

Manual de instruções

Kiwame/Kiwame Japan

A “frigideira dos Sonhos”, com as melhores características de uma frigideira de ferro, extremamente difícil de oxidar-se, além de ser de fácil manutenção.

Feito no Japão

Advertência

Para o uso correto e seguro do produto, por favor utilize-o apenas após ler o manual de instruções.

A frigideira de Ferro dos Sonhos

“Kiwame”, é uma série de frigideiras produzida a partir de um ferro que foi processado com tratamento especial de calor.

Tratamento especial de calor: Mediante a aplicação de capas de nitreto de ferro e óxido de ferro na superfície da frigideira, esse tratamento faz com que o produto seja muito resistente à oxidação e também incrivelmente forte e duradouro.

Características de “Kiwame”

- Armazena firmemente o calor, transmitindo-o de forma efetiva aos alimentos, conseguindo frituras crocantes e assados aromáticos.
- A superfície da frigideira “Kiwame” é perfeitamente adequada para o óleo, possui uma resistência superior à fricção, motivo pelo qual nunca fica arranhada.
- Cada vez que os alimentos são preparados nesta frigideira, é adicionado ferro de forma natural à dieta.
- Extremamente resistente à oxidação, de fácil manutenção e limpeza.
- Pode ser usada em qualquer tipo de fogão, incluindo 200vIH (fogão de indução eletromagnética)

Ressaltando que as frigideiras de 16cm, 18cm, caçarola para frituras de 20cm, frigideira especial para ovo frito (tamago yaki), frigideira asiática, frigideira Pequim de 27cm e frigideira Chinesa (wok) de 27cm, não podem ser usadas no fogão IH, pois o diâmetro do forninho é de 12cm ou menor, o que impede o aquecimento adequado.

Ressaltando que a frigideira asiática também não pode ser usada no fogão IH.

***Sobre o color desigual da superfície**

Como consequência do tratamento especial de calor, algumas vezes a superfície pode ter uma peculiar cor desigual, mas as capas de nitreto de ferro e óxido de ferro estão aplicadas uniformemente, motivo pelo qual o rendimento da frigideira não se vê afetado.

Para um melhor uso da frigideira “Kiwame”

Preparação para o uso... “Aclimação ao óleo”

A série “Kiwame”, é altamente resistente à oxidação, motivo pelo qual não está revestida por pintura antioxidante. Primeiro lave a superfície interior e exterior da frigideira (pode usar detergente). Uma vez que o óleo se aclimatou, pode ser utilizado imediatamente. Não há necessidade de preaquecer a frigideira antes de aclimatar o óleo.

Antes de qualquer uso, tenha cuidado ao aclimatar o óleo na frigideira

1. Coloque a quantidade necessária de óleo para encher 1/3 da frigideira, logo esquite em fogo lento por 5min.
2. Apague o fogo e retire o óleo em um recipiente para óleo ou outro recipiente que seja adequado.
3. Use toalhas de papel para expandir o óleo que sobrou por toda a superfície interior.

Antes de cada uso... “Retorno do óleo”

Profissionais da cozinha, assim como também pessoas que dominam o uso da frigideira de ferro, antes de utilizá-la, realizam sempre o “Retorno do óleo”. Realizando este processo, a comida não se queima e o resultado final é delicioso.

1. Esquente a frigideira o suficiente em fogo médio.
2. Agregue a quantidade necessária de óleo (aproximadamente uma concha cheia) e deixe que se aclimatize na superfície.
3. Uma vez que o óleo esquentou e a superfície esteja aclimatada, retire o óleo e coloque-o em um recipiente para óleo. Até aqui é o processo conhecido como “Retorno do óleo”. Uma vez terminado, agregue a quantidade necessária de óleo para o prato que deseja preparar e pode começar a cozinhar.

*O objetivo deste processo é unificar a temperatura de toda a superfície da frigideira, além de aclimatá-la ao óleo. É um processo importante para um melhor uso da frigideira.

Quando finalize o seu uso

As panelas e frigideiras de ferro não são recipientes para conservação. Quando termine de cozinhar, por favor traslade todos os alimentos a um recipiente adequado.

1. Enquanto a frigideira estiver quente, lave com água quente, usando uma escovinha de lavar ou uma escova de bambu. (Por favor não use a máquina de lavar louça)

*Antes de lavar, limpe com uma toalha de papel todo o óleo e a sujeira possível.

2. Logo, drene toda a água possível, além de secar toda a umidade que estiver sobrando.

Quando lavar a frigideira de ferro com detergente para pratos, possivelmente a membrana de "óleo aclimatado" irá se desprender junto com os resíduos de óleo, motivo pelo qual recomendamos **usa-la** como foi descrito anteriormente.

<<Manutenção após cozinhar, cozinhar no vapor ou ferver os alimentos>>

- 1) No caso de preparar os alimentos através do cozimento, cozimento a vapor ou fervendo-os, a água quente pode desprender partes da membrana de óleo aclimatado. Para que isto seja evitado, depois de cozinhar os alimentos, lave e seque bem a frigideira, para depois untar sem falta com uma fina capa de óleo.

