

# luna way



CONSIGLI PER L'USO

Le nostre pentole e padelle sono un eccellente compromesso fra tradizione e modernità grazie alla proprietà della ghisa e alla raffinatezza della smaltatura. La ghisa è uno dei materiali che meglio trattiene il calore, lo diffonde lentamente e lo distribuisce in modo perfettamente omogeneo.

Per questo motivo è ideale per cucinare le pietanze con fiamme medie e basse, che offrono i migliori risultati. Possono essere utilizzate con ogni tipo di fonte di calore: forno, piano cottura a induzione, vetroceramica, gas, barbecue e cucine tradizionali.



I nostri prodotti sono dotati di maniglie, per facilitare gli spostamenti. La ghisa è un prodotto estremamente resistente, ma se cade o riceve urti, potrebbe subire danni al rivestimento.

Il coperchio della casseruola è dotato di semisfere situate all'interno che raccolgono il vapore rendendo possibile l'irrorazione uniforme della pietanza.

L'utilizzo del coperchio consente di mantenere le pietanze calde per un tempo prolungato oppure di conservare i cibi crudi o cotti in frigorifero.

## CONSIGLI PER LA COTTURA

Non appena rimossa dalla scatola, lavare la pentola o la padella con sapone e acqua calda, sciacquarla e asciugarla.

E consigliato utilizzare utensili di silicone e evitare quelli di metallo per non rovinare la smaltatura.

Si consiglia di pennellare la superficie interna con dell'olio o del burro prima di posizionarla sul fuoco.

Non è necessario pre-riscaldare la pentola a fiamma alta; lasciate che si riscaldi in modo graduale per poi abbassare la fiamma ed esaltare la cottura.

La ghisa mantiene irradia calore e permette di spegnere il fornello in anticipo lasciando così ultimare la cottura forno spento.

Le nostre pentole e padelle sono ideali per cucinare a fuoco vivo. Ottime per ridurre cibi umidi e salse, bollire verdure cuocere la pasta o fare del pane o dei dolci nel forno.

Per preservare lo smalto è consigliato utilizzare utensili di silicone e evitare quelli di metallo.

Le nostre pentole sono di facile manutenzione.

Lo smalto rende semplice la pulizia della superficie.

## CUCINARE CON LA GHISA

Cucinare è oggi diventata una vera arte del vivere sano, sul quale cimentarsi tutti i giorni in famiglia o per condividere momenti speciali con gli amici.

Grazie per aver scelto i nostri prodotti.

Buon Appetito !

## MANUTENZIONE

Le nostre pentole e padelle sono di facile manutenzione. Possono essere lavate in lavastoviglie oppure, una volta terminata la cottura, lasciare raffreddare, riempire con acqua calda e sciogliere le incrostazioni con l'aiuto di una spugna, non abrasiva, sciacquare e asciugare con cura.

Lo smalto rende semplice la pulizia della superficie. Per rimuovere i residui più appiccicosi, riempire con acqua calda e lasciare in ammollo per almeno 30 minuti. Inoltre uno spazzolino può aiutare a togliere le incrostazioni specie dalla padella con le scanalature.

Evitare di immergere le pentole in acqua fredda e calda, lo shock termico potrebbe causare la rottura dello smalto o delle stesse pentole.

## GARANZIA A VITA

Le nostre pentole e padelle sono garantite a vita sia per il materiale che per eventuali difetti di fabbricazione a patto che i prodotti vengano usati in ambito domestico in normali condizioni e seguendo le sopraindicate avvertenze d'uso. La garanzia non copre la normale usura o gli urti.



CONSIGLI PER L'USO

