



GEBRAUCHS- & PFLEGEANLEITUNG | USE & CARE INSTRUCTIONS

INSTUCCIONES DE USO Y DE MANTENIMIENTO

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УХОДУ | إِسْتَعْمَالُ وَالْعَوْدَ



for cooking ... for life ...

Unser Prinzip: Für unsere Kunden nur die höchste Qualität!

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir freuen uns, Sie als SKK Kunden begrüßen zu können! SKK gehört weltweit zu den führenden Produzenten von handgegossenem Kochgeschirr. Unsere Produkte sind das Ergebnis einer perfekten Symbiose aus handwerklichen Traditionen, noch echter Handarbeit bei den verschiedensten Herstellungsschritten sowie modernsten High-Tech-Verfahren. Das ist es, was Ihr neues Profi-Guss-Kochgeschirr von SKK auszeichnet und zu einem herausragenden Spitzenprodukt unter den Aluminium-Kochgeschirren macht. Mit den Produkten von SKK erzielen sie beste Kochergebnisse. Sie sparen Energie und somit bares Geld und schonen ganz nebenbei die Umwelt. Und nicht zuletzt ermöglichen die SKK-Produkte gesundes und fettarmes Kochen und leisten damit einen wesentlichen Beitrag zu Ihrer Gesundheit. Darüber hinaus lassen sich unsere Produkte garantiert schnell und kinderleicht reinigen. Im Handumdrehen ist Ihr Kochgeschirr wieder sauber und einsatzbereit.

Hier erhalten Sie ein paar nützliche Hinweise und Tipps, die Ihnen noch mehr Freude und Spaß am Kochen mit SKK-Kochgeschirr bereiten werden!



Tipp 1

Reinigung:

Vor dem Erstgebrauch und nach jedem weiteren Einsatz säubern Sie Ihr SKK-Kochgeschirr einfach mit heißem Wasser. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen können Sie auch ein wenig Spülmittel einsetzen oder kochen Sie etwas Wasser im verschmutzten Kochgeschirr auf, Bratrückstände und Fett lassen sich so problemlos entfernen. Auf den Einsatz der Spülmaschine, in der oft nur wenig Platz zur Verfügung steht, kann getrost und problemlos verzichtet werden. Um die Antihaftoberflächenversiegelung nicht zu beschädigen, sollte auf den Einsatz von Scheuer- und Stahlschwämmen oder ähnlichen groben Reinigungswerkzeugen verzichtet werden. So reinigen Sie Ihr SKK-Kochgeschirr richtig und spielend leicht. Sofort ist Ihr Kochgeschirr wieder hygienisch sauber und einsatzbereit! Ihr SKK-Guss-Kochgeschirr ist zum Kochen gedacht, und nicht zum Aufbewahren von Speisen. Daher sollte es unmittelbar nach Gebrauch gereinigt werden.

Tipp 2

Antihaftoberflächenversiegelung und Verwendung von Küchenutensilien:

SKK-Kochgeschirr verfügt über eine sehr hochwertige und robuste Antihaf-Oberflächenversiegelung, die extrem kratz- und schnittfest ist. Selbstverständlich können mit größerer Kraftaufwendung oder durch sehr scharfe und spitze Gegenstände Beschädigungen an der Oberfläche verursacht werden. Gebrauchsspuren stellen vielleicht einen optischen Makel dar, mindern aber nicht die sehr guten Brat- und Antihafteigenschaften. Eine weitere Nutzung ist auch aus gesundheitlicher Sicht absolut unbedenklich, da alle SKK-Produkte PFOA frei sind und den Anforderungen der EU - Verordnung 1935/2004 sowie den gesetzlichen Anforderungen des LFG und des BfR entsprechen. Wir empfehlen Ihnen in Ihrem SKK-Kochgeschirr mit Küchenutensilien aus weichen Materialien wie z.B. hitzebeständigem Kunststoff oder Holz zu arbeiten.

Tipp 3

Energiesparendes Kochen:

Bei stetig steigenden Kosten ist Energiesparen in nahezu jedem Haushalt ein interessantes Thema. SKK-Kochgeschirr verfügt über eine sehr große Wärmeleitfähigkeit und über eine enorme Wärmespeicherkapazität. Eigenschaften, die beim Sparen von Energie sehr von Vorteil und extrem wichtig sind.

- Nach einem kurzen Aufheizen des SKK-Kochgeschirrs im Leerzustand sollten Sie nach dem Einfüllen Ihrer Speisen auf einer niedrigeren Heizstufe weiterkochen. Eine gleich bleibende Wärmeverteilung und optimale Gartemperatur ist auf Grund der vorzüglichen Micro - Thermoböden gewährleistet. So sparen Sie z. B. im Vergleich zu herkömmlichen Pfannen ein Drittel Energie und verhindern eine Überhitzung.
- Idealerweise wählen Sie eine Herdplatte oder Gasflamme, deren Durchmesser kleiner oder gleich groß der Bodenfläche Ihres SKK-Kochgeschirrs ist. Energie wird vor allem dann verschwendet, wenn die Fläche der Herdplatte bzw. der Gasflamme über die Bodenfläche hinausragt.
- Wählen Sie eine dem Inhalt entsprechende Kochgeschirrgröße; das Kochgeschirr sollte immer zu ca. 2/3 gefüllt sein. Gemüse sollten Sie nur mit wenig Flüssigkeit im geschlossenen Topf garen. Dies reduziert nicht nur die Garzeit um 30 bis zu 40%, sondern trägt auch zu einem besseren Geschmack und einer geringeren Auslaugung wertgebender und gesunder Inhaltsstoffe bei.
- Achten Sie auf saubere Kochgeschirrböden und Kochplatten, Verschmutzungen behindern die Wärmeleitung und vergeuden sinnlos Energie.
- Der besonders starke Thermoboden Ihres SKK-Kochgeschirrs hält Speisen auch bei ausgeschalteter Herdplatte noch lange warm.

Entscheidend für eine gesunde Mahlzeit ist die richtige Temperatur beim Garen!

Laut Stiftung Warentest erreichen Pfannen aus Aluminium-Handguss im Leerzustand bei höchster Heizstufe schon nach drei Minuten eine Temperatur von ca. 300 °C. Dies kann zu einem sehr schnellen Verbrennen von Fetten und Ölen führen. Beim Verbrennungsprozess können so genannte Teerharze entstehen, welche sich auf der Antihalt- Oberflächenversiegelung festsetzen und einbrennen können.

Ein Entfernen der Teerharze, die die Antihalt-Eigenschaften der Oberfläche beeinträchtigen, ist dann nicht mehr möglich. Beim Garen sollten daher Fette und Öle grundsätzlich nicht so stark erhitzt werden, dass es zu einer Rauchentwicklung kommt. In diesem Fall wird eine gesundheitsschädigende Substanz (Acrolein) freigesetzt.

