

SURFACE
ForR
SERAX



A COLLECTION BY
SERGIO HERMAN

CARE INSTRUCTIONS

SURFACE
For
SERAX



A COLLECTION BY
SERGIO HERMAN

ONDERHOUDSINSTRUCTIES

GEBRUIKSAANWIJZING

Geëmailleerd gietijzer

Geschikt voor alle warmtebronnen



Straling



Afwasmachine



Oven



Elektrisch



Inductie



Gas



Keramisch

GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSINSTRUCTIES

ONZE PANNEN KIEZEN VOOR EEN LIEFDEVOLLE,
AANDACHTIGE BEHANDELING.

PREVENTIEF

Verwijder alle etiketten voor het eerste gebruik. Was de pan in een warm sopje en droog hem goed af.

WARMTEBRONNEN

Onze pannen voelen zich op hun gemak bij alle warmtebronnen, met uitzondering van de magnetron. Om je werkoppervlak niet te beschadigen, is het beter om de pan op te heffen om hem te verplaatsen in plaats van hem te verschuiven. Kies een pan met een formaat dat overeenkomt met dat van de warmtepit of kookplaat. De pannen zijn ook uitstekend geschikt voor de oven. Let er wel op dat je de pan nooit op de bodem van de oven plaatst. Zet hem altijd op een plaat of rooster.

GEBRUIK

HET JUISTE KEUKENGEREI

Hoewel gietijzer uitzonderlijk sterk en duurzaam is, kunnen er bij fout gebruik krassen of beschadigingen ontstaan. Vermijd het gebruik van metalen keukengerei. Dit kan het gietijzeren oppervlak beschadigen. We raden aan om keukengerei uit hout of hittebestendige kunststof te gebruiken. Zorg ervoor dat je niet tegen harde oppervlakken stoot met de pan.

Gebruik altijd ovenwanten om de handvatten aan te raken tijdens het koken, want deze kunnen erg warm worden. Plaats een hete pan of pot steeds op een daartoe bestemde onderlegger en nooit rechtstreeks op een onbeschermd werkoppervlak. Draai lange handgrepen of stelen altijd buiten bereik van warmtebronnen én kinderen.

POTTEN & PANNEN

‘Langzaam maar zeker’ wint de race. Laat de pan zachtjes opwarmen op een middelhard vuurtje. Gebruik een vetstof zoals olie of boter, of een vloeistof zoals bouillon. Verhit de pan nooit wanneer deze leeg is, tenzij het een grillpan is. De pannen kunnen temperaturen tot 260 °C aan. Eens de pan heet is, verlaag je het vuur gedurende het koken. Wees altijd voorzichtig met hoge temperaturen.

FRITUREN

Met de Surface-potten en -pannen kun je ook frituren. Let erop dat je de pan tot maximaal 1/3 met olie vult. Het olieniveau zal stijgen wanneer je ingrediënten toevoegt.

GRILLEN

Bij onze grillpannen is het niet nodig om olie of boter toe te voegen, deze kunnen droog gebruikt worden. Verwarm de pan op een laag tot middelmatig vuur. Voor grillen en braden wacht je tot de pan heet genoeg is. Voeg vervolgens

het voedsel toe. Door het voedsel in te vetten en niet de pan wordt rookontwikkeling voorkomen. Gebruik hiervoor een olie met een hoog vlampunt zoals zonnebloemolie.

MARINEREN

Alle potten en pannen zijn ook geschikt voor het opbergen of marineren van voedsel. Email neemt geen geuren en kleuren over.

VOOR ELKE PAN HEBBEN WIJ EEN Aangepast recept voor je uitgewerkt! Lees onze bijgevoegde recepten voor succesvol kookplezier.

SCHOONMAKEN & OPBERGEN

Hoewel onze producten vaatwasserbestendig zijn, kunnen veelvuldige afwascycli het email dof maken. Daarom adviseren we om de pan met de hand af te wassen in een warm sopje. Laat de pan eerst langzaam afkoelen. Dompel hem nooit onder in koud water. Indien er hardnekkige resten in de pan kleven, laat je deze even weken in het warme sop. Voor de moeilijkste resten gebruik je een borstel uit kunststof of hout. IJzeren tools kunnen de pan beschadigen. Droog de pan goed af en smeer de binnenkant en bovenrand eventueel in met een druppeltje olie. Zo blijft het email in goede staat. De bovenrand is niet geëmailleerd en moet regelmatig ingewreven worden met olie om hem extra te beschermen. Tot slot berg je de pan op in een droge ruimte.

ONDERHOUD

NET NU WE DACHTEN DAT ONZE PANNEN NIET BETER KONDEN WORDEN, DOEN ZE DAT JUIST WÉL! ONZE PANNEN ONTWIKKELEN ZELF ANTIAANBAKEIGENSCHAPPEN DOOR VEELVULDIG GEBRUIK.

