

Il fornello Versilia, istruzioni per l'uso

Prima dell'uso lavare con acqua calda e sapone.



SUGGERIMENTI PER L'UTILIZZO

- Appoggiare il dischetto di ferro in dotazione sulla fiamma (fornello medio) prima di accendere il gas.
- Dopo aver riempito la forma accuratamente oliata e imburata, disponetela sul fornello appoggiandola sul dischetto di ferro prima
- Tenete la fiamma al massimo per circa 5 minuti e successivamente portatela al minimo.
- Evitate di scoprire il fornello per la prima mezz'ora di cottura. La cottura dei cibi dura circa un'ora.

1



- 1 - Posizionare lo spargifiamma sul fornello

2



- 2 - Posizionare il fornello sullo spargifiamma

3



- 3 - Coprire il tutto con il coperchio

COSA FARE, COME FARE CON GLI STRUMENTI DI COTTURA IN ALLUMINIO

- Cosa fare, come fare con gli strumenti di cottura in alluminio
- Al primo utilizzo pulire attentamente, sciacquare con acqua calda e asciugare. Successivamente ungere l'interno e l'esterno con un poco di olio o burro e lasciare riposare per una notte.
- Gli alimenti cuociono meglio e mantengono più sapore a fuoco moderato,

- gli strumenti di cottura in Alluminio Extra al 99% hanno un'alta conducibilità termica, quindi MAI utilizzare fiamme alte.
- Evitare il surriscaldamento: non scaldare mai la pentola vuota su un fuoco sia esso alto o basso.
 - Non lavare gli strumenti di cottura in Alluminio con purezza superiore al 99% in lavastoviglie.

- È pericoloso il contatto con lo strumento di cottura quando questo è caldo.
- I cibi acidi e/o salati (ad esempio marinate, salamoie e pomodori) possono essere perfettamente cucinati in contenitori di Alluminio con purezza superiore al 99%.
- I cibi acidi e/o salati (ad esempio marinate, salamoie e pomodori) non possono essere conservati in contenitori d'Alluminio.

- Non usare per conservare i cibi "fuori da ambiente refrigerato oltre 24 ore".
- La patina scura che si forma all'interno degli strumenti di cottura di Alluminio con purezza superiore al 99% è dovuta all'ossidazione del metallo: una vera propria barriera protettiva inerte che non va tolta. Per mantenere gli strumenti di cottura splendidi usare prodotti specifici.