Mehr darüber erfahren Sie auch unter www.skk-guss.de.

Tipp 4

Richtiges Erhitzen von SKK Profi – Gussgeschirr:

Heizen Sie Ihr SKK-Kochgeschirr kurz auf. Der Thermoboden sorgt dann für eine schnelle und gleichmäßige Erhitzung. Reduzieren Sie die Hitze um ein Drittel und geben Sie Ihre Speisen in das Kochgeschirr. Wenn Sie mit Öl oder Fett braten, zeigt Ihnen der Kochlöffeltest, ob Sie die richtige Brattemperatur erreicht haben. Hierzu halten Sie einen trockenen Holzlöffel in das Öl oder Fett, wenn sich Bläschen bilden, ist der optimale Zeitpunkt erreicht und Sie können Ihre Speisen hinzugeben. Niemals sollten Sie das Kochgeschirr so stark erhitzen, dass sich eine Rauchentwicklung zeigt und das Öl oder Fett verbrennt!

Tipp 5

Verwendung auf Ceranfeldern:

Heben Sie Pfannen und Töpfe beim Versetzen auf Ceran- und Induktionskochfeldern immer an. Diese Kochfelder unterliegen geringen Herstellungstoleranzen. Selbst durch leichte Verschmutzungen zwischen Kochfeld und Pfannenboden (beispielsweise durch Salz, Zucker, etc.) können auch hier beim Verschieben von Pfannen und Töpfen Kratzer am Aluminiumboden oder auch am Ceran- bzw. Induktionskochfeld entstehen. Für diese Schäden kann keine Haftung übernommen werden.

Fette & Öle gesund genießen:

Wählen Sie je nach Zubereitung ein Öl oder Fett, das die gewünschte Kochtemperatur verträgt. Denn Fette und Öle haben eine unterschiedliche Hitzestabilität. Hierbei spricht man vom Rauchpunkt – das ist die Temperatur, bei der die Fettverbrennung durch sichtbare Rauchentwicklung beginnt. Die folgende Tabelle zeigt den Rauchpunkt (ab diesem Punkt beginnen Fette, zu verbrennen) verschiedener Fette:

Produkt	Rauchpunkt °C
Erdnussöl (raffiniert = heissgepresst)	230
Erdnussöl (unraffiniert = kaltgepresst)	170
Palmkernfett	220
Kokosfett	185 - 205
Schweineschmalz	121 - 218
Butterschmalz	205
Butter	175
die meisten raffinierten Öle	> 200
kaltgepresstes Rapsöl	130 - 190
kaltgepresstes Olivenöl	130 - 175
Sojaöl	213
Sonnenblumenöl (raffiniert)	210 - 225
Sonnenblumenöl (unraffiniert)	107
Sesamöl (unraffiniert)	177
Distelöl	150

Achtung: Diätfette und Diätmargarinen und die meisten nativen oder kaltgepressten Öle (z.B. natives Distel- oder Sonnenblumenöl) sind in der Regel nicht zum Braten geeignet! Achten Sie immer auf die Hinweise der Hersteller auf den Verpackungen.

Induktion – Die neue Generation:

Alle SKK-Profi-Guss-Produkte können auch induktionstauglich hergestellt werden. Dazu hat SKK eine innovative Technologie entwickelt, um Aluminiumguss – Produkte zu magnetisieren. Im Produktionsprozess wird eine zusätzliche Schicht aus magnetischem High – Tech Material auf die Außenfläche jedes Produktes aufgebracht, bevor die Versiegelung hergestellt wird. Dieses magnetische Material wird durch einen technisch sehr aufwendigen Prozess auf die Böden aufgebracht. Dadurch erreichen Induktionsprodukte von SKK eine deutlich bessere Effizienz als vergleichbare Produkte.

Der perfekt ebene Boden ist zudem auch für alle weiteren Herdarten geeignet. Diese neue Induktionstechnologie wurde für eine neue Generation von handgeschlagenem Aluminium – Kochgeschirr entwickelt und folgt dem zukünftigen Trend von modernen Induktionskochfeldern.

VORTEILE DER INDUKTIONSTECHNIK:

Induktionskochen bietet ein extrem schnelles Aufheizen, deutlich verbesserte Energieeffizienz, absolut gleich bleibende Hitze und gleichzeitig eine vergleichbare oder sogar bessere Hitzedosierung als Kochen mit Gas.

Die Zeit, die benötigt wird, um einen Topf mit Wasser zum Kochen zu bringen, hängt von der Leistung des Induktionskochfeldes ab, ist aber in jedem Fall deutlich kürzer als bei Gas- oder Elektrokochfeldern.

Gemäß der EGC Electric Glass Company sind „Energieeinsparungen von 40 – 70 % im Vergleich zu konventionellen Kochfeldern realistisch erreichbar.“ Induktionskochfelder sind sicherer im Gebrauch, da keine offenen Flammen zur Anwendung kommen, und die Kochfelder nur maximal die Temperatur des Kochgeschirrs erreichen, weil nur diese erhitzt werden. Induktionskochfelder sind sehr flach und eben und lassen sich somit sehr leicht reinigen. Selbst verschüttete Nahrungsmittel können nicht mehr einbrennen, da die Kochfelder nicht heiß werden.

ALLGEMEINE GARANTIEHINWEISE:

Sie erhalten eine lebenslange Garantie auf Planebenheit der Böden für alle Serien.

Die Garantie für die Antihaftversiegelung beträgt:

Für SERIES 3, 5, 7 und CERAPRO: 2 Jahre.

Für SERIES 9, 11, 13 und 15: 5 Jahre.

Im übrigen gelten die gesetzlichen Gewährleistungsbestimmungen der jeweiligen Länder.



for cooking ... for life ...

Our Philosophy: Only the best quality for our customers!

Dear Valued Customer,

We are pleased to welcome you to the SKK customer community! SKK is one of the world's leading manufacturers of hand-cast cookware. Our products are the result of a perfect symbiosis of traditional craftsmanship, genuine hand-made quality applied to every step of the manufacturing process, and the latest high-tech production processes. This is what sets your new professional cast cookware from SKK apart from the rest and what makes it a top-quality aluminium cookware product. SKK products will help you achieve optimum results in the kitchen. You use less energy and save money, all while helping protect the environment. SKK products also allow you to prepare nutritious, low-fat dishes thus making a valuable contribution to your healthy lifestyle. Moreover, our products are quick and easy to clean – guaranteed. Your cookware is spotless and ready to use again in no time.

We are pleased to offer you a number of useful hints and tips that will make cooking with SKK cookware even more enjoyable and fun!



