

Naczynia Tajine Gipfel

Tajine jest słynnym marokańskim ceramicznym naczyniem, idealnym do gotowania mięsa z warzywami na wolnym ogniu. Przy jego użyciu ujawnia się wspaniały, niepowtarzalny smak potraw. Tajemnica smaku uwalnianego przez Tajine jest w jego pokrywie, która zapewnia zupełnie inną cyrkulację powietrza i przepływ temperatury niż naczynia z płaską pokrywą.

Wysoki i masywny stożek pokrywy ściśle przylega do krawędzi miski, a tym samym utrzymuje gorącą parę wewnątrz garnka. Przez to Twoje dania duszą się powoli we własnym soku, zachowując wszystkie składniki odżywcze i wydobywając niepowtarzalny, pełen czułości smak. Tylko Tajine pozwala przygotować naprawdę soczyste mięso, nasycone pysznym sokiem z warzyw i aromatycznych ziół.



Najważniejszą częścią naczynia Tajine jest duża, masywna, stożkowata pokrywa. Podczas gotowania gorąca para wznosi się wzdłuż wewnętrznych ścianek stożka, ochładza się, skrapla po czym spływa w dół do miski Tajine. Pomaga zachować soczystość i smak przygotowania potrawy. Ta właściwość sprawia, że idealnie nadaje się do przygotowania posiłków delikatnych, z pikantnych mięsem oraz duszonymi warzywami.

- niewiarygodnie proste naczynie, łatwe w użyciu i czyszczeniu.
- Jest ognioodporne, odporne na zmiany termiczne i nadaje się do stosowania w chłodniach, w kuchenkach mikrofalowych i na wszystkich rodzajach kuchenek
- Naczynia całkowicie bezpieczne dla zdrowia, nie zawierają w swoim składzie substancji toksycznych
- Ceramika i żeliwo gromadzą i równomiernie rozprowadzają ciepło. Naczynia są żaroodporne i wytrzymują wysokie temperatury nie zmieniając koloru. Przyrządzana w nich żywność zachowuje naturalny smak i aromat.
- Naczyń można używać w piekarnikach, chłodziarkach oraz na wszystkich rodzajach kuchenek.

UŻYTKOWANIE

- Podczas używania naczyń należy zachować ostrożność. Nie należy dotykać rozgrzanego naczynia bez ochronnej rękawicy. Ze względu na swoje specyficzne właściwości naczynia długo utrzymują ciepło i mogą być gorące nawet jakiś czas po odstawieniu od miejsca ciepła. Rozgrzanej formy nie należy stawiać na stole (należy użyć podstawki pod gorące produkty).
 - Przed pierwszym użyciem umyć ciepłą wodą, opłukać i wytrzeć ściereczką. Później myć w ciepłej wodzie używając środków do mycia naczyń. Po myciu wytrzeć do sucha!
 - Pokrywę można myć w zmywarkach używając nieofensywnych detergentów.
 - Żeliwnej nie wolno myć w zmywarkach!
 - Należy unikać stłuczenia i uważać na wstrząsy. Nie można naczyniem rzucać, uderzać w nie lub obijać ciężkimi przedmiotami.
- Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń mechanicznych, odbarwień powierzchni pojawiających się wskutek użytkowania, jak również uszkodzeń powstałych na skutek intensywnego i niewłaściwego użytkowania np. przegrzanie pustego naczynia, klucie ostrym nożem, uderzenie, upuszczenie naczynia czy zamierzone uszkodzenie produktu.
- Należy używać żeliwną misę zgodnie z instrukcją dotyczącą naczyń żeliwnych!

Życzymy przyjemnego gotowania! :) ,