Manutenção da frigideira

•Queimou-se o que estava cozinhando...

Deve ser colocada água quente e fervê-la por alguns minutos, os alimentos queimados irão ficar suaves e portanto fáceis de serem removidos. Depois remova os desperdícios sobrantes com uma escovinha de esfregar ou com uma escova de bambu.

•Caso apareçam manchas de sujeira na frigideira ...

***Neste caso,
utilize sem falta um fogão a gás para o processo.**

1. Coloque o fogo do fogão a gás no máximo, fazendo com que o fogo alcance diretamente as partes que estão mais sujas, esquentando-as até que deixe de sair fumaça.
2. Quando a frigideira estiver fria, use uma escova ou espátula de metal para retirar raspando a sujeira de ambos lados.
3. Após polir toda a frigideira com uma escova de náilon dura ou de metal, enxágue com água, logo drene toda a água possível, além de secar toda a umidade que estiver sobrando. Uma vez seca a frigideira, esquite-a vazia no fogo médio por um tempo de 5min. A seguir realize os passos 1, 2 e 3 do processo de “Aclimação do óleo”

Qual é o ponto-chave para preparar um delicioso assado, salteado ou fritura?

A resposta é “a temperatura adequada de preparação”

Mesmo que compre os melhores ingredientes e os prepare adequadamente, se não usar uma temperatura adequada, especialmente se é muito alta, todos os esforços realizados serão em vão. Não há uma forma de dar “volta atrás”. Há 3 razões nas quais a temperatura de cozimento é tão importante.

1. Açúcar.

O açúcar contido nos ingredientes, assim como a que se utiliza como condimento, quando **esquentada** ao redor de 170-180°C, começa a exalar um aroma muito agradável. Isto se chama “caramelização”.

2. Óleo.

Quando o óleo é **esquentado** em uma temperatura similar a do açúcar, este desprende um aroma peculiar.

3. Proteínas e açúcar ou aminoácidos e açúcar.

Quando estas substâncias são aquecidas juntas, se produz uma reação química exalando por toda a casa um aroma delicioso, que nos abre o apetito. A fonte deste aroma é uma **sustância** chamada melanoidina.

Estes três fatores ocorrem aproximadamente na mesma faixa de temperatura de cozimento, e podem ser alcançados em sua totalidade dependendo dos ingredientes e condimentos. Eles são a chave para fazer deliciosos assados, **refogados** e frituras.

Muitas vezes usamos a palavra "dourado" para descrever a cor da superfície ideal para grelhados ou para frituras. Este "dourado", pode ser alcançado quando os três fatores indicados anteriormente se juntam.

A temperatura de 170 a 180°C.

Esta é a temperatura que deve predominar. Como pode ser visto em programas de televisão e outros, utiliza-se muito a expressão, "Esquente a frigideira até o ponto onde comece a sair uma fumaça do óleo", mas a verdade é...

Se está saindo fumaça do óleo, isto significa que a temperatura está muito alta.

Quando o óleo está liberando uma grande quantidade de fumaça, significa que o óleo está estragando rapidamente. Quando isto acontece, o prato que está sendo preparado não terá um bom sabor e muito menos será saudável. Certifique-se que a temperatura não esteja muito alta.

Ultimamente, há uma tendência em utilizar altas temperaturas para o cozimento.

Em muitos lares, a temperatura para “fritar” e “refogar”, está sendo utilizada muito alta, especialmente com as frigideiras que possuem revestimento com fluoreto de polivinilideno. Normalmente, o fluoreto de polivinilideno não se derrete em temperaturas menores que 260°C; no entanto, se derrete depois de 2 a 3 meses de uso, por este motivo muitas pessoas acabam comprando uma frigideira nova. Acreditamos que isto indica que estas pessoas estão cozinhando regularmente em temperaturas de 260°C ou maiores, ao invés do limite adequado de 180°C. A questão não é apenas o resultado final da comida, mas também se trata de uma questão de saúde.

Por que acontece isto? ...A razão é a condutividade térmica do fluoreto de polivinilideno. A condutividade deste fluoreto, é 1/217 da do ferro, não estando em um nível de comparação por serem muito distantes. O fluoreto de polivinilideno que reveste a frigideira, é uma membrana muito fina, motivo pelo qual pode transmitir o calor, mas é claramente insuficiente. Como resultado, ao ver que a temperatura do ferro não é transmitida efetivamente aos alimentos, coloca-se o fogo alto sem se dar conta. Este é um exemplo claro que uma ferramenta deve ser usada de acordo com suas propriedades. Os pilares fundamentais para cozinhar são: “Ingredientes corretos, ferramentas adequadas e preparação apropriada”. Temos certeza de que você e sua família poderão desfrutar de uma comida maravilhosa.

Advertência para com o uso de “Kiwami” com fogões de indução eletromagnética

O fogão a gás, esquenta a frigideira envolvendo-a com o calor que produz a chama.

