

KUTAHYA  
PORSELEN

Kütahya Porselen'den  
**İnovatif Ürün**  
PORFLAME



PORFLAME  
Kullanım Klavuzu

# KUTAHYA PORSELEN

## PORSELEN VE SAĞLIK

Porselen, sadece doğal kaynaklı ham maddelerden üretilen en sağlıklı mutfak eşyasıdır. Beyazlığını kullanılan boyalardan değil, ham maddelerinden alır.

**Kütahya Porselen** Ailesi olarak, ürünlerimiz yüksek sıcaklıkta üretildiği için kurşun ve kadmiyum gibi insan sağlığına zarar verebilecek ağır metaller içermezler. AR-GE laboratuvarlarımızda bulunan son teknolojiyle donatılmış analiz cihazlarımız ve konusunda uzman çalışanlarımız ile üretimde kullanılan tüm girdi ham maddeler ve nihai ürünler test edilir.

Avrupa Birliği normlarına göre üretim yapılır.

Bu nedenle tüketicilerin, alışveriş ve seçimlerinde dikkat etmesi gereken en önemli nokta üreticisi ve markası belli olan, kalite standartlarından taviz vermeyen markaları tercih etmeleridir.



# PORFLAME

## KULLANIM KLAVUZU

Porflame ürününüzü kullanmaya başlamadan önce ürün kullanım detaylarını mutlaka okuyun.

**Bu kılavuz doğru kullanım ve güvenlik bilgilerini içermektedir.**

Porflame ürünler sağlıklı koşullarda yemek pişirmek isteyenler için **Kütahya Porselen** tesislerinde Türk Mühendisleri tarafından geliştirilmiş, ısıya ve direkt ateşe dayanıklı teknik porselen malzemeden üretilmiş patentli bir üründür.

İlk kez Porflame ürün kullanacak değerli müşterilerimize tavsiyemiz, tencerenin ısınma davranışlarını daha iyi anlayabilmek için önce sulu yemek pişirmelerinde kullanmanızdır.



## ***DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR***

Porselen kırılğan malzeme olduğu için darbelerden etkilenir.

Bulaşık yıkarken, taşıma veya bir yere koyma esnasında

**Porflame** ürün darbe alırsa, bu darbe bünyede gözle görülmeyen çatlakların oluşmasına sebep olur.

Ürün alevle temas ettirildiğinde bu çatlaklar ilerleyerek ürünün kırılmasına sebep olur.

Bu sebeple **gerek kullanım esnasında gerekse saklama koşullarında Porflame ürünleri sert yüzeyler ve keskin kenarlara çarptırmayın**, darbelerle maruz bırakmayın.



## **KULLANIM TALİMATLARI**

Eğer ürün kullanma detayları ve talimatlarına uyararak doğru şekilde kullanılmazsa, kırılabilir.

Pişirme kabının kırılmasından oluşan küçük parçalar keskin köşelere sahip olabilir.

**Çıplak elle dokunmayın! Kırık parçaları toplarken dikkat edin.**



**Porflame** ürünlerin kulpları da porselenden üretilmiştir. Pişirme işlemi sırasında kulplar da ısınmaktadır. Porselen ısıyı uzun süre muhafaza ettiğinden kulpların soğuması zaman alacaktır.

Bu sebeple sıcak **Porflame** ürünleri tutarken **ısıya dayanıklı bir eldiven** kullanın.



## **KULLANIM TALİMATLARI**

Sınırlı fiziksel, algısal ya da zihinsel kapasiteye sahip herhangi birinin **( çocuklar dahil ) Porflame** ürünleri denetleme yapmadan ve önceden bilgilendirme yapmadan kullanmasına izin vermeyin.

**Porflame** ürün soğuyuncaya kadar, kullanım sırasında ve sonrasında çocukları uzak tutunuz.



## **KULLANIM TALİMATLARI**

Eğer ürün kullanma detayları ve talimatlarına uyararak doğru şekilde kullanılmazsa, kırılabilir. Porflame ürünler kullanırken **225 °C**'den yüksek ısı şoka maruz bırakılmamalıdır. Isıl şok ani sıcaklık değişikliklerinden kaynaklanır.

### **Bunun için:**

Yemeğiniz pişerken **( alternatif: Porflame ürününüz sıcakken )** içine soğuk bir malzeme koymayın.

