



estia
HOME ART



IRON SERIES

Μαντεμνία Σκεύη | Cast Iron Cookware





**ΕΝΑ ΚΕΥΟΜ,
ΑΜΕΤΡΗΤΕΣ
ΕΠΙΛΟΓΕΣ**

**ONE PAN,
COUNTLESS
OPTIONS**

Χρησιμοποιήστε τα μαντεμένα σκεύη σε οποιαδήποτε εστία
κουζίνας, πάνω σε σχάρα ή και απευθείας πάνω
στα κάρβουνα!

Cast iron pans are suitable for all types of kitchen
cooktops, BBQ grill, even on coals



Όλες οι
μαγειρικές εστίες
All types of cooktops



Φούρνος
Oven



Σχάρα BBQ
BBQ grill



Τζάκι
Fireplace



Απευθείας πάνω
στα κάρβουνα
Cook on coals

Ένα μαντεμένιο σκεύος είναι ιδανικό για τέλεια ψημένες μπριζόλες. Θα απογειώσει όμως και φαγητά που δεν μπορείτε να φανταστείτε!

A cast iron pan is ideal for perfectly cooked steaks. It can also boost the flavors of meals you cannot even imagine!



Μακαρόνια στο
φούρνο
Oven Pasta



Ψάρι στα
κάρβουνα
BBQ grilled fish




Τάρτες
Tarts



Φιλέτο
κοτόπουλο grill
Grilled chicken fillet



Pancakes



**ΦΥΣΙΚΑ
ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΟ
ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ**

**NATURALLY
NON-STICK**

Το μαντεμένιο σκεύος σας θα σας ανταποδώσει την φροντίδα που του προσφέρετε. Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα για καλύτερα αντικολλητικά αποτελέσματα.

Your cast iron pan will reward you for all the care you will provide. Follow the next steps to boost its non-stick results



Πριν από κάθε χρήση, αλείψτε το σκεύος σας με φυτικό ή ζωικό λάδι. Κάθε επάλειψη που προσθέτετε θα εξελίξει και την αντικολλητική απόδοση του σκεύους σας. | Before every use apply a layer of vegetable oil or fat. Each time you add a layer, the non-stick results of the pan will improve.



Αφού μαγειρέψετε το γεύμα σας και καθαρίσετε το σκεύος, προσθέστε μία ελαφριά επίστρωση λαδιού πριν το αποθηκεύσετε. | After cooking your meal and cleaning your pan, add a thin layer of oil before storing it.



Χρησιμοποιήστε το σκεύος σας Ξανά & Ξανά! Εκτός από πεντανόστιμα φαγητά θα βελτιώνετε και την αντικολλητική αποτελεσματικότητά του. | Use your pan again and again! Not only you will enjoy delicious meals, you will also improve the non-stick performance of your pan.



**ΕΥΝΤΗΡΗΕΗ &
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ
SEASONING**

**CARE TAKING
& SEASONING**

Ένα μαντεμένιο σκεύος με σωστή χρήση και συντήρηση μπορεί να έχει αντοχή εφόρου ζωής! Για την συντήρησή του και ακόμη καλύτερα αντικολλητικά αποτελέσματα, προτείνεται η διαδικασία seasoning 2 με 3 φορές το χρόνο. Ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία:

A well cared and properly used cast iron pan can last for a lifetime! Follow the seasoning procedure 2-3 times a year for even greater non-stick results and maintenance.



Αλείψτε την επιφάνεια του σκεύους σας με μία λεπτή στρώση λαδιού. | Apply a thin layer of oil on the surface of the pan.



Τοποθετείστε το σκεύος στο φούρνο σε θερμοκρασία 200°C για μία ώρα. | Place the pan in the oven for 1 hour at 200°C.



Αφαιρέστε το σκεύος και αφήστε το να κρυώσει εντελώς. | Remove the pan from the oven and let it cool down completely.



Συγχαρητήρια! Το σκεύος σας είναι έτοιμο για ακόμα περισσότερες μαγειρικές περιπέτειες! | Congratulations! Your pan is ready for even more cooking adventures!



