

Manuale di Istruzione

Kiwame/Kiwame Japan

Un "sogno padella" che mantiene le parti migliori di ferro padelle, mantenendo a distanza la ruggine e facile manutenzione.

Made in Japan

Attenzione

Per utilizzare questo prodotto in modo sicuro, si prega di essere sicuri di leggere l'intero manuale di istruzioni prima dell'uso.

Padella di ferro del sogno

Kiwame utilizza al metallo speciale trattamento termico per creare la migliore serie padella.

Speciale trattamento termico: Formulato con strati di nitruro di ferro e ossido di ferro sulla superficie della padella, lo rende altamente resistente alla ruggine e incredibilmente forte e durevole.

Caratteristiche di Kiwame

- Tenendo in serbo il caldo e trasmettendo il calore sufficiente al cibo, rende arrostiti aromatici e fritti croccanti.
- La superficie della padella Kiwame che armonizza bene l'olio, è dotata alla resistenza all'usura e all'abrasione, che non permette i graffi.
- Aggiunge naturalmente ferro a tutti gli alimenti preparati con esso.

- Incredibilmente forte alla ruggine, e bassa manutenzione per ripulire dopo l'uso.
- Può essere utilizzato con tutte le stufe, incluso 200vIH (cucine elettromagnetiche)

Tuttavia, si prega di essere consapevoli del fatto che 16 centimetri e 18 centimetri, 20 centimetri padelle pentole da friggere, padelle tamago yaki, piccolo padella, padelle aggiuntivi asiatici, 27 centimetri pentole di Pechino, e 27 centimetri non possono essere utilizzati con fornelli IH.

Perché il diametro della bassa superficie non supera i 12 cm quindi non riscalda la pentola a sufficienza.

*** Riguardo agli uniformi irregolari di colori.**

Il processo di trattamento termico speciale, a volte forma delle colorazioni irregolari distintive, ma questo non ha assolutamente alcun effetto sugli strati di nitrato di ferro e ossido di ferro o le prestazioni della padella.

Usando la tua padella Kiwame nel miglior modo

Preparazione alla prima usata... 'Acclimatazione olio'

Kiwame è altamente resistente alla ruggine che è senza rivestimento anti-ruggine. In primo luogo, lavare la superficie interna ed esterna della padella (sentitevi liberi di usare sapone per i piatti). Una volta che avete acclimato l'olio si può utilizzare subito. Non è necessario pre-bruciare prima di compiere l'acclimatazione dell'olio.

Prima di tutto, assicuratevi di acclimatare bene l'olio alla vostra pentola.

1. Versare l'olio a circa 1/3 di profondità in sufficienza della padella e farlo riscaldare a basso fuoco per circa 5 minuti.
2. . Spegnerne il fuoco e rimettere l'olio nella pentola o altro contenitore adatto.

3. Utilizzare asciugamani di carta per diffondere l'olio che rimane nella pentola pulendo completamente intorno alla sua superficie interna.

Prima di ogni utilizzo 'Ricambio d'olio'

Cuochi professionisti e amatori qualificati conducono sempre "Ricambio d'olio" sulle loro padelle prima di utilizzarli. Il ricambio d'olio contribuisce a garantire la vostra cucina senza bruciature e delizioso.

1. Riscaldare la vostra padella a fuoco medio.
2. Mettere l'olio a sufficienza (Circa un mestolo) in padella e lasciate acclimatare alla superficie della padella.
3. Una volta che l'olio è riscaldato e sufficientemente acclimatato alla superficie della padella rimettetelo nel vaso d'olio. Questo è il processo noto come 'Ricambio d'olio'. Una volta fatto questo, aggiungere la giusta quantità di olio e iniziare la cottura.

*** L'obiettivo è quello di unificare la temperatura della superficie intera della padella e ottenere la superficie di acclimatare completamente l'olio.**

Quando finito

Padelle di ferro non sono contenitori di stoccaggio. Al termine della cottura, si prega di spostare tutti gli avanzi in un contenitore appropriato.