Yemeğiniz piştikten sonra ocaktan alıp ahşap nihale kullanmadan doğrudan soğuk bir yüzeye koymayın. Porflame ürününüzü fırında kullanmışsanız, sıcak ürünü ahşap nihale olmadan soğuk zemin üzerine koymayın.

Buzdolabından aldığınız ürünü oda sıcaklığına gelmesini beklemeden doğrudan ocağa ya da fırına koymayın. Boş ürün üzerinde börek, pilav gibi kuru yiyecekleri ısıtmak için kullanmayın.

***Isıl şok oluşumu Porflame ürünün zarar görmesine sebep olur.***



**Porflame ürünlerin kulpları ısınır mı?**

Normalde tencerenin kulpları ısıya dayanıklıdır, ancak direkt alevle maruz kaldığından ısınır. Eldiven ile tutulması tavsiye edilir.



**Ateşe dayanıklı olarak  
üretilmiş özel ürün**



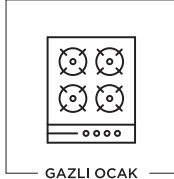
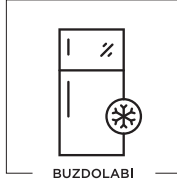
**Direk alevle maruz kalacağı için  
eldiven kullanılması tavsiye edilir.**

**Özel sırlanmış mat yüzey**



## **Porflame ürünleri nerelerde kullanabilirim?**

**Porflame** ürünler gazlı ve elektrikli ocaklarda, fırınlarda ve mikrodalga fırınlarda kullanılabilir, buzdolabına koyulabilir, bulaşık makinesinde yıkanabilir.





## İLK KULLANIM

**Porflame** ürünü paketinden çıkarın. Porselen pişirme kabını herhangi bir hasara karşılık kontrol edin. Kullanmaya başlamadan önce ürün kullanma detayları ve talimatlarını dikkatlice okuyun.

## YEMEK PİŞİRME SIRASINDA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

### Kullanım öncesi kontrol edin

Her kullanım öncesi porselen pişirme kabında hasar olup olmadığını kontrol edin. Eğer herhangi bir hasar varsa, porselen pişirme kabını kullanmaya devam etmeyin. Kullanım esnasında parçalanabilir.

### Porflame ürünü ocağın uygun gözüne yerleştirin

Kabın çapına en yakın karşılık gelen ocaktaki halkayı seçin. Gazın brülöründen çıkan alevin sadece tabanı ısıttığından ve kenarların üzerine ulaşmadığından emin olun. Elektrikli ocaklarda **Porflame** ürünün taban çapından daha büyük göze koymayın. Aksi takdirde üründe aşırı ısınma meydana gelecektir.



lead  
cadmium  
free





## **YEMEK PİŞİRME SIRASINDA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR**

### **Ürünü boşken ısıtmaya başlamayın**

**Porflame** ürününüz içi boşken ısıtmayın. İçine yağ, su, soğan vb malzemeyi koyarak ocağın üstüne koyun ve kısık ateşte altını yakın.

### **Ocağın ısını kontrolü yükseltin**

Ocağın ısını kademeli olarak yükseltin, ani yükseltme yapmayın ve yemeklerinizi en fazla orta ateşte pişirin.

### **Sık sık karıştırın**

Porflame ürünler diğer metal pişirme ürünlerine göre ısıyı daha fazla bünyelerinde tutarlar. Bu sebeple kavurma işlemleri sırasında tahta kaşıkla sık sık karıştırın. Yemek pişirimi sırasında da yemeğinizi sık sık karıştırmanızı tavsiye ederiz. Yemeğinizi susuz kalıp yanar ise tencere çatlayabilir.



**Ürünü ateşe koyarken  
içinin boş olmasına  
özen gösterilmelidir.**

ATEŞE DAYANAN  
**PORFLAME**  
LEZZETİNE DAYANILMAZ YEMEKLER



ATEŞE DAYANIKLI



ATEŞE DAYANIKLI



ATEŞE DAYANIKLI

### **Pilav veya az sulu yemekleri pişirirken ocağı erken kapatın**

Porselen ürünler bünyesinde ısıyı tutmakta ve siz ocağı kapatsanız da ürün aynı sıcaklığı vermeye devam etmektedir. Bu sebeple bulgur pilavı, pirinç pilavı gibi suyu çektirilen yemekleri **( az sulu yemeklerde de geçerlidir )** yaparken, tamamen suyunu çekmesini beklemeden ocağın biraz daha erken kapatılması uygun olacaktır. Dibinin tutmaması ve yemeğin yanmasını önlemek için ocağı kapattıktan sonra da karıştırmayı ihmal etmeyin. Böylece hem Porflame ürünün dibinde yanmanın oluşmasını engelleyecek aynı zamanda da enerjiden de tasarruf etmiş olacaksınız.

