



BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSERANVISNING

Ruffoni kobber kogegrej

Bemærk, at følgende er væsentligt for at bevare dit Ruffoni kogegrej smukt og i god stand:

Kobber er et metal, som vil oxidere over tid. Det vil sige, at det kan ændre sig lidt i farvetone over tid og ved brug. Det er en patina, som nogen synes godt om. Hvis du foretrækker at bevare dit kobbergrej skinnende og i oprindelig farvetone, kan du bruge specielle kobber rens-/pudsemidler. Du kan købe Ruffonis eget kobberrensemiddel hos Limón.

Bemærk desuden, at for Ruffoni Historia og Ruffoni Protagonista serierne, som er fortinnet kobber, skal følgende iagttages ved brug:

- Brug lav til moderat varme på komfur, når du kokkerer med dit kobber-køkkentøj. Da kobber har meget fine varmeledende egenskaber vil din mad blive tilberedt optimalt også ved lave komfur-temperaturer. Meget høje temperaturer kan være skadeligt for din kobbergryde eller -pande.
- Brug udelukkende træ eller plastik grydeskeer, paletknive osv - aldrig metal.
- Brug en blød børste eller svamp og let sæbevand - aldrig skrubbe- eller skurematerialer - til at rengøre dit kobbertøj. Iblødsætning med varmt vand anbefales ved lidt vanskeligere rengøring

