ESTAŞ döküm demir gusseisen

www.estastava.com.tr

ESTAŞ Eksantrik San. ve Tic. A.Ş.
Şeyh Şamil OSB Mah. Halis Vermezoğlu Cad. No:57
58060 Sivas / TURKEY
Tel:+90.346. 218 12 20 (3 Lines)
Fax:+90.346. 218 12 31
e-mail : estastava@estas.com.tr

/estastava

YERLİ ÜRETİM

made in Türkiye

ESTAŞ döküm demir gusseisen

KULLANIM VE BAKIM KILAVUZU

COOK 'N SERVE ESTAŞ

made in Türkiye

COOK 'N SERVE
ESTAS

ESTAS döküm demir
gusseisen

made in
Türkiye

Estaş Döküm Demir Pişirme Gereçleri ile

ŞEF SENSİN

ESTAŞ döküm demir gusseisen

ESTAŞ döküm demir gusseisen

İçindekiler

Döküm Demir Tava Nedir? 4
Doğallığı ile Estaş Döküm Demir Tava 5
Estaş Döküm Demir Tava Özellikleri 5
İlk Kullanımdan Önce 6
Seasoning İşlemi Nedir, Nasıl Yapılır? 8-9
Kullanım Sırasında 10
Pişirme Önerileri 10
Dikkat Edilmesi Gerekenler 11
Temizlik ve Bakım 12-13
Teşekkür 14
Garanti Kapsamına Girmeyen Durumlar 15

Döküm Demir Tava Nedir?

Döküm demir, çok eski tarihlerden günümüze uzanan en eski pişirme gereçlerinden biridir. En güvenli ve sağlıklı gereç olan döküm demir, insan sağlığına zarar verebilecek kanserojen madde içermez.

Uzun süreli kısık ateşte yapılan pişirmelerde yiyeceğin kendi suyunu ve aromasını sirküle etmesini sağlar. Böylece yiyeceğin besin değeri, suyu ve lezzeti hiçbir zaman azalmaz. Demir gibi doğanın en dayanıklı maddelerinden birinin kullanılması; diğer tavalara göre yüksek ısıya dayanıklılık, ısının daha uzun süre korunması ve tavanın her bölgesine eşit dağılması döküm demir tavaların nesilden nesile aktarılabileceği bir lezzet klasiğidir.

Doğallığı ile Estaş Döküm Demir Tava

Doğadan gelen bir metal olan saf demir nemlendiğinde paslanır/oksitlenir. Estaş döküm demir tavanızı sizlere "ön seasoning" işlemi yapılmış şekilde en doğal haliyle mutfağına sunuyoruz. Bu işlem tavanıza havadaki neme ve toza karşı temel seviyede koruma sağlar. Tavanızı kullandıkça pişirdiğiniz yemeklerin yağıyla ve gerekli gördüğünüzde seasoning işlemini yapmanız bu seasoning katmanını güçlendirir. Böylece tavanız rengi kararır ve güzelleşir. Güçlendirdiğiniz seasoning katmanı ile tavanız yapışmazlığını korur, yemeklerinize doğal bir aroma vererek lezzet katar ve yiyeceğinize doğal demir geçişi sağlayarak vücudunuzun demir ihtiyacını da karşılar.

Çevre Dostu

Estaş Döküm Demir Tava Özellikleri

- İnsan sağlığına uygun ve çevre dostudur.
- Sağlığa zararlı boya, cam, emaye kaplama, katkı maddesi veya kimyasal içermez.
- Aldığı ısıyı bütün yüzeye eşit olarak dağıtır ve malzeme yapısı sayesinde mevcut ısıyı uzun süre muhafaza eder.
- Kullandıkça ürün performansı ve lezzeti artar.
- Bitkisel yağ ile birlikte fırınlanarak tamamen organik ve sağlığa zararsız bir kaplama yapılır. Bu işlem evde kolaylıkla tekrarlanabilir.
- Yiyecekler ile etkileşime girmediği uluslararası standartlarca yapılan testlerle kanıtlanmıştır.
- Dayanıklılığı sayesinde nesiller boyunca kullanılabilme ve tüm yemekleri kolayca, eşsiz bir lezzet ile pişirme imkânı sunar.
- Çatal, bıçak vs. teması tavanıza zarar vermeyecektir.