Tip 1

Cleaning:

Simply clean your SKK cookware with hot water before you use it for the first time and after every other use. Stubborn stains can also be removed with a little detergent or by boiling some water in the cookware, which will allow you to remove cooking residue and oil with ease.

You no longer need to use your dishwasher to wash your cookware, saving valuable space for other dishes and glassware. To avoid damaging the non-stick surface coating, never use scouring pads, steel wool or other abrasives. Following these tips will make cleaning your SKK cookware a snap.

Now your cookware is hygienically clean and ready to use again! Your SKK cookware is designed for cooking, not for storing food, so always be sure to clean it immediately after use.

Tip 2

Non-stick surface coating and using kitchen utensils:

SKK cookware features a premium-quality, robust non-stick surface coating, which is highly resistant to scratches and cuts. Naturally, applying extreme pressure or using very sharp, pointed objects can result in damages to the surface.

Signs of wear may result in what appear to be flaws, but will in no way impair the cookware's excellent cooking and non-stick properties. Continued use does not pose a health risk, as all SKK products are PFOA free and manufactured in accordance with EU regulations (1935/2004) and in compliance with German food and feed laws (LFG) and German Federal Institute for Risk Assessment (BfR) requirements. We recommend that you use kitchen utensils made of soft materials such as heat-resistant plastic or wood with your SKK cookware.

Energy-saving cooking:

With today's rising utilities costs, saving energy is of interest to nearly every household. SKK cookware is known for its outstanding thermal conductivity and tremendous heat storage capacity – characteristics that are highly advantageous and extremely important when it comes to saving energy.

- After briefly heating up your empty SKK cookware, we recommend that you continue to cook your dishes on low heat after filling the cookware. Consistent heat distribution and optimum cooking temperatures are guaranteed thanks to the exceptional micro-thermal base. This saves you a third more energy compared to conventional pans and helps prevent overheating.
- For best results, choose a hob or gas flame with a diameter equal to or less than the base of your SKK cookware. Most energy is lost when the surface of the hob or gas flame extends beyond the base of the cookware.
- Select the proper cookware size for the foods you wish to cook; cookware should always be around 2/3 full. Steam vegetables in a closed pot with very little liquid. This not only reduces the cooking time by 30 to 40 %, but also enhances flavour and helps retain valuable nutrients in the food.
- Ensure that the base of your cookware and the surface of your hob are always clean; residue can inhibit thermal conductivity and result in needless energy waste.
- Your SKK cookware features an extremely strong thermal base that keeps dishes warm for a very long time even after the hob has been turned off.

The right cooking temperature plays a key role in preparing a healthy meal!

According to Stiftung Warentest (an independent consumer-protection foundation in Germany), empty pans made of hand-cast aluminium reach a temperature of approx. 300 °C after just three minutes when heated at the highest level. Fats can burn extremely fast at these high temperatures, creating "tar resin" that can burn into the surface coating.

Once this happens the tar resin impairs the non-stick surface properties and can no longer be removed. In general, fats and oils should never be heated up to the smoke point. Doing so releases acrolein, a harmful substance.

For more information, please visit www.skk-guss.de.

Tip 4

How to properly heat SKK professional cookware:

Briefly heat up your SKK cookware. The thermal base ensures rapid, even heating. Lower the heat by a third and then place your food into the cookware. If you are cooking with oil or fat, the kitchen spoon test will help you determine whether the cookware has reached the right cooking temperature.

Simply hold a dry wooden spoon in the oil or fat – if bubbles form, it is the perfect time to add food to the cookware. The cookware should never get hot enough to produce smoke or burn oil or fat!

Tip 5

Use on ceramic hobs:

Always lift pots and pans when moving them on ceramic and induction hobs. Hobs of this type are subject to low manufacturer tolerances.

Even when there is light residue between the surface of the hob and the base of the pan (from salt, sugar, etc.), dragging pots or pans can scratch the aluminium base or the surface of ceramic or induction hobs. No liability can be assumed for such damage.

Tip 6

Enjoying fats and oils the healthy way:

It is important to choose oils or fats suited for the desired cooking temperature you use when preparing your dishes because different types of fats and oils have varying levels of heat stability. This is known as the smoke point – the temperature at which fat begins to burn and visible smoke forms.

The following table shows the smoke point (fats begin to burn at this point) of various fats:

Product	Smoke point °C
Peanut oil (refined = hot-pressed)	230
Peanut oil (unrefined = cold-pressed)	170
Palm oil	220
Coconut oil	185 - 205
Lard	121 - 218
Clarified butter	205
Butter	175
Most refined oils	> 200
Cold-pressed rapeseed oil	130 - 190
Cold-pressed olive oil	130 - 175
Soybean oil	213
Sunflower oil (refined)	210 - 225
Sunflower oil (unrefined)	107
Sesame oil (unrefined)	177
Safflower oil	150

Please note:

Dietary fats and margarines and most native or cold-pressed oils (e.g. native safflower or sunflower oil) are generally not suitable for frying! Always observe the manufacturer's specifications on the packaging.

Tip 7

Induction – The next generation:

All SKK professional cast products can also be manufactured for induction hobs thanks to innovative technology developed by SKK that magnetizes cast aluminium products. During the production process, an additional layer made of high-tech magnetic material is attached to the outside of the pan before it is coated.

A highly advanced process is used to apply this magnetic material to the base of each product. This makes SKK induction cookware much more efficient than comparable products. The perfectly level base is also suitable for all other types of hobs. This new induction technology was developed for the next generation of hand-cast aluminium cookware and addresses future trends in modern induction hobs.

ADVANTAGES OF INDUCTION TECHNOLOGY:

Induction cooking allows you to rapidly heat up foods, significantly improves energy efficiency and ensures constant heat levels while simultaneously providing similar or even better temperature dosing than cooking with gas.

The time required to bring a pot of water to a boil depends on the induction hob's capacity, but it is always shorter than gas or electric hobs.

According to the Electric Glass Company (EGC), "Energy savings of 40 – 70 % can be realistically achieved compared to conventional hobs." Induction hobs are also safer because they do not use open flames for cooking, and the temperature of the hob never exceeds the temperature of the cookware since only the cookware is heated. This makes induction hobs extremely flat and level and thus very easy to clean. Even food that spills out onto the hob will not burn into the surface because the hob is not hot.

GENERAL WARRANTY INFORMATION:

All of our series products feature a lifetime warranty that guarantees that the base of the cookware will remain level and even. The warranty periods for our non-stick coatings are as follows:

For SERIES 3, 5, 7 and CeraPro: 2 years.

For SERIES 9, 11, 13 and 15: 5 years.

For the remainder, the legal warranty regulations for the respective countries apply.



Nuestro lema:

for cooking ... for life ...

¡Solo la máxima calidad para nuestros clients!

