



**SYSBBY10YCZTXI1RSV0 / SYSBBYZTSD8Y5NKP2001V0 /
SYSBBY8YCZT0DX21YV0 / SYSBBYZTSD10PCND5001V0**



Πρέσα Τορτίγιας

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Στην πραγματικότητα, είστε έτοιμοι να ξεκινήσετε — όλα τα σκεύη από μαντέμι είναι **προ-επεξεργασμένα**, που σημαίνει ότι είναι έτοιμα για χρήση!

Αν επιθυμείτε, μπορείτε να τα πλύνετε με ζεστό νερό και να τα στεγνώσετε με μια πετσέτα πριν από την πρώτη χρήση. Να θυμάστε όμως: το νερό είναι **εχθρός του μαντεμιού**, καθώς προκαλεί σκουριά. Για αυτό, μετά το πλύσιμο, στεγνώστε τα πολύ καλά πάνω στη φωτιά.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Πριν μαγειρέψετε οτιδήποτε, πρέπει να **προθερμάνετε** το σκεύος μαντεμιού. Απλώς ανάψτε τη φωτιά και αφήστε το σε χαμηλή προς μέτρια θερμότητα. Μετά από 5–10 λεπτά, περάστε το χέρι σας λίγο πάνω από το μαντέμι για να νιώσετε τη θερμότητα.

Αν το φαγητό σας κολλάει, σημαίνει ότι το σκεύος δεν έχει ζεσταθεί αρκετά — μην τοποθετείτε το φαγητό σας σε κρύο σκεύος!

Ένα από τα πλεονεκτήματα του μαντεμιού είναι ότι **δεν χρειάζεται να το αναποδογυρίζετε συνεχώς**. Αφήστε το φαγητό να μαγειρευτεί σωστά, και μόλις δείτε μια ωραία καφετιά κρούστα, τότε είναι έτοιμο να ξεκολλήσει μόνο του. Αν προσπαθήσετε να το σηκώσετε και κολλάει στο τηγάνι, σημαίνει ότι **δεν είναι ακόμα έτοιμο**.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Όταν καθαρίζετε το σκεύος σας από μαντέμι, θέλετε να βρείτε το «σημείο ισορροπίας».

Μην το βυθίζετε σε νερό και **ποτέ μην το αφήνετε να μουλιάσει**, καθώς το νερό μπορεί να προκαλέσει ρωγμές.

Ο καλύτερος τρόπος καθαρισμού είναι να το τρίψετε (ενώ είναι ακόμα ζεστό) με ξύστρα ή βούρτσα και να το πλύνετε με **ζεστό νερό**.

Αφού καθαριστεί, σκουπίστε το καλά και αφήστε το να στεγνώσει **τελείως πάνω στη φωτιά**.

Αν διατηρείτε το σκεύος σας στεγνό και καθαρό, δεν χρειάζεται να το ξανα-προετοιμάσετε συχνά. Το μαντέμι βελτιώνεται με τη χρήση!

ΕΠΑΝΑΛΕΙΨΗ (SEASONING)

1. Όταν το σκεύος σας είναι **τελείως στεγνό**, απλώστε ένα λεπτό στρώμα φυτικού λαδιού ή λαδιού μαγειρέματος σε όλη την επιφάνεια, μέσα και έξω.

Η επιφάνεια του μαντεμιού έχει μικρούς πόρους, οπότε πρέπει να το λιπάνετε για να δημιουργηθεί η αντικολλητική στρώση. Μην χρησιμοποιείτε υπερβολικό λάδι.

2. Τοποθετήστε το σκεύος στο φούρνο στους **200°C** για περίπου **1 ώρα**. Αν το σκεύος σας βγάζει καπνό, σημαίνει ότι το λάδι δεν έχει απλωθεί σωστά ή έχει χρησιμοποιηθεί υπερβολική ποσότητα.
 3. Αφήστε το σκεύος να κρυώσει μέσα στον φούρνο.
Η διαδικασία αυτή δημιουργεί ένα **λεπτό στρώμα προστασίας** που ενισχύει την αντικολλητική ιδιότητα και αποτρέπει τη σκουριά.
-

ΣΕ ΕΣΑΣ ΤΩΡΑ!

Το μαγείρεμα με σκεύη μαντεμιού μπορεί αρχικά να φαίνεται δύσκολο, αλλά αν ακολουθήσετε απλά τα παραπάνω βήματα καθαρισμού και επαναλείψης, το σκεύος σας θα κρατήσει **μια ζωή!**

ΑΣΦΑΛΗΣ ΧΡΗΣΗ

- Για λόγους ασφαλείας, **κρατάτε τα παιδιά μακριά** από τα σκεύη και τις εστίες.
- Κατά το μαγείρεμα, **μην μετακινείτε** το σκεύος όταν είναι καυτό.
- Μην τοποθετείτε το σκεύος κοντά σε εύφλεκτα υλικά.
- Πάντα χρησιμοποιείτε **γάντια φούρνου ή πετσέτα** κατά το χειρισμό.
- Μην αφήνετε τη φωτιά να αγγίζει τις πλευρές του σκεύους.
- Μην χρησιμοποιείτε το σκεύος σε **φούρνο μικροκυμάτων ή πλυντήριο πιάτων**.
- Αν φυλάσσετε το σκεύος για μεγάλο διάστημα, απλώστε ένα πολύ λεπτό στρώμα λαδιού και τοποθετήστε χαρτί ανάμεσα σε στοίβες σκευών.
- Μην αφήνετε το σκεύος να βράζει χωρίς υγρά.
- Πάντα να τοποθετείτε το σκεύος σε **σταθερή επιφάνεια** όταν το χρησιμοποιείτε.