



delimano[®]
FiveStar Legend
CARTE DE
REȚETE



Stimați clienți, vă felicităm cu alegerea celor mai bune vase disponibile pe piață - Delimano FIVESTAR LEGEND.

Această gamă a fost concepută pentru a deveni o adevărată legendă în bucătăria d-voastră, propriul bucătar de 5 stele, o vedetă culinară care vă va ajuta să pregătiți bucatele preferate acasă! Iar pentru aceasta, aveți nevoie de gama de vesela pe care o veți îndrăgi! O gamă de veselă care merită 5 stele!



- ★ COMPONENTE DE 5 STELE
- ★ CALITATE DE 5 STELE
- ★ PERFORMANȚĂ DE 5 STELE
- ★ DESIGN DE 5 STELE
- ★ GUST DE 5 STELE

5 STELE PENTRU ACOPERIRE

Noua gamă de veselă presupune o nouă acoperire antiaderentă: cele 8 straturi ale învelișului Quantanium sunt consolidate cu cinci dintre cele mai puternice elemente de pe Pământ. Amestecul din particule de diamant, titan, piatră naturală și argint are la bază apă, ceea ce îl face prietenos mediului și creează o suprafață practic indestructibilă și extrem de durabilă.

acoperire de
3,5X
mai rezistentă*

proprietăți
antiaderente de
10X
mai durabile*

de **2X**
mai rezistență
la zgârieturi*

* În comparație cu învelișul utilizat pe scară largă în comerț.

5 STELE PENTRU GUST ȘI 5 STELE PENTRU SĂNĂTATE

Știți încă de ce este important acest strat de acoperire antiaderent?

Acest strat antiaderent vă permite să gătiți mâncare sănătoasă și delicioasă fără ulei și fără grăsimi. Deoarece mâncarea nu se lipește, se păstrează mai multe arome autentice, bogate și,



desigur, mai multe substanțe nutritive. Orice ați găti, fie bucate tradiționale, fie rețete moderne, vă veți simți ca într-un restaurant de 5 stele.

5 STELE PENTRU UȘURINȚĂ ÎN UTILIZARE

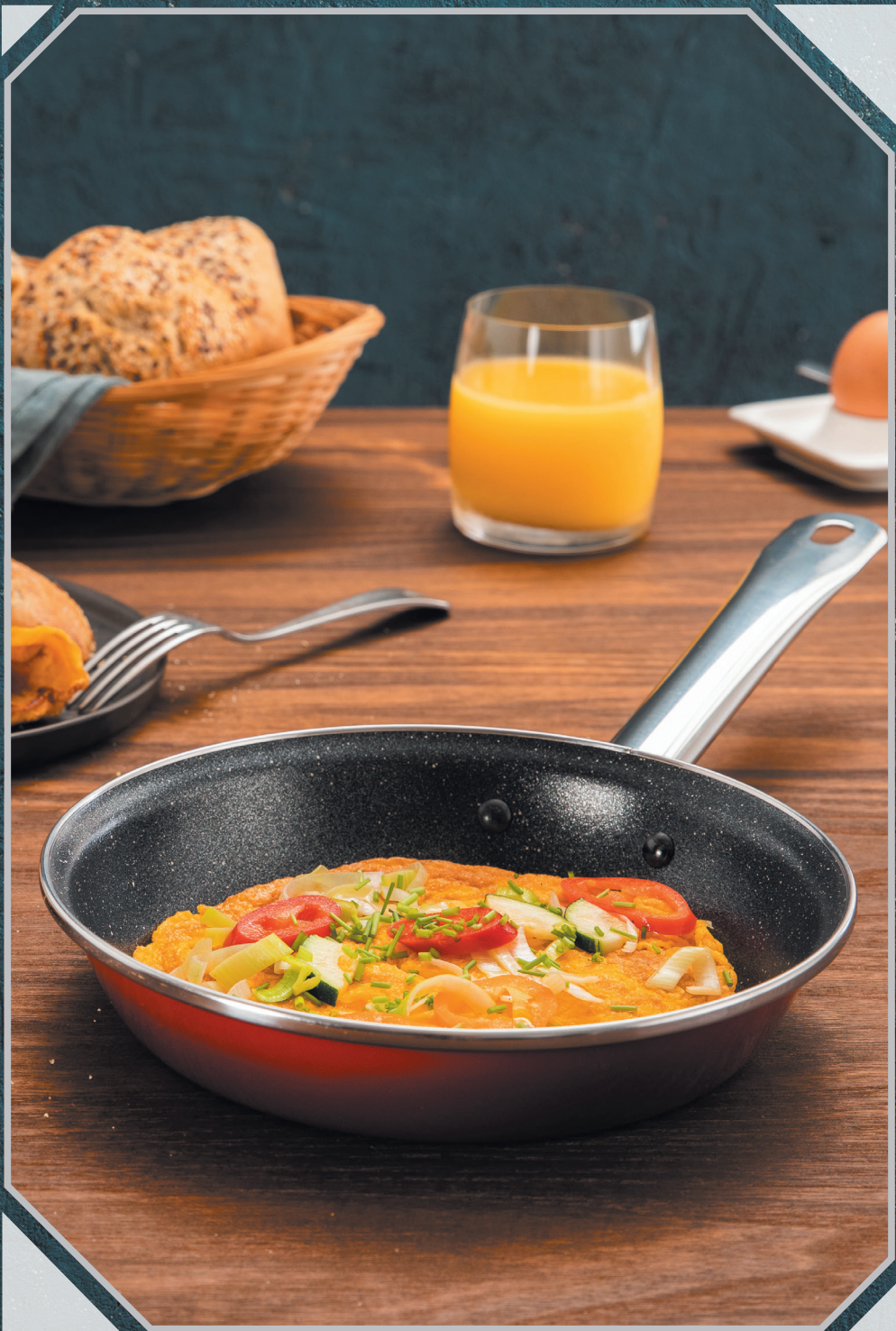
Deci, am descoperit că acest înveliş uimitor asigură durabilitatea vaselor, reduce timpul de curățare și vă ajută să preparați bucate mai sănătoase. Dar acestea nu sunt toate îmbunătățirile noii game.