Om een patinalaag op het oppervlak te laten ontstaan, is het belangrijk dat je de pan nooit met schuursponsjes of schuurmiddelen schoonmaakt. Indien je de pan niet vaak gebruikt is het nuttig deze zo nu en dan in te vetten. Dat doe je als volgt: verwarm de pan op een zacht vuurtje tot hij heet genoeg is om olie toe te voegen. Kies voor een olie met een hoog vlampunt zoals zonnebloemolie. Vervolgens haal je de pan van het vuur en wrijf je de binnenzijde in met keukenpapier. Laat de pan wel eerst afkoelen voordat je hem opbergt.

Controleer geregeld of de knoppen op het deksel nog goed vast zitten. Als ze los zitten, draai je ze goed vast met een platte schroevendraaier. Wij raden aan om bij de schroef aan de binnenzijde een druppeltje olie aan te brengen bij het vastschroeven om minieme corrosievorming aan de schroefdraad te voorkomen.

GARANTIE

Serax biedt de wettelijke twee jaar garantie bij normaal huishoudelijk gebruik zoals beschreven in deze onderhoudsinstructies.

Het volgende valt niet onder normaal huishoudelijk gebruik:

- Veranderingen in het uiterlijk, behalve als deze een aanzienlijk negatief effect hebben op de goede werking.
- Schade die voortkomt uit ongepast of verkeerd gebruik, misbruik of schade door schoonmaken met verkeerde schoonmaakmethodes en/of -producten.
- Normale slijtage, insnijdingen, krassen of schade die veroorzaakt is door schokken of ongelukken.
- Gevolgschade van het bewaren in een vochtige omgeving of buiten.
- Schade door blootstelling aan enorme temperaturen schommelingen (zet bijvoorbeeld nooit een pan vanuit de koelkast rechtstreeks op vuur).
- Een gebarsten emailaag die ontstaan is doordat de pot of pan gevallen of tegen een hard oppervlak gestoten is.

Contact

www.serax.com
info@serax.com

SURFACE
For
SERAX



A COLLECTION BY
SERGIO HERMAN

MAINTENANCE INSTRUCTIONS

USER INSTRUCTIONS

Enamelled cast iron
Suitable for all heat sources



Radiant



Dishwasher



Oven



Electrical



Induction



Gas



Ceramic

USER AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

OUR PANS CHOOSE LOVING AND ATTENTIVE TREATMENT.

PREVENTIVE

Remove all adhesives before the first use. Wash the pan in warm soapy water and dry it well.

HEAT SOURCES

Our pans feel right at home with all heat sources with the exception of the microwave oven. To avoid damage to the working surface, it is better to lift the pan up to move it instead of sliding it. Choose a pan with a size that corresponds to the one of the heat source or the hob. The pans are also perfectly suitable for the oven. However, never place the pan on the bottom of the oven. Always place it on a tray or grid.

USE

THE PROPER TOOLS

Although cast iron is exceptionally strong and durable, inappropriate use may still cause scratches or damage the pan. Avoid the use of metal tools. These can damage the cast iron surface. We advise you to use wooden or heat-resistant plastic kitchen utensils. Make sure you do not hit the pan against hard surfaces.

Always use oven mitts to touch the handles during cooking, because they can become very hot. Always place a hot pan or pot on an appropriate coaster and never immediately on an unprotected working surface. Always put long pan handles out of reach of heat sources and children.

POTS & PANS

‘Slowly but surely’ is the best pace to win the race. Let the pan heat up slowly over medium heat. Use a fatty substance, such as oil or butter, or a liquid such as broth. Never put an empty pan on the stove, except for one of our grill pans. The pans can support temperatures up to 260°C. Once the pan is hot, you lower the heat during cooking. Always be careful with high temperatures.

FRYING

The Surface pots and pans are also suitable for frying. Make sure that you fill the pan up to maximally 1/3 with oil. The oil level will rise when you add ingredients.

GRILLING

Our grill pans do not require oil or butter to do the job, they can also be used dry. Heat up the pan over low or medium heat. Wait until the pan is hot to grill and to roast. Then add the food. By greasing the food and not the pan, you prevent the development of smoke. Use oil with a high flash point such as sunflower oil.

MARINATING

All pots and pans are also suitable for storing or marinating food. Enamel does not absorb scents or colours.

**FOR EVERY PAN, WE HAVE PREPARED A SPECIAL RECIPE TO GO WITH IT!
CHECK OUT OUR RECIPES INCLUDED, FOR SUCCESSFUL COOKING FUN.**

CLEANING & STORING

Although our products are dishwasher-proof, it is possible that many washing cycles make the enamel go dull. That is why we advise you to first wash the pan manually in warm soapy water. Let the pan cool off slowly first. Never immerse it in cold water. If there are intractable residues in the pan, then let it soak for a minute in warm soapy water. For the most difficult remains, you can use a plastic or wooden brush. Iron tools can damage the pan. Dry the pan well and maybe grease the inside and the top edge with a little oil. Thus, the enamel remains in good condition. The top edge is not enamelled and must be greased regularly with oil to offer it additional protection. Finally, you can store the pan in a dry space.