Por outro lado, o fogão de indução eletromagnética, esquenta o fundo da frigideira através do contato direto com a placa superior, mas apenas em forma de rosca. Na parte que o fogão esquenta diretamente na forma de rosca e na parte que não esquenta, é produzida uma diferença de temperatura, podendo gerar assim uma deformação na base da frigideira (se expande para fora).

Proibido

Não regule no “forte” o controle de calor imediatamente após colocar a frigideira no fogão de indução eletromagnética. Tampouco deixe a frigideira esquentando sem colocar nada nela.

Para usar a frigideira corretamente

Primeiro coloque o controle de calor na posição “suave” e esquite durante um tempo, depois mude o controle na posição “médio”, para assim ir aumentando pouco a pouco, até que chegue na temperatura adequada para começar a cozinhar. Utilizando o fogão desta maneira, a deformação da base da frigideira pode ser evitada relativamente.

O que pode ser feito caso a base da frigideira se deforme?

Caso a base da frigideira se deforme, o óleo de cozinha irá se acumular facilmente nas fendas. Ademais, a frigideira começará a desequilibrar-se ao invés de permanecer plana e firme no fogão de indução. No entanto, pode-se cozinhar quase da mesma forma que não estando deformada, por isso poderá seguir usando-a normalmente.

***Desafortunadamente, não é possível deixar plana novamente a base da frigideira deformada.**

•Caso o cabo se afrouxe

O parafuso do cabo de madeira afrouxa e começa a vibrar com o uso cotidiano. Neste caso, ajuste o parafuso no sentido dos ponteiros do relógio, com uma chave de fenda ou com algum objeto firme, até que deixe de vibrar.

•O cabo pode ser trocado

Se o cabo se queimar, se quebrar ou se mesmo ajustando-o não deixar de vibrar, pode ser trocada a parte do cabo e o parafuso. (Tem um custo) Por favor consulte sobre a troca com o provedor.

Advertência

Com o tempo de uso da frigideira, o parafuso pode ficar travado devido ao efeito da oxidação. Caso seja necessária a reparação ou a troca do cabo, comunique-se com o provedor.

•Em alguns casos, os ingredientes que são cozinhados, ficam com um aspecto negrusco.

Quando se prepara alimentos como bardana salteada ou raiz de lótus frita, com utensílios de ferro, esses alimentos ficam com um aspecto um pouco negrusco comparado com o preparo em uma panela de alumínio. Isto ocorre devido a que alimentos como a bardana, raiz de lótus, udo ou berinjela, absorvem grandes quantidades de ferro. No entanto, não causa nenhum efeito no sabor, muito menos efeitos nocivos para o corpo. Se estes alimentos forem deixados na frigideira, o ferro será absorvido em uma quantidade maior, dando-lhes um odor peculiar a ferro.

Ao terminar de cozinhar, passe a comida para outro recipiente enquanto estiver quente.

•Em alguns casos, os ingredientes que são cozinhados, ficam com um aspecto negrusco.

Quando são preparados alimentos que contenham bastante ácido e precisam ser cozinhados por um longo tempo, como por exemplo o molho de tomate, marmelada de frutas ou outros pratos parecidos, na superfície da frigideira podem aparecer manchas esbranquiçadas.

Os pratos que são preparados, contém uma grande quantidade de ferro, mas não afeta em absoluto o corpo.

Nestes casos, a geração de nitreto de ferro pelo efeito do calor, não tem nenhum efeito relevante. Se a frigideira for aquecida novamente, na superfície irá formar outra vez uma capa de óxido furta-cor. É uma cor diferente do negrusco que tinha no início, mas possui o mesmo efeito que a “Aclimação do óleo”.

Inclusive se a frigideira mudar a cor, pode continuar usando-a sem nenhum problema.

A medida que continue cozinhando com óleo, a superfície interior voltará gradualmente ao seu estado original.

Indicação de Qualidade

Material da Panela: Placa de aço laminado em frio

Grossura da base:

- **Grossura da placa 1.6mm**
Aplica-se a todos os produtos, exceto os indicados a seguir
- **Grossura da placa 1.2mm:** Panela asiática
- **Grossura da placa 2.0mm:** Panela grande para ovo frito, Panela de 28cm
Frigideira para salteado de 24cm e 26cm,
frigideira para Crepe de 26cm
- **Grossura da placa 3.0mm:** Caçarola para Tempura, S (20cm), M (24cm)
- **Grossura da placa 3.2mm:** Caçarola para Tempura L (28cm),
Caçarola de Sukiyaki
Frigideira de placa grossa 24cm, 26cm, 28cm.

Material do cabo:

- **Série Kiwame... Madeira (revestida com uretano)**
- **Série Kiwame ROOTS...Madeira (Sem revestimento)**
- **Kiwame / Kiwame ROOTS Séries “Caçarola para Tempura, Caçarola para Sukiyaki, Caçarola Chinesa de 2 asas”, Caçarola Pequim, cabos auxiliares da frigideira para bifés.**

Site Oficial

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

Agradecemos sua compra.

Guarde este manual em um lugar seguro, a fim de desfrutar do produto por um longo tempo.

Riverlight Co., Inc.

261 Kawarago, Shiroy, Chiba 270-1403