Cu vasele Delimano FIVESTAR LEGEND, atât experiența gătitului cât și cea a servitului, merită 5 stele. Pentru a demonstra acest lucru, am pregătit câteva rețete delicioase, care, preparate în vasele Delimano FIVESTAR LEGEND, vor avea un gust la fel de minunat, ca într-un restaurant de 5*!

CUPRINS

- FIVESTAR LEGEND TIGAIE 20 CM: Omletă cu legume 5
- FIVESTAR LEGEND TIGAIE 28 CM: Șolduri de pui prăjite cu lămâie și oregano 7
- FIVESTAR LEGEND CRATIȚĂ 20 CM: Supă cremoasă din dovleac 9
- FIVESTAR LEGEND TAVĂ DE COPT 35X21 CM: Carne de vită prăjită cu cartofi și morcovi 11
- FIVESTAR LEGEND TAVĂ ROTUNDĂ 24 CM: Focaccia cu roșii cherry și rozmarin 13
- FIVESTAR LEGEND TAVĂ ROTUNDĂ 26 CM: Ratatouille 15
- FIVESTAR LEGEND TAVĂ ROTUNDĂ 28 CM: Plăcintă cu mere, prune și afine 17
- FIVESTAR LEGEND CRATIȚĂ PENTRU SOSURI 18 CM: Sos de caramel 19
- FIVESTAR LEGEND TIGAIE DE CLĂTITE 24 cm: Clătite Americane sănătoase 21
- FIVESTAR LEGEND IBRIC 350 ml, 650 ml, 1200 ml: Cafea turcească 23
- REGULI DE ÎNTREȚINERE 24



FIVESTAR LEGEND TIGAIE 20 CM

OMLETĂ CU LEGUME

INGREDIENTE

- 2 ouă mari
- ½ ardei dulce, roșu, tocat
- ¼ cană brânză Cheddar, răzuită
- câteva frunze de spanac proaspăt
- 4 roșii cherry, tocate
- sare și piper
- ¼ lingură de unt

SFAT

Decorati fiecare porție cu aproximativ 1 linguriță de salsa sau sos iute pentru un plus de aromă.

PREPARARE

- Tăiați roșiile cherry, ardeiul roșu și frunzele de spanac.
- Topiți untul în tigaie.
- Bateți ouăle cu o furculiță și condimentați cu sare și piper.
- Adăugați amestecul în tigaie și întindeți-l uniform. Când începe să se întărească, dar încă este crud deasupra, adăugați brânza rasă și, de asemenea, roșiile cherry, spanacul și ardeiul dulce.
- Folosind o spatulă, îndepărtați omleta de la margini și întoarceți-o rapid pe cealaltă parte.
- Cealaltă parte se va găti mult mai repede, aproximativ în 1-2 minute.
- După ce ați terminat, acoperiți tigaia cu o farfurie mare și întoarceți omleta cât de repede puteți.
- Serviți imediat.

