali prismojene ostanke jedi lahko očistite s kratkotrajnim vrenjem z vodo in sredstvom za pomivanje ter dodatnim čiščenjem z gladko stranjo čistilne gobice ali mehko ščetko.

IŠČENJE V POMIVALNEM STROJU

Preden posodo zložite v pomivalni stroj, odstranite ostanke jedi ali prismojeno jed (glejte ročno čiščenje) in na kratko izperite s toplo vodo. Uporabljajte program za blago pranje kozarcev.

PRAVILNI PRIPOMOČKI PRI ČIŠČENJU IN ČEMU SE MORATE IZOGIBATI

Emajl je steklo na železu – zato priporočamo čiščenje s kremo za čiščenje z drgnjenjem in mehкими gobicami ali mehкими ščetkami. Izogibajte se uporabi pretrdih pripomočkov pri čiščenju, kot so žične ščetke, jeklena volna, sredstva, ki vsebujejo pesek ter čistilne gobice s keramičnimi delci. Ti bi lahko spraskali površino. Če pa se zgodi napaka pri čiščenju in so na površini vidne praske, to zmanjšuje lesk, posodo pa je mogoče nedvomno uporabljati naprej.

SHRANJEVANJE

Emajlirano posodo, npr. steklo, shranite, ko je dobro posušena. Madeže zaradi vode, ki vsebuje vodni kamen, je mogoče z lahkoto odstraniti s kisovo vodo.

ZDRAVO KUHANJE Z VEČ UŽITKA

Emajl je nevtralen na aromo in je sestavljen iz naravnih surovin. Vse jedi pri kuhanju in shranjevanju v emajlirani posodi ohranijo svoj okus.

Z emajlirano posodo kuhate tako, da jedi ohranijo svoj okus, ter obenem varčujete z energijo. Zaradi konstrukcije dna in sten posod, ki jih proizvaja podjetje RIESS, se vročina dobro shranjuje in enakomerno porazdeli na ocvrto, kuhano ali pečeno jed. Pri tem zadostuje občutno nižje vrelišče kot običajno. Tako se varčnejše kuha, cvre in peče. Dragocene in zdrave sestavine se bolje ohranijo in izboljša se doživetje okusov.

Za najboljšo higieno v kuhinji je emajl najbolj primeren material. Gladka steklena površina brez luknjic je odporna na bakterije, njeno čiščenje pa je preprosto.

KUHANJE IN VARČEVANJE Z ENERGIJO

Kuhališče načeloma vklopite šele, ko nanj postavite napolnjeno kuhinjsko posodo. Kuhinjsko posodo segrevajte postopoma, nikoli ne začnite z najvišjo stopnjo in pri indukciji nikoli ne uporabljajte funkcije Boost. Pravočasno zmanjšajte dovajanje energije. To se lahko pri emajlirani posodi izvede hitreje, ker železno jedro toploto hitro in enakomerno shrani vse do roba in ne samo v dnu lonca.

Zato je potrebno manj vročine in jedi se kuhajo varčnejše.

Vedno kuhajte s pokrovom. Uporabite preostalo toploto, 5-10 minut pred koncem kuhanja lahko izklopite kuhališče in kuhate naprej s preostalo toploto.

EMAJLIRANA POSODA PODJETJA RIESS JE INDUKCIJSKA POSODA

Emajlirana posoda podjetja RIESS ima magnetljivo »jedro« in je tako zelo primerna za kuhanje na indukcijskih štedilnikih.

NAMIGI ZA KUHANJE NA INDUKCIJSKIH ŠTEDILNIKIH

- **Posebej je pomembno, da loncev nikoli ne segrevate, ko so prazni – dno se lahko preoblikuje.** Visoko stopnjo izberite izključno za segrevanje večje količine vode, najmanj 6 litrov. Pri vseh drugih postopkih kuhanja in pečenja segrevajte posodo postopoma, tako da začnete z najnižjo stopnjo in NIKOLI ne uporabljajte najvišje stopnje ali funkcije Boost, kajti emajlirana posoda zelo hitro prevaja toploto – Povratno toploto lahko uporabite, da jed ohranite toplo.
- Pri prevelikem dovajanju vročine ali če kuhališča ne izklopite, vsebina v loncu zelo hitro izpari. Izklopna avtomatika ali temperaturni senzorji se pri prehitrem segrevanju pogosto ne odzovejo dovolj hitro. Posoda se pregreje, zaradi česar se lahko skrivijo celo težka dna loncev in ponev.
- Past in olja se lahko pri visokih temperaturah vnamejo. Postopke kuhanja z vročo mastjo ali oljem je treba zato nenehno nadzorovati.
- Temperaturo je mogoče predčasno zmanjšati. Za dušenje ali kuhanje z malo vode priporočamo uporabo nizke ogrevalne stopnje!
- Po končanem kuhanju se ne dotikajte steklo-keramične plošče v predelu kuhanja, ker je lahko zaradi segretega dna lonca zelo vroča. Povratna toplota pa je lahko dobra za topljenje ali ohranjanje toplote jedi.
- Uporabljajte samo lonce ali poneve, katerih premer dna ustreza predelu kuhanja ali je celo nekoliko večji.
- Kovinski ročaji se pri kuhanju ali v pečici močno segrejejo – primate jih samo s suho prijemalko za lonce.

PRAVILNO KUHANJE IN PEČENJE Z EMAJLIRANO POSODO

- Posode NIKOLI ne segrevajte brez živil in preprečite „prazno kuhanje“.
- Izberite kuhališče, ki ustreza premeru.
- Emajlirana posoda se zelo hitro segreje. Zato kuhinjsko posodo segrevajte postopoma in pri indukcijskem štedilniku nikoli ne uporabljajte funkcije Boost, da preprečite, da jed premočno porjavi in se prismoji.
- Izklopite kuhališče že 5-10 minut pred koncem kuhanja, tako lahko s preostalo toploto varčno kuhate naprej.