1. Utilizzare una spazzola o frusta di bambù, mentre la padella è ancora calda per lavare con acqua calda. (Si prega di non lavarlo in lavastoviglie.)
Prima di lavarlo, pulite meglio che potete togliendo l'olio con una carta da cucina.

2. Una volta fatto, risciacquare e asciugarlo prima di riporlo.

Durante il lavaggio della padella di ferro con portasapone, insieme alle macchie d'olio si prega di essere consapevoli del fatto che è facile da rimuovere erroneamente la "membrana olio acclimatata" quindi si prega di utilizzare come descritto sopra.

<<Cuocere, vapore e ebollizione manutenzione >>

1) Quando si utilizza la pentola per stufare, o bollire, l'acqua calda utilizzata potrà cancellare parti della membrana d'olio acclimatato nella padella. Per evitare questo, si prega di lavare e asciugare la padella accuratamente dopo l'uso e accertarsi di riapplicare leggermente l'olio dopo.

Manutenzione della padella

• Se dovesse bruciarsi...

L'aggiunta di acqua calda e portare ad ebollizione ammorbidire il bruciato e rendere più facile da rimuovere.

Poi, utilizzate una spazzola o frusta di bambù per rimuovere eventuali residui finali.

• Se la padella si dovesse macchiare ...

***Si prega di assicurarsi di utilizzare un fornello a gas per questo processo.**

1. Impostare il fornello a gas a fuoco massimo, cercate di mettere la padella nel fuoco dove brucia direttamente la macchia, fino a che non smettono di produrre fumo e finisce di bruciale le macchie.

2. Una volta che la padella si raffredda, utilizzare una spazzola metallica o una spatola di metallo per raschiare via le macchie da entrambi i lati della padella.

3. Dopo la lucidatura e aver pulito la padella con una spazzola di nylon dura o spazzola di metallo, risciacquare, e lasciare asciugare. Dopo, scaldare la padella vuota per circa 5 minuti con fuoco basso, poi quando si raffredda ripete i passi 1, 2, e 3 per acclimatazione olio.

**Qual è il punto chiave per la creazione della
deliziosa cucina alla griglia, saltato in padella
e cibi fritti?**

**La risposta è la temperatura adeguata di
cottura.**

Anche se si acquista ottimi ingredienti e li prepari correttamente, se non si ottiene la giusta temperatura di cottura, soprattutto se accidentalmente si rende troppo alta la temperature, allora tutto lo sforzo finisce nel nulla. Non c'è rimedio. Ecco i tre motivi principali per cui la temperatura di cottura è così importante.

1. Zucchero

Che si tratti di zucchero naturale presente negli ingredienti o zuccheri aggiunti per le ricette, una volta che lo zucchero viene riscaldato a circa 170-180 ° C si inizia a sentire l'odore incredibilmente buono. Noi chiamiamo questo zucchero caramellizzato.

2. Oil.

Come olio viene riscaldato, inizia a rilasciare un unico profumo fresco al raggiungimento di temperature simili allo zucchero.

3. Proteine e zuccheri e amminoacidi e zuccheri.

Quando entrambi sono presenti e riscaldati insieme, avviene una reazione chimica che crea un immensa acquolina aroma e appetito in tutta la casa. La fonte di questo aroma è una sostanza chiamata melanoidi.

Tutte e tre queste cose avvengono a circa la stessa temperatura di cottura.

Se tutti e tre sono presenti o meno dipende dagli ingredienti e condimenti in uso, Ma tutti e tre di questi sono la chiave per rendere deliziosa la griglia, saltati in padella e piatti fritti.

Spesso si usa la frase "color dorato" per descrivere il colore della superficie ideale per la cottura cibi cotti alla griglia o fritti. In effetti se unite questi 3 punti vederete quel colore dorato.

170-180°C.