MAINTENANCE

**JUST WHEN WE THOUGHT OUR PANS COULD NOT GET ANY BETTER,
THEY DO! BY USING THEM REGULARLY, OUR PANS DEVELOP NON-STICK
PROPERTIES BY THEMSELVES.**

To develop a patina layer on the surface, it is important to never clean with scouring pads or abrasives. If you do not use the pan often, it is useful to grease it once in a while. For the best results, you work as follows: heat the pan on low heat until it is hot enough to add oil. Choose a cooking oil with a high flash point such as sunflower oil. Then take the pan off the heat and rub the oil in with paper cloths. Be sure to first allow the pan to cool down before storing it.

Check regularly whether the screws are still attached well. In case they are loose, screw them tightly with a flat screwdriver. In order to prevent minimal corrosion of the thread we advise you to apply a drop of oil to the screw on the inside when tightening it.

WARRANTY

Serax provides the legal two-year warranty for normal household use as described in these maintenance instructions.

The following does not fall under normal domestic use:

- Changes in appearance, unless they also have a significant effect on the functioning.
- Inappropriate use, abuse, misuse or cleaning with wrong methods and/or products.

- Anything that is not classified as normal wear and tear, incisions, scratches or damage caused by impact or accident.
- Consequential damage due to storage in a humid environment, outside ...
- Damage caused by exposing the pan to extreme temperature fluctuations (from a refrigerator directly to a cooking stove).
- Damage caused by the pan falling or hitting a hard surface (this may cause the pan or enamel coating to burst).

Contact

www.serax.com

info@serax.com

SURFACE
For
SERAX



A COLLECTION BY
SERGIO HERMAN

CONSIGNES D'ENTRETIEN

MODE D'EMPLOI

Fonte émaillée

Convient à toutes les sources de chaleur



Radiant



Lave-vaisselle



Four



Taque électrique



Induction



Gaz



Vitrocéramique

CONSIGNES D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

NOS POÊLES ONT BESOIN D'ÊTRE TRAITÉES AVEC GRAND SOIN.

À TITRE PRÉVENTIF

Enlevez toutes les étiquettes avant une première utilisation. Lavez la poêle à l'eau savonneuse chaude et séchez-la bien.

SOURCES DE CHALEUR

Nos poêles se sentent à l'aise avec toutes les sources de chaleur, à l'exception du four à micro-ondes. Pour ne pas endommager votre plan de travail, il est préférable de soulever la poêle pour la déplacer, plutôt que de la faire glisser. Choisissez une poêle au format adapté au réchaud ou à la plaque de cuisson. Nos poêles conviennent aussi parfaitement au four à conditions qu'elles soient toujours posées sur une plaque ou une grille, et jamais au bas du four.

UTILISATION

L'USTENSILE DE CUISINE ADÉQUAT

Bien que la fonte soit un matériau d'une robustesse et longévité exceptionnelle, une utilisation erronée peut entraîner des rayures ou des dégâts. Évitez l'emploi d'ustensiles métalliques, qui risquent d'endommager la surface de la fonte. Nous conseillons d'utiliser des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur. Prenez garde à ne pas cogner la poêle contre des surfaces dures.

Utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler les poignées durant la cuisson, car ces dernières peuvent être brûlantes. Placez toujours la poêle ou la marmite chaude sur un sous-plat et jamais directement sur un plan de travail non protégé. Tournez toujours les longues poignées loin des sources de chaleur et hors de portée des enfants.

MARMITES ET POÊLES

« Lentement mais sûrement » : en cuisine, c'est la formule magique. Chauffez doucement la poêle à feu moyen. Utilisez un corps gras tel que l'huile ou le beurre, ou liquide tel qu'un bouillon. Ne chauffez jamais la poêle à vide, à moins qu'il s'agisse d'une de nos poêles à griller, qui supportent des températures jusque 260 °C. Dès que la poêle est chaude, baissez le feu durant la cuisson. Soyez toujours prudent avec les températures élevées.

FRITURES

Les marmites et poêles Surface vous permettent également de frire. Veillez à ne pas remplir le volume de la poêle de plus d'un tiers d'huile car le niveau d'huile augmente à l'ajout d'ingrédients.

GRILLADES

Nos poêles à frire peuvent s'utiliser à sec et se passer d'huile ou de beurre. Chauffez la poêle à feu doux ou moyen. Pour rôtir ou griller, attendez que la poêle soit suffisamment chaude avant d'ajouter l'aliment. Pour éviter la production de

fumée, il est recommandé de graisser l'aliment plutôt que la poêle. Utilisez à cet effet une huile au point d'éclair élevé, telle l'huile de tournesol.