### **Porflame ürünleri eti mühürlemek için kullanmayın**

Etleri yağsız olarak mühürlemek için Porflame ürünleri kullanmayın. Porflame ürünler ızgara tarzı pişirmeye uygun değildir.

### **Yemeği karıştırırken tahta kaşık kullanın**

Porflame ürünlerin sırtı ürüne hijyen kazandıracak ve estetik görünüm sağlayacak şekilde özel olarak geliştirilmiştir. Sırt sertliği yüksek olduğundan metali tutar ve metalden parçaların kopmasına sebep olur. Bu metal parçacıkları yüzeyde siyah lekeler şeklinde görülür. Bunu önlemek için yemek yaparken tahta veya silikon kaşık kullanın.

### **Porflame ürünü yemek pişer pişmez ocaktan alıp soğuk zemine koymayın**

Yemek hazır olduğunda ocağın altını kapatın. Bir müddet ocak üstünde bekletin. Ocaktan aldıktan sonra ahşap nihalenin veya kalın bir bezin üstüne koyun.

***Bu noktalara dikkat ederek çorba, sebze yemekleri, et yemekleri gibi pek çok çeşitli yemeği güvenle pişirebilirsiniz.***

PORFLAME

## ***Tencere ve tavalar ne tür malzemeden üretilmiştir?***

Porflame ürünlerimiz; Kütahya Porselen tesislerinde Türk Mühendisleri tarafından geliştirilmiş, ısıya ve direkt ateşe dayanıklı teknik porselen malzemeden üretilmiştir.

Ürünü ateşe koyarken  
içinin boş olmasına  
özen gösterilmelidir.

## Kütahya Porselen'den **İnovatif Ürün** PORFLAME





## ISITMA İŞLEMLERİ

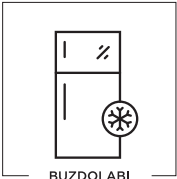
**Porflame ürününüzü buzdolabından çıkarmışsanız tencere oda sıcaklığına gelene kadar bekletin. Oda sıcaklığına geldiğinde ocakta ısıtmaya başlayın.**

### **FIRINDA VE MİKRODALGADA KULLANIM**



**Porflame** ürünler her türlü yemeğin fırında pişirilmesi için uygundur. Porflame ürünlerinizi fırından alırken ısıya dayanıklı eldiven veya tutkaç kullanın. Fırından çıkan ürünü doğru dan soğuk zemin üzerine koymayın, ahşap nihale veya kalın bir bez üzerine çıkarın.

### **BUZDOLABI VE DERİN DONDURUCUDA KULLANIM**



**Porflame** ürünler **-20 °C**'ye kadar depolama, soğutma ve dondurma için uygundur. Dondurucudan aldığınız donmuş yiyeceklerinizi çatal bıçak kullanarak ya da keskin köşeli aletlerle vurarak çıkarmaya çalışmayın ve asla doğrudan ısı kaynağına temas ettirmeyin. Oda sıcaklığında bir müddet bekletin, oda sıcaklığına ulaştık tan sonra ocağın üzerine koyabilirsiniz.

Ürünü ateşe koyarken  
içinin boş olmasına  
özen gösterilmelidir.



## ***PORFLAME ÜRÜNLERİN TEMİZLENMESİ***

Piştirme sırasında oluşan yanık, kir ve lekeleri temizlemeden en az 20 dk. önce ıslatın ve sonra yumuşak bir süngerle temizleyin. Sert, telli ovma malzemeleri kullanmayın.

### **Elde yıkarken yumuşak deterjan kullanın, aşındırıcı krem ya da toz deterjan kullanmayın.**

Bulaşık makinesinde yıkarken diğer porselenlerde olması gerektiği gibi metal eşyalarla beraber yıkamayın. Suyunuz kireçli ise su lekelerinin oluşmaması için bulaşık makinenizin ve deterjanınızın özelliğine göre özel tuzlar kullanın.