Questa è la temperatura che dovete padroneggiare. Se hai visto programmi di cucina in TV, forse avete sentito dire qualcosa sulla falsariga di "Scaldare la padella finché l'olio comincia a fumare",

Se l'olio è in fumo, significa che la temperatura è troppo elevata.

Quando l'olio rilascia un sacco di fumo, vuol dire che l'olio si sta danneggiando. Quando ciò accade, il cibo non sarà solo meno sano, ma non avrà nemmeno un sapore buono. Siate sicuri di non lasciare la vostra padella per friggere con l'olio troppo caldo.

Ultimamente, c'è una tendenza verso la temperature di cottura troppo alta.

Sembra che molte famiglie tendono a fissare le loro temperatura di cottura per grigliare e friggere in temperatura troppo alta, soprattutto in caso che utilizzano la padella fluoro resinati.

Normalmente, resina fluoro non fonde fino a circa 260 ° C, tuttavia, ci sono molte persone che sostituiscono le padelle dopo 2-3 mesi, perché si scioglie il fluoro resina. Per questo crediamo che queste persone cucinano il cibo a temperature superiore a 260 ° C o più alta mentre la temperature esatta è 180°C.

Non solo questo risultato lo rende di gusto peggiore ma anche meno sano.

Allora perché succede questo? La risposta sembra risiedere nella conduttività termica della resina di fluoro. La conducibilità termica di resina fluoro del ferro è 1/217th. Sono chiaramente così distanti per essere comparati. . Poiché la resina viene applicata alle padelle così sottili, riesce a ottenere fino ad un certo punto il calore grazie allo strato membrano. Ma chiaramente non è sufficiente. Come risultato non viene condotta abbastanza calore nel cibo, così da poter naturalmente alzare il calore della padella. Ogni strumento per cucinare va usato secondo la propria caratteristica. I fondamenti di tutta la cucina sono "ingredienti esatti, strumenti adeguati, cottura adeguata". Ci auguriamo che voi e il resto della vostra famiglia si arriva a gustare il cibo meraviglioso.

Note cautelari sull'uso Kiwami con Elettromagnetica Cucine

Fornello a gas prode fiamme che avvolgono la padella per scaldarlo, compresi i lati.

Al contrario, le cucine elettromagnetiche riscaldano solo superficie inferiore della padella dove entra in contatto con la piastra superiore, e anche allora non riscalda l'intera superficie inferiore, ma invece riscalda solo in una forma di ciambella-ring. Naturalmente ciò significa che la parte della padella nell'area ciambella-ring viene riscaldato direttamente, e la parte che non , il che comporta talvolta inferiore orditura della superficie della padella(di solito provocando superficie esterna della padella a gonfiarsi) a causa della dilatazione termica.

Proibito

Mettere la padella sul fornello elettromagnetico e subito messo a fuoco forte. Inoltre, non riscaldare la vostra padella senza nulla in essa.

Usare meglio

In primo luogo, impostare il fornello a calore debole e fatelo scaldare per un po', poi impostare lentamente a fuoco medio, iniziare a cucinare quando vedete che la temperatura è esatta. Usando la vostra padella con il fornello in questo modo, si può contribuire a mantenere la superficie di fondo del tegame da deformazioni.

Cosa succede se la superficie inferiore della padella venga deformata?

Se la superficie di fondo della vostra padella dovesse deformarsi, l'olio comincia ad attaccarsi. Inoltre, la vostra padella inizierà a traballare e tremare, invece di posarsi piatta e costante sul fornello elettromagnetico. Tuttavia, sarai ancora in grado di usarlo per cucinare quasi esattamente come prima, quindi non esitate a continuare ad usarlo.

*** Purtroppo, non è possibile effettuare nuovamente il fondo piatto della superficie deformata della padella.**

- **Con maniglie allentati**

Il manico di legno sulla tua padella potrebbe allentarsi e cominciare a tremare nel corso del tempo. Se succede, si può usare un cacciavite o un altro oggetto detto per serrare il bullone della maniglia ruotandola in senso orario fino a che la maniglia si stabilisce.

