



RIESS **KELOmat**

VODNIK PO PONVAH

Svetovalec pri izbiri, uporabi in
vzdrževanju vaših ponev

*Za dolgotrajnejše veselje z vašimi
ponvami in za več užitka*



TEŽAVE Z ODLOČITVIJO PRI NAKUPU PONVE?

Ta vodnik vam bo v pomoč pri vaši izbiri in odločitvi za nakup. V njem boste našli nasvete za pravilno uporabo in optimalno vzdrževanje, ki omogoča daljšo življenjsko dobo ponve in več užitka pri vsakodnevni pripravi jedi.

KAKŠEN TIP PONVE JE PRIMEREN ZAME? POMEMBNA VPRAŠANJA PRED NAKUPOM

Stran 4

VRSTE PONEV MODELI IN MATERIALI

Stran 6

PET ZLATIH PRAVIL ZA PONVE

Za dolgotrajnejše veselje in več užitka

Stran 13

KAKŠEN TIP PONVE JE PRIMEREN ZAME?

POMEMBNA VPRAŠANJA PRED NAKUPOM

ZA KAJ POTREBUJEM PONEV?

Glede na vrsto materiala obstajajo ponve za univerzalno uporabo, namenske ponve za močnejše popečeno meso, namenske ponve za jedi, ki so nagnjene k prijemanju (ribe, jajca itd.) ali ponve, namenjene za blago pečenje/dušenje skorajda brez uporabe maščob ter ponve za pripravo omak. Za uporabo v pečicah pri temperaturi prek 180 °C so primerni samo modeli ponev s kovinskimi ročaji.

KOLIKO RAZLIČNIH PONEV POTREBUJEM?

Odločitev o tem je zelo individualna. Kot železno pravilo pa se lahko priporoči: Ena ponev s prevleko za uporabo na blagi vročini in ena ponev brez prevleke, ki se uporablja za močno popečeno meso, obe v eni ali po možnosti v dveh velikostih ter namenska ponev za palačinke in ostale jajčne jedi sestavljajo zelo dober komplet osnovne opreme.

KAKŠNA VRSTA PONEV MI NAJBOLJ USTREZA?

V prvi vrsti se je potrebno odločiti glede materiala – na straneh 8 do 12 lahko najdete predstavitev značilnosti vseh materialov, kot tudi za posamezen material specifična navodila za uporabo in vzdrževanje ponve. Poleg materiala so lahko nadaljnji kriteriji za izbiro ponve tudi oblika, velikost ali višina roba ponve: delovna ponev, ponev za palačinke, ponev za ribe...

KDAJ JE PRIPOROČLJIVA PONEV S PREVLEKO?

Tovrstne ponve so še posebej primerne za vse tiste, ki cenijo nezapleteno kuhanje. Poleg tega so ponve s prevleko zelo primerne tudi kot druga ali tretja ponev v gospodinjstvu, namenjena za pripravo občutljivih jedi, kot so jajca, omlete ali ribe. Glede na vrsto prevleke je za pripravo jedi potrebno zelo malo maščobe ali pa se jedi lahko pripravi skorajda brez maščobe.

KATERE PONVE SO PRIMERNE ZA UPORABO NA INDUKCIJSKI KUHALNI PLOŠČI?

Ponve z železom (torej (lito-)železne ali emalj) so vedno primerne za indukcijo. Ponve iz nerjavečega jekla ali ponve iz aluminija z ali brez prevleke so za indukcijo primerne samo v primeru, če imajo posebno dno, v katerem je integrirano tudi železo. To je razvidno iz opisa proizvoda, lahko pa se tudi preprosto testira z magnetom.



VRSTE PONEV

MODELI IN MATERIALI

PONVE RIESS IN KELOMAT

RIESS emajl ponev

Emajl je v prah zmleto steklo, ki se s taljenjem veže na železno podlago.

RIESS Ceramicglas, Omas Bratpfanne (Babičina ponev za pečenje), Holznechtpfanne (Gozdarska ponev z lesenim ročajem), Schlemmerpfanne (Ponev za gurmane), ponev za jajca, Bauernpfanne (Kmečka ponev), delovna ponev, ponev za zrezke ...

RIESS železne ponev

Izdelane so 100 % iz železa in potrebujejo posebno nego, da ne zarjavijo. Na voljo so z železnim ali lesenim ročajem ali z dvema ročajema.

KELOMAT ponev iz nerjavečega jekla

Izdelane so iz nerjavečega jekla s posebnim alu termo dnom, ki je primerno za indukcijo.

Grillmeister (Žar ponev), Happy Pfanne (Happy ponev), Profi (Profi ponev)

KELOMAT namenske ponev iz aluminijeve zlitine s PTFE prevleko proti prijemanju

Glede na model so primerne tudi za indukcijo.