İlk Kullanımdan Önce;

Öncelikle tavanızın üzerindeki bütün etiketleri çıkartınız. Döküm tavanız "ön seasoning" işlemi yapılarak paketlenmiştir. Ürünü kullanmadan önce bir kez daha seasoning işlemi yapmanız pişirme esnasında yiyeceklerin tavanıza yapışmasını engelleyecektir. **Bu işlemi dilediğiniz zaman ve tekrarda yineleyebilirsiniz.**

Estaş döküm demir tavanızı kullanmadan önce sadece sıcak suyla tel, fırça, sünger vb. ile ovalayarak yıkayınız. İsteğe bağlı olarak sabun kullanabilirsiniz fakat ***kimyasal deterjan*** kullanmayınız. Tavanızın yüzeyi gözenekli bir yapıya sahip olduğu için deterjanın içerisindeki kimyasal yiyeceğinize geçebilir.

Yıkayıp duruladığınız tavanızı kesinlikle nemli bırakmayınız. Havlu veya peçete yardımıyla kuruladıktan sonra dilerseniz ocakta da 1-2 dakika nemini alabilirsiniz.

Estaş Döküm Demir tavanız istediğiniz yemeği pişirme imkânı sunar fakat **limon, portakal, turunç, enginar** gibi asidik özellikteki yemekleri pişirmeyiniz.

ESTAŞ Demir döküm tavanız, arkasında yer alan görseli ile birlikte Dünya mutfağında bir örneği bulunmamaktadır. Evinizde dekoratif amaçlı kullanmanız harika bir ambiyans ve görsel sunum katacaktır. Nesiller boyu sizlere miras olacaktır.

- Ayçiçek Yağı
- Keten Tohumu Yağı
- Soya Fasulyesi Yağı

Seasoning İşlemi Nedir, Nasıl Yapılır?

- Seasoning, kaplamasız döküm demir ürünler için basitçe yapılan yağı ısıyla pişirerek katman haline getirme işlemidir.
- Tavanızın her yerine eşit, ince ve kalıntı bırakmayacak bir şekilde doymamış yağı (Ayçiçek yağı, Soya yağı vb.) uygulayınız.

  Çok fazla yağ kullanırsanız, tencereniz yapışkan hale gelebilir.
- Yağın, tavanızın altına, içine, yanlarına ve kulpun her yerine tamamen kaplandığından emin olunuz.

220-250 °C

- Tavayı fırınınızın en üst rafına yerleştiriniz. Tavanızdan damlayabilecek fazla yağın fırınınıza zarar vermemesi için alt rafa alüminyum folyo yerleştirebilirsiniz.
- Bir saat boyunca 220-250°C'de pişiriniz ve fırının kapağını kesinlikle açmayınız. İşlem bittikten sonra fırının kapağını açıp içerisinde soğumaya bırakınız.
- Tavanızın üzerinde seasoning kalıntıları olabilir.

  Bu kalıntılar hiçbir şekilde zararlı değildir ve tava kullanıldıkça azalacaktır.

- **Hızlı seasoning işlemi yapmak isterseniz ise aldığınız üründe ilk seasoning işlemi yapılmış olduğundan dolayı ürünün içi yağlanarak duman elde edecek şekilde ocakta ısıtılır ve ürün soğumaya bırakılır. Tava iç kısmı restorasyonu adına istenildiği kadar tekrar edilebilir.**

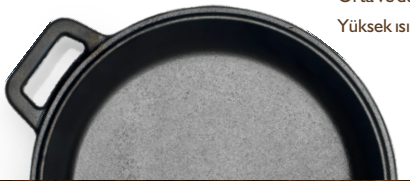
Kullanım Sırasında;

- Tavanızı fırının içerisindeki ızgaranın üzerine koyunuz, fırının gövdesine koymayınız.
- Mikrodalga fırınlarda kullanmayınız.
- Estaş döküm tava bütün ısı kaynaklarında; gazlı, elektrikli ya da radyal saclar, cam-seramik, vitro-seramik, indüksiyon, yağ, kömür ya da odun ile çalışan ocaklarda kullanılabilmektedir.
- Herhangi bir set üstü cam ocaktan kaldırıp indirirken, cam üzerinde veya bir ısı bölgesinden diğerine sürüklemeyiniz.

Pişirme Önerileri

- Tavayı ısıtmak için kesinlikle yüksek dereceler kullanmayınız.
- Tavanızı yavaş yavaş ve tamamen ısıtınız, çünkü bu en iyi ve etkili pişirme şeklidir. Tava yeteri kadar ısındıktan sonra daha düşük ısılarda pişirme işlemine devam edebilirsiniz.
- Orta ve düşük ısı haşlama ve kızartma işlemleri için daha iyi ve lezzetli sonuçlar sağlayacaktır.

