



Küchenprofi valurautatuotteet

Isovanhemmillemme valuraudan käyttö oli itsestäänselvyys. Materiaali on viime vuosina palannut nykyaikaisiin keittiöihin.

* Valuraudan ehdoton hyöty on sen tasainen lämmönjohtokyky, pohjasta reunoille ja ruokaan. Küchenprofin padat ovat tasapohjaisia, jolloin ne **käyvät kaikille lämmönlähteille, sekä keraamiselle että induktioliedellekin**. Pataa tulee aina nostaa, eikä liu'uttaa pintoja pitkin.

* Lasikannet ja nupit kestävät lämpöä jopa 250C:seen.

Emaloidun valurautapadan huoltaminen:

* Ennen käyttöönottoa pese astia kuumalla pesuvedellä. Huuhtelee ja kuivaa huolellisesti. Täytä astia öljyllä (n. 1 cm pohjasta) ja laita keskilämpöiseen uuniin ja anna olla, kunnes öljy höyryää. Poista astia uunista, anna jäähtyä ja kaada öljy pois. Huuhtelee astia vielä kerran ja kuivaa hyvin.

* Ahkerassa käytössä valurautapata muodostaa pohjaan kalvon, joka estää ruoan palamista pohjaan. Pese ja kuivaa pata aina käytön jälkeen huolellisesti. Käytä puisia, muovisia tai silikonisia työvälineitä, jotka eivät naarmuta pataa.

* Emaloitu pinta helpottaa astioiden puhtaana pitämistä. Jos pinttymiä syntyy, kiehauta vettä, lisää hieman suolaa kiehuvaan veteen ja anna hetken aikaa poreilla. Näin pata on taas tuliterässä kunnossa.

Emaloitujen valurautapatojen valmistus:


Ostaessasi valurautatuotteen, saat aina uniikin yksilön.

Käytettävät raaka-aineet sulatetaan kattilan muotoiseen astiaan, josta massa kaadetaan hiekkavalumuottiin, joka käytön jälkeen rikotaan. Tämän vuoksi jokainen pata on yksilökappale. Jäähdytyksen jälkeen tuote poistetaan muotista.

Jokainen valmistettu tuote käy läpi tarkan laatukontrollin. Karheat reunat ja valusaumat hiotaan käsityönä loistokuntoon. Metallikuulapuhallus valmistaa tuotteen pinnan emalointia varten.

Tuote saa alkuun perusemalointikerroksen. Tämän jälkeen kaksi eri emalikerrosta ruiskutetaan tuotteen pintaan, sekä sisä- että ulkopuolelle, joka antaa tuotteelle oman tutun sävynsä. Molemmat pinnat poltetaan 1450C:ssa. Tämä polttotoimenpide varmistaa emalin pysyvyyden ja pinnan huippukestävyyden normaalikäytössä.

Emalointi suojaa ruosteelta ja tekee tuotteesta käyttökelpoisen kaikilla keraamisilla lämmönlähteillä.

Maahantuoja:  **decanter**

Decanter Oy, Melkonkatu 24, 00210 Helsinki
tel. 010- 231 2151, www.decanter.fi, decanter@decanter.fi