למה חברת "ברגהוף מחליפה ציפוי "טפלון"

ציפוי כלי בישול, שעוזר לשחרר מזון בקלות ומאפשר שימוש במעט שומן או בלעדיו, אינו חדש כלל. הוא שווק לראשונה בשנות ה-50 של המאה הקודמת, והביא למהפכה אמיתית בהכנת ארוחות.
הציפוי הנפוץ עשוי מטפלון (פוליטטראפלורטילן), שאחראי לתכונותיו האופייניות. במחקרים חדשים שהתפרסמו נמצא כשציפוי "טפלון" נחשף לטמפרטורות שמעל 280° צלסיוס - קל להגיע לטמפרטורה זו במהלך הבישול – נפלטים גזים ואדים רעילים. האדים עלולים לגרום לכאבי ראש, לחום ואף לגרוע מזה. לכן אדים אלה עשויים להיות מסוכנים לבריאות.

לא רק ציפוי "הטפלון" מזיק, אלא גם שכבת ההדבקה.
כדי לייצר שכבה זו יש צורך בחומצה כימיקל סינטטי (פרפלוארואוקטאנית) שגורמת נזק בריאותי לבני אדם, לחיות ולטבע בכלל. חיסרון נוסף הוא, שהחומר אינו מתכלה ונותר בטבע זמן רב.

ציפו "פרנו-קרמי" - ציפוי חדש של חברת "ברגהוף":

כלי בישול בציפוי "פרנו-קרמי" ידידותי לסביבה ולא רעיל.
הציפוי ה"פרנו-קרמי" של כלי הבישול שלנו עוזר לשחרר בקלות מזון מהכלי. הוא חומר בטוח לבישול, מונחה בריאות, ומשמש לא רק לבישול - עם מעט שומן או בלעדיו, אלא גם ידידותי לסביבה.

ברגהוף מצפה את כלי הבישול שלה בציפוי "פרנו-קרמי" חדשני, ידידותי לסביבה ולא רעיל:

- אינו רעיל: אין סיכון שאדים רעילים ישתחררו בזמן חימום יתר.
- אינו מכיל טפלון
- אינו מכיל חומצה פרפלוארואוקטאנית 8C
- ידידותי לסביבה: אינו גורם לסיכונים הסביבתיים
- עמיד בחום של עד 450° מעלות צלסיוס.
- ניתן למחזור.
- עמיד לשריטות: חזק פי ששה מהציפויים המסורתיים.
- חוסך זמן ואנרגיה.
- אינו מכיל מתכות כבדות, כמו עופרת.

ובכך הוא מועיל גם לכם, גם למשפחתכם וגם לסביבה.

תכונות נוספות של כלי הבישול

בנוסף לתכונותיו של הציפוי עצמו, כלי הבישול:

- יעילים בשמירה של אנרגיה על ידי העברת חום וחלוקתו באופן מהיר ושווה.
- מעוצבים לשימוש בכל מקור חום: גז, חשמל, הלוגן, אינדוקציה.

מספר טיפים על התכונות של המוצר ולשמירה עליהן

לפני השימוש הראשון:

- לאחר הוצאת כלי הבישול מהאריזה, רחצו את הכלי בספוג ובמים חמים עם סבון. שטפו היטב ויבשו לחלוטין עם מטלית רכה.
- לפני החימום הראשון של כלי הבישול, נגבו את דפנות הפנימיות המחבת או הסיר עם מגבת נייר טבולה בשמן צמחי. זה יצפה את פני השטח של הכלי בשמן (ויגביר) וישפר את תכונותיו של הציפוי הקרמי הטבעי. מן הראוי לחזור על פעולה זו לפני אחסון כלי הבישול לזמן ארוך.

בישול עם הציפוי ה"פרנו-קרמי"

- וודאו תמיד לפני השימוש שהכלי נקי.
- אם אתם משתמשים בשמן לצרכי טעם או מירקם, חממו את השמן על חום נמוך או בינוני, לפני שתוסיפו את האוכל למחבת או לסיר. התנסו מעט כדי למצוא את התנאים הנוחים לכם.
- לצורך טיגון חביתה, מומלץ לחמם את המחבת כ – 5 עד 6 דקות וליצוק את הביצה על מחבת חמה, וזאת ע"מ למנוע הדבקות.
- לעולם אל תאפשרו לנוזלים להתאייד במהלך הבישול, ולעולם אל תאפשרו למחבת או לסיר להתחמם זמן ארוך מדי ללא מזון.
- בשלו על חום גבוה רק כאשר הסיר מלא בנוזלים להרתחה (כמו פסטה) או לטיגון עמוק.
- למרות העובדה שציפוי ה"פרנו-קרמי" קשה (חזק) פי ששה מכל ציפוי אחר, כלי מתכת עשויים לשרוט את פני השטח של הכלי. האחריות אינה מכסה שריטות. כדי להגן על כלי הבישול ולהאריך את חייהם, אנו ממליצים על שימוש בכלי במבוק, סיליקון, ניילון או עץ.
- לעולם אל תחתכו אוכל בתוך כלי הבישול, משום שייגרם נזק לציפוי.

טיפול וניקוי

- זכרו לקרר את המחבת/הסיר לפני הניקוי, כי מים קרים יגרמו למחבת/סיר החם/ה להתעוות (להתקלף).
- אין לשטוף את כלי הבישול במדיח כלים..
- לאחר כל שימוש, שטפו את הכלי ביד עם חומר ניקוי שמתאים לשטיפה ידנית. נא וודאו שאינכם משתמשים בחומרי ניקוי חזקים, שמבוססים על חומצות לימון או שמכילים מלבין כלורי (אקונומיקה). השתמשו בספוג או במטלית ובמים חמים וסבון. אין להשתמש בצמר פלדה או בכרית ניקוי עשויה ניילון, בחומר לניקוי תנורים או בכל חומר ניקוי שורט, שמבוסס על חומצת לימון או שמכיל מלבין כלורי (אקונומיקה).
- שטפו במים חמים ויבשו מייד עם מטלית רכה.
- למניעת הדבקות הבישול או הטיגון יתבצעו בכלי נקי משאריות קודמות. תמיד נקו היטב את כלי הבישול, משום שבבישול הבא שאריות המזון יתבשלו ויגרמו להידבקות המזון.
- אם נדבקו שאריות אוכל לתחתית, ניתן להסירן בקלות ע"י השרייה בזמן קצר במים חמים ולאחר מכן להסיר עם ספוג רך או נייר.
- אם מאחסנים את הכלים בערימה, רפדו בין הכלים, כדי שהכלי העליון לא ישרוט את הכלי שמונח מתחתיו.

אחריות

- אחריות למשך שנה על ציפוי וחמש שנים על מתכות.
אחריות תקפה בהתאם לתנאי השימוש.