Apreciada cliente, apreciado cliente, nos complace darle la bienvenida como cliente de SKK! SKK se encuentra entre los principales productores mundiales de baterías de cocina fundidas a mano. Nuestros productos son el resultado de una simbiosis perfecta entre tradiciones artesanales, un trabajo todavía parcialmente manual en las distintas etapas de la producción, así como los más avanzados métodos de alta tecnología. Esto es lo que distingue a su nueva batería de cocina colada SKK profesional y la convierte en un producto de primer nivel que destaca entre las baterías de cocina de calidad. Con los productos de SKK obtendrá unos resultados óptimos en su cocina. Ahorrará energía y, por consiguiente, dinero, y, al mismo tiempo, contribuirá a respetar el medio ambiente. A su vez, los productos SKK posibilitan una cocina sana y baja en grasas, convirtiéndose en un aliado esencial en el cuidado de su salud. Además, garantizamos que nuestros productos se limpian muy rápidamente y con suma facilidad. En un santiamén, su batería de cocina estará nuevamente limpia y lista para ser utilizada de nuevo.

A continuación le ofrecemos algunos consejos y sugerencias útiles que le permitirán disfrutar aún más cocinando con su batería de cocina SKK.



Consejo 1

Limpieza:

Antes de utilizarla por primera vez y después de cada uso, limpie su batería de cocina con agua caliente y jabón. En caso de suciedad persistente, puede hervir un poco de agua en la batería de cocina sucia, lo cual permite eliminar fácilmente los residuos y la grasa. Se aconseja no lavar en el lavavajillas. A fin de no dañar el tratamiento antiadherente de la superficie, debería evitarse el uso de estropajos y jabones abrasivos, o de instrumentos de limpieza duros.

De este modo, podrá limpiar fácil y correctamente su batería de cocina SKK. ¡Volverá a estar de limpia y lista para utilizar!

Recuerde que su batería de cocina SKK está pensada para cocinar, no para almacenar alimentos y debería limpiarse después de su uso permitiendo que se enfrie primero.

Consejo 2

Tratamiento antiadherente de la superficie y utilización de utensilios de cocina:

La batería de cocina SKK cuenta con un robusto y avanzado tratamiento antiadherente de la superficie que es extremadamente resistente a araños y cortes.

Naturalmente, la aplicación de una fuerza excesiva o el uso de objetos muy afilados y puntiagudos pueden provocar daños en la superficie. Si bien a lo largo del uso pueden aparecer ciertas marcas estéticas, no afectan a las excelentes propiedades de cocción.

Su uso continuado tampoco representa absolutamente ningún riesgo desde el punto de vista sanitario, puesto que todos los productos SKK están libres de ácido perfluorooctanoico (PFOA) y han sido fabricados conforme al Reglamento de la UE 1935/2004 y de acuerdo con los requisitos legales de las leyes alemanas sobre alimentos y piensos (LFG) y el Instituto federal alemán para la evaluación de riesgos (BfR).

Recomendamos utilizar siempre con su batería de cocina SKK utensilios de cocina de materiales blandos como la silicona y evitar por completo utensilios duros como acero inoxidable.

Consejo 3

Cocinar ahorrando energía:

Ante el aumento continuo de los costes, el ahorro energético es un tema importante en casi todos los hogares. La batería de cocina SKK posee una conductividad térmica muy elevada y una enorme capacidad de acumulación de calor; ambas propiedades resultan muy ventajosas y son extremadamente importantes de cara al ahorro de energía.

- Ponga la batería de cocina SKK a calentar a fuego medio bajo con algo de líquido o grasa, tras añadir los alimentos, debería continuar su cocción a un nivel de calor bajo. La excelente base térmica Micro garantiza una distribución uniforme del calor y una temperatura de cocción óptima. De este modo, ahorrará una tercera parte de la energía, en comparación con las sartenes convencionales y evitará el sobrecalentamiento.
- Es aconsejable utilizar una placa de cocina o una llama de gas cuyo diámetro sea menor o igual al de la superficie de base de su batería de cocina SKK. La energía se desperdicia sobre todo cuando la superficie de la placa de cocina o de la llama de gas sobresale de la superficie de base.
- Escoja un tamaño de batería de cocina adecuado al contenido; la batería de cocina debería llenarse siempre en aprox. dos tercios. Es aconsejable cocer la verdura con poco líquido y la olla tapada. Esto no solo reduce entre un 30 y un 40% el tiempo de cocción, sino que además contribuye a mejorar el sabor y a reducir la pérdida de nutrientes valiosos y saludables.
- Asegúrese de que las bases de la batería de cocina y las placas de cocina estén limpias, dado que la suciedad obstaculiza la conducción del calor y resulta en un desperdicio innecesario de energía.
- La base térmica sumamente eficiente de su batería de cocina SKK mantiene los alimentos calientes durante mucho tiempo, incluso después de apagar el fuego. Lo que permite seguir cocinando unos minutos con el calor residual.

¡La temperatura de cocción adecuada es determinante para una comida sana!

Según la fundación Warentest (instituto alemán de control de calidad), las sartenes de aluminio colado a mano alcanzan una temperatura aproximada de 300 °C al cabo de tan solo tres minutos en vacío y al máximo nivel de potencia. Esto puede conducir a una combustión muy rápida de grasas y aceites.

Durante este proceso de combustión pueden formarse las denominadas resinas de alquitrán, las cuales pueden fijarse sobre la superficie antiadherente. Si se llega a este punto, ya no es posible eliminar las resinas de alquitrán, con la consiguiente merma de las propiedades antiadherentes de la superficie. Por lo tanto, como norma general, al cocinar no deberían calentarse las grasas y los aceites hasta el punto de que humeen. En este caso se libera acroleína, una sustancia nociva para la salud.

Para más información al respecto, visite www.skk-guss.de.

Consejo 4

Calentamiento correcto de la batería colada SKK profesional:

Caliente a fuego medio su batería de cocina SKK. La base térmica facilitará entonces un calentamiento rápido y uniforme. Reduzca el calor en un tercio e introduzca los alimentos en la batería de cocina. Si utiliza aceite o grasa para freír, la prueba del cucharón le indicará si ha alcanzado la temperatura adecuada para cocinar. Para ello, introduzca una cuchara de madera seca en el aceite o la grasa: si se forman pequeñas burbujas, se ha alcanzado el momento óptimo y puede añadir los alimentos. ¡No caliente nunca la batería de cocina hasta el punto de que se forme humo y el aceite o la grasa se quemen!

Consejo 5

Utilización sobre placas vitrocerámicas:

Levante siempre las sartenes y ollas para moverlas sobre placas vitrocerámicas y de inducción. Estas placas de cocina están sujetas a tolerancias de fabricación reducidas. Incluso un poco de suciedad entre la placa y la base de la sartén (por ejemplo por sal, azúcar, etc.) puede provocar arañazos en la base de aluminio o en la placa vitrocerámica o de inducción al desplazar sartenes y ollas. Por tales daños no asumimos la responsabilidad.

