

## **FLAME – liekinkestävät Pata** **KÄYTTÖOHJEITA JA VINKKEJÄ**

**Tämä on hyvä tietää Emile Henryn liekinkestävästä padasta**

### **Mistä Emile Henryn tuotteet tulevat?**

Emile Henry on ranskalainen perheyhtiö, joka on valmistanut keramiikkaa jo vuodesta 1850. Kaikki tuotteet valmistetaan Ranskassa.

### **Mistä padat on valmistettu?**

Keramiikasta, joka on kehitetty kestävänsä suoraa kontaktilämpöä.

### **Mitä lämmönlähteitä voi käyttää?**

Kaasu-, sähkö- ja keraamiselle liedelle.

### **Voiko niitä käyttää induktioliedellä?**

Ei, koska ne ovat keramiikkaa eikä niissä ole metallia. Voit käyttää diffuser-alustaa (lämmöntasaajaa), jolloin se toimii lämpölevynä.

### **Voiko niitä käyttää uunissa?**

Ovat myös uuniastioita. Myös grillivastuksella voi gratinoida esimerkiksi sipulikeittoa.

### **Voiko niitä käyttää mikrouunissa?**

Kyllä, koska ne eivät sisällä mitään metallia. Voit esimerkiksi aloittaa valmistuksen liedellä ja jatkaa mikrossa.

### **Voiko ne laittaa pakasteeseen?**

Kyllä -20°C asteeseen.

### **Voiko ne laittaa astianpesukoneeseen?**

Kyllä, korkeassa lämmössä (1150°C) kiinnittynyt lasitus kestää konepesun, ja koska ne eivät sisällä metallia ne eivät ruostu tai syövy.

### **Mitä jos ruoka on tarttunut tai palanut kiinni astiaan?**

Liota astiaa noin 20 minuuttia ennen pesua.

### **Mitä pitää tehdä ennen ensimmäistä käyttöä?**

On suositeltavaa kaataa pataan maitoa, niin että se peittää koko pohjan ja kuumentaa maito kiehuvaiksi. Siirrä pata levyltä välittömästi pois ja anna jäähtyä rauhassa ennen puhdistamista.

### **Pysyvätkö kahvat kylminä?**

Kahvat saattavat kuumentua – kaasuliedellä isolla liekillä – patalappuja on syytä käyttää.

### **Miksi patojen pohjassa on ”jalat”?**

Lämpö jakautuu näin tasaisesti.

### **Miksi padan kannessa on nystyröitä?**

Höyry tiivistyy nesteeksi ja palautuu nystyröiden kautta takaisin ruokaan estäen kuivumisen ja säilyttäen aromit.

### **Miksi patojen lasitteeseen tulee hienon hienoja hiushalkeamia?**

Astiassa ei ole vikaa. Keraamiikkarunko laajenee kovassa lämmössä aiheuttaen lasitteen ”mukautumisen”, mikä takaa ettei pata rikkoudu, vaan kestää kovankin lämmön.

### **Miten astioita pitää säilyttää?**

Kuivaa ne huolellisesti. Jätä kansi raolleen, jotta astiasta pääsee kosteus pois.