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

CLEANING



Για τον καθαρισμό του σκεύους σας δεν είναι απαραίτητη η χρήση απορρυπαντικού. Ξεπλύνετε το σκεύος σας με ζεστό νερό και τρίψτε καλά με μία βούρτσα ή αλυσίδα καθαρισμού. | Detergents are not required in order to clean your cast iron pan. Wash your pan with warm water and scrub it well with a brush or a chainmail scrubber.



Για υπολείμματα τροφής που επιμένουν, γεμίστε το σκεύος σας έως την μέση με νερό, τοποθετήστε το στο μάτι και αφήστε το νερό να βράσει για λίγα λεπτά. Τα υπολείμματα τροφής, θα αποκολληθούν με αυτή τη διαδικασία κάνοντας τον καθαρισμό ευκολότερο. | For food residues that persist, fill your pan half way with water, place it on the cooktop and let the water boil for few minutes. Food residues will detach which makes cleaning easier.



Αφήστε τη θερμοκρασία του σκεύους να πέσει για λίγα λεπτά και αφαιρέστε το νερό μαζί με τα υπολείμματα. Αν χρειαστεί μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και μία ξύστρα για την αφαίρεση των τροφών που παραμένουν στο σκεύος. Ξεπλύνετε καλά με ζεστό νερό. | Let the pan cool down for few minutes and throw away the water and the detached food residues. If needed you can use a scraper to remove any food residues remaining on the pan. Rinse with plenty of warm water.



Σε περίπτωση που επιλέξετε να χρησιμοποιήσετε απορρυπαντικό πιάτων, ρίξτε μία μικρή ποσότητα στο σκεύος σας και τρίψτε καλά με ένα σφουγγάρι. Ξεπλύνετε καλά με άφθονο ζεστό νερό. | If you use dish detergent, place a small amount directly on the pan and scrub it well with a sponge. Rinse with plenty of warm water.



Tip! Μην χρησιμοποιείτε μεγάλες ποσότητες απορρυπαντικού που ενδέχεται να μειώσουν το αντικολλητικό φινιρίσμα του τηγανιού! | Tip! Do not use large quantities of dish detergent, as they may affect the non-stick coating of the pan!



Μετά τον καθαρισμό είναι σημαντικό να στεγνώσετε καλά το σκεύος σας με ένα στεγνό πανί χωρίς χνούδια ή χαρτί κουζίνας. Η παραμονή υγρών στο σκεύος ενδέχεται να προκαλέσει την εμφάνιση σκουριάς. | Right after cleaning, it is important to dry your pan well, using a dry lint free cloth or paper towel. Remaining liquids or water on the pan may cause rust to appear.



Πριν αποθηκεύσετε το σκεύος σας, προσθέστε μία ελαφριά επίστρωση λαδιού για να ενισχύσετε την αντικολλητική επίστρωση του και την αντοχή του. Χρησιμοποιήστε χαρτί κουζίνας για να αφαιρέσετε ποσότητες λαδιού που μπορεί να έχουν συσσωρευτεί σε κάποια σημεία του σκεύους. Αυτό είναι σημαντικό καθώς το περίσσιο λάδι μπορεί να δημιουργήσει κολλώδεις επιφάνειες στο σκεύος σας. | Before storing, apply a thin layer of oil to enhance the non-stick coating and durability of the pan. Use a paper towel to remove oil that has been accumulated on some parts of the pan. This is important, as excessive amounts of oil may result to sticky surfaces.





**ΟΜΟΙΟΜΟΡΦΟ
& ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ**

**EVENLY COOKED
MEALS & LOW
COST COOKING**



Για βέλτιστες επιδόσεις επιλέξτε ένα σκεύος που να ταιριάζει με την εστία που μαγειρεύετε. | For maximum results use a pan that fits the cooktop or surface you are cooking on.



Αλείψτε το σκεύος με λάδι και αφήστε το να ανεβάσει σταδιακά θερμοκρασία. | Apply a layer of oil on your pan and let its temperature to gradually rise.



