

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**

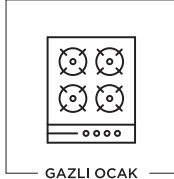
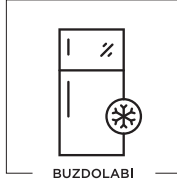


**Direk ateşe maruz kalacağı için
eldiven kullanılması tavsiye edilir.**

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 ısısını kontrollü yükseltin

Ocağın ısısını 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.



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

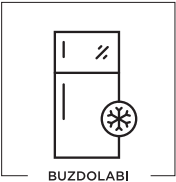
Porflame ürününüzü buzdolabından çıkarmışsanız tencere oda sıcaklığına gelene kadar bekletin. Oda sıcaklığına geldiğinde ocakta ısıtmaya başlayın.

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 ettirmemeniz 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.



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

