

ISTRUZIONI e **GARANZIA**



Le Pentole della
SALUTE
ITALY
ITALY HEALTHY FIRST COOPERATIVE Assoc. prod. Italia

PRODOTTI
ANTIBATTERICI



* Since 2005 *

Il trattamento GHA® agli ioni d'Argento

Ogni articolo del catalogo *Le Pentole della SALUTE* è interamente prodotto con impianti di ultima generazione che sfruttano energia pulita e rinnovabile nei due siti produttivi di G.H.A. Europe srl grazie a dipendenti e tecnici altamente qualificati.

Il trattamento G.H.A.® agli ioni d'Argento **NON** è un rivestimento.



Mentre i rivestimenti coprono e quindi nascondono il materiale di base, la tecnologia G.H.A.® consiste in uno speciale trattamento che trasforma la parte corticale dei nostri prodotti in metalceramica durissima antibatterio e anticessione, pertanto la naturale morfologia dell'alluminio di base viene esaltata dal trattamento stesso.

Per questa ragione **ogni nostro prodotto è unico nel suo aspetto** perché evidenzia eventuali particolarità del materiale base, come venature, esaltandole.


Le nostre pentole sono totalmente sostenibili e riciclabili, tutti i materiali impiegati per la costruzione sono prodotti in Italia e ciò ne determina l'elevata qualità e la totale tracciabilità.

L'obiettivo della nostra azienda è quello di creare prodotti sicuri; proteggendo l'alluminio di base con l'esclusiva tecnologia G.H.A.® si possono infatti evitare rilasci dannosi e contaminazioni dei cibi che normalmente generano intolleranze, allergie o addirittura intossicazioni dovute all'accumulo di metalli nell'organismo.

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 diverse tonalità dipendono dalla scelta di differenti leghe di base (sempre comunque idonee al contatto alimentare) e da spessori di trattamento, funzionali al diverso impiego dei prodotti.

Alcuni prodotti (*posate, teglie, tortiere, stampo plumcake, contenitori, bicchieri, SilverTongue, SilverGrill e ciotole animali*) possono presentare, sul bordo esterno, piccole zone prive di trattamento, segni fisiologici e inevitabili, perché sono i punti di presa per permettere la lavorazione durante il processo produttivo. Tali segni sono parte integrante del prodotto e non costituiscono in alcun modo un difetto, in quanto presenti solo esternamente.

Relativamente al prodotto *SilverTop*, precisiamo che i segni presenti sul retro sono fisiologici in quanto derivano dalla movimentazione dei fogli di lamiera di alluminio prima del trattamento G.H.A.® (vedi  pag.2)

Pre-trattamento

Prima di essere usate **per la prima volta**, *Le Pentole della Salute* devono essere sottoposte ad un semplice trattamento preliminare che serve a proteggere e prolungare la vita delle pentole.

1. Lavare la pentola con detersivo per piatti, sciacquare con acqua calda e asciugare.
2. Riempire d'acqua corrente la pentola 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 1 minuto.
6. Assorbire eventuale eccesso di unto con carta da cucina.
7. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente e riporre.

N.B. Per i prodotti da forno *teglia, tortiera e stampo plumcake* seguire solo i punti 1 e 4.



Istruzioni d'uso

Poiché il trattamento G.H.A.® **NON** è un rivestimento/vernice antiaderente e ha un'ottima conducibilità termica, è indispensabile seguire i seguenti passaggi per un corretto utilizzo:

1. Scaldare la pentola a fuoco vivo per circa 1 minuto.
2. Inserire una piccola quantità di olio e distribuirla su tutta la superficie.
3. Abbassare la fiamma al minimo ed inserire l'alimento.
4. Durante la cottura mantenere sempre la fiamma **medio/bassa** (mai alta) e al bisogno aggiungere liquidi o condimenti a piacere per evitare che l'alimento si disidrati o che si attacchi.

Alcuni alimenti, come l'**UOVO** (es. frittata e uovo ad occhio di bue), tendono ad attaccare ed è quindi necessario utilizzare una maggiore quantità di olio nella procedura al punto 2 e smuovere con una spatola i bordi esterni dell'uovo verso l'interno. (vedi video relativo sul ns. sito)

N.B. Per i **prodotti da forno** *teglia, tortiera, stampo plumcake, SilverJOY* senza manico, è sufficiente ungere tutta la superficie, inserire l'alimento e riporre in forno.

N.B. Per la **cottura della pasta**, è sufficiente inserire l'acqua e portarla a ebollizione, come nel metodo classico, e solo successivamente inserire il sale e la pasta.

5. A fine cottura lasciare raffreddare la pentola a temperatura ambiente prima di procedere al lavaggio.

Altre note utili

1. Il trattamento G.H.A.® è **inasportabile**, nell'ottica di un attento uso domestico o professionale, fatta eccezione per gli eventuali casi di forti urti con oggetti metallici, cadute o utilizzo di prodotti chimici molto aggressivi.
2. *Le Pentole della Salute* sono **antibatteriche**, grazie alla presenza dell'Argento ionico, pertanto a fine cottura è consigliabile **conservare** l'alimento all'interno, poiché il cibo si mantiene più a lungo, più sano e più genuino, evitando così sprechi.

Avvertenze

1. Nel forno possono essere inseriti i seguenti prodotti: *teglia, tortiera, stampo plumcake, SilverJOY senza manico, SilverGrill* e le pentole con 2 maniglie (*casseruola, tegame, wok*).
2. Non inserire i ns. prodotti nel forno a microonde.
3. 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, pertanto è importante scegliere una fonte di calore adatta alle dimensioni del fondo della pentola. Eventualmente servirsi di presine o guanti da forno.
4. Non lasciare mai la pentola vuota sopra un fornello acceso per un tempo prolungato poiché potrebbe danneggiarsi.
5. Alcuni cibi possono lasciare delle macchie sul fondo della pentola. Queste tracce non ne compromettono la funzionalità né le proprietà.
6. Lo strofinio ripetuto nel tempo su alcuni tipi di fornelli può causare lievi graffi sul fondo esterno delle pentole.

Lavaggio

A MANO: si può utilizzare qualsiasi detersivo in commercio per piatti a mano e anche spugne ruvide al bisogno (paglietta d'acciaio).



LAVASTOVIGLIE: considerate le preziose qualità del prodotto da voi acquistato, per salvaguardarne le proprietà nel tempo, è **fortemente sconsigliato il lavaggio in lavastoviglie**. Molti detersivi in commercio contengono sostanze (soda, agenti sbiancanti e altri ingredienti molto aggressivi) che possono danneggiare irrimediabilmente il trattamento G.H.A.®.

L'unico detersivo per lavastoviglie da noi testato e approvato è quello liquido concentrato della marca *Tea Natura* alla temperatura di 50°C lavaggio eco.
(vedi p. 17 del ns. catalogo)

Garanzia

Il prodotto da voi acquistato 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 all'utilizzo diverso da quanto indicato nelle istruzioni d'uso (urti, cadute, lavaggi in lavastoviglie con detersivi non idonei).

La garanzia è valida solo su presentazione dello scontrino
o della fattura di acquisto del prodotto.

Data dell'acquisto: ____ / ____ / ____



G.H.A. Europe srl
Via Scarlatti 2
40033 Casalecchio di Reno (BO)
ITALY
Tel. +39 051 3514051
info@lepentoledellasalute.it
www.lepentoledellasalute.it

Rivenditore



Le Pentole della SALUTE



lepentole_dellasalute



GHA Europe



Pentole della SALUTE