Delimano FiveStar Legend
Tigaie 20 cm

doar **399** lei



FIVESTAR LEGEND TIGAIE 28 CM

ȘOLDURI DE PUI PRĂJITE CU LĂMÂIE ȘI OREGANO

INGREDIENTE PENTRU 4 PORȚII

- 1 lămâie
- 4 șolduri de pui mari sau mici, cu piele, fără os, fără grăsimi
- Sare și piper negru proaspăt măcinat
- 3 lingurițe ulei de măsline, separat
- 3 crenguțe de oregano
- 1 linguriță de ceapă tocată
- ½ cățel de usturoi, tocat
- ½ linguri de fulgi de piper roșu, zdrobiți
- ¼ cană de vin alb sec (cum ar fi Sauvignon Blanc)
- ½ cană bulion de pui

SFAT

Drept garnitură, puteți servi mazăre verde cu ceapă. Puteți servi mazărea crudă sau gătită, dar mai bine, pur și simplu puneți-o la aburi în puțină apă și apoi căliți-o în puțin unt.

PREPARARE

- Preîncălziți cuptorul la 220 °C. Feliati jumătate de lămâie în bucăți foarte subțiri; scoateți semințele. Tăiați jumătatea de lămâie rămasă în 2. Condimentați șoldurile de pui cu sare și piper.
- Adăugați 1 linguriță de ulei într-o tigaie. Adăugați puiul, cu pielea în jos. Puneți tigaia la foc mediu și gătiți carnea până pielea se strânge și se rumenește. După aproximativ 10 minute, îndepărtați orice exces de grăsime.
- Aranjați jumătate din feliile de lămâie peste pui și jumătate sub (feliile de deasupra puiului se vor înmuia; cele de sub, se vor carameliza). Dați tigaia la cuptor. Coaceți până se gătește puiul, pielea trebuie să fie crocantă, iar feliile de lămâie de pe fundul tăvii, caramelizate, aproximativ 6-8 minute.
- Transferați bucățile de pui, cu pielea în sus și feliile de lămâie caramelizate pe un platou cald. (Lăsați feliile de lămâie înmuiate, în tigaie.) Puneți înapoi tigaia la foc mediu. Adăugați crenguțe de oregano, ceapă, usturoi și fulgi de ardei roșu; amestecați frecvent, aproximativ 1 minut, până se simte aroma.
- Ridicați tigaia de pe foc. Adăugați vinul, apoi gătiți la foc mediu până scade la jumătate, timp de 1-2 minute. Adăugați bulionul, gătiți până la îngroșare, aproximativ 3 minute. Adăugați sucul de la 1 bucată de lămâie și condimentați sosul cu sare, piper și sucul din lămâia rămasă, dacă doriți. Stropiți cu 2 lingurițe de ulei. Așezați puiul înapoi în tigaie, cu pielea în sus, pentru a-l reîncălzi. Se servește acoperit cu feliile de lămâie caramelizate.

Delimano FiveStar Legend
Tigaie 28 cm

doar **599** lei



FIVESTAR LEGEND CRATIȚĂ 20 CM SUPĂ CREMOASĂ DE DOVLEAC

INGREDIENTE PENTRU 6 PORȚII

- 1 kg de dovleac curățat de coajă și semințe, mărunțit
- 1 ceapă, tocată mășcat
- 2 cartofi de dimensiuni medii, decojiți și tăiați
- 1 morcov mare, decojit și tăiat cuburi
- 4 căței de usturoi, zdrobiți
- 4 căni de bulion de pui sau bulion de legume
- 2 cuburi de bulion de pui, sfărâmate
- sare și piper după gust (dacă este necesar)
- ½ cană lapte sau smântână (opțional)
- semințe de dovleac prăjit (opțional)

SFAT

Smântână nu este necesară pentru a face supă mai densă. Toată densitatea provine de la dovleac în sine.

PREPARARE

- Puneți toate ingredientele, cu excepția smântânei, în cratița FIVESTAR LEGEND cu diametru de 20 cm. Fierbeți legumele la foc mediu până se înmoaie.
- Opriti focul. Folosind un blender de mână, amestecați până la omogenizare.
- Adăugați smântâna și amestecați (nu fierbeți după adăugarea smântânei).
- Adăugați sare sau piper dacă este necesar și serviți presărat cu semințe de dovleac prăjit (opțional).