MARINADES

Toutes nos casseroles et poêles conviennent également à la conservation et à la marinade des aliments. L'émail n'absorbe pas les odeurs et les couleurs.

NOUS AVONS UNE RECETTE ADAPTÉE À CHAQUE POÊLE ! POUR LE PLAISIR D'UNE CUISINE RÉUSSIE, LISEZ NOS RECETTES CI-JOINTES.

NETTOYER & RANGER

Bien que nos produits soient lavables en machine, des cycles de lavage répétés peuvent ternir leur émail. C'est pourquoi nous conseillons de laver la poêle à la main à l'eau savonneuse chaude. Ne la plongez jamais dans l'eau froide sans l'avoir d'abord laissée refroidir. Si des restes tenaces adhèrent à la poêle, faites-la tremper dans l'eau savonneuse chaude. Pour les résidus plus difficiles, utilisez une brosse en plastique ou en bois, mais pas d'ustensiles en fer, qui risquent d'endommager la poêle. Séchez-la bien et graissez-en éventuellement l'intérieur et le bord supérieur d'une goutte d'huile, ceci permettra d'entretenir l'émail. Le bord supérieur n'est pas émaillé et doit être régulièrement enduit d'huile afin de mieux le protéger. Enfin, conservez la poêle dans un endroit sec.

ENTRETIEN

**NOUS PENSONS QUE NOS POÊLES NE POUVAIENT PAS ÊTRE AMÉLIORÉES...
C'EST POURTANT CE QUI VIENT DE SE PRODUIRE ! ELLES DÉVELOPPENT
EN EFFET DES PROPRIÉTÉS ANTIADHÉSIVES AU FUR ET À MESURE DE
LEUR UTILISATION.**

Pour maintenir une patine en surface, il est important de ne jamais nettoyer votre poêle avec des éponges à récurer ou des agents abrasifs. Si vous n'utilisez pas souvent votre poêle, il est préférable de la graisser de temps à autre. Voici comment procéder : réchauffez la poêle à feu doux jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment chaude pour y ajouter une huile au point d'éclair élevé, de tournesol par exemple. Retirez la poêle du feu et frottez-en l'intérieur de papier essuie-tout. Laissez d'abord refroidir la poêle avant de la ranger.

Vérifiez régulièrement que les poignées sont encore fermement en place. Si elles commencent à bouger, fixez-les à nouveau à l'aide d'un tournevis plat. Nous recommandons de déposer une petite goutte d'huile sur les vis en serrant les poignées, afin d'éviter un risque minime de corrosion sur le filetage de la vis.

GARANTIE

Les produits Serax sont couverts par la garantie légale de 2 ans pour un usage domestique ordinaire, tel que décrit dans les instructions d'entretien.

Ce qui suit ne relève pas d'un usage domestique normal :

- Changement d'apparence, sauf si cela en altère le fonctionnement.
- Usage inadéquat ou erroné, dommages occasionnés par le nettoyage suite à l'emploi de produits et/ou méthode incorrecte.
- Usure normale, coupures, rayures ou dégâts provoqués par des chocs ou une chute.
- Conséquences d'un stockage dans un environnement humide ou en plein air.
- Dégâts dus à des variations de températures extrêmes (ne jamais transférer la poêle directement du réfrigérateur vers la plaque de cuisson ou le four).
- Une couche d'émail fissurée suite à un choc ou une chute contre une surface dure.

Pour contacter

www.serax.com
info@serax.com

SURFACE
For
SERAX



A COLLECTION BY
SERGIO HERMAN

PFLEGEANLEITUNGEN

GEBRAUCHSANLEITUNG

Emailliertes Gusseisen

Für alle Wärmequellen geeignet



Strahlung



Spülmaschine



Ofen



Elektrisch



Induktion



Gas



Glaskeramik

GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNGEN

UNSERE PFANNEN VERDIENEN EINE LIEBEVOLLE, SORGFÄLTIGE BEHANDLUNG.

VORBEUGEND

Vor der ersten Verwendung alle Etiketten entfernen. Die Pfanne in warmem Seifenwasser spülen und gründlich abtrocknen.

WÄRMEQUELLEN

Unsere Pfannen eignen sich für alle Wärmequellen, Mikrowelle ausgenommen. Zum Schutz Ihrer Arbeitsfläche ist es ratsam, die Pfanne zum Verlagern zu heben, anstatt sie zu schieben. Wählen Sie ein Pfannenformat entsprechend der Größe des Kochfelds. Die Pfannen sind außerdem hervorragend für den Ofen geeignet. Sie sollten jedoch keinesfalls auf den Ofenboden, sondern auf ein Ofenblech oder -rost gesetzt werden.

