



Le Pentole della **SALUTE**



ISTRUZIONI e **GARANZIA**



LE INNOVATIVE PENTOLE AGLI IONI D'ARGENTO PER UNA CUCINA SANA SENZA BATTERI E SENZA CESSIONI

**Antibatterio, uniche al mondo, Brevetto N°EP1207220
Idonee al contatto con gli alimenti - Certificato C.S.I. Milano**

Ogni prodotto del catalogo “Le Pentole della **SALUTE**” è interamente prodotto a mano nella nostra azienda G.H.A. Europe Srl grazie a dipendenti altamente specializzati.



Il trattamento “**G.H.A.**” agli **IONI d’ARGENTO NON** è un rivestimento.

Mentre i rivestimenti coprono e quindi nascondono il materiale base, la tecnologia GHA consiste in uno speciale trattamento che trasforma la parte corticale delle nostre pentole in metalceramica durissima antibatterico e anticessione e pertanto la naturale morfologia dell’alluminio di base viene esaltata dal trattamento stesso.

Per questa ragione il nostro prodotto è unico nel suo aspetto perché evidenzia eventuali irregolarità cromatiche del materiale di base, come venature, che ne attestano la lavorazione artigianale.

Le nostre pentole sono totalmente sostenibili e tutti i materiali impiegati per la costruzione sono prodotti in Italia e ciò ne determina una qualità superiore.

L’obiettivo principale della nostra azienda è quello di creare prodotti molto sicuri che proteggono l’alluminio di base grazie ad una tecnologia unica ed innovativa che evita rilasci dannosi, per conferire la massima sicurezza alimentare, contro allergie, intossicazioni dovute all’accumulo di metalli nell’organismo.

Con i prodotti agli **IONI d’ARGENTO “G.H.A.”** gli utilizzatori sono esenti da queste patologie.

Le Pentole della **SALUTE** sono prodotte con processo ad impatto “zero” sull’ambiente, sono prive di Nichel e riciclabili al 100%.

I nostri prodotti possono presentare due tonalità di colore: bronzo/oro e grigio antracite. Queste differenti tonalità dipendono dalla scelta di differenti leghe di base e da spessori di trattamento, funzionali al diverso impiego dei prodotti.

Alcuni prodotti (posate, teglia, tortiera, stampo plumcake, contenitori, bicchieri, SilerTongue, SilverGrill e ciotole animali) possono presentare, sul bordo esterno, piccole zone prive di trattamento, segni fisiologici e inevitabili, perchè sono i punti di presa per permettere la lavorazione durante il processo produttivo.

Tali segni non costituiscono in alcun modo un difetto, in quanto presenti solo esternamente. Qualora il cibo dovesse venirne a contatto, la lega di Alluminio impiegata è di tipo alimentare, quindi assolutamente idonea al contatto con gli alimenti.

TABELLA DI CONFRONTO DELLE PERFORMANCE DEI VARI TIPI DI PENTOLE:

PERFORMANCE	ANTIADERENZA		Anti-batterio	Anti-cessione	Trasmis-sione del calore	Resistenza alla fiamma	Durata	Anti odore
	Pentola nuova	Pentola usata						
Tipo di pentola								
Alluminio trattato con G.H.A. “Pentole della salute”	DISCRETA	BUONA	SI	SI	OTTIMA	OTTIMA	OTTIMA	SI
Alluminio nudo	nulla	nulla	no	no	ottima	buona	media	no
Alluminio rivestito con PTFE	ottima	scarsa	no	no	buona	discreta	scarsa	no
Acciaio inox	nulla	nulla	no	no	scarsa	ottima	ottima	no
Rivestimento color ceramica, pietra o altri	ottima	nulla	no	no	discreta	scarsa	scarsa	no

ISTRUZIONI D'USO

PRIMA DI INIZIARE

Le Pentole della **SALUTE** devono essere sottoposte a un trattamento preliminare prima di essere usate per la prima volta. Tale trattamento serve a proteggere e prolungare la vita delle pentole e prevede una serie di passaggi molto semplici.