Montana Plus, Fiesta, Palatschinkenprofi (Ponev za palačinke), Fischpfanne (Ponev za ribe), Grillprofi (Žar ponev), Wokmeister (Vok-delovna ponev) ...

KELOMAT ponev iz aluminijeve zlitine s keramično prevleko

Na voljo v najrazličnejših barvah in velikostih.

Ceramicglas Color, Ceramicglas Induktion

KELOMAT ponev iz nerjavečega jekla s keramično prevleko

Keramika

PONVE BREZ PREVLEKE

Ponve iz emajla, železa in nerjavečega jekla nimajo prevleke proti prijemanju, so idealne za vsestransko uporabo in se odlikujejo po visoki odpornosti na vročino in po dolgi življenjski dobi.

EMAJL PONVE

- VSESTRANSKE
- deli iz emajla temperaturno odporni do 450°C *
- primerne za indukcijo
- hitro prevajanje toplote
- odlično akumuliranje toplote v celotni ponvi, ne samo v dnu
- steklena površina omogoča izjemno ohranjanje arome jedi
- enostavno čiščenje
- dolga življenjska doba
- odporne proti rezom
 - lahko se uporablja kovinske kuhinjske pripomočke in nože
- varne za uporabo pri alergiji na nikelj



Posebej je potrebno upoštevati:

- Za preprečevanje prijemanja je potrebno ponev še posebej počasi segreti, kajti emajl izredno hitro prenaša in akumulira toploto.
- Sledi drgnjenja s kovinskimi kuhinjskimi pripomočki se z lahkoto odstrani z uporabo čistila za emajl.

ŽELEZNE PONVE

- VSESTRANSKE
- idealne za pečen krompir in za pečenje mesa
- primerne za indukcijo
- izredno dobro akumuliranje toplote
- dolga življenjska doba

Posebej je potrebno upoštevati:

- Pred prvo uporabo: zapeči s soljo.
- Čistite samo z vodo in morda z nekoliko soli, nato temeljito obrišite s papirnato brisačo. Maščobni film preprečuje pojav rje.

PONVE IZ NERJAVEČEGA JEKLA

- VSESTRANSKE
- deli iz nerjavečega jekla temperaturno odporni do 450°C *
- za indukcijo primerne samo, če je dno namensko konstruirano za indukcijo
- primerne za hitro pečenje
- prevajanje toplote predvsem v dnu
- dolga življenjska doba

Posebej je potrebno upoštevati:

- Za preprečevanje prijemanja: ponev na kratko segrejte in nato enakomerno po površini porazdelite olje/maščobo.

*) Maksimalna temperatura pečenja je dosežena v trenutku pojava dima pri uporabljenem olju/masti (glejte stran 14). Prosimo, da upoštevate to opozorilo, saj se v nasprotnem primeru vsebina v ponvi zažge.

PONVE IZ NERJAVEČEGA
JEKLA ALI ALUMINIJEVE ZLITINE
S KERAMIČNO PREVLEKO



Ponve s keramično prevleko so ponve proti prijemanju in se lahko segrevajo na višje temperature kot modeli ponev s PTFE prevleko.

- UČINEK PROTI PRIJEMANJU – idealne za jedi, ki so nagnjene k prijemanju (jajčne jedi, ribe...)
- notranja prevleka odporna na temperature do 300/400°C *
- za indukcijo primerne samo, če je dno namensko konstruirano za indukcijo (glejte opis posameznega proizvoda)

Posebej je potrebno upoštevati:

- Ponve s tankim dnom je potrebno segreti počasi in previdno.
- Lastnost učinka proti prijemanju se ohranja dalj časa, če se ponev zelo temeljito čisti ročno in pri tem pazi na to, da se nikoli ne pusti oprjetih ostankov jedi. Čiščenje v pomivalnem stroju škoduje učinku prevleke proti prijemanju.
- Pri svetlih prevlekah odsvetujemo uporabo olivnega olja za pečenje – zaradi primesi v olju se tvori katranska smola, ki lahko privede do obarvanja.
- Ne režite v ponvi in ne posegajte v ponev z ostrimi kuhinjskimi pripomočki, da se prevleka proti prijemanju ne poškoduje in ne izgubi učinka.

*) Maksimalna temperatura pečenja je dosežena v trenutku pojava dima pri uporabljenem olju/masti (glejte stran 14). Prosimo, da upoštevate to opozorilo, saj se v nasprotnem primeru vsebina v ponvi zažge.

PONVE IZ NERJAVEČEGA JEKLA ALI ALUMINIJEVE ZLITINE S PTFE PREVLEKO

Ponve s PTFE* prevleko, ki ne vsebuje škodljivih snovi, se odlikujejo po izjemno dobrem učinku proti prijemanju.

Nadaljnja prednost: Za pečenje je potrebno zelo malo maščobe.