Yüksek ısı ise sebzeler, kaynatma işlemleri ve et mühürleme amaçlı kullanılabilir.



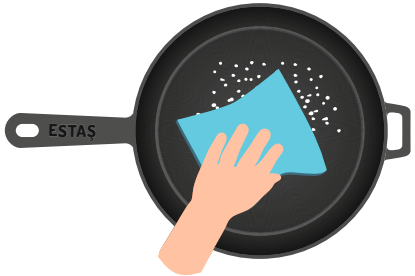
Dikkat Edilmesi Gerekenler

- Tava tabanının ocağın gövdesine geldiğinden emin olunuz. Sap veya kulplar aleve doğru gelmemelidir. Bu renk değişimine ve deformasyona sebep olur.
- Sıcak tavayı silikon altlık, ahşap yüzey veya sacayağı üzerine koyunuz.
- Tava üzerinde elektrikli karıştırıcılar kullanılmamalıdır. Bu işlem tüm yüzeye hasar verebilir.
- Altına koyacağınız nihale ile doğrudan sofranıza servis edebilir ve demir döküm tavanın uzun süren sıcaklık koruma özelliğinden istifade edebilirsiniz. Ancak tavanızı taşırken ısı geçirmez eldiven kullanmayı unutmayınız.
- Çocukların güvenliği açısından tavanızı pişirme esnasında ocaktan dışarı çıkarmayınız. Ocaktan alınan tavayı çocukların erişemeyeceği yerlerde bulundurun ve soğumasını bekleyiniz. Sıçrama sonucu oluşabilecek zararın önüne geçmek için kapak kullanınız. Yemek yaparken mümkün olduğunca başından ayrılmayınız.

Temizlik ve Bakım

- Temizlik işlemlerini tavanız soğuduktan sonra yapınız.
- Yemek artığı varsa tavayı ısıttığınız/kaynattığınız suyla doldurup 15-20 dakika bekletiniz.
- Estaş döküm demir tava sıcak sabunlu su veya tuz ile ovalanarak yıkanır, durulanır ve bir bez ile kurutulur.
- Sabun yerine içeriğine güvendiğiniz arap sabunu ya da bitkisel deterjanlar da kullanabilirsiniz.
- Kurutma işleminden sonra tavanızı ocağın üzerinde ısıtarak içerisine nüfuz etmiş su damlacıklarından arındırabilirsiniz.
- Bulaşık teli veya fırçalar inatçı lekeleri çıkarmak için kullanılabilir.
- Geçmeyen lekeleri bulaşık teli yardımıyla çıkarabilirsiniz. Fakat bu tava yüzeyinde aşınmaya sebep olabilir. Bu yüzden seasoning işlemini yoğun temizlik sonrası durumlarında kullanmadan önce mutlaka yenileyiniz.

- **Bulaşık makinasında yıkamayınız.**
- Estaş döküm demir tavanızı kullandıktan sonra kaldırırken biraz yağlı bırakmanız en doğrusudur. Tavanızı sadece sıcak su ile yıkayıp kaldırırsanız biraz yağlı kalacaktır. Yine de yemeğin yağıyla kalmasını istemezseniz sabun ile yıkayıp iyice kuruladıktan sonra çok az yağ sürerek kaldırınız.



-Estaş döküm demir tava sıcak sabunlu su veya tuz ile ovalanarak yıkanır, durulanır ve bir bez ile kurutulur.

Teşekkür

Ülkemizde alışılmışın dışında bir kullanım şekli olan Estaş kaplamasız döküm demir tava mutfak gereçlerinin dünyada kabul görmüş hali ve doğal kullanımı yıllardır bu şekildedir.

Estaş kaplamasız döküm demir tavamızı tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz.

Sağlıklı, Lezzetli ve Mutlu Sofralarda Kullanmanız Dileğiyle...

Garanti Kapsamına Girmeyen Durumlar

- Düşme, çarpma sonucu oluşabilecek hasarlar,
- Hatalı Kullanımdan dolayı oluşan geçici veya kalıcı hasarlar,
- Ürünün aşırı ısınmasından, kazınmasından, bulaşık makinasına atılmasından dolayı oluşabilecek lekeler, renk değişiklikleri ve çizikler garanti kapsamında değildir.
- Ürünün paslanması veya renk değişimi kullanıcı kaynaklıdır ve bu durum kullanım kılavuzunda da anlatıldığı gibi kolaylıkla düzeltilebilir. (bkz. Temizlik ve Onarım)

ESTAS

ESTAS