Delimano FiveStar Legend
Cratiță 20 cm

doar **599** lei



FIVESTAR LEGEND TAVĂ DE COPT 35X21 CM

CARNE DE VITĂ PRĂJITĂ CU CARTOFI ȘI MORCOVI

INGREDIENTE PENTRU 4 PORȚII

- 500 g cartoi roz, tăiați în sferturi (aproximativ 12)
- 500 g morcovi, decojiți și tăiați în bastonașe cu lungimea de aproximativ 7 cm (aproximativ 6)
- 2 lingurițe de ulei de măsline extra virgin
- 1 ¼ linguriță sare
- ¾ lingurițe piper negru proaspăt măcinat
- 1 kg carne de vită prăjit
- 3 căței de usturoi, zdrobiți
- 1 linguriță uscată de condimente Italiene

SFAT

Grăful temperaturii de coacere:

- În sânge: 46 ° - 49 °C
- Ușor făcută: 52 ° - 54 °C
- Mediu: 57 ° - 60 °C
- Mediu făcută: 63 ° - 66 °C
- Bine făcută: 68 ° - 71 °C

PREPARARE

- Încălziți cuptorul la 190 °C.
- Puneți într-o tavă cartofii, morcovii, 1 lingură de ulei, 1/2 linguriță de sare și 1/4 linguriță de piper.
- Așezați-le într-un singur strat și puneți friptura (partea grasă în sus) la mijloc, împingând legumele deoparte, după cum este necesar.
- Într-un bol mic, combinați usturoiul, condimentul italian și restul de sare, piper și 1 lingură ulei.
- Frecați uniform friptura.
- Dați tava la cuptor și coaceți până când termometrul pentru carne, introdus în centrul fripturii, atinge prepararea dorită, aproximativ 1 oră pentru Ușor făcută (vezi SFAT).
- Lăsați să se odihnească aproximativ 10 minute înainte de a tăia și servi.

Delimano FiveStar Legend
Tavă de Copt 35 x 21 cm

doar **699** lei



FIVESTAR LEGEND TAVĂ ROTUNDĂ 24 CM FOCACCIA CU ROȘII CHERRY ȘI ROZMARIN

INGREDIENTE PENTRU 10 PORTII

- 12 roșii cherry, tăiate în jumătăți
- Rozmarin, proaspăt sau uscat
- 2 cepe
- 175 ml apă caldă
- ½ linguriță de drojdie instant
- 250 g făină
- 25 ml ulei de măsline
- 1 lingură de zahăr
- 1 lingură sare de mare

SFAT

Într-o tigaie mică, adăugați o lingură de ulei de măsline, roșiile cherry și gătiți-le la foc mic timp de 10 minute. Lăsați-le să se răcească, deoarece trebuie să fie la temperatura camerei când le adăugați la aluat.

PREPARARE

- Turnați apă caldă peste drojdie și zahăr și lăsați să stea într-un loc cald până încep să se formeze bule.
- Într-un bol, amestecați făina cu sarea, apoi adăugați amestecul de drojdie și frământați. Adăugați uleiul și frământați încă 5 minute. Acoperiți cu un prosop umed și lăsați aluatul să crească până când se dublează în dimensiune.
- Frământați încă o dată, apoi întindeți aluatul în FORMA FIVESTAR LEGEND 24 cm, adăugați roșiile cherry, ceapa, presărați rozmarinul și sarea de mare.
- Coaceți la 180 °C, 40-45 de minute sau până se rumenește.

**Delimano FiveStar Legend
Tavă Rotundă 24 cm**

doar **499** lei



FIVESTAR LEGEND TAVĂ ROTUNDĂ 26 CM

RATATOUILLE

INGREDIENTE PENTRU 8 PORȚII

- 1 vânată mare (570 g), tăiată cuburi mici
- Sare
- 6 lingurițe ulei de măsline extra virgin, și încă puțin pentru servire
- 2 dovlecei medii (aproximativ 450 g), tăiați în cuburi mici
- 1 ceapă galbenă medie, tocată mărunt
- 1 ardei gras roșu, portocaliu sau galben, tăiat cubulețe
- 5 căței de usturoi mari, tocați
- 5 roșii mari coapte (800 g), tăiate în cubulețe mici, împreună cu sucul lor
- 1 lingură de pastă de roșii
- 2 lingurițe de cimbru proaspăt tocat, și încă puțin pentru servire
- $\frac{3}{4}$ linguriță de zahăr
- $\frac{1}{4}$ lingură fulgi măcinați de ardei roșu (opțional)
- 3 lingurițe de busuioc proaspăt tocat