Consejo 6

Para un disfrute saludable de grasas y aceites:

Dependiendo de la preparación, escoja un aceite o una grasa que tolere la temperatura de cocción deseada, puesto que grasas y aceites poseen niveles de estabilidad al calor distintos. A este respecto se habla del punto de humeo, esto es, la temperatura a la que se inicia la combustión de la grasa con la formación de humo visible.

La siguiente tabla indica el punto de humeo (a partir de esta temperatura empiezan a quemarse las grasas) de distintas grasas:

Producto	Punto de humeo °C
Aceite de cacahuete (refinado = prensado en caliente)	230
Aceite de cacahuete (sin refinado = prensado en frío)	170
Grasa de palmiste	220
Grasa de coco	185 - 205
Manteca de cerdo	121 - 218
Mantequilla derretida	205
Mantequilla	175
La mayoría de aceites refinados	> 200
Aceite de colza prensado en frío	130 - 190
Aceite de oliva prensado en frío	130 - 175
Aceite de soja	213
Aceite de girasol (refinado)	210 - 225
Aceite de girasol (sin refinado)	107
Aceite de sésamo (sin refinado)	177
Aceite de cardo	150

Atención: ¡Las grasas y las margarinas dietéticas, así como la mayoría de aceites nativos o prensados en frío (p. ej. aceite de cardo o de girasol nativo) no suelen ser adecuados para freír! Aténgase siempre a las indicaciones de los fabricantes en los envases.

Todos los productos profesionales de colado de SKK pueden fabricarse también en versión apta para inducción. Para ello, SKK ha desarrollado una innovadora tecnología que permite magnetizar productos de fundición de aluminio. Durante el proceso de producción se aplica una capa adicional de material magnético de alta tecnología sobre la superficie exterior de cada producto antes de proceder al tratamiento definitivo. Este material magnético se aplica sobre las bases mediante un proceso muy complejo técnicamente. De este modo, los productos para inducción de SKK alcanzan una eficiencia sensiblemente superior a la de productos comparables. Además, la base perfectamente plana está indicada para todos los demás tipos de fuego o placa. Esta nueva tecnología de inducción fue desarrollada para una nueva generación de baterías de cocina de aluminio colado a mano y adopta la tendencia futura de las placas de inducción modernas.

VENTAJAS DE LA TECNOLOGÍA DE INDUCCIÓN:

La cocina por inducción ofrece un calentamiento extremadamente rápido, una eficiencia energética sustancialmente mejorada, un calor absolutamente constante y, al mismo tiempo, una dosificación del calor equiparable o incluso mejor que la cocina con gas. El tiempo necesario para llevar a ebullición una olla de agua depende de la potencia de la placa de inducción, pero en cualquier caso es mucho más corto que el necesario en las cocinas de gas o eléctricas. Según la EGC Electric Glass Company, «puede alcanzarse perfectamente un ahorro energético de entre el 40 y el 70 % en comparación con las placas de cocina convencionales». Las placas de inducción son más seguras en cuanto a su utilización, ya que prescinden de llamas abiertas, y las placas de cocción alcanzan como máximo únicamente la temperatura de la batería de cocina, ya que tan solo esta se calienta. Las placas de inducción son muy planas y, por lo tanto, muy fáciles de limpiar. Ni tan siquiera los alimentos derramados pueden ya incrustarse por combustión, dado que las placas de cocción no se calientan.

NOTAS DE GARANTÍA GENERALES:

Se otorga una garantía de por vida sobre la planitud de las bases para todas las series. La garantía sobre el tratamiento antiadherente es de:

Para las SERIES 3, 5, 7 y CeraPro: 3 años. / Para las SERIES 9, 11, 13 y 15: 5 años. Por lo demás, se aplican las disposiciones de garantía legales del país correspondiente.



for cooking ... for life ...

Наше правило: для покупателей - только идеальное качество!

Уважаемый покупатель!

Поздравляем вас с приобретением продукции SKK. Компания SKK является одним из ведущих мировых производителей кухонной посуды, отливаемой вручную. Наши изделия демонстрируют результат идеального сочетания ремесленных традиций, настоящей ручной работы на различных этапах производства, а также самых современных высокотехнологичных методов. Именно эти характеристики отличают вашу новую профессионально литую посуду SKK и подтверждают ее непревзойденное качество по сравнению с другой кухонной посудой из алюминия. С изделиями SKK ваше кулинарное мастерство не будет знать границ! Вы экономите энергию и деньги, а также вносите свой вклад в охрану окружающей среды. Кроме того, используя изделия SKK, вы заботитесь о здоровом и низкокалорийном питании и помогаете укреплению своего здоровья. Очистка наших изделий производится быстро и без лишних усилий. Одно мгновение - и ваша посуда вновь сияет чистотой и готова к применению.

Ниже вы найдете несколько полезных советов и указаний, которые сделают процесс приготовления пищи с использованием кухонной посуды SKK еще более простым и приятным.



Совет 1 Очистка

Перед первым применением и после каждого использования мойте кухонную посуду SKK горячей водой. При более стойких загрязнениях используйте небольшое количество моющего средства или вскипятите в загрязненной посуде немного воды. После этого удалить пригоревшую пищу и жир не составит труда. Вам больше ни к чему посудомоечная машина, в которой зачастую не хватает места. Во избежание повреждения антипригарного покрытия не используйте для мытья посуды абразивные и металлические губки или другие грубые чистящие инструменты. Это поможет вам очистить посуду SKK правильно и без лишних хлопот. И вот ваша посуда снова кристально чистая и готова к использованию! Посуда SKK предназначена для приготовления пищи, а не для ее хранения. Поэтому сразу после использования посуду необходимо вымыть.

Совет 2 Антипригарное покрытие и использование кухонных принадлежностей

Кухонная посуда SKK обладает высококачественным и надежным антипригарным покрытием, чрезвычайно стойким к царапинам и порезам. Разумеется, при значительном применении силы или при использовании очень острых предметов можно повредить покрытие. И хотя следы от использования могут оказаться на внешнем виде изделия, это никак не отразится на отличных антипригарных свойствах посуды. Дальнейшее использование абсолютно безопасно для здоровья, так как все изделия SKK произведены без использования перфтороктановой кислоты (PFOA) и изготовлены в соответствии с регламентом ЕС (1935/2004). Они также отвечают требованиям законодательства ФРГ в области пищевых продуктов и кормов для животных (LFG) и Немецкого федерального института оценки рисков (BfR). Вместе с кухонной посудой SKK рекомендуется использовать кухонные принадлежности из мягких материалов, например, термостойкой пластмассы или древесины.