- UČINEK PROTI PRIJEMANJU – idealne za jedi, ki so nagnjene k prijemanju (jajčne jedi, ribe...)
- notranja prevleka odporna na temperature do 250 °C
- primerne za pečenje z malo maščobe
- za indukcijo primerne samo, če je dno namensko konstruirano za indukcijo (glejte opis posameznega proizvoda)
- ne režite v ponvi in ne posegajte v ponev z ostrimi kuhinjskimi pripomočki

Posebej je potrebno upoštevati:

- Ponev s tankim dnom je potrebno segrevati počasi in previdno. Dno se lahko ukrivi.
- Po ročnem čiščenju je potrebno ponev obrisati z rahlo naoljeno papirnato brisačo.
- Ponev v nobenem primeru nikoli ne segrevajte, ko je le-ta prazna, še zlasti ne na indukcijskih štedilnikih s hitrim časom segrevanja. Nevarnost pregretja je tu zaradi temperaturne odpornosti prevleke na maksimalno 250°C še posebej visoka.

*) PTFE je plastična prevleka iz politetrafluoretilena. KELOMAT prevleke garantirano ne vsebujejo škodljivih snovi (ne vsebujejo PFOA).



RIESS 5 ZLATIH PRAVIL ZA PONVE

*za dolgotrajnejše
veselje in več užitka*

V nadaljevanju zapisana pravila veljajo za **vse poneve**, podaljšujejo njihovo **življenjsko dobo** in izboljšujejo **doživljanje okusa** jedi, saj se pri pripravi jedi v ponvah arome bolje ohranijo.

RIESS

5 ZLATIH PRAVIL ZA PONVE

za dolgotrajnejše veselje in več užitka

1 IZBERITE IN UPORABLJAJTE PRAVILNO

Izberite ponev, ki je primerna za jed, število porcij in štedilnik.

Pred prvo uporabo obvezno preberite navodila proizvajalca ponev IN štedilnika.

Prosimo upoštevajte, da se dragocene sestavine živil pri visokih temperaturah uničijo.

Točka pojava dima nastopi pri:

Oljčno olje, hladno stiskano 130 °C

**Maslo/margarina/
olje žafranike** 175 °C

**Prečiščeno maslo/repično olje/
olje iz koruznih kalčkov** 200 °C

**Sončnično olje/rafinirano
olivno ali arašidovo olje** 220 °C

Palmova/kokosova mast 280 °C

Stopnjo gretja vaše kuhalne plošče prilagodite torej šele potem, ko ste ponev že postopoma segreli.



2 SEGREVAJTE POSTOPOMA – NIKOLI NE PREGREJTE

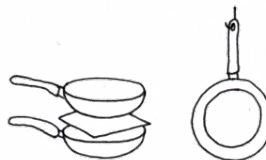
- Ponev **NIKOLI NE segrevajte prazne brez vsebine**.
- Izberite kuhališče ustreznega premera; nikoli ne uporabljajte premajhnega kuhališča.
- Maščobo porazdelite enakomerno po ponvi in postopoma segrevajte. **NIKOLI NE** začnite z najvišjo stopnjo.
- Pravilna temperatura je dosežena, ko maščoba v ponvi prične migotati.
- Pri nastajanju pare je potrebno stopnjo gretja takoj zmanjšati.
- Optimalna delovna temperatura znaša, glede na uporabljeno maščobo, približno 200°C (glejte modri kvadrček).
- Ponev **NIKOLI NE** uporabljajte na indukcijskih štedilnikih z Boost funkcijo (le-ta je namenjena izključno hitremu segrevanju velikih količin tekočine).



3 IMEJTE POD STALNIM NADZOROM

Postopka pečenje **NIKOLI NE** izpustite izpod nadzora, kajti:

- olje se lahko vname (v primeru, da olje zagori, **NIKOLI NE** gasite z vodo);
- ponev se lahko pregreje;
- jed se lahko zažge.



5 SKRBN O SHRANITE

Obesite ali pri zlaganju eno na drugo vmes položite kuhinjsko brisačo.



4 ČISTITE ROČNO

- Ostanke živil odstranite s papirnato brisačo.
- Namočite z vodo in detergentom. V primeru prižgane hrane pustite, da zavre.
- Ostanke očistite z mehko gobico ali krpo in z blagim detergentom za pomivanje posode. Nikoli ne uporabljajte abrazivnih gobic in čistilnih sredstev, jeklene volne, trdih krtač itd. ter agresivnih sredstev za čiščenje.

PROSIMO UPOŠTEVAJTE

Posebne nasvete za vsako vrsto ponev lahko najdete na straneh 8 do 12.

**Več informacij na temo Ponve vam
je na voljo na naši spletni strani.**

www.riess.at

www.riess.si

www.kelomat.at

RIESS KELOmat GmbH

**Maisberg 47
A-3341 Ybbsitz**



Printed according to criteria documents of
the austrian Eco-Label „printed products“.
gugler*print, Melk, UWZ-Nr. 609, www.gugler.at