SFAT

Dacă este posibil, ar trebui să faci ratatouille cu cel puțin o zi înainte de servire – ca la majoritatea tocănițelor, gustul se îmbunătățește după ce aromele se combină stând o perioadă în frigider. Mâncarea rămasă poate fi păstrată la frigider într-un recipient etanș până la 5 zile sau congelată până la 3 luni, pentru un gust văratric pe o vreme mai răcoroasă.

PREPARARE

- Încălziți 3 linguri de ulei într-o tigaie mare antiaderentă la foc mediu. Adăugați vinetele și asezonați cu $\frac{1}{4}$ linguriță sare. Gătiți, amestecând frecvent, până când vinetele se înmoaie și încep să se rumenească, de la 10 până la 12 minute. Transferați pe o farfurie și puneți deoparte.
- Adăugați o altă lingură de ulei în tigaie (nu este nevoie să o spălați). Adăugați dovlecelul și gătiți, amestecând frecvent, până când se înmoaie, de la 3 până la 4 minute. Condimentați cu $\frac{1}{4}$ linguriță de sare. Transferați pe o farfurie și puneți deoparte.
- Adăugați încă două linguri de ulei în tigaie, ceapa și ardeii gras. Gătiți, amestecând frecvent, aproximativ 5 minute. Adăugați usturoiul și continuați să gătiți încă 3 minute. Nu rumeniți.
- Adăugați roșiile și sucul lor, pasta de roșii, cimbru, zahărul, fulgii de ardei roșu (dacă doriți) și $\frac{3}{4}$ linguriță de sare. Gătiți, amestecând ocazional, până când roșiile se descompun într-un sos, 8-10 minute.
- Adăugați vinetele semipreparate în tigaie; aduceți la fierbere, apoi reduceți focul la minim și fierbeți timp de aproximativ 10 minute sau până când vinetele sunt moi.
- Adăugați dovlecelul și gătiți câteva minute sau până se încălzește doar. Gustați și asezonați, dacă este necesar.
- Presărați cu busuioc și cimbru proaspăt, stropiți cu puțin ulei de măsline, dacă doriți, și serviți cald sau rece.

Delimano FiveStar Legend
Tavă Rotundă 26 cm

doar **599** lei



FIVESTAR LEGEND TAVĂ ROTUNDĂ 28 CM PLĂCINTĂ CU MERE, PRUNE ȘI AFINE

INGREDIENTE

Crustă:

- 115 g unt rece nesărat, tăiat în bucăți mici
- 1 $\frac{1}{4}$ cană făină
- 2 lingurițe de zahăr
- Apă cu gheață
- Suc de lămâie

Umplutură:

- 4 - 5 mere dulci
- 8 - 10 prune coapte
- $\frac{1}{4}$ cană de afine
- de la $\frac{1}{4}$ până la $\frac{1}{2}$ cană zahăr, în funcție de dulceața fructelor
- $\frac{1}{3}$ cană de făină
- 1 linguriță de scorțișoară

SFAT

Puteți utiliza diferite combinații de fructe; de exemplu, căpșuni, nuci, sau mere și afine. Adăugați bucăți de unt înainte de coacere.

PREPARARE

- Preîncălziți cuptorul la 200 °C.
- Curățați merele de coajă, scoateți cotorul și feliați-le. Feliați și jumătate din prune; puneți-le într-un bol cu zahăr, făină și scorțișoară. Lasați-le deoparte.
- În alt bol, amestecați făina, zahărul și adăugați bucățile de unt rece. Lucrați cu furculița până se frământă.
- Adăugați 2 linguri din apa cu gheață și un strop de suc de lămâie. Frământați cu mâinile până când amestecul formează o bilă, adăugând un pic de făină sau apă dacă trebuie. Nu supraîncărcați aluatul.
- Puteți împături și refrigera aluatul timp de $\frac{1}{2}$ oră, sau pur și simplu întindeți-l până la un diametru suficient de mare pentru a acoperi atât suprafața formei, cât și pereții. Faceți mici găurele și neteziți marginile.
- Turnați umplutura de fructe și presărați afine deasupra.
- Coaceți timp de 40 - 45 minute la 200 °C.