Pri pečenju v ponvi dodatno upoštevajte naslednje:

- Mast/olje enakomerno porazdelite po dnu.
- Segrevajte jo, dokler se mast ne premika v ponvi. Tako preprečite, da se prismoji.
- Zdaj položite jed, ki jo želite peči, v ponev. Ko nastane hrustljava skorja, se jed, ki jo pečete, samo loči od dna poneve, in jed lahko obrnete.
- Ponev med postopkom kuhanja imejte vedno pod nadzorom. Olje se lahko pri visoki temperaturi vname!

ODLIČNI REZULTATI PEČENJA Z OBLIKAMI EMAJLIRANE POSODE

- Preden emajliran pekač napolnite s testom, ga hladnega z notranje strani premažite z maslom in ga posipajte z drobtinami.
- Po pečenju prekucnite topel pekač in ga pokrijte z mokro krpo za posodo. Čez nekaj časa se pečena jed sama loči iz pekača.
- Zaradi dobre toplotne prevodnosti železnega jedra se mogoče temperature pečenja zniževati glede na vrsto štedilnika.

Upoštevajte: Močna porjavenja jedi, zlasti pri izdelkih, ki vsebujejo škrob, (pri cvrenju, pečenju ali cvrenju in cvrtniku – npr.: pomfri) lahko akril amid učinkuje na zdravje.

MATERIAL

Emajl ni nič drugega kot železo, ki se združi s silikonskim steklom pri 850 °C. Pri proizvodnji stekla se uporabljajo izključno naravna »rudna bogastva«, kot so železo, kremen, glina, glinenec, boraks, soda in pepelika ter majhne količine kovinskih oksidov. Te naravne surovine se zmešajo in talijo v talilni peči med 1000 °C in 1200 °C. S postopkom hlajenja se pridobijo tako imenovani friti (stekleno zrno). V naši tovarni te fino zmeljemo ter zmešamo z glinenimi dodatki in barvili. Kot suspenzijsko sredstvo se uporablja izključno voda. Ni umetnih elementov, zaradi česar je emajl možno v celoti reciklirati kot staro kovino.

PROIZVODNJA

Proizvodnja emajlirane posode RIESS Premium poteka CO₂-nevtravno z ekološkim tokom iz treh lastnih hidroelektrarn. Železne oblike loncev in ponev, ki jih proizvajamo, se ročno potaplja v mešanico vode in mineralov in se posušijo. Potem se začne taljenje v žarilnih pečeh pri 850°C. S postopkom gorenja nastanejo čudovite svetleče barve emajlirane posode ter trda, brez luknjic ter na ureznine in praske odporna površina. Odpadno toploto peči uporabljamo naprej za sušenje izdelkov in ogrevanje naše hale za proizvodnjo.



Podrobne informacije v zvezi s tem najdete v poročilu o vzdržnosti podjetja RIESS:
www.riess.at

Upošteevamo stroga merila kakovosti Evropske agencije za varnost hrane (European Enamel Authority).

Ali želite doživeti, kako se kuhinjska posoda v naši tovarni ročno izdeluje iz emajla RIESS Premium? Obiščite našo tovarno v Ybbsitzu.

Izjava o skladnosti: Potrjujemo, da so izdelki, če so namenjeni za potrošniško blago v smislu Zakona za varno hrano in zaščito potrošnika – LMSVG namenjeni temu, da pridejo v stik z živili, v skladu z zahtevami Uredbe (ES) 1935/2004, (ES) št. 2023/2006 kot tudi z EN ISO 4531:2018 in avstrijsko Uredbo o keramičnih izdelkih Zvezni uradni list št. 259/2006. Ta potrditev bo razveljavljena, če se izdelki uporabljajo ali spreminjajo drugače, kot je bilo predvideno.

ROČNO IZDELANI POSAMEZNI KOSI

V vsakem izdelku iz emajla RIESS Premium se skriva do 40 delovnih korakov. Vsak kos se skrbno izdeluje ročno in je original. Manjša odstopanja od barve in nepravilnosti so znaki ročnega dela in emajliranja. Nikakor pa ne vplivajo na kakovost in uporabnost.

Tipične značilnosti emajliranja:

- Odprtina za odplinjevanje pri modelih z votlimi ročaji. Tu med kuhanjem uhaja zrak.
- Zvari na notranji strani ročaja. Osnovni emajl med kuhanjem nekoliko izstopi navzven in nastane tanka črta.
- Podnožje. Tukaj se posoda obesi za sušenje in nato za žganje. Na teh točkah lahko hitro nastane rja, ki jo je mogoče ponovno odstraniti z vlažno krpo.

Ve o materialu emajla: www.riess.at



Plinski štedilnik



Električni štedilnik



Steklo-keramični štedilnik



Indukcijski štedilnik



Pečica



Primerna za pomivalni stroj



Zakonodaja o živilih

Riess Kelomat GmbH, Maisberg 47, 3341 Ybbsitz, Avstrija
Tel.: 0043 7443 86 315 22, Faks: 0043 7443 86 654, e-naslov: verkauf@riess.at
www.riess.at

Izključitev odgovornosti: Izrecno opozarjamo na to, da ne prevzemamo odgovornosti za škode, za katere so veljavni naslednji vzroki: nenamenska uporaba; neprimerno, nestrokovno ali malomarno ravnanje; neupoštevanje navodil za uporabo.