1. Lavare la pentola con un detersivo per piatti, sciacquare con acqua calda e asciugare completamente con un panno o un foglio di carta da cucina.
2. Riempire d'acqua corrente la pentola per $\frac{3}{4}$ della sua capienza e portarla ad ebollizione per 15 minuti.
3. Svuotarla e lasciarla raffreddare completamente a temperatura ambiente. L'eventuale comparsa di iridescenze, ultimata questa fase, è assolutamente normale e scompare nel tempo: indica l'ottimale qualità del trattamento.
4. Ungere tutta la superficie interna con olio vegetale utilizzando carta da cucina.
5. Scaldarla a fuoco vivo per 30 secondi (N.B. evitare di bruciare l'olio).
6. Ora è pronta per iniziare a cucinare.

Per i prodotti da forno Teglia, Tortiera e Stampo Plumcake seguire solo i punti 1 e 4.

SUCCESSIVI UTILIZZI

1. Al fine di migliorare l'antiaderenza, si consiglia di mettere una piccola quantità di olio all'interno della pentola e stenderla su tutta la superficie, anche sui lati, con l'ausilio di carta da cucina, formando un sottile velo d'unto.
 - . Scaldare la pentola a fuoco vivo per circa 30 secondi (N.B. evitare di bruciare l'olio).
 - . Abbassare la fiamma al minimo ed inserire l'alimento (e liquidi e condimenti a piacere).
 - . Mantenere sempre la fiamma medio/bassa (mai alta!) per tutta la durata della cottura.
 - . Con l'uovo, il sugo di pomodoro e gli altri alimenti particolarmente acidi, è necessario utilizzare una maggiore quantità di olio e occorre tenere la fiamma sempre bassa.
 - . Per i prodotti da forno Teglia, Tortiera e Stampo Plumcake è sufficiente ungere tutta la superficie, inserire l'alimento e riporre nel forno.
2. Per la cottura della pasta, la Casseruola non necessita dell'operazione N.1; è sufficiente inserire l'acqua e portarla a ebollizione, come nel metodo classico.

NOTE UTILI

- . Godono di una elevata conducibilità termica, pertanto non tenere mai la fiamma alta durante la cottura.
- . L'antiaderenza è inferiore a quella delle pellicole, ma migliora con l'uso e soprattutto viene preservato il cibo da ogni cessione contaminante.
- . Il trattamento brevettato "**G.H.A.**" è inasportabile, nell'ottica di un uso normale domestico o professionale, fatta eccezione per gli eventuali casi di forti urti con oggetti metallici, cadute o utilizzo di prodotti chimici molto aggressivi.
- . La presenza dell'**ARGENTO** conferisce a queste innovative pentole straordinarie proprietà antibatterio: i cibi si conservano freschi e fragranti più a lungo nel tempo.
- . La superficie è priva di cessioni tossiche, cancerogene e allergizzanti (certificazione CSI Milano consultabile sul ns. sito internet www.lepentoledeallasalute.it).
- . Anche lo strofinio ripetuto nel tempo sui fornelli può causare lievi graffi sul fondo esterno delle pentole.