Delimano FiveStar Legend
Tavă Rotundă 28 cm

doar **699** lei



FIVESTAR LEGEND CRATIȚĂ PENTRU SOSURI 18 CM

SOS DE CAMEL

INGREDIENTE

- $\frac{1}{4}$ cană (60 ml) apă
- 1 cană (200 g) zahăr granulat
- $\frac{2}{3}$ cană (160 ml) frișcă
- 3 linguri (45 g) unt nesărat, tăiat în bucăți de mărimea unei linguri
- 1 lingură vanilie
- un vârf de sare sau aproximativ $\frac{1}{8}$ linguriță

SFAT

- Pentru un sos de caramel sărațel, folosiți 1 linguriță întreagă de sare.
- Sosul de caramel poate fi preparat în câteva minute și merge excelent cu budincă de pâine, turtă dulce, plăcintă cu mere, mere feliate, înghețată, etc.

PREPARARE

- Într-o cratiță cu pereți groși, încălziți apa și zahărul la foc mediu. Amestecați constant până când zahărul se dizolvă și amestecul începe să facă bule.
- Măriți focul, aduceți la punctul de fierbere, și nu mai amestecați deloc. Lăsați amestecul să fiarbă până când devine galben-marou, acest lucru ar putea dura între 4 și 12 minute.
- Îndepărtați de pe foc și turnați frișca în timp ce amestecați. Amestecul va face destul de multe bule, așa că asigurați-vă că faceți acest lucru foarte atent. Apoi, pe rând, adaugați untul, vanilia și sarea.
- Turnați sosul de caramel într-un vas și lăsați să se răcească complet, apoi acoperiți bine și păstrați-l la frigider. Odată cu răcirea, sosul de caramel se va îngroșa.

Delimano FiveStar Legend
Cratiță Pentru Sosuri 18 cm

doar **399** lei



FIVESTAR LEGEND TIGAIE DE CLĂTITE 24 CM CLĂTITE AMERICANE SĂNĂTOASE

INGREDIENTE

- 2 banane medii, feliate
- 2 ouă mari
- 1 linguriță de arahide
- 1 vârf de scortisoară (opțional)

SFAT

Aceste clătite sunt fără făină, fără gluten și fără lactate.

PREPARARE

- Amestecați toate ingredientele cu un mixer electric sau cu un blender.
- Încălziți o tigaie la foc mediu.
- Turnați aproximativ $\frac{1}{4}$ cană (34 g) de aluat de clătite în tigaie. Când clătita începe să se umfle, întoarceți-o și gătiți-o până când se rumenește ușor.
- Serviți cu sirop de arțar și căpșuni proaspete. La dorință, decorați cu afine.

Delimano FiveStar Legend
Tigaie de Clătite 24 cm

doar **499** lei



FIVESTAR LEGEND IBRIC 350 ML, 650 ML, 1200 ML

CAFEA TURCEASCĂ

Iar după o masă grozavă și un desert delicios, e timpul pentru o ceașcă de cafea. Cu toate acestea, sunteți cu adevărat siguri că știți cum să preparați o cafea turcească adevărată? Încălziți apa pe aragaz și înainte de a începe să fiarbă, luați vasul de pe foc și adăugați cafeaua măcinată. Amestecați bine, apoi puneți ibricul înapoi pe foc până când începe să se umfle din nou. Așa e?

Este adevărat, acesta este cel mai obișnuit mod de a pregăti o cafea turcească, dar acesta nu este modul în care prepară turcii cafeaua, ci sârbii. 😊

Mai jos veți găsi o rețetă pentru cafea turcească originală. 😊

INGREDIENTE

- Apă
- Cafea turcească
- Zahăr (opțional)
- Lapte (opțional)

SFAT

- Folosiți 1 1/2 cană de apă la o cană de cafea. Măsurați cu „ceașca” în care aveți de gând să serviți cafeaua.
- Pentru fiecare ceașcă de cafea, folosiți o lingură de cafea măcinată.

PREPARARE

- Puneți zahărul (dacă doriți), apa și cafeaua turcească în ibric.
- Folosind o linguriță, amestecați puțin, doar până când se combină apa cu cafeaua și puneți ibricul la foc.
- Aduceți încet amestecul de cafea până la punctul de fierbere. Acest lucru va dura 3-4 minute, așa că fiți cu ochii pe ibric.
- Pe măsură ce cafeaua se înfierbântă, va apărea o spumă întunecată. Foarte aproape de punctul de fierbere, cu o linguriță, transferați o parte din spuma formată în fiecare ceașcă de cafea. Întoarceți ibricul pe aragaz.
- Când cafeaua începe să fiarbă, turnați jumătate în căni, peste spumă.
- Întoarceți ibricul pe aragaz și fierbeți cafeaua rămasă timp de 15-20 de secunde suplimentare și turnați restul în cești.
- Serviți cu apă și încântare turcească.