Το μαντέμι ως καλός αγωγός της θερμότητας επιτρέπει την διάχυση της θερμοκρασίας κατά μήκος του σκεύους. Έτσι, μπορείτε να είστε σίγουροι πως τα φαγητά σας θα μαγειρεύονται ομοιόμορφα και το αποτέλεσμα θα είναι πεντανόστιμο! | Cast iron has the ability do defuse heat evenly over the whole surface of the pan. Thus, you can be sure that your meals will be evenly cooked and the result will be delicious!



Παράλληλα τα μαντεμένα σκεύη έχουν την ικανότητα να διατηρούν τη θερμοκρασία τους, δίνοντας σας τη δυνατότητα να μαγειρεύετε οικονομικά σε χαμηλά και μέτρια επίπεδα θερμότητας. Χάρη στην ιδιότητα αυτή είναι κατάλληλα και για το σερβίρισμα στο τραπέζι, διατηρώντας το γεύμα σας ζεστό. | Cast iron pans can also maintain their temperature, giving you the opportunity for low-cost cooking on low or medium temperature levels. Therefore, they can be used as a serving pan on your dinner table, as they keep your meal warm.



**ΥΓΙΕΝΑ ΓΕΥΜΑΤΑ
& ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΟ
ΜΕΥΟΞ**

**HEALTHY MEALS
ON AN ECO-FRIENDLY
PAN**



Επιλέγοντας ένα μαντεμένιο σκεύος μπορείτε να γνωρίζετε πως αυτό είναι απαλλαγμένο από PFOA ,PTFE και άλλες ουσίες που χρησιμοποιούνται για τι αντικολλητικές επιστρώσεις σκευών και που υπό προϋποθέσεις μπορούν να κάνουν κακό στην υγεία σας. | By choosing a cast iron pan you know that it is PFOA ,PTFE free, as well as free from other substances used on pans with non-stick coating that under specific conditions may be harmful for your health.



Για τον καθαρισμό του δεν απαιτούνται καθαριστικά τα οποία μπορούν να βλάψουν το περιβάλλον. | Cleaning your pan does not require detergents that may harm the environment.



Σε αντίθεση με σκεύη αντικολλητικής επίστρωσης που φθείρονται με την πάροδο του χρόνου, ένα μαντεμένιο σκεύος με σωστή συντήρηση μπορεί να ζήσει για μία ζωή! Έτσι βοηθά στην μείωση των απορριμάτων και της επιβάρυνση του περιβάλλοντος με βλαβερές χημικές ουσίες. | Unlike pans with non-stick coating that tend to wear down over time, a cast iron pan can, with proper usage, last for a lifetime. Thus, choosing a cast iron pan reduces waste that contain harmful chemical substances for the environment.



Ακόμη και αν χρειαστεί να το απορρίψετε, το σκεύος είναι κατασκευασμένο από ανακυκλώσιμο υλικό και η ανακύκλωσή του συμβάλλει στην εξοικονόμηση πρώτων υλών και μείωση παραγωγής τους. | Even if you need to dispose your pan, its cast iron material can be fully recycled, contributing towards saving raw materials and the reduction their production.



**TI NA
ΠΡΟΞΕΕΤΕ**

**PLEASE KEEP
IN MIND**



Τα μαντεμένα σκεύη διαθέτουν εξαιρετική διάχυση θερμοκρασίας επιτρέποντάς σας να μαγειρεύετε σε χαμηλές και μέτριες θερμοκρασίες. Το μαγείρεμα σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες ενδέχεται να μειώσει το αντικολητικό φινιρίσμα του σκεύους σας. | Cast iron pans offer great heat diffusion, allowing you to cook on low to medium temperature levels. Cooking on very high temperatures may affect the non-stick layer of your pan.




Οι επιφάνειες του σκεύους μπορεί να αναπτύξουν υψηλές θερμοκρασίες όταν είναι σε χρήση. Χρησιμοποιείτε πάντα μία λαβή σιλικόνης ή ένα γάντι όταν το σκεύος είναι καυτό. | The cast iron surfaces may develop high temperatures when in use. Always use a silicone handle or glove when the pan you are using is hot.