VERWENDUNG

GEEIGNETE KÜCHENUTENSILIEN

Obwohl Gusseisen außerordentlich solide und strapazierfähig ist, kann es bei falscher Anwendung zu Kratzern oder Beschädigungen kommen. Die Verwendung von Metallutensilien ist zu vermeiden, da sie die gusseiserne Oberfläche beschädigen können. Wir empfehlen

Küchenutensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Achten Sie darauf, mit der Pfanne nicht gegen harte Oberflächen zu stoßen.

Verwenden Sie beim Berühren der Topfgriffe stets Topfhandschuhe, da sie sehr heiß werden können. Eine heiße Pfanne oder ein heißer Topf sollte stets auf eine dazu vorgesehene Unterlage und niemals auf eine ungeschützte Arbeitsfläche gestellt werden. Drehen Sie lange Pfannengriffe oder -stiele stets weg von Wärmequellen und Kindern.

TÖPFE & PFANNEN

„Langsam, aber sicher“ lautet die Devise. Wärmen Sie die Pfanne bei mittlerer Hitze langsam auf. Verwenden Sie ein Fett wie zum Beispiel Öl oder Butter oder aber eine Flüssigkeit wie etwa Brühe. Die Pfanne sollte nie leer erhitzt werden, es sei denn, es ist eine Grillpfanne. Die Pfannen halten Temperaturen von bis zu 260 °C stand. Sobald die Pfanne heiß ist, kann die Kochtemperatur reduziert werden. Bei hohen Temperaturen ist stets Vorsicht geboten.

FRITTIEREN

Mit den Surface-Töpfen und -Pfannen kann man auch Lebensmittel frittieren. Die Pfanne sollte höchstens bis zu 1/3 mit Öl gefüllt werden. Bei Zugabe der Speisen steigt der Ölstand.

GRILLEN

Bei unseren Grillpfannen muss weder Öl noch Butter zugegeben werden, sie können trocken verwendet werden. Die Pfanne bei niedriger bis mäßiger Hitze erhitzen. Beim Grillen und Braten sollten Sie warten, bis die Pfanne heiß genug ist. Anschließend können die Speisen hineingegeben werden. Das Einfetten der Lebensmittel anstelle der Pfanne beugt einer Rauchentwicklung vor. Verwenden Sie dazu ein hitzebeständiges Öl wie zum Beispiel Sonnenblumenöl.

MARINIEREN

Alle Töpfe und Pfannen eignen sich außerdem zum Aufbewahren oder Marinieren von Lebensmitteln. Emaille nimmt keine Gerüche auf und verfärbt sich nicht.

WIR HALTEN FÜR JEDE PFANNE EIN PASSENDES REZEPT FÜR SIE BEREIT! LESEN SIE UNSERE BEILIEGENDEN REZEPTE FÜR ERFOLGREICHEN KOCHSPASS.

REINIGUNG & AUFBEWAHRUNG

Obwohl unsere Produkte spülmaschinenfest sind, kann die Emaille durch vielfache Spülvorgänge matt werden. Deswegen empfehlen wir, die Pfanne von Hand in warmem Seifenwasser zu spülen und sie zuvor langsam abkühlen zu lassen. Sie sollte nie in kaltes Wasser getaucht werden. Bei hartnäckigen Pfannenrückständen sollte die Pfanne im warmen Seifenwasser eingeweicht werden. Bei den schwierigsten Rückständen schafft eine Bürste aus Kunststoff oder

Holz Abhilfe. Eisenutensilien können die Pfanne beschädigen. Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab, und reiben Sie die Innenseite und den oberen Rand möglicherweise mit einem Tropfen Öl ein, um die Emaille zu pflegen. Der obere Rand ist nicht emailliert und muss regelmäßig mit Öl eingerieben werden, um ihn zusätzlich zu schützen. Und schließlich sollte die Pfanne an einer trockenen Stelle aufbewahrt werden.

PFLEGE

EIGENTLICH DACHTEN WIR, DASS UNSERE PFANNEN NICHT BESSER WERDEN KÖNNEN, ABER GENAU DAS IST DER FALL! UNSERE PFANNEN ENTWICKELN DURCH HÄUFIGE NUTZUNG SOGAR ANTIHAFTEIGENSCHAFTEN.

Damit sich an der Pfannenoberfläche eine Patinaschicht bilden kann, darf die Pfanne nie mit einem Scheuerschwamm oder Scheuermittel gereinigt werden. Wird die Pfanne nicht häufig verwendet, ist es sinnvoll, sie hin und wieder einzufetten. Dabei ist folgendermaßen vorzugehen: Erwärmen Sie die Pfanne bei geringer Hitze, bis sie warm genug ist, um Öl zuzugeben. Wählen Sie dazu ein hitzebeständiges Öl wie zum Beispiel Sonnenblumenöl. Anschließend nehmen Sie die Pfanne vom Herd und reiben die Innenseite mit Küchenpapier ein. Lassen Sie die Pfanne erst abkühlen, bevor Sie diese aufbewahren. Prüfen Sie regelmäßig, ob die Griffe noch gut befestigt sind. Haben sie sich gelockert, so schrauben Sie sie mit einem flachen Schraubendreher fest. Es ist empfehlenswert beim

Festschrauben an der Innenseite der Schraube einen Tropfen Öl anzubringen, um minimale Korrosionsbildung am Gewinde zu verhindern.