Yıkama sonrası **Porflame** ürünü kurulayın.

### **Ürünü metallere temas ettirmeniz tavsiye edilir.**

Ama kullanılmışsanız oluşan siyah metal lekelerini piyasada bulunan porselen tabaklardan metal çiziklerini çıkarıcı kimyasal kullanarak temizleyebilirsiniz.

**Porflame** ürünler gazlı ocaklarda ya da ızgarada kullanıldığında tabanlarında sararmalar görülebilir. Renk değişiminin **Porflame** ürünün yan taraflarında oluşmaması için alevin sadece tabanın iç kısmında kalmasına dikkat edin.

Bu renk değişimlerini temizlemek için porselen temizleyici ürünleri kullanabilirsiniz.

## ***PORFLAME ÜRÜNLERİN MUHAFAZASI***

Porflame ürünlerinizi kuru bir şekilde, kapakları kapatılarak muhafaza edin.

Bekleme ortamında herhangi bir şekilde darbelere maruz bırakmamaya özen gösterin.

Kütahya Porselen'den  
**İnovatif Ürün**  
PORFLAME



Yüksek kalitede, özel malzemeden üretilen Porflame ürünler daha az yağ kullanarak yiyeceklerin orjinal doğal tatlarını ve vitamin değerlerini koruyarak yemek pişirmenizi sağlar.

Doğadan kullandığımız hammaddelerden üretilen porflame tencereler ile sevdiğinizin sağlığını koruyan yemekler hazırlayabilirsiniz.

Yüksek ısı iletkenliği ile kısık ateşte bile yüksek pişirme performansı sağlayarak ısıdan tasarruf edebilirsiniz.

Üretim teknolojisi ve hammaddesi ile çevreyle dost ürünlerimizi tercih ederek dünyanın ve yeni nesillerin geleceğini koruma altına alabilirsiniz.





## **PORCELAIN AND HEALTH**

Porcelain is the healthiest kitchenware being made only from natural raw materials from which it takes its white color.

As Kütahya Porselen's goods are produced at high temperatures, they do not include materials harmful for human health such as lead or cadmium. Our R&D laboratories are equipped with the latest technology wherein our professional crew test all of the raw materials and end products.

Production is based on European Union standards. It is of utmost importance the consumer chooses a trustworthy and respectable brand that will not compromise quality standards.



# PORFLAME

## **USER MANUAL**

Before using your Porflame product, make sure to read the user manual in detail.

This user manual details the correct usage and security information. Porflame products were produced by Turkish engineers for consumers who want to cook in healthy conditions. It is made of heatproof porcelain and is patented.

Our recommendation for our dear customers using Porflame for the first time is to use it for cooking pot dishes such as stews and soups to see how it works in terms of heating.



## ***THE TERMS TO TAKE INTO CONSIDERATION***

Owing to their fragile nature, porcelain products are prone to damage. If **Porflame** is hit somewhere while being carried or placed, it may develop cracks invisible to the naked eye.

While cooking, these cracks will move further and cause the product to break. Thus, do not hit **Porflame on hard surfaces or sharp edges while using or storing it.**





## USER GUIDE

If the guidelines are not conformed to, the product can break. If broken, the tiny broken pieces of the pot may have sharp edges.

**Do not touch with bare hands!**  
**Be cautious while picking the broken pieces up.**

WARNING



RISK OF  
PHYSICAL  
INJURY

The handles of **Porflame** are made of porcelain. Thus, while cooking, the handles will also get warm. Owing to the fact that porcelain retains heat for a long time, it will take time for the handles to cool down.

Therefore, use an **oven mitt** while using **Porflame**.

WARNING



RISK OF  
BURN



## **USER GUIDE**

Do not let someone with limited physical, perceptual, or mental capacity (**children included**) use Porflame without being monitored and given prior instruction.

Keep children away while using **Porflame**, and afterwards, until it cools down.



SAFETY  
CONCERNS  
ABOUT  
CHILDREN AND  
ADULTS UNDER  
SENSITIVE  
CONDITIONS



## **USER GUIDE**

If the guidelines are not conformed to, Porflame might break. While using Porflame products, they should not be exposed to thermal shock more than **225 °C**. Thermal shock stems from sudden temperature changes.