Αποφύγετε να ρίχνετε κρύο νερό στο σκεύος όταν αυτό είναι ζεστό, καθώς μπορεί να παραμορφωθεί από την απότομη μεταβολή της θερμοκρασίας. | Avoid throwing cold water on a hot pan, as it can be deformed by the sudden temperature change.




Τα μαντεμένα σκεύη δεν είναι κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων! | Cast iron pans are not suitable for microwave ovens!



Η χρήση όξινων ή αλκαλικών τροφών όπως σάλτσα ντομάτας, κρασί, εσπεριδοειδή, αβοκάντο κ.α. ενδέχεται να επηρεάσουν το αντικολλητικό φινιρίσμα του σκεύους. Συνιστάται να έχει ακολουθηθεί η διαδικασία seasoning πριν χρησιμοποιήσετε όξινα τρόφιμα για πρώτη φορά. Επίσης αλείψτε καλά το σκεύος σας με λάδι, πριν τη χρήση όξινων ή αλκαλικών τροφών, καθώς και μετά τον καθαρισμό του. | Cooking acidic or alkaline foods such as tomato sauce, wine, citrus foods, avocado etc. may affect the non-stick layers of the pans. It is suggested that the seasoning procedure have been completed before using acidic or alkaline foods for the first time. Also, apply a layer of oil on your pan before cooking acidic or alkaline foods and after cleaning.



Δεν συνιστάται το πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων. Οι υψηλές θερμοκρασίες και τα απορρυπαντικά ενδέχεται να μειώσουν το αντικολλητικό φινιρίσμα του σκεύους σας και να προκαλέσουν σκουριά. | Cleaning in a dishwasher is not recommended. High temperatures and detergents may affect the non-stick layers of the pan and cause rust.



Τα μαντεμένα σκεύη είναι κατάλληλα για κάθε εστία κουζίνας ακόμη και κεραμικές. Είναι σημαντικό όμως να προσέξετε τη χρήση και μετακίνησή του πάνω σε μία κεραμική εστία, λόγω του βάρους το σκεύους. | Cast iron pans are suitable for all types of kitchen cooktops, ceramic included. It is important that you use and move your pan with caution when using on a ceramic cooktop, due to its weight.





ΕΠΑΝΑΦΟΡΑ

RECOVERY

Τα μαντεμένα σκεύη με την κατάλληλη συντήρηση μπορούν να κρατήσουν για μία ζωή! Ενδέχεται όμως να εμφανίσουν σκουριά, να ξεφλουδίσει το αντικολλητικό φινιρίσμα τους ή να δημιουργηθούν οσμές.

Well cared and properly used cast iron pans can last for a lifetime!
However, it is possible for a cast iron pan to appear rust, its non-stick layer may peel off, or odors may develop.



Σκουριά: Η αποθήκευση του σκεύους σε μέρος με υγρασία, η παραμονή με νερό στο νεροχύτη και το καθάρισμα στο πλυντήριο πιάτων ενδέχεται να προκαλέσει σκουριά.

Για την επαναφορά του σκεύους σας ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα.

Rust: Storing the pan on places with high humidity, placing in the sink filled with water and cleaning in the dishwasher may cause the creation of rust. To restore your pan, follow these instructions.



Τρίψτε την επιφάνεια με ένα σύρμα καθαρισμού, ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων, μέχρι να αφαιρεθεί η σκουριά. Ξεπλύνετε καλά με άφθονο νερό. Scrub the surfaces that contain rust with a cleaning wire, detergent and warm water until the rust is removed. Rinse well with plenty of water.



Στη συνέχεια ακολουθήστε τη διαδικασία seasoning όπως αναφέρεται παραπάνω. Για βέλτιστα αποτελέσματα, επαναλάβετε άλλη μία φορά. | Next, follow the seasoning instructions as mentioned above. For best results repeat this process one more time.



Ξεφλούδισμα: Η φυσική αντικολλητική επίστρωση που δημιουργείται όσο χρησιμοποιείτε το σκεύος, ενδέχεται να σπάσει και να ξεφλούδισει. Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα για να το επαναφέρετε.

