

Sobczyk

STRIA



Sobczyk

STRIA

INDHOLD

Dansk	4
-------------	---

Tak for dit køb.
Jeg håber, du vil blive glad for
dit nye produkt.

Du kan finde flere af mine kvalitetsprodukter
til at komplettere din samling i udvalgte
dagligvarebutikker, byggemarkeder og online.

Med venlig hilsen

*Casper
Sapczyk*



GUIDE TIL DIT STRIA KØKKENTØJ

– PROFESSIONEL KVALITET TIL HVERDAGENS MADLAVNING

Tillykke med dit nye Stria køkkentøj. Stria-serien er konstrueret med massivt 3-lags stål, der sikrer optimal varmefordeling og enestående holdbarhed. Køkkentøjet fungerer på alle typer kogeplader – også induktion – og tåler ovn.

Stria-serien består af to forskellige typer overflader, som hver kræver lidt forskellig pleje:

- **Gryder og kasseroller** er fremstillet i rent 3-lags stål uden belægning.
- **Stegepander** har en dobbelt keramisk slip-let belægning, helt fri for PFAS.

For at få det bedste ud af dit køkkentøj og sikre lang levetid, anbefaler vi, at du læser denne guide grundigt.

FØR DU STARTER

Før første brug skal du gøre følgende:



1. Vask:

Vask alt køkkentøjet grundigt i varmt sæbevand med en blød svamp eller klud.

Tip: Tilsæt ½ kop eddike til vandet i stål gryderne for at fjerne usynlige produktionsrester.



2. Klargøring af stegepander:

De keramiske pander kræver ingen egentlig seasoning, men vi anbefaler, at du varmer panden op ved lav varme i 1–2 minutter første gang, tilsætter lidt vindruekerneolie og fordeler den med et stykke køkkenrulle. Det forlænger levetiden af slip-let-overfladen mærkbart.



3. Tørring:

Tør altid køkkentøjet grundigt af efter vask for at undgå kalkpletter fra vandet.

VARMESTYRING – DEN GYLDNE REGEL

Det vigtigste råd er at holde varmen nede. Stria-køkkentøj leder varme effektivt og bliver hurtigere varmt end traditionelt køkkentøj. De fleste tilfælde af fastbrændt mad skyldes for høj temperatur.



1. 70 %-reglen:

Brug kun ca. 70 % af den varme, du normalt anvender. Hvis du plejer at stege på trin 7 ud af 10, så vælg trin 5 i stedet.



2. Vanddråbe-testen (til stålgryder):

Forvarm gryden på medium varme i ca. 3 minutter, og dryp lidt vand på bunden.

° *Fordamper vandet straks*, er gryden FOR VARM. Skru ned.

° *Danser dråberne som små kugler*, har gryden den PERFEKTE temperatur til at brune kød eller stege grøntsager.



3. Ingen «Boost» på induktion:

Brug aldrig boost-funktionen – særligt ikke på de keramiske stegepander. Det kan ødelægge belægningen permanent.



4. ADVARSEL – Undgå tørstegning:

Tilføj altid lidt fedtstof, før du lægger maden i panden. Fedtstoffet absorberer varmen og beskytter den keramiske belægning mod overophedning.

VALG AF FEDTSTOF – DIN BEDSTE VEN

Det rigtige fedtstof sikrer, at maden slipper, og at køkkentøjet holder længe.



1. På stegepander:

Brug vindruekerneolie, raffineret rapsolie eller andre olier, der tåler høj varme.

Koldpressede olier som ekstra jomfru olivenolie brænder ved høj varme og bør undgås.



2. ADVARSEL – Brug aldrig oliespray:

Spray indeholder lecithin, der danner et klistret lag på overfladen og kan gøre belægningen umulig at rengøre.



3. Salt i gryder:

Tilsæt først salt til vandet, når det koger. Det forhindrer hvide pletter i bunden af stålgyden.

KØKKENREDSKABER

Stria-serien har to forskellige overflader, og redskaberne skal vælges derefter.

