



"Produkty marki DE SILVA® są idealne do wszystkich sposobów długotrwałego przygotowywania potraw, dla wszystkich tradycyjnych metod a także w kuchenkach mikrofalowych oraz na kuchniach gazowych. Idealne do przechowywania.

Terracota® wzmacnia i uwytadnia aromat a także nadaje przygotowywanej potrawie specjalnego smaku. Poprzez jednolitą dystrybucję ciepła i stopniowe nagrzewanie się powierzchni naczynia, Terracota® pozwala na zachowanie w potrawie podstawowych mikroelementów jednocześnie zapobiegając przekształcaniu się tłuszczu w substancje szkodliwe zdrowiu. Dzięki swojej strukturze dłużej zatrzymuje ciepło. Drobne pęknięcia na powierzchni polistury nie są defektem a oznaką szczególnej cechy, odporności powłoki i naczynia na bezpośredni płomień oraz zmiany temperatur.

Przed pierwszym użyciem powinno się wygotować naczynie uprzednio napełniając je wodą z octem. Proces ten złagodzi propagację dalszych pęknięć i ograniczy nasiąkanie porowatości potrawami, które będą przygotowywane. Aby całkowicie wyeliminować pozostały zapach należy bezwzględnie myć dokładnie naczynie w gorącej wodzie dodatkiem normalnej ilości detergentu co więcej rekomendowane jest mycie w zmywarce oraz pozostawienie w niej naczyń aż do całkowitego wyschnięcia przed przechowywaniem lub kolejnym użyciem."



 eKuchnia.pl