

Посуда для приготовления Fiskars



Материалы используемые в посуде Fiskars

Нержавеющая сталь – отличный материал для кухонной посуды, который подходит для всех видов готовки. Благодаря своим свойствам нержавеющая сталь чрезвычайно прочна, гигиенична и проста в уходе. Нержавеющая сталь имеет привлекательный внешний вид и по умолчанию выдерживает очень высокие температуры. Вся посуда Fiskars из нержавеющей стали включает алюминиевый сердечник для улучшенной теплопроводности. Посуда Fiskars работает на всех видах плит, включая индукционные.

Линейки посуды Fiskars из нержавеющей стали - All Steel, Norden Steel и Hard Face Steel.

Алюминий, обладает отличной теплопроводностью, поэтому он обеспечивает естественное равномерное распределение тепла по основанию и по бокам посуды, ускоряя приготовление пищи и экономит энергию. Алюминий легок в готовке и отлично подходит для повседневного использования. Посуда Fiskars работает на всех видах плит, включая индукционные, благодаря специальной обработке алюминия.

Линейки посуды Fiskars из алюминия - Functional Form, Hard Face and Rotisser.

Посуду с ручками из бакелита можно использовать в духовке при температуре до 150 °С, а с ручками из нержавеющей стали — до 250 °С.

Fiskars – одна из первых компаний по производству кухонной посуды, которая убрала вредные пер- и полифторалкильные вещества из всей цепочки производственного процесса при изготовлении посуды с покрытием. При нагреве антипригарное покрытие выделяет вредные вещества, перфтороктановую кислоту, которая повышает риск развития диабета и онкологических заболеваний.

Технологии используемые в посуде Fiskars.



Energy Base

Энергосберегающее дно с черным керамическим покрытием, нагревается значительно быстрее, чем блестящее стальное дно. На 50% более быстрый нагрев и 30% экономии энергии. Используется во всей посуде Fiskars из алюминия.



ОПТИHEAT™

Технология ОПТИHEAT™ предотвращает посуду от перегрева на индукционных плитах, когда температура нагрева превышает 230 °С. Технология ОПТИHEAT™ теряет свои свойства в процессе резкого охлаждения. Посуда с технологией ОПТИHEAT™ рекомендуется к применению только на индукционных плитах, однако, её использование допустимо на всех других типах плит, но не рекомендуется, так как, в таком случае, свойства технологии ОПТИHEAT™ будут проявляться не в полной мере.



3-х слойное дно

Высококачественное 3-х слойное дно оптимизировано для эффективного и равномерного нагрева посуды. Между двумя слоями высококачественной нержавеющей стали находится сердечник из толстого слоя алюминия. Такое дно используется во всей посуде Fiskars из нержавеющей стали.

Покрытие используемое в посуде Fiskars.

Для улучшения антипригарных свойств, кухонная посуда, особенно сковороды, обычно имеет покрытие. Антипригарные свойства предотвращают прилипание пищи к поверхности посуды и облегчают ее очистку. На алюминиевые изделия всегда наносится покрытие, а на сталь - только тогда, когда требуется антипригарное покрытие.

Есть различия в качестве и свойствах покрытий. Покрытие Fiskars PTFE состоит из 2-4 слоев, в то время как 4-слойное покрытие является наиболее прочным и устойчивым к царапинам. Толщина и количество слоев влияют на долговечность и производительность посуды. От качества и обработки покрытия зависит долговечность посуды. Покрытий Fiskars не содержат ПФОК (Перфтороктановая кислота).

Для того, чтобы поддерживать посуду с покрытием в хорошем состоянии и продлить срок службы рекомендуется использовать приборы из дерева, силикона, пластика и других не царапающих материалов.

Несмотря на то, что покрытия могут выдерживать высокие температуры, смеси пластмасс (ПТФЭ — политетрафторэтилен, или фторопласт, также известный как тефлон) становятся более мягкими и чувствительными на очень горячей сковороде, превышающей 240 °С. Покрытия на керамической основе более термостойкие и хорошо переносят высокие температуры и тяжелые условия эксплуатации. Со временем, все сковороды с покрытием из ПТФЭ выйдут из строя из-за износа покрытия или царапин, и тогда посуду следует утилизировать.

ЧИСТКА

Вымойте посуду перед первым использованием и всегда мойте посуду сразу же после её использования, но только после остывания. Изделия из нержавеющей стали можно мыть в посудомоечной машине. Чтобы продлить срок службы посуды с покрытием из алюминия и нержавеющей стали - мойте её вручную.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем начать готовить, в посуду необходимо добавить немного масла или пару ложек воды. Нельзя нагревать пустую кухонную посуду. Как только масло приобретает коричневый цвет, а вода испарилась, посуда достаточно нагрета для приготовления пищи. Готовить необходимо на умеренном огне. Температура выше 250 °С может привести к повреждению покрытия посуды. Не добавляйте соль до того, как вода закипела, и не храните пищу в посуде с покрытием. Горячую посуду не следует класть в холодную воду, так как резкие перепады температуры повредят дно посуды и она будет нагреваться не равномерно.