Delimano FiveStar Legend Ibric
350 ml, 650 ml, 1200 ml

doar de la **199** lei

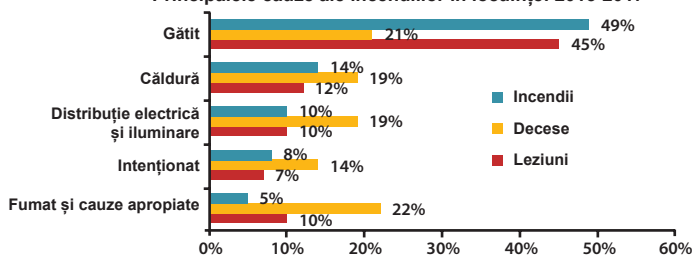
REGULI DE ÎNTREȚINERE

Această veselă uimitoare merită să aveți grijă de ea și să o utilizați corespunzător. Astfel, veți beneficia de potențialul său la maxim și va sluji cu încredere ani buni.

Utilizare corectă

1. Verificați întotdeauna compatibilitatea produsului cu plita dumneavoastră din bucătărie pentru a-l utiliza cu sursa de căldură potrivită.
2. Vasele Delimano FiveStar sunt compatibile cu toate sursele de încălzire, inclusiv cu cele cu inducție.
3. Puneți întotdeauna cratița sau tigaia în centrul sursei de încălzire. Acest lucru asigură gătitul uniform și mai ales în cazul aragazului, împiedică supraîncălzirea (sau topirea mânerului în caz că este din plastic).
4. Majoritatea vaselor de bucătărie Delimano FiveStar Legend sunt prevăzute cu mânere din oțel inoxidabil potrivite pentru cuptor (tigăile, cratița pentru sosuri). Mănerul este sigur la atingere dacă sunt folosite pe plită. Dar după cum am menționat, dacă tigaia nu este centrată corect, se poate încălzi foarte repede!
5. Nu supraîncălziți produsul când este gol, acest lucru îl poate deteriora.
6. Pentru a evita incendiile, întotdeauna urmăriți procesul de preparare a bucatelor.

Principalele cauze ale incendiilor în locuințe: 2013-2017



Sursa: Asociația Națională pentru protecția împotriva incendiilor

7. Gătitul, mai ales gătitul nesupravegheat, este principala cauză a incendiilor la domiciliu!
8. Pentru a asigura o viață mai lungă suprafeței antiaderente, este recomandat să folosiți ustensile din lemn, nailon sau silicon.
9. Deoarece acoperirea este extrem de rezistentă la zgârieturi, puteți folosi ustensile metalice. Cu toate acestea, recomandăm să folosiți ustensile din lemn sau silicon, deoarece utilizarea excesivă, în timp, poate deteriora acoperirea.



10. Rețineți - vasele noastre sunt eficiente din punct de vedere energetic, astfel încât acestea oferă cele mai bune performanțe și rezultate la temperaturi mai scăzute. În special la inducție, folosiți-le la temperaturi scăzute până la medii (de exemplu, dacă aveți setarea maximă 14, nu treceți niciodată de nivelul 7-8, dacă aveți setarea maximă 9, nu treceți niciodată de 5-6).



EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

Îngrijire corespunzătoare

1. **Spălați vasele înainte de utilizare:** Spălați mâinile și vasele cu apă fierbinte și săpun înainte de prima utilizare pentru a îndepărta reziduurile, uleiurile și murdăria din producere și transport. Clătiți bine și uscați complet.



2. **Mașina de spălat vase. Da sau nu?** Toate vasele noastre pot fi spălate în mașina de spălat vase. Deși, se spală ușor sub un jet de apă de la robinet. Rețineți că - utilizarea excesivă a mașinii de spălat vase poate afecta performanța vaselor din cauza detergenților puternici.