- **Le maniglie possono essere cambiate**

Se il manico dovesse bruciarsi, si rompe, o non si stabilisce nonostante il serramento del bullone , si può cambiare nuovo con costo nominale.

Si prega di informarsi presso i rivenditori partecipanti per le parte di ricambio.

Attenzione

Nel corso degli anni di utilizzo della padella, il bullone della maniglia può diventare stretto o arrugginirsi. Se avete bisogno di ottenere la maniglia della padella nuova o aggiustarla una volta che succede, , Si prega di contattare un rivenditore nelle vicinanze.

- There may be times when the ingredients you cook turn blackish.

- Ci possono essere momenti in cui gli ingredienti che cucini si trasformano nerastro.

Durante la cottura strisce di radice di bardana sottili o fare saltati in padella con radice di loto con strumenti di cottura in ferro, possono finire per vista più nera di quanto non facciano quando cucinato con padelle di alluminio. Questo perché alimenti come radice di bardana, radice di loto, udo, e melanzane assorbono molto ferro. Siate certi che questo colore nerastro non ha alcun effetto sul gusto né pone alcun tipo di danno per essere consumato.

Ma vi prego di essere consapevoli del fatto che se questi ingredienti vengono lasciati nella vostra padella per un lungo periodo, essi possono assorbire troppo ferro e iniziare a rilasciare un odore di ferro sgradevole.

• Sometimes your frying pan may change color during use.

• A volte la vostra padella può cambiare colore durante l'uso. Se si utilizza la padella per fare la salsa di pomodoro, marmellata di frutta, o altri piatti che coinvolgono ingredienti acide con una lingua pollitura, la superficie della padella può cambiare in un colore bianchiastro. Al termine della cottura, il cibo conterrà molto ferro.

Siate certi che il consumo non ha effetti negativi sul tuo corpo. Anche in circostanze come questo hanno circa effetto sul trattamento termico nitrato di ferro. Basta riscaldare la vostra padella e il suo livello normale colore della superficie ossidata dovrebbe riapparire. Anche se questa è una tonalità differente rispetto al colore iniziale simile al nero, acclimatare la vostra padella con l'olio produce lo stesso effetto. Anche se la vostra padella dovesse cambiare colore, Vi assicuriamo che è perfettamente sicuro di continuare ad usarlo. Come si continua a cucinare con l'olio, la superficie interna gradualmente torna alla sua condizione originale.

Qualità marchio

Materiale padella: Acciaio laminato a freddo Piatto

Lo spessore del passo:

■ Piastra Spessore 1,6 millimetri (si applica a tutti i prodotti ad eccezione di quelli elencati in seguito)

■ Piastra Spessore 1,2 millimetri Padella asiatica

■ Piastra Spessore 2,0 millimetri

Grande Tamago Yaki, Padella 28 centimetri

Padella soffriggere 24cm, 26cm, Crêpe Padella 26 centimetri

■ Piastra Spessore 3,0

Tempura Padella S (20cm), M (24 centimetri)

■ Piastra Spessore 3,2 millimetri

Tempura Padella L (28cm), Sukiyaki Padella
Padella piastra spessa Padella 24 , 26, 28 centimetri

Materiale maniglia:

■ Serie Kiwame ... legno (uretano sottostrato)

■ Kiwame Serie Japan ... legno (naturale)

■ Kiwame / Kiwame Serie Japan

"Tempura Padella, Sukiyaki Padella, pentola cinese due mani,
Pechino padella, padella bistecca metà maniglia.

In comune....fatto di ferro

Sito ufficiale

<http://www.riverlight.co.jp/>

Thank you for your purchase.

Please store this instruction manual somewhere safe in order to
keep happily using your new frying pan for many years to come.

Grazie per il vostro acquisto.

Si prega di conservare questo manuale in un luogo sicuro per
mantenere felicemente l'utilizzo della vostra padella a lungo.

Riverlight Co., Inc.

261 Kawarago, Shiroy, Chiba 270-1403