



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 negligente come: 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 problema, 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@gha-europe.com.

Prodotto acquistato: _____

Data dell'acquisto: ____ / ____ / ____

GHA EUROPE srl

Via Scarlatti 2 - 40033
Casalecchio di Reno - BOLOGNA - ITALY
Tel.: +39 051 3514051 - Fax: +39 051 752 893
E-mail: info@gha-europe.com
www.lepentoledellasalute.it
www.gha-europe.com

Rivenditore

ISTRUZIONI e GARANZIA

Gentile cliente, grazie per aver acquistato un prodotto di qualità **G.H.A.**

Il presente libretto costituisce parte integrante ed essenziale del prodotto e viene consegnato all'utilizzatore.

Legga attentamente le istruzioni prima di utilizzare la pentola in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti l'uso e la manutenzione necessaria per mantenerla sempre in efficienza.

Conservi con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

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

Le Pentole della SALUTE

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



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

ISTRUZIONI D'USO

Le Pentole della SALUTE, made in Italy, sono le uniche pentole al mondo che garantiscono la più **elevata sicurezza igienica** durante la cottura e la conservazione dei cibi, grazie al **trattamento inasportabile G.H.A.** agli **IONI d'ARGENTO** con cui sono prodotte (Brevetto N. EP1207220). Il processo G.H.A. trasforma la superficie dell'alluminio alimentare di questi utensili in **metal-ceramica**, durissima e dotata del requisito dell'**Antibatterio**, grazie alla presenza degli ioni d'argento, per una **cottura sana senza batteri** e **senza cessioni cancerogene**.

Per una alimentazione sana, oltre ad una attenta scelta degli alimenti, è necessario cuocerli in contenitori che ne preservino le proprietà nutritive senza inquinarli.

Infatti le innovative **Pentole della SALUTE** possiedono questo fondamentale requisito, ovvero **preservano il cibo dall'inquinamento** e uniscono in un solo prodotto le elevate performance dell'alluminio e gli straordinari benefici dell'argento, migliorando notevolmente la qualità dei cibi per una cucina sana:

- **assenza totale di cessione al cibo ed idoneità al contatto con gli alimenti** (certificazione C.S.I. Milano)
- **si evitano i noti pericoli derivanti dall'asportazione delle pellicole antiaderenti**
- **elevata capacità antibatterica ed antimuffa**
- **i cibi conservano il loro sapore originale e le proprietà organolettiche**
- **elevata conducibilità termica e conseguente risparmio energetico**
- **temperatura di cottura uniforme**
- **antiaderenza di gran lunga superiore rispetto all'alluminio nudo ed all'acciaio inox, permanente e di tipo atossico (vedi tabella sotto)**
- **inasportabilità del trattamento**
- **resistenza alla corrosione e all'usura abrasiva, nell'ambito di un utilizzo normale domestico, come raccomandato dalle istruzioni per l'uso**

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 vecchia						
Tipo di pentola								
Alluminio trattato con G.H.A. "Pentole della SALUTE"	MODESTA	DISCRETA	SI	SI	OTTIMA	OTTIMA	OTTIMA	SI
Alluminio nudo	nulla	nulla	no	no	ottima	buona	media	no
Alluminio rivestito con PTFE	ottima	scarsa/nulla	no	no	discreta	scarsa	scarsa	no
Acciaio inox	nulla	nulla	no	no	scarsa	ottima	ottima	no
Rivestimento color ceramica su Alluminio	ottima	scarsa/nulla	no	no	discreta	scarsa	scarsa	no



Gas



Electric Radiant



Ceramic



Conventional Oven



Halogen



Solid Hotplate

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.
4. Ungere tutta la superficie interna con olio vegetale utilizzando carta da cucina.
5. Scaldarla a fuoco vivo per 30 secondi.
6. Ora è pronta per iniziare a cucinare.

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

SUCCESSIVI UTILIZZI

1. Ad ogni utilizzo 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.
 - 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, potrebbe essere necessario utilizzare una maggiore quantità di olio e occorre tenere la fiamma sempre bassa.
 - Per i prodotti da forno Rostiera, Teglia e Tortiera, è sufficiente ungerla 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 bollire, come nel metodo classico.

NOTE UTILI su Le Pentole della SALUTE

- 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 o abrasivi.
- 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.lepentoledeillasalute.it).

CONSIGLI

- Durante la cottura della carne, attendere che la parte a contatto con la pentola sia ben abbrustolita 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 o prodotti chimici aggressivi. È sufficiente riempire la pentola con acqua calda e lasciarla a bagno finché i residui di cibo si ammorbidiscono e asportarli con una spugna morbida.
- 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 solo i seguenti prodotti: Rostiera, Teglia e Tortiera.
- 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.