3. **Tratarea suprafeței** - Deși tigaia este gata de a fi folosită după prima spălare, vă recomandăm să aplicați un strat subțire de ulei vegetal pe suprafața de gătit înainte de prima utilizare. Acest lucru va prelungi durata de viață a tigăii și va ajuta, de asemenea, la îmbunătățirea modului de preparare a bucatelor în tigaie.

4. **De asemenea, ar trebui să „trătați”** periodic suprafața pe toată durata de viață. Pentru a trata o suprafață, pur și simplu clătiți și uscați tigaia cu apă. Apoi puneți puțin ulei în tigaie și ștergeți întreaga suprafață folosind un prosop de hârtie.



5. **Ce ulei sau grăsime să folosiți?** - Folosiți ulei vegetal sau ulei de struguri, mai degrabă decât spray de gătit antiaderent. Sprayul antiaderent conține lecitină, ceea ce va face ca suprafața vaselor să fie lipicioasă.



6. **Evitați schimbările drastice de temperatură:** lăsați vasele de gătit să se răcească complet înainte de curățare / scufundare în apă. Modificările drastice ale temperaturii pot provoca deformarea vaselor, ceea ce va afecta performanțele de gătit ulterior sau, de asemenea, proprietățile antiaderente.



7. Nu lăsați niciodată mâncarea în cratițe și tigăi: Cratițele antiaderente nu sunt vase de depozitare a alimentelor. Transferați alimentele în mod corespunzător în recipientele de depozitare după gătit. Alimentele acide pot afecta de asemenea acoperirea atunci când sunt lăsate în tigăile pentru perioade îndelungate.

8. Depozitați vesela în mod corespunzător: Cel mai bun mod de a păstra cratițele antiaderente este agățându-le de un suport pentru cratițe. Acest lucru va asigura că suprafața nu se va atinge de alte vase sau tigăi. De asemenea, va elimina posibilitatea apariției zgărierurilor din cauza suprapunerii vaselor. În plus, în acest mod veți economisi și spațiu în bucătărie.

Dacă nu aveți posibilitatea de a agăța tigăile, le puteți păstra așezate. Dacă suprapuneți cratițele, asigurați-vă că așterneți un șervețel sau un prosop în și între fiecare vas. Acest lucru vă va ajuta să vă asigurați că tigăile nu se zgărie atunci când le scoateți din dulap. Puteți face același lucru și cu alte tavă de copt antiaderente, grătare și alte vase. În mod alternativ, găsiți o opțiune de depozitare a veselei, astfel, încât să se reducă la minimum contactul cu suprafața antiaderentă.

Gama de vase Delimano FiveStar Legend include:

- FIVESTAR LEGEND IBRIC PENTRU CAFEA 1200ML



- FIVESTAR LEGEND TIGAIIE 28 CM



- FIVESTAR LEGEND TAVĂ ROTUNDĂ 26 CM



- FIVESTAR LEGEND IBRIC PENTRU CAFEA 650ml



- FIVESTAR LEGEND CRATIȚĂ 20 CM



- FIVESTAR LEGEND TAVĂ ROTUNDĂ 28 CM



- FIVESTAR LEGEND IBRIC PENTRU CAFEA 350ML



- FIVESTAR LEGEND CRATIȚĂ 24 CM



- FIVESTAR LEGEND CRATIȚĂ PENTRU SOSURI 18 CM



- FIVESTAR LEGEND TIGAIIE 20 CM



- FIVESTAR LEGEND TAVĂ DE COPT 35X21 CM



- SET FIVESTAR LEGEND DAILY



- FIVESTAR LEGEND TIGAIIE 24CM



- FIVESTAR LEGEND TAVĂ ROTUNDĂ 24CM



Stimate client,

Bine ați venit în familia Delimano! Sperăm că sunteți mulțumit de noua dumneavoastră achiziție și suntem convingși că vă va servi cu bine mult timp.

Pentru a vă întâmpina în familia noastră, vă trimitem un cupon exclusiv și vă oferim șansa de a **economisi 10%** la un produs Delimano la alegerea dumneavoastră! Puteți utiliza imediat reducerea de 10% la orice produs Delimano pe care îl doriți - orice vă place și indiferent cât costă.

Cuponul este **valabil doar 30 de zile** de la data cumpărării, deci nu pierdeți șansa! Apreciem încrederea dumneavoastră și vom face tot posibilul pentru a vă oferi în continuare produsele și serviciile calitative pe care le meritați.

Cu stimă,
Delimano Brand Manager



delimano®

10%

Reducere

Valabil doar 30 zile

 (022) 264153

www.delimano.md • magazine