**Thus,**

Do not put cold ingredients into **Porflame when it is hot.**

After your meal is cooked, do not put the pot directly on any cold surface without using a wooden trivet. When removing your **Porflame** from the oven, do not place the hot product on any cold surface without a wooden trivet.

Do not place the product you got from the fridge on the stove or oven without waiting for it to reach the room temperature. Do not use the empty pot to cook dry food such as pastry and rice.

***Thermal shock damages Porflame.***



EXPERT IN COOKING AND INNOVATIVE  
**PORFLAME**

***Do the handles of Porflame get heated?***

Normally the pot's handles are heatproof, yet they still get heated since they are directly exposed to heat. It is recommended to hold it with an oven mitt.



**Specially made  
heatproof product**

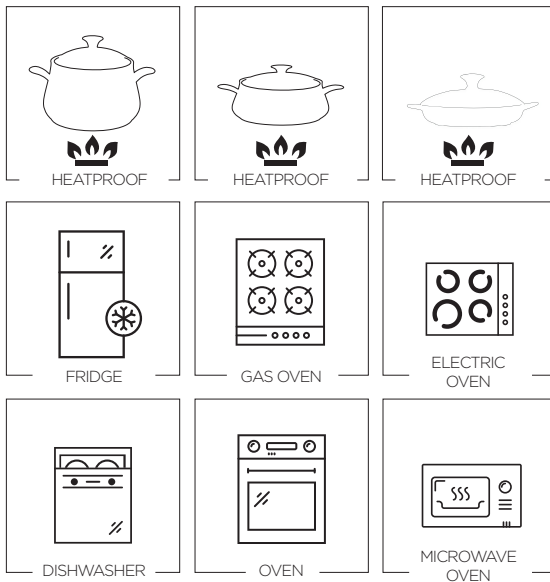


**Since it will be directly exposed  
to heat, it is recommended to use  
an oven mitt.**

**Specially glazed  
matte surface**

## ***Where can I use the Porflame products?***

**Porflame** products can be used on gas and electric stoves, in ovens, and microwave ovens, put in the fridge, washed in the dishwasher.





## ***BEFORE USE***

Take **Porflame** out of its package. Examine the porcelain cookware to see whether there is any damage. Read the user guide carefully before usage.

## ***GUIDELINES TO TAKE INTO CONSIDERATION WHILE COOKING***

### **Control the product before using it.**

Control the cookware before each usage to see if there is any damage. If there is, stop using it. It can be broken into pieces while using it.

### **Place Porflame on a suitable burner on the stove**

Choose the circle on the stove that fits your pot's perimeter the best. Make sure the flame only heats the product's bottom and does not reach the corners of it.

While using electric stoves, do not place **Porflame** on a burner with a perimeter bigger than Porflame's. Otherwise, the product will overheat.



lead-free  
cadmium  
free







## ***GUIDELINES TO TAKE INTO CONSIDERATION WHILE COOKING***

### **Do not heat the empty product**

Do not heat **Porflame** when it is empty. After putting ingredients such as oil, water, and onion in it, put the product on the stove and light up the stove in the lowest level.

### **Gradually increase the stove's heat**

Increase the stove's heat gradually, do not make sudden changes in the heat and cook your food at the medium level at most.

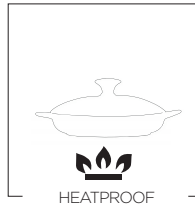
### **Stir it frequently**

**Porflame** products maintain the heat more compared to their metal counterparts. Thus, while roasting or cooking in any means, stir the meal with a wooden spoon frequently. If your meal gets dehydrated and burnt, the pot may crack.



**While heating the pot,  
make sure it is not empty.**

HEATPROOF  
**PORFLAME**  
OUTSTANDINGLY DELICIOUS MEALS



**While cooking rice and any sort of almost-dry food as such, turn off the stove earlier than usual**

Porcelain products retain heat and even after turning off the stove, they are still just as hot. Thus, while cooking meals absorbing the water such as rice (**including almost-dry foods**), it would be suitable to turn off the stove earlier than usual without waiting for the water to finish absorbing. In order to prevent the food from sticking to the bottom and burning, keep stirring after turning off the stove. Thus, you will both prevent the bottom of Porflame from burning and economize the energy used.

**Do not use the Porflame products for searing meat**

Do not use the Porflame products for searing the meat without any oil. Porflame products are not suitable for grills.