Энергосберегающий режим приготовления пищи

Постоянное увеличение стоимости электроэнергии заставляет серьезно подойти к вопросу экономии энергии в доме. Кухонная посуда SKK отличается чрезвычайно высокой теплопроводностью и теплоемкостью. Эти характеристики являются значительным преимуществом и играют важную роль в решении проблемы экономии энергии.

- После того как пустая посуда SKK немного нагреется, наполните ее и продолжайте готовить на небольшом огне. Благодаря высококачественному микротермическому дну обеспечивается равномерное распределение тепла и оптимальная температура приготовления. Таким образом, по сравнению с обычной сковородой вы экономите на треть больше энергии и предотвращаете перегрев.
- Рекомендуется использовать жарочную поверхность плиты или конфорку диаметром, соответствующим поверхности дна вашей посуды SKK. Бесполезный расход энергии наблюдается прежде всего в том случае, если площадь жарочной поверхности плиты или конфорки превышает размер дна изделия.
- Выбирайте подходящий размер посуды; она должна быть заполнена на 2/3. Блюда из овощей следует готовить в закрытой кастрюле с небольшим количеством жидкости. Благодаря этому время приготовления сокращается на 30-40%, улучшается вкус блюда и сохраняется большее количество необходимых полезных веществ.
- Следите за чистотой дна посуды и плиты, так как загрязнения приводят к снижению теплопроводности и излишним тратам энергии.
- Утолщенное термическое дно посуды SKK не дает вашему блюду остывать в течение длительного времени даже при выключенном огне.

Правильная температура приготовления блюда является решающим фактором здорового питания!

Согласно исследованиям германского института информации для потребителей Stiftung Warentest, температура пустой сковороды, отлитой из алюминия вручную, уже через три минуты нагревания на самом сильном огне достигает около 300 °C. Это может привести к очень быстрому сгоранию жиров и масел.

В процессе сгорания возможно образование так называемых смол дегтя, которые прилипают к антипригарной поверхности и сгорают. Удалить эти смолы, ухудшающие антипригарные свойства, невозможно. Во время приготовления жиры и масла не должны подвергаться чрезмерному нагреванию, в результате которого выделяется дым. При этом образуется вредное для здоровья вещество (акролеин).

Узнайте больше на www.skk-guss.de.

Совет 4

Правильный нагрев профессиональной литой посуды SKK

Слегка нагрейте кухонную посуду SKK. Термическое дно обеспечивает быстрое и равномерное нагревание. Убавьте огонь на треть и положите продукты в посуду. При жарке на масле или жире используйте разливательную ложку для проверки правильности температуры. Для этого опустите сухую деревянную ложку в масло или жир. Если образуются пузырьки, то это означает, что посуда достигла оптимальной температуры и можно добавлять продукты. Ни в коем случае не перегревайте посуду до образования дыма и сгорания масла или жира!

Совет 5

Использование на плитах со стеклокерамическим покрытием

Всегда приподнимайте сковороды и кастрюли, перемещая их по плите со стеклокерамическим покрытием или индукционной плите. Эти поверхности имеют низкий производственный допуск. Наличие даже небольших загрязнений между плитой и дном сковороды (например, соли, сахара и т. д.) при перемещении сковород и кастрюль может привести к образованию царапин на алюминиевом дне, а также на стеклокерамическом покрытии или покрытии индукционной плиты. Производитель не несет ответственности за подобные повреждения.

Совет 6

Правильный выбор масел (жиров)

В зависимости от способа обработки выбирайте масло или жир, устойчивые к желаемой температуре приготовления, так как разные жиры и масла имеют различную теплостойкость. Видимое образование дыма указывает на достижение температуры, приводящей к горению жира. Это называется точкой образования коптильного дыма. Следующая таблица содержит данные о точке образования коптильного дыма для различных жировых веществ (момент, с которого начинают гореть жиры):

Жировое вещество	Точка образования коптильного дыма °C
Арахисовое масло (рафинированное = горячего отжима)	230
Арахисовое масло (рафинированное = холодного отжима)	170
Пальмоядровое масло	220
Кокосовое масло	185 - 205
Топленое свиное сало	121 - 218
Топленое масло	205
Масло	175
Большинство рафинированных масел	> 200
Рапсовое масло холодного отжима	130 - 190
Оливковое масло холодного отжима	130 - 175
Соевое масло	213
Подсолнечное масло (рафинированное)	210 - 225
Подсолнечное масло (нерафинированное)	107
Кунжутное масло (нерафинированное)	177
Сафлоровое масло	150

Внимание! Диетические жиры, диетический маргарин, а также большинство натуральных масел или масел холодного отжима (например, сафлоровое или подсолнечное масло), как правило, непригодны для жарки! Всегда соблюдайте указания производителя на упаковке.

Новое поколение посуды для индукционных плит

Все профессиональные литые изделия SKK также производятся в варианте для индукционных плит. Для этого компания SKK разработала инновационную технологию магнетизации отлитых из алюминия изделий. Прежде чем изготовить покрытие, во время процесса производства на наружную поверхность каждого изделия наносится дополнительный слой из высокотехнологичного магнитного материала. Этот магнитный материал наносится на дно изделия в ходе чрезвычайно сложного технического процесса. Благодаря этому эффективность изделий SKK для индукционных плит значительно превышает показатели аналогичных моделей. Кроме того, их идеально ровное дно подходит для использования со всеми прочими видами плит. Эта новая технология производства посуды для индукционных плит была разработана для нового поколения алюминиевой кухонной посуды, отлитой вручную, и соответствует тенденциям развития технологий производства современных индукционных плит.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИНДУКЦИОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ:

Приготовление пищи с помощью индукционного оборудования гарантирует чрезвычайно быстрый нагрев, значительное повышение энергоэффективности, долговременное сохранение тепла, а также характеристики распределения тепла, сопоставимые со свойствами газовых плит или даже превосходящие их. Скорость закипания воды в кастрюле зависит от мощности индукционной плиты, однако она в любом случае значительно выше, чем при использовании газовой плиты или электроплиты. Согласно данным компании EGC Electric Glass Company, «по сравнению с обычной плитой, экономия энергии на индукционной плите может достигать 40–70 %». Индукционные плиты более безопасны в применении, так как для них не требуется огонь, а варочные поверхности нагреваются лишь до температуры посуды, поскольку только она подвергается нагреву. Варочные поверхности индукционной плиты очень плоские и ровные, что делает их очистку чрезвычайно простой. Благодаря тому, что варочные поверхности не нагреваются, даже попавшие на них продукты не сгорят.

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ГАРАНТИИ:

Вы получаете пожизненную гарантию на отсутствие деформаций дна посуды SKK всех серий. Гарантия на антипригарное покрытие составляет: для SERIES 3, 5, 7 и CeraPro: 2 года. / для SERIES 9, 11, 13 и 15: 5 лет.