Peeling: The natural non-stick layer that is added as you use the pan may peel off. Follow these instructions to restore your pan.



Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα που μπορεί να έχουν δημιουργηθεί στο σκεύος σας. | Remove any residues that may have built up in your pan.



Στη συνέχεια ακολουθήστε τη διαδικασία seasoning όπως αναφέρεται παραπάνω. Για βέλτιστα αποτελέσματα, επαναλάβετε άλλη μία φορά. | Next, follow the seasoning instructions as mentioned above. For best results repeat this process one more time.



Οσμές: Κάποια τρόφιμα όπως τα ψάρια ενδέχεται να δημιουργήσουν οσμές που φεύγουν δύσκολα από ένα μαντεμένιο σκεύος. Για να τις εξαλείψετε, απλά τοποθετήστε το σκεύος στο φούρνο στους 200°C για 15-30 λεπτά.

Odors: Some food such as fish may create odors that may not come off the cast iron pan easily. To eliminate them simply place your pan in the oven for 15-30 minutes at 200°C.



Μετά από κάθε διαδικασία επαναφοράς, αφήστε το σκεύος σας να κρυώσει εντελώς, αλείψτε το σκεύος σας με μία λεπτή στρώση λαδιού και αποθηκεύστε το.

After each restoring procedure, let your pan cool down, apply a thin layer of oil on its surface and store it.



ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΤΗ ΣΥΛΛΟΓΗ
DISCOVER THE COLLECTION

IRON SERIES

Μαντεμένα Τηγάνια | Cast Iron Frying Pans



01-4453

ΤΗΓΑΝΙ ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΟ 16cm
CAST IRON FRYING PAN 16cm



01-4460

ΤΗΓΑΝΙ ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΟ 20cm
CAST IRON FRYING PAN 20cm



01-4477

ΤΗΓΑΝΙ ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΟ 26cm
CAST IRON FRYING PAN 26cm



01-4484

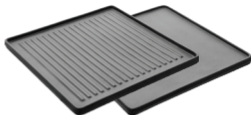
ΤΗΓΑΝΙ ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΟ 30cm
CAST IRON FRYING PAN 30cm

Μαντεμένιες Γκριλιέρες | Cast Iron Grill Pans



01-4521

ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΑ
2 ΟΨΕΩΝ 50x24cm
CAST IRON REVERSIBLE GRILL PLATE
50x24cm



01-15213

ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΑ
2 ΟΨΕΩΝ 38.5x38.5cm
CAST IRON REVERSIBLE GRILL PLATE
38.5x38.5cm



01-9939

ΓΚΡΙΛΙΕΡΑ ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΑ 28cm
CAST IRON GRILL PAN 28cm

Μαντεμένιες Κατσαρόλες | Cast Iron Casseroles



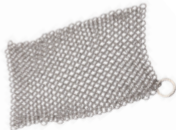
01-14582
ΚΑΤΣΑΡΟΛΑ ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΑ
ΜΕ ΚΑΠΑΚΙ - ΤΗΓΑΝΙ 25cm
CAST IRON CASSEEROLE WITH
FRYING PAN LID 25cm



01-14599
ΓΑΣΤΡΑ ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΑ 37cm
CAST IRON CASSEEROLE DISH 37cm



01-8413
ΛΑΒΗ ΣΙΛΙΚΟΝΗΣ ΓΙΑ ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΑ
ΤΗΓΑΝΙΑ
SILICONE HANDLE FOR CAST
IRON PANS



01-9953
ΑΛΥΣΙΔΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΗ
ΓΙΑ ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΑ ΣΚΕΥΗ
CAST IRON CHAINMAIL SCRUBBER
STAINLESS STEEL

ECOCASA A.E.

Εισαγωγή και Εμπορία Οικιακών Ειδών
Αναγεννήσεως, Θέση Ντρασσαριά, Ασπρόπυργος, 19300
Τηλ: 216 900 1064 | E-mail: info@estiahomeart.gr
www.estiahomeart.gr

