

Il fornello Estense, istruzioni per l'uso

Prima dell'uso lavare con acqua calda e sapone.



Per cotture
a Gas

NO
lavastoviglie

<p>1</p> <p>Posizionare la base del fornello sulla griglia del fornello, utilizzando quello di misura media. Assicurarsi che la fiamma rimanga all'interno del foro e che non lambisca mai il fornello.</p>	<p>2</p> <p>Inserire nel fornello lo spargifiamma</p>	<p>3</p> <p>Inserire nel fornello il supporto triangolare</p>	<p>7</p> <p>Coprire il tutto con la campana</p>
<p>4</p> <p>Appoggiare la prima tortiera</p>	<p>5</p> <p>Posizionare sopra la prima tortiera il supporto quadrato</p>	<p>6</p> <p>Appoggiare la seconda tortiera</p>	

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 splendenti usare prodotti specifici.