GARANTIE

Serax bietet die gesetzliche Garantie von zwei Jahren bei normalem Haushaltsgebrauch, wie in dieser Gebrauchs- und Pflegeanleitung beschrieben.

Folgendes fällt nicht unter normalem Haushaltsgebrauch:

- Änderungen im Aussehen, außer wenn diese signifikante Auswirkungen auf die Funktionstüchtigkeit haben.
- Ungeeignete, unsachgemäße, falsche Verwendung oder Reinigen mit falschen Reinigungsmethoden und/oder -produkten.
- Alles was kein normaler Verschleiß ist, Schnitt-, Kratzspuren oder Schaden, der durch Schock oder Unfall verursacht wurde.
- Folgeschäden durch Aufbewahrung in einer feuchten Umgebung, draußen, ...
- Schaden als Folge von extremen Temperaturschocks, denen die Pfanne ausgesetzt wurde (setzen Sie bspw. die Pfanne nie vom Kühlschrank direkt auf die Herdplatte).
- Von Topf oder Pfanne abgeplatzte Emaille als Folge von Herunterfallen oder Anstoßen gegen eine harte Oberfläche.

Kontakt www.serax.com • info@serax.com

SURFACE
For
SERAX



A COLLECTION BY
SERGIO HERMAN

ISTRUZIONI DI MANUTENZIONE

ISTRUZIONI PER L'USO

Ghisa smaltata

Compatibile con tutte le fonti di calore



Radiante



Lavastoviglie



Forno



Elettrico



Induzione



Gas



Ceramica

ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

LE NOSTRE PENTOLE PREDILIGONO UNA CURA SCRUPOLOSA E AMOREVOLE.

PRECAUZIONE

Rimuovere tutte le etichette prima dell'uso. Lavare la padella con acqua calda e sapone e asciugarla accuratamente.

FONTI DI CALORE

Le nostre padelle sono compatibili con tutte le fonti di calore, ad eccezione del forno a microonde. Per evitare di danneggiare la superficie di lavoro, si consiglia di sollevare la padella per spostarla invece di farla scivolare. Scegliere una padella delle stesse dimensioni del bruciatore o della piastra di cottura. Le padelle sono indicate anche per l'uso nel forno. Assicurarsi di non collocare mai la padella sul fondo del forno, ma su una piastra o sulla griglia.

USO

GLI UTENSILI DA CUCINA IDEALI

Sebbene la ghisa sia eccezionalmente resistente e durevole, se usata non correttamente può danneggiarsi o graffiarsi. Evitare l'uso di utensili da cucina in metallo, poiché possono rovinare la superficie in ghisa. Consigliamo di utilizzare utensili da cucina in legno o in plastica resistente al calore. Assicurarsi di non urtare con la padella contro superfici dure.

Utilizzare sempre guanti da forno per toccare le maniglie durante la cottura, poiché possono diventare estremamente calde. Poggiare sempre una padella o una pentola calde su un sottopentola e mai a diretto contatto con una superficie di lavoro non protetta. Ruotare le lunghe maniglie o i manici di modo che siano sempre fuori dalla portata dei bambini o lontano da fonti di calore.

PENTOLE E PADELLE

“Chi va piano, va sano e va lontano”. Lasciare scaldare delicatamente la padella a fuoco lento. Utilizzare un grasso come l’olio o il burro, o un liquido come il brodo. Non scaldare mai la padella quando è vuota, a meno che non sia una padella griglia. Le padelle possono resistere a temperature fino a 260 °C. Dopo aver scaldato la padella, abbassare la fiamma durante la cottura. Prestare sempre attenzione alle alte temperature.

FRIGGERE

Con le pentole e le padelle Surface è possibile preparare anche ottime frittiture. Assicurarsi di riempire la padella fino a massimo 1/3 della sua capacità. Una volta aggiunti gli ingredienti il livello dell’olio inizierà ad aumentare.

CUOCERE ALLA GRIGLIA

Le nostre padelle griglia non necessitano l’aggiunta di olio o burro, ma possono essere utilizzate a secco. Riscaldare la padella a fuoco medio basso. Per la cottura alla griglia e arrosto attendere che la padella sia sufficientemente calda,

quindi deporre gli alimenti da preparare. Aggiungendo del grasso direttamente sugli alimenti e non sulla padella si evita la formazione di fumo. Per questa operazione utilizzare un olio dall’elevato punto di fumo come l’olio di girasole.