Stålgryder og kasseroller

Du må gerne bruge metalredskaber, piskeris, sleve og lignende. Lette ridser i stålet er kun kosmetiske og påvirker ikke funktion eller fødevarer sikkerhed.

Keramiske stegepander

Brug kun redskaber i træ, silikone eller nylon. Metalredskaber må ikke bruges, da de kan ridse og ødelægge slip-let-overfladen. Undgå også at skære med skarpe knive direkte på panden.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Stålgryder og kasseroller



Fastbrændt mad:

Fyld gryden halvt med vand og bring det i kog i et par minutter. Lad det køle af, og snavset løsner sig let.



Genstridigt fedt:

Smør en blanding af natron og eddike på indersiden, og lad det sidde natten over.



Misfarvninger:

Regnbuefarver pga. overophedning fjernes nemt med eddike eller et rensemiddel til rustfrit stål.



Stålsvamp:

På indersiden af gryder og kasseroller må du gerne bruge en stålsvamp, hvis det er nødvendigt.

Keramiske stegepander



Skånsom rengøring:

Brug kun en blød svamp eller klud. Aldrig stålsvamp eller skuremiddel, da det vil slide belægningen.



Fastbrændt mad:

Fyld panden med varmt sæbevand og lad det stå i 15–30 minutter. Snavset løsner sig herefter med en blød svamp.



Opvaskemaskine:

Vi anbefaler håndvask af panderne for at forlænge belægningens levetid. Hyppig opvaskemaskine vil over tid slide den keramiske overflade.

Ydersiden på alt køkkentøj

Brug en blød svamp for at bevare den flotte stålglans. Skuresvampe kan ridse det blanke stål.

GODE RÅD TIL HVERDAGEN



Ovn:

Alle Stria-produkter tåler ovn op til 260°C. Vær opmærksom på, at eventuelle glaslåg højst tåler 200°C.



Varme håndtag:

Håndtaget bliver meget varmt i ovnen. Brug altid grydelapper, når du tager køkkentøjet ud.



Termisk chok:

Lad altid køkkentøjet køle af, før du skyller det i koldt vand. Pludselige temperaturskift kan forvride bunden og beskadige belægningen.



Hvorfor buer bunden?

Bunden er designet til at bue en anelse op på midten, når den er kold. Den retter sig helt ud, så snart den varmes op.



Opbevaring af mad:

Opbevar ikke mad i køkkentøjet i længere tid. Syre og salt kan lave pletter i stålet og slide på belægningen.

FAQ – HURTIG FEJLFINDING

Maden hænger fast på den keramiske pande.

Skru ned for varmen. Rens panden grundigt med varmt sæbevand for at fjerne eventuel oliefilm, og smør den ind i en smule olie efter rengøring.

Maden brænder fast i stålgyden.

Stålgyder kræver, at fedtstoffet og bunden er ordentligt varme, før maden tilføres. Forvarm gryden, tilsæt fedtstof, og vent indtil olien er varm, før du lægger maden i. Vent også med at vende kødet, indtil det selv slipper bunden.

Er ridser i panden farlige?

Mindre overfladiske ridser i den keramiske belægning er kosmetiske og påvirker ikke fødevarer sikkerheden. Dybe ridser kan dog over tid forringe slip-let-egenskaberne.

Er ridser i stålet farlige?

Nej, ridser i rustfrit stål er kun kosmetiske og påvirker hverken sikkerheden eller madlavningen.

Endnu en gang tak for dit køb

Vi håber, du bliver glad for dit nye Stria-køkkentøj, og at det bringer masser af madglæde ind i dit køkken i mange år frem. Vi har lagt stor umage i at skabe et produkt, der kan holde til hverdagens brug og levere professionelle resultater hver gang.

Skulle du have spørgsmål, eller får du brug for hjælp til at få det bedste ud af dit nye køkkentøj, er du altid velkommen til at kontakte os.

Rigtig god madlavning.