CONSIGLI

- . Durante la cottura dei cibi, attendere che la parte a contatto con la pentola sia ben cotta prima di girarla sull'altro lato.
- . Il metodo di lavaggio consigliato è quello a mano con acqua calda, sapone per piatti e spugna, anche abrasiva se necessario.
- . Nel caso rimangano attaccati residui di cibo sul fondo della pentola, non tentare di rimuoverli con oggetti abrasivi (diversi dall'apposita spugna) o prodotti chimici aggressivi.
E' sufficiente riempire la pentola con acqua calda e lasciarla a bagno finchè i residui di cibo si ammorbidiscono e asportarli con una spugna, anche abrasiva se necessario.
- . All'interno delle nostre pentole si può conservare il cibo in frigorifero per 2/3 gg. **NOTA BENE:** si sconsiglia di abbandonare il cibo nelle pentole fuori dal frigorifero perché l'acidità di alcuni alimenti può danneggiare il trattamento.
- . Non sottoporre la pentola a shock termici, ma lasciarla sempre raffreddare a temperatura ambiente prima di lavarla, per evitare che si deformi o si danneggi il trattamento **G.H.A.**.
- . Sebbene i manici siano rivestiti con una guaina termoprotettiva, è importante scegliere una fonte di calore adatta alle dimensioni del fondo della pentola in modo che la fiamma non ne surriscaldi i fianchi e i manici.
- . Sorvegliare sempre il processo di cottura.
- . Alcuni cibi possono lasciare delle macchie sul fondo della pentola. Queste tracce non compromettono la funzionalità né le proprietà della pentola.
- . Come avviene per tutte le pentole di alluminio, occorre evitare cadute poiché si possono deformare e nei casi di urti più forti, si possono danneggiare.

AVVERTENZE

- . Nel forno possono essere inseriti i seguenti prodotti: Teglia, Tortiera, Stampo Plumcake e le pentole con manici e maniglie metalliche (prive di guaina in silicone)
- . Non inserire i ns. prodotti nel forno a microonde.
- . Prestare attenzione quando si maneggiano pentole bollenti, per evitare di causare danni o lesioni. I manici e le maniglie possono diventare molto caldi durante una cottura prolungata. Servirsi di presine o guanti da forno.
- . Non lasciare mai la pentola vuota sopra un fornello acceso per un tempo prolungato poiché potrebbe danneggiarsi.

RACCOMANDAZIONI PER L'USO IN LAVASTOVIGLIE

- . I ns. prodotti si possono lavare in lavastoviglie impiegando esclusivamente il detersivo liquido bio-ecologico da noi testato "Tea Natura", che anche noi rivendiamo.
- . Evitare assolutamente l'impiego di detersivi alcalini, contenenti soda o agenti sbiancanti molto aggressivi che potrebbero danneggiare irrimediabilmente le pentole, e questo danno non rientra nella garanzia.



Gas



Electric Radiant



Ceramic



Conventional
Oven



Halogen



Solid Hotplate



GARANZIA



**Il recipiente della vostra Pentola della SALUTE G.H.A.
è garantito 3 anni contro:**

- ogni difetto legato alla struttura metallica,
- ogni deterioramento prematuro del metallo di base, nell'ambito dell'utilizzo raccomandato dalle istruzioni per l'uso.

La garanzia esclude:

i deterioramenti conseguenti ad un utilizzo errato (diverso da quanto descritto nelle istruzioni) e negligente (urti, cadute, lavaggio della pentola con detersivi alcalini a base di soda o contenenti sbiancanti).

La garanzia potrà essere utilizzata solo su presentazione dello scontrino o della fattura che giustificano la data d'acquisto.

Solo i rivenditori dei prodotti G.H.A. (lista visionabile sul nostro sito internet www.lepentoledellasalute.it) sono abilitati a farvi beneficiare della garanzia.

Per qualsiasi necessità, potete contattare il Servizio Clienti G.H.A.
al numero telefonico 051 / 3514051,
o visitare il sito www.lepentoledellasalute.it
o mandare una e-mail all'indirizzo: info@lepentoledellasalute.it

Prodotto acquistato: _____

Data dell'acquisto: ____ / ____ / _____

GHA EUROPE srl

Via Scarlatti 2 - 40033

Casalecchio di Reno - BOLOGNA - ITALY

Tel.: +39 051 3514051 - Fax: +39 051 752893

E-mail: info@lepentoledellasalute.it

www.lepentoledellasalute.it

Rivenditore