



• KETAUS.LT •

Ketaus indų parduotuvė: www.ketaus.lt



made in
UKRAINE

Gamintojas: «Maysternya®»

„Maysternya“ ketaus indų instrukcija

EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA

Ketaus indai „Maysternya®“ yra be dangos ir pagaminti iš natūralių ekologiškai švarių medžiagų. Ketūs yra vienas iš geriausių ir tinkamiausių medžiagų indų gamybai. Tokie indai gali būti ilgai kaitinami aukštoje temperatūroje, neišskiria toksinų medžiagų, ilgai išlaikantys šilumą, praktiški ir pasiruošę tarnauti Jūsų virtuvėje dešimtmečiais. Ketaus indai be dangos tinkami keptų ir troškintų patiekalų gamybai visų tipų viryklėse.

NAUJŲ NEEMALIUOTŲ KETAUS INDŲ PARUOŠIMAS NAUDOJIMUI

1. Prieš pirmą naudojimą indus reikia kruopščiai išplauti karštu vandeniu su indų plovimo skysčiu. Naudoti kempinę arba indų plovimo šepetį be metalinių šerelių. Nusausinti indą.
2. Į indą įberti kelias geras saujas valgamosios druskos, kad užsidengtų puodo apačia ir kaitinti 10-20 minučių, druską maišant. Druska kaitinama iki tol kol indas nebedūmina.
3. Po kaitinimo druską išberti, indą atvėsinoti iki kambario temperatūros. Tada nuskalauti karštu tekančiu vandeniu ir nusausinti.
4. Vėl įkaitinti indą labiau nei 100°C ir vidinę indo pusę išštepti plonu augalinio aliejaus sluoksniu. Leisti atvėsti. Dabar indas tinkamas maisto gaminimui.

NEEMALIUOTŲ KETAUS INDŲ PRIEŽIŪRA

1. Nepalikite paruošto maisto ilgesniam laikui ketaus induose.
2. Baigus gaminti, indą išplaukite (rekomenduojama ne naudoti šveitimo priemonių), kruopščiai nusausinkite (geriausiai tai daryti nestipriai įkaitinus indą, kad niekur neliktų vandens lašų, kurie gali sąlygoti indų aprūdijimą) ir vėl padengti plonu augalinio aliejaus sluoksniu.
3. Neplauti ketaus indų indaplovėse.
4. Laikyti ketaus indus rekomenduojama sausoje, gerai vėdinamoje vietoje.
5. Netinkamai naudojami arba laikomi indai gali aprūdyti, tačiau tai nėra defektas, indai ir toliau bus tinkami maisto ruošimui: aprūdijusias vietas nušveiskite metaliniu šepetėliu arba kempinėle, įkaitinkite ir padenkite plonu augalinio aliejaus sluoksniu.

TINKAMAI NAUDOJAMI KETAUS INDAI ILGAM TAPS JŪSŲ MAISTO RUOŠIMO PADĖJĖJAI!

UAB Milijonas Plus
Įmonės kodas: 302917627
PVM mokėtojo kodas:
LT100008118712
A/s: LT78 7300 0101 5160 2862
AB "Swedbank"

Adresas: Verkių g. 50
LT-09109 Vilnius
www.ketaus.lt
El. p.: info@ketaus.lt
Tel. +370 688 55 111
Dirbame I – V | 9:00 – 17:00

MILIJONAS
PLUS

MILLION
PLUS