**Use a wooden spoon to stir the food**

The glaze of the Porflame products are especially made to provide the best hygiene and aesthetic look. Since the glaze is hard and is abrasive to metal, parts of the metal break off. These metal particles can be observed as black stains on the glaze's surface. In order to prevent it, use a wooden or silicone spoon.

**Do not place hot Porflame on cold surface right after cooking**

When the meal is ready, turn off the stove. Keep it on the stove for a while. After removing it from the stove, put it on a wooden trivet or a thick cloth.

***On the condition that you heed these warnings, you can safely cook a huge variety of meals such as vegetable meals and beef.***

PORFLAME

## ***What kind of a material are the pots and pans made of?***

Our Porflame products are developed in **Kütahya Porselen** factory premises by Turkish engineers. They are also made of heatproof porcelain.



by **Kütahya Porselen**  
**Innovative Product**

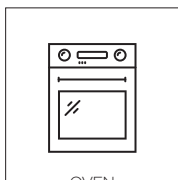
PORFLAME



## **HEATING PROCEDURES**

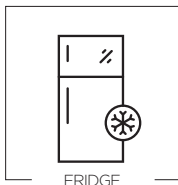
**When you remove Porflame from the fridge, wait until it reaches room temperature. Once it reaches room temperature, you may start heating it on the stove.**

### **INSTRUCTIONS FOR OVEN AND MICROWAVE USAGE OF THE PRODUCT**



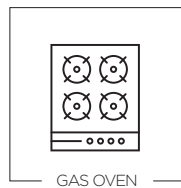
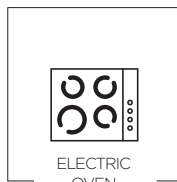
Porflame products are suitable for cooking all sorts of food in the oven. While removing your **Porflame** products from the oven, use an oven mitt. Do not put the hot product directly on a cold surface: place it on a wooden trivet or a thick cloth.

### **INSTRUCTIONS FOR FRIDGE AND DEEP FREEZER USAGE OF THE PRODUCT**



Porflame products are suitable for storage, cooling, and freezing up to -20 °C. Do not attempt to remove your frozen food from its container by using fork, knife or any sharp device and never let it have contact with any direct source of heat. Let it wait at room temperature for a while. After it reaches room temperature, you can put it on the stove.

While placing the product  
on a heat source, make sure to see  
it is not empty.



## ***CLEANING PORFLAME***

Wet the product at least 20 minutes before cleaning the burnt parts, dirt and stains and clean it with a soft sponge afterwards. Do not rub it with hard or wired materials.

**Use a soft detergent when hand-washing, do not use cream or powdery products.**

Do not put metal objects in the dishwasher while cleaning Porflame or any porcelain product. If your water is hard, use some powdery products in order to prevent the occurrence of water stains. Dry Porflame after washing it.

**It is recommended to prevent the product from having any contact with metals.**

Yet, if it's had any contact already, you can clean the metal stains with a chemical specialized in removing the metal stains on porcelains.

The bottom of the **Porflame** products can turn into yellow if they are used on gas stoves or grills. In order to prevent the color change from occurring on the sides of **Porflame**, make sure to see the source of the heat only contacts with the bottom of the product. In order to clean these color changes, you can use cleaning products made for porcelains.

## ***STORING THE PORFLAME PRODUCTS***

Store your Porflame products dry and with their lids on them.

Make sure to prevent them from hitting any object wherever you keep them.

by Kütahya Porselen  
**Innovative Product**

PORFLAME





Made of high quality materials, Porflame enables you to use less oil and maintain the natural taste and nutritional value of the food while cooking.

You can cook meals maintaining your loved ones' health with the Porflame pots made of natural raw materials.

You can economize the energy usage thanks to the high thermal conductivity even when the heat is set to low, which increases the cooking performance.

By choosing our high-technology and eco-friendly products, you can help saving the future of the World and the new generations.



PORFLAME





**KUTAHYA**  
PORSELEN

# KÜTAHYA PORSELEN

## FABRİKA

Kütahya Porselen San. A.Ş  
Kütahya Seramik Organize Sanayi Bölgesi  
Çalca Mahallesi Eskişehir Karayolu Bulvarı NO:97/1  
Merkez/KÜTAHYA



T: +90 274 225 01 50 · F: +90 274 225 01 56  
kurumsal.kutahyaporselen.com · iletisim@kutahyaporselen.com.tr