MARINARE

Tutte le pentole e le padelle sono indicate anche per conservare o marinare gli alimenti. Lo smalto non assorbe odori né colori.

PER OGNI PADELLA ABBIAMO UNA RICETTA ADATTA DA PROPORVI! LEGGETE LE NOSTRE RICETTE ALLEGATE E DIVERTITEVI A CUCINARE PIATTI PRELIBATI.

PULIZIA E CONSERVAZIONE

Sebbene i nostri prodotti siano lavabili in lavastoviglie, i frequenti cicli di lavaggio possono rendere lo smalto opaco. Consigliamo pertanto di lavare la padella a mano con acqua calda e sapone. Lasciarla prima raffreddare lentamente e non immergerla mai in acqua fredda. In caso di sporco ostinato, lasciare la padella in ammollo in acqua calda e sapone. Per i residui più difficili da scrostare utilizzare una spazzola in plastica o in legno. Gli utensili in ferro potrebbero danneggiare la padella. Asciugare accuratamente la padella e, se necessario, cospargere la superficie interna e il bordo superiore con una goccia di olio. In questo modo potrete conservare la brillantezza dello smalto. Il bordo superiore non è smaltato e deve essere strofinato regolarmente con olio per una protezione supplementare. Infine, riponete la padella in un ambiente asciutto.

MANUTENZIONE

PROPRIO QUANDO PENSAVAMO CHE LE NOSTRE PADELLE NON POTESSERO FARE MEGLIO, CI SIAMO DOVUTI RICREDERE! LE NOSTRE PADELLE SVILUPPANO DELLE PROPRIETÀ ANTIADERENTI GRAZIE AD UN USO FREQUENTE.

Per creare una patina superficiale protettiva è importante non pulire mai la padella con una spugna o altri prodotti abrasivi. Nel caso la padella non venga utilizzata con frequenza, si consiglia di cospargerla ogni tanto con del grasso secondo la procedura seguente. Scaldare la padella a fuoco lento fino a che sia abbastanza calda per aggiungere l'olio. Scegliere un olio dall'elevato punto di fumo come l'olio di girasole. Quindi togliere la padella dal fuoco e strofinare la superficie interna con carta da cucina. Lasciare raffreddare bene la padella prima di conservarla.

Verificare regolarmente che le maniglie siano ben fissate. Se sono allentate, serrarle saldamente con un cacciavite piatto. Consigliamo di mettere una piccola goccia d'olio all'interno della vite al momento di fissarla, per prevenire la minima formazione di ruggine nella filettatura.

GARANZIA

Serax offre una garanzia legale di due anni per il normale uso domestico, come descritto nelle presenti istruzioni per l'uso.

I seguenti punti non ricadono sotto il normale uso domestico:

- Cambiamenti nell'aspetto, a meno che questi non influiscano significativamente anche sul funzionamento.
- Uso improprio, inappropriato, errato o pulizia effettuata con metodi e/o prodotti di pulizia errati.
- Tutto quello che non risulta essere normale usura, tagli, graffi o danni dovuti a urti o a un incidente.
- Danno consequenziale dovuto a collocazione in un ambiente umido, fuori ...
- Danno da esposizione a sbalzi estremi di temperatura (per esempio, mai mettere la padella dal frigorifero direttamente sul fuoco di cottura).
- Crepe sul rivestimento in smalto della padella o pentola, dovute a caduta o all'urto contro una superficie dura.

Contattare

www.serax.com
info@serax.com

SURFACE
For
SERAX



A COLLECTION BY
SERGIO HERMAN

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

Hierro colado vitrificado

Apto para todas las fuentes de calor



Radiante



Lavaplatos



Horno



Eléctrico



Inducción



Gas



Cerámica

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

NUESTRAS SARTENES PREFIEREN SER TRATADAS CON ATENCIÓN Y CARIÑO.

ANTES DEL PRIMER USO

Retire todas las etiquetas adhesivas antes de empezar a utilizar el producto. Lave la sartén con agua tibia y jabón y séquela.

FUENTES DE CALOR

Nuestras sartenes son aptas para todas las fuentes de calor, salvo los hornos microondas. Para no dañar la superficie de trabajo, es recomendable levantar la sartén para moverla, en lugar de deslizarla. Elija una sartén con unas dimensiones que se correspondan con la fuente de calor o el fogón. Las sartenes se pueden introducir en el horno. No coloque la sartén en la parte inferior del horno. Colóquela siempre sobre una bandeja o una rejilla.

USO

HERRAMIENTAS RECOMENDADAS

A pesar de que el hierro fundido es muy resistente, el uso inadecuado puede producir arañazos o dañar la sartén. Evite el uso de utensilios metálicos. Pueden dañar la superficie del hierro fundido. Recomendamos utilizar utensilios de cocina de madera o plástico resistente al calor. No golpee la sartén contra superficies duras.