В остальном действуют установленные законом положения о гарантии соответствующей страны.



for cooking ... for life ...

مبداناً: النوعية الأحسن لزبائننا

زبائننا الكرام

يسرنا أن نحييكم كزبائن لشركة أس كي كي ! إن شركة أس كي كي هي من بين الشركات الرائدة في العالم التي تنتج أدوات الطبخ عن طريق السباكة اليدوية (الصب اليدوي). منتجاتها هي حصيلة للاستخدام الأمثل لتقاليد العمل اليدوي الحقيقى في خطوات الإنتاج المختلفة و بالأساليب العصرية للتقنية العالية التطوير. هذا ما يميز أدوات طبخكم المسبوكة الجديدة من شركة أس كي كي ويضعها على رأس منتجات أدوات الطبخ من معدن الألمنيوم . باستخدامكم لأدوات طبخ شركة أس كي كي تتوصلون إلى أحسن النتائج في الطبخ و تقتصدون باستخدام الطاقة وهذا يعني انها توفر لكم المال وتحافظون بشكل غير مباشر على البيئة . وليس أخيراً تهieri لكم منتجات أس كي كي غذاء قليل الدهون وبذلك تساهمن في المحافظة على صحتكم. إضافة إلى ذلك تضمن لكم منتجاتنا سرعة وسهولة في التنظيف، وفي لمح البصر تكون الأدوات نظيفة وجاهزة للطبخ ثانية.

نقدم لكم هنا بعض الإرشادات والتبيهات التي توفر لكم الراحة والمسرة عند الطبخ بادوات اس كي كي للطبخ!

1. التنظيف:

قبل الاستخدام للمرة الأولى وكذلك بعد كل استخدام عليكم أن تقوموا بتنظيف أدوات طبخكم من شركة اس كي كي بكل بساطة بواسطة الماء الحار. عندما يكون الاتساخ شديداً من الممكن استخدام قليل من مواد التنظيف أو أن تغلون قليل من الماء في أدوات الطبخ المتسخة وبذلك تزال بقايا المتفاوت من القلي أو الشحوم بكل سهولة. يستقى هنا عن ماكينة غسل الصحون وأدوات الطبخ وبذلك يتتوفر في المكينة المحل الكافي للحاجات الأخرى الصغيرة.

لتفادى الأضرار بطبقة عادي اللتصاق يجب عدم استخدام خيش التنظيف أو إسفنج الأسلامك الحديدية أو ما شابهها من وسائل التنظيف الخشننة التي تتسبب في خدش الطبقة المانعة للالتصاق المختوم بها على أدوات الطبخ. بما تقوون بتنظيف أدوات طبخ شركة اس كي كي بشكل صحيح ويسهلة تامة. أدوات طبخكم تكون عندها صالحة صحيحاً للاستخدام فوراً: لأن أدوات طبخ شركة اس كي كي التي

تم إنتاجها بالسبائك مخصصة للطبخ وليس لحفظ المواد الغذائية، لذلك يجب تنظيفها مباشرةً بعد الطبخ.

2. طبقة عدم الالتصاق العليا واستخدام أدوات المطبخ:

أدوات طبخ شركة اس كي كي مختومة بطبقة صلبة مانعة للالتصاق مقاومة للخدش أو القطع. يمكن التسبب بخدش الطبقة العليا المانعة للالتصاق عند استخدام قوة كبيرة عند الحك أو أدوات ذات نهاية حادة أو مدببة . آثار الاستعمال ربما تبدو كعيوب ولكنها لا تقلل من جودة نوعية القلي وعدم الالتصاق. استمرار استخدام أدوات الطبخ في هذه الحالة ليس مقلقاً في كل الأحوال من الناحية الصحية لأن كل منتجات الشركة خالية من المواد المضرة بالصحة مثل (PFOA) وتتماشي مع القانون الأوروبي 1935/2004 و المعهد الاتجاهي لتقييم المخاطر وقانون المواد الغذائية والصحمية. ننصحكم عند استعمال أدوات الشركة أن تستخدموها لوازم مطبخية لتقليل الطعام مصنوعة من مواد لدنة مثل البلاستيك المقاوم للحرارة أو الخشب.

3. طبخ اقتصادي بالطاقة:

ارتفاع تكاليف الطاقة المستمر يصبح موضوع الاقتصاد بالطاقة عند الطبخ قضية تهم التدبير المنزلي. أدوات طبخ شركة أُس كي تتمتع بعيّنات مهمة وهي القابلية العالية للتوصيل الحراري وكذلك السعة الكبيرة لخزن الحرارة . خواص لها أهمية قصوى في الاقتصاد بالطاقة.

بعد تسخين أدوات طبخ شركة أُس كي لفترة قصيرة وهي فارغة يتطلب منكم بعد وضع الطعام المنوي طبخه فيها تخفيض حرارة الطبخ ووضعها على أقل درجة. بقاء توزيع الحرارة بشكل منتظم والمحافظة على درجة حرارة طبخ مثالية يعود إلى الأرضية الميكرو حرارية. بذلك يقتصر بما يقرب من ثلث الطاقة المستخدمة في القاليات العادلة وتحول دون السخونة الزائدة.

من الأفضل اختيار لوحة طباخ أو لهب غاز قطره اصغر/ أو مساوٍ لقاعدة أدوات طبخ شركة أُس كي . عندما تكون لوحة الطباخ أو شعلة الغاز أكبر من قاعدة أداء

الطبخ فسيكون هناك تبذير بالطاقة.

يلزم اختيار أداة الطبخ المناسبة لحجم المواد المراد طبخها وان لا تزيد المواد عن 2/3 حجم القدر. عندما توضع الخضروات في القدر يجب أن يوضع معها قليل من السائل أو الماء و أن يكون القدر مغطى. إن ذلك لا يقلل فقط من الوقت اللازم للنضوج

بمقدار 30 إلى 40% بل يعطي المطبخ طعماً ونكهةً أحسن و يقلل من تلف المحتويات المقيدة و الصحية في المطبخ.

يجب الانتباه إلى نظافة قاعدة أدوات الطبخ وكذلك نظافة لوحة الطباخ ، لأن الأوساخ تحول دون توصيل الحرارة بشكل جيد و تبذير الطاقة. الأرضية الحرارية السمية لأدوات طبخ شركة أُس كي تتحفظ لفترة طويلة بحرارة الطعام بعد قطع التيار أو إطفاء لهب الغاز.

ما هو حاسم لتحضير وجبة طعام صحية هي درجة حرارة إنضاج الطعام:

حسب ما أعلنته مؤسسة فحص البضائع فإن المقلات المصنوعة من المنيوم الصب تتصل درجة حرارتها عندما توضع على النار فارغة إلى أعلى درجة بعد ثلاثة دقائق وهي 300 منوية.

