



Ketaus indų parduotuvė:
www.MANOKAZAS.lt



made in
UKRAINE

Gamintojas: «Maysternva®»

„Maysternya“ ketaus indų instrukcija

EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA

Ketaus indai „Maysternya®“ yra be dangos ir pagaminti iš natūralių ekologiškai švarių medžiagų. Ketus yra vienas iš geriausių ir tinkamiausių medžiagų indų gamybai. Tokie indai gali būti ilgai kaitinami aukštoje temperatūroje, neišskiria toksinų medžiagų, ilgai išlaikantys šilumą, praktiški ir pasirusę tarnauti Jūsų virtuvėje dešimtmečiais. Ketaus indai be dangos tinkami kepti ir troškintų patiekalų gamybai visų tipų viryklėse.

NAUJŲ NEEMALIUOTŲ KETAUS INDŲ PARUOŠIMAS NAUDOJIMUI

1. Prieš pirmą naudojimą indus reikia kruopščiai išplauti karštu vandeniu su indų plovimo skysčiu. Naudoti kempinę arba indų plovimo šepetį be metalinių šerelių. Nusausinti indą.
2. Į indą įberti kelias geras saujas valgomosios druskos, kad užsidengtų puodo apačia ir kaitinti 10-20 minučių, druską maišant. Druska kaitinama iki tol kol indas nebedūmina.
3. Po kaitinimo druską išberti, indą atvėsinoti iki kambario temperatūros. Tada nuskalauti karštu tekančiu vandeniu ir nusausinti.
4. Vėl įkaitinti indą labiau nei 100° (ir vidinę indo pusę ištepti plonu augalinio aliejaus sluoksniu. Leisti atvėsti. Dabar indas tinkamas maisto gaminimui.

NEEMALIUOTŲ KETAUS INDŲ PRIEŽIŪRA

1. Nepalikite paruošto maisto ilgesniam laikui ketaus induose.
2. Baigus gaminti, indą išplaukite (rekomenduojama ne naudoti šveitimo priemonių), kruopščiai nusausinkite (geriausiai tai daryti nestipriai įkaitinus indą, kad niekur neliktų vandens lašų, kurie gali sąlygoti indų aprūdijimą) ir vėl padengti plonu augalinio aliejaus sluoksniu.
3. Neplauti ketaus indų indaplovėse.
4. Laikyti ketaus indus rekomenduojama sausoje, gerai vėdinamoje vietoje.
5. Netinkamai naudojami arba laikomi indai gali aprūdyti, tačiau tai nėra defektas, indai ir toliau bus tinkami maisto ruošimui: aprūdijusias vietas nušveiskite metaliniu šepetėliu arba kempinėle, įkaitinkite ir padenkite plonu augalinio aliejaus sluoksniu.

TINKAMAI NAUJAMAI KETAUS INDAI ILGAM TAPS JŪSŲ MAISTO RUOŠIMO PADĖJĖJAI!

UAB STEKSANA
Įmonės kodas: 304882687
PVM mokėtojo kodas:
LT100013259118
A/s: LT927290099061181146
AS "Citadele banka"

Adresas: Savanorių pr.,43
LT-03130 Vilnius
www.manokazanas.lt
El. p: info@manokazanas.lt
Tel. +370 60730541
Dirbame I - V 10:00 - 17:30