Cuando cocine, utilice siempre guantes de cocina para tocar las asas, ya que pueden alcanzar una temperatura muy elevada. Coloque siempre una sartén o cacerola calientes sobre un salvamanteles, evitando colocarlas directamente sobre una superficie de trabajo desprotegida. Mantenga siempre los mangos alejados de las fuentes de calor y los niños.

SARTENES Y CACEROLAS

"Sin prisa pero sin pausa" es la mejor forma de hacer las cosas. Caliente la sartén lentamente a fuego medio. Utilice una sustancia grasa, por ejemplo, mantequilla, aceite o un líquido, como un caldo. No coloque sartenes vacías en los fogones, salvo que se trate de una de nuestras parrillas. Las sartenes pueden soportar temperaturas de hasta 260 °C. Una vez calentada la sartén, baje la temperatura mientras cocine. Tenga cuidado siempre con las temperaturas elevadas.

CÓMO FREÍR

Nuestras sartenes y cacerolas también son ideales para freír. Llene la sartén con aceite, hasta un máximo de 1/3 de su capacidad. El nivel de aceite subirá al añadir los ingredientes.

CÓMO COCINAR A LA PARRILLA

Nuestras parrillas no requieren aceite ni mantequilla; se pueden utilizar secas. Caliente la sartén a fuego medio o bajo. Espere a que la sartén esté caliente antes de colocar el producto en la parrilla. A continuación, añada el alimento. Al

engrasar el alimento y no la sartén, se evita la producción de humo. Utilice un aceite con un punto de inflamación elevado como, por ejemplo, el aceite de girasol.

CÓMO MARINAR

Todas nuestras cacerolas y sartenes son ideales para guardar y marinar alimentos. El esmalte no absorbe olores ni colores.

¡HEMOS PREPARADO UNA RECETA ESPECIAL PARA CADA UNA DE NUESTRAS SARTENES! ECHE UN VISTAZO A NUESTRAS RECETAS. DISFRUTARÁ COCINANDO.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

Si bien nuestros productos se pueden lavar en el lavavajillas, los continuos ciclos de lavado pueden desgastar el esmalte. Por ello, recomendamos lavar la sartén con agua caliente y jabón. Permita primero que la sartén se vaya enfriando lentamente. No la sumerja nunca en agua fría. Si quedaran residuos en la sartén, déjela en remojo durante un minuto en agua caliente con jabón. Para eliminar los residuos más adheridos, utilice un cepillo de plástico o madera. Los utensilios de hierro pueden dañar la sartén. Seque la sartén y engrase ligeramente la parte interior y el borde superior con un poco de aceite; esto permitirá que el esmalte se mantenga en condiciones óptimas. El borde superior no está esmaltado y se

debe engrasar con frecuencia con aceite para ofrecer una protección adicional. Y, por último, guarde la sartén en un lugar seco.

MANTENIMIENTO

PENSÁBAMOS QUE NUESTRAS SARTENES NO PODÍAN MEJORAR. ¡PUES SÍ! CUANDO SE UTILIZAN DE FORMA HABITUAL, NUESTRAS SARTENES DESARROLLAN PROPIEDADES ANTIADHERENTES POR SÍ MISMAS.

Para que se forme una capa en la superficie, es importante no lavar la sartén con estropajos ni productos abrasivos. En caso de no utilizar la sartén a menudo, engrásela de vez en cuando. Para obtener resultados óptimos, caliente la sartén a fuego bajo, hasta que esté lo suficientemente caliente como para añadir aceite. Escoja un aceite de cocina con un punto de inflamación elevado como, por ejemplo, el aceite de girasol. A continuación, retire la sartén y aplique el aceite con papel de cocina. Deje que la sartén se enfríe antes de guardarla. Compruebe regularmente el estado de los tornillos. Si se hubieran aflojado, apriételos firmemente con un destornillador plano. Para evitar la corrosión mínima de la rosca, le recomendamos aplique una gota de aceite en el tornillo en el momento de apretarlo.

GARANTÍA

Serax ofrece una garantía de dos años uso doméstico, tal y como se describe en estas instrucciones de mantenimiento.

Los casos siguientes no se incluyen en el concepto de uso doméstico:

- Los cambios de aspecto, siempre que no tengan un efecto significativo en el funcionamiento.
- El uso incorrecto, el abuso o el uso de métodos y/o productos de limpieza.
- Todo lo que no se considere desgaste habitual, incisiones, arañazos o daños causados por un impacto o accidente.
- Los daños emergentes derivados del almacenamiento en un entorno húmedo, al exterior...
- Daños causados por haber expuesto la sartén a fluctuaciones extremas de temperatura.
- Daños causados por haber golpeado la sartén en una superficie dura (esto puede provocar que la sartén o el revestimiento esmaltado estalle).

Contacto

www.serax.com

info@serax.com

WWW.SERAX.COM