هذه الحرارة يمكن أن تؤدي إلى حرق الدهون و الزيوت بسرعة عملية الاحتراق

تؤدي إلى تكون ما يسمى صمغيات القطران، وهذه تلتتصق بالسطح العلوي المختوم بمانع الالتصاق وممكن إن يحترق. عندها لا يمكن إزالة صمغيات القطران، التي تؤثر على خواص السطح المانع للالتصاق.

لإنضاج الطعام يجب عدم تسخين الدهون و الزيوت بدرجة حرارة عالية، لأن درجة الحرارة العالية تؤدي إلى تصاعد الدخان وعندما تتكون مخلفات(اليلية الدهايد) المضرة بالصحة.

تجدون معلومات وافية حول هذا الموضوع تحت الرابط:

www.skk-guss.de

4. التسخين الصحيح لأدوات طبخ شركة أس كي كي:

سخنوا أدوات طبخ شركة أس كي كي لفترة قصيرة، مستكفل القاعدة الحرارية بتوزيع الحرارة بشكل متساوي . إذا قليتم بالزيت أو الدهن، فستريكم ملعقة قياس الحرارة فيما إذا وصلت درجة الحرارة الصحيحة لبدء القلي. لهذا الغرض توضع ملعقة خشبية في الزيت أو الدهن فإن تكونت فقاعات، فهذا يعني بأن الوقت المناسب قد بدء، عندها يوضع الطعام المراد تحضيره في القدر أو المقلات.

لا يجوز بأي حال من الأحوال تسخين أداة الطبخ تسخيناً عالياً، حيث يتتصاعد الدخان من الزيت أو السمن.

5. استخدام طباخات مجال الحث الكهربائي:

يجب رفع القدر أو المقلات دائماً قليلاً عن سطح الطباخ. لأن سطوح هذه الطباخات تعتبر من بين المنتجات القليلة التسامح عند وجود بعض الأوساخ (مثل قليل من الملح أو السكر) يتسبب في خدش قاعدة الألمنيوم لأداة الطبخ أو أيضاً لسطح الطباخ. عند حدوث مثل هذه الأضرار فإن الشركة لا تعطي تأمين لهذه الأضرار.

6. استخدام السمن و الزيت المناسب للتمتع بالطعام:

اختاروا حسب نوع الطعام الذي تريدون تحضيره فاما زيت أو سمن وذلك حسب درجة حرارة الطبخ اللازمة، السمن و الزيت لها درجة حرارة استقرار مختلفة، هنا يجري الحديث عن نقطة بدء تصاعد الدخان، وهي درجة الحرارة التي يبدأ بها السمن بالاحتراق من خلال بدء تصاعد الدخان.

الجدول التالي يبين نقطة بدء تصاعد الدخان (اعتبارا من هذه النقطة يبدأ الدهن بالاحتراق) لمختلف الدهون:

المنتج	درجة الحرارة منوية
زيت فول سوداني(مستخلص بضغط ساخن)	230
زيت فول سوداني (مستخلص بضغط بارد)	170
دهن حب النخيل	220
دهن جوز الهند	185 - 205
شحم الخنزير المسلبي	121 - 218
زبد مسلية	205
زبد	175
أغلب الزيوت المكررة	> 200
زيت اللفت بالضغط البارد	130 - 190
زيت الزيتون بالضغط البارد	130 - 175
زيت الصويا	213
زيت عباد الشمس(مكرر)	210 - 225
زيت عباد الشمس (غير مكرر)	107
زيت السمسم(غير مكرر)	177
زيت العوسج (حسك)	150

ملاحظة: سمن و مرغرين(زيت اصطناعي) الحمية الغذائية وأغلب الزيوت الطبيعية أو

التي تستخلص بالضغط البارد على سبيل المثال زيت العوسج أو عباد الشمس (ليست صالحة للقليل). انتبهوا إلى إرشادات المنتج المكتوبة على المعلقفات.

7. الجيل الجديد حتي:

كل منتجات الصب لشركة أنس كي ممكن إنتاجها قابلة للحث، لهذا الغرض طورت شركة أنس كي تقنية جديدة لمغفطت منتجات الألمنيوم، خلال عملية الإنتاج يتم وضع طبقة من مادة مقاومطيسية عالية التقنية على السطح الخارجي لكل منتج، قبل وضع طبقة الختم، هذه المادة المقاومطيسية يتم وضعها بعملية تكنيكية مكلفة على القاعدة، من خلال ذلك يكون معامل التأثير للمنتجات الحائمة أحسن بكثير من المنتجات الأخرى التي تقارن بها، القاعدة المسطحة بشكل تام تكون صالحة لكل الطباخات، تقنية الإنتاج هذه تم تطويرها ليجلب جديد من أدوات الطبخ المسبوكة من الألمنيوم لتحقق الاتجاه المستقبلي للطباخات الحائمة العصرية.

فوائد تقنية الحث:

الطبخ الحث يضمن تسخينا فائق السرعة، ودرجة تأثير طاقة أحسن بكل وضوح، وبقاء الحرارة متساوية بشكل مطلق، وفي نفس الوقت تكون دفعات الحرارة مثل أو أحسن من الطبخ على الغاز، الوقت اللازم لغلي الماء في القدر يتعلق بطاقة طباخ الحث، ولكن في كل الأحوال اقصر مما هو على طباخ الغاز أو الكهرباء.

حسب مؤسسة مراقبة الطاقة وتقنية الأنبياء " يتم توفير في الطاقة يبلغ 40% بالمقارنة مع الطباخات العاديّة ". طباخات الحث مأمونة عند الاستعمال لعدم وجود لهب، و الطباخ يصل فقط إلى أعلى درجة حرارة تتطلبها أداة الطبخ كالقدر أو القاليات لأنّه يقوم بتسخين تلك الأدوات فقط.

طباخات الحث مسطحة ومستوية وبذلك يمكن تنظيفها بسهولة، المواد الغذائية التي تسقط على سطح الطباخ لا تحترق لأنّه لن يسخن.

تبنيات عامة حول الضمان:

ضمان مدى الحياة لسطح القاعدة لجميع سلسلة المنتجات.

ضمان ختم عدم الالتصاق هو:

للسلسلة 3 و 5 و 7 و سيرا برو: سنتان.

للسلسلة 9 و 11 و 13 و 15: 5 سنوات.

ما تبقى يكون حسب القوانين المعمول بها في البلد المعنى.



SKK Küchen- und Gasgeräte GmbH
Nettetaler Strasse 172 - 180 · D-41751 Viersen, Germany
Tel.: +49 (0) 2153.89103 · www.skk-guss.de