

Materiaali- & hoito-ohjeet

1. Ruoanvalmistaminen

Iittala-ruoanvalmistusvälineet seuraavat mukana elämäntilanteesta toiseen, kunhan käytät niitä oikein. Paitsi kattiloille, kasareille ja pannuille keittiössä on käyttöä lukuisille pienille ja tehokkaille työvälineille. Lue tästä keskeisimmät hoito-ohjeet ja nauti Iittala-esineistäsi.

1.1. Keitto- ja paistoastiat

Iittala-keitto- ja paistoastoita valmistetaan eri materiaaleista. Kaikille käyttöesineille on yhteistä korkea laatu. Hyvän keitto- ja paistoastian tunnistat pohjarakenteesta ja laadukkaasta materiaalista. Laadukas pohja on paksu, pysyy käytössä suorana, jakaa lämmön tasaisesti ja kuluttaa energiaa niukasti.

Iittala-ruoanvalmistusastioissa on induktiopohja. Se on erityisesti induktioliesille kehitetty ratkaisu, joka toimii tehokkaasti myös kaikilla perinteisillä liesillä. Induktiopohja sisältää magneettista metallia, jonka ansiosta pohja toimii osana induktiolieden magneettikenttää. Induktiokeittäminen on taloudellista ja turvallista. Induktioliesi kuluttaa vähän energiaa ja reagoi nopeasti tehonsäätöön. Induktioliedellä kuumenee vain ruoka, ei liesi. Kaikissa induktioliedellesopivissa keitto- ja paistoastioissamme on pohjassa merkintä "Induction".

Jotta Iittala-keitto- ja paistoastiasi säilyvät toimivina pitkään, vähennä lämpöä heti, kun ruoka alkaa kiehua tai ruskistua. Voit päätellä lämpötilan lisäämällä astiaan tilkan vettä tai vähän rasvaa. Vesi haihtuu 100 °C:ssa, ja rasva käryää noin parinsadan asteen lämmössä. Tyhjänä liedelle unohtunut astia voi mennä pilalle, ja myös liesi voi vahingoittua.

Teräs

Kaikki teräksiset Iittala-keitto- ja paistoastiat valmistetaan ruostumattomasta 18/10 teräksestä, joka koostuu raudasta, johon sekoitetaan 18 % kromia ja 10 % nikkeliä. Kromi tekee materiaalista ruostumattoman ja nikkeli parantaa sen muovattavuutta. Astiat ovat erittäin turvallisia, kestäviä ja johtavat hyvin lämpöä.

Iittala-teräsastiat ovat helppohoitoisia, kestävät konepesun ja säilyvät pitkään siistinä. Pese uusi astia ennen käyttöönottoa miedossa pesuaineliuoksessa. Poista tarrat ja etiketit.

Jos teräksisessä Iittala-keitto- tai paistoastiassa on pohjaanpalanutta, kuivunutta tai pinttynyttä ruokalikaa, tee näin: Keitä astiassa noin 30 minuuttia pesuaineliuosta (1/2–1 dl pyykinpesuainetta/1 l vettä). Harjaa, huuhtelee ja kuivaa. Voit myös käyttää teräksen hoitoainetta. Kalkki- ja muut veden kivennäistähdart saat poistettua keittämällä astiassa noin 30 minuuttia etikkaliuosta (1 dl ruokaetikkaa/1 l vettä). Voit myös hangata tahroja sitruunanpuolikkaalla tai teräksen kiillotusaineella.

Pinnoitteet

Non-stick pinnoite. Joidenkin Iittala-ruoanvalmistusastioiden sisäpuoli on pinnoitettu tarttumattomaksi PTFE- eli polytetrafluoreteenimuovilla. Tällöin runko on alumiinia tai ruostumatonta 18/10 terästä. Liukaspintaista Iittala-astiaa on miellyttävä käyttää ja hoitaa.

Ruoanvalmistus pinnoitetussa astiassa on helppoa ja terveellistä. Voit käyttää vähemmän rasvaa ja matalampaa paistolämpötilaa, eikä ruoka pala helposti pohjaan. Emme suosittele pinnoitetun astian käyttöä ruoansäilytykseen.

Käytä kohtuullista lämpöä pitempiaikaiseen paistamiseen. Yli 250 °C lämpötila vaurioittaa pinnoitetta ja heikentää sen tarttumattomuusominaisuuksia. Ylikuumentuneen astian pinnoitteen väri

muuttuu ja pannun ominaisuudet heikentyvät. Nämä vauriot ovat käyttövirheitä eivätkä kuulu tuotetakuun piiriin. Käytä puisia tai muovisia keittiövälineitä. Älä naarmuta pinnoitetta terävillä esineillä, älä myöskään käytä hankausjauheita tai hankaavia pesusieniä.

Pese uusi Iittala-astia ennen käyttöönottoa miedossa pesuaineliuoksessa. Poista tarrat ja etiketit. Hiero astian pintaan ruokaöljyä. Jos käytät konepesua, sivele astian pintaan aika ajoin ruokaöljyä, sillä konetiskiaineet kuivattavat pinnoitetta. Irrota kuivunut tai pohjaanpalanut ruoka liottamalla astiassa pesuaineliuosta (1/2–1 dl pyykinpesuainetta/1 l vettä). Harjaa, huuhtelee ja kuivaa.

Keraaminen pinnoite. Keraaminen pinnoite on uudenlainen pinnoite joka kestää korkeita lämpötiloja ja sopii jopa liekittämiseen. Pinnoite kestää metallisia keittiövälineitä, mutta ei teräviä esineitä tai leikkaamista. Keraamisella pinnoitteella pinnoitetut astiat sopivat kaikille liesityypeille ja varsinkin nopeille ja tehokkaille induktio- ja kaasuliesille.

Parhaan paistotuloksen ja maun saat käyttämällä hieman öljyä tai rasvaa paistettaessa. Keraaminen pinnoite kestää korkeita lämpötiloja, mutta vältä pannun pitkäaikaista ylikuumentamista. Ylikuumentuessaan pinnoitemateriaali kärsii ja vaurioituneeseen pintaan ruoka tarttuu helpommin kiinni. Jos ruoka tarttuu pannun pohjaan, tulee pannu puhdistaa seuraavasti: Liota pannussa litra kuumaa vettä, johon on sekoitettu teelusikallinen astianpesukoneainetta ja poista lopuksi pinttynyt lika tiskiharjalla. Huuhtelee huolellisesti. Keraaminen pinnoite ei kestä teräsvillaa eikä karhunkieltä.

Mikäli pannuun edelleen tarttuu paistettaessa ruoka pohjaan; kuumenna pannussa voimakkaalla lämmöllä sianrasvaa (pekonisiivuja) ja pyyhi pannu paperilla.

Valurauta

Valurautaiset Iittala-ruoanvalmistusastiat ovat pitkäikäisiä, kestävät korkeita lämpötiloja sekä kovaa käsittelyä ja kulutusta. Hyvän lämmönvaraamiskykynsä ansiosta valurauta-astiat sopivat erinomaisesti paistamiseen ja hauduttamiseen. Iittala-astiat on valmiiksi rasvapoltettu tehtaalla, siksi ne ovat heti käyttövalmiita. Uusi astia on hyvä öljyt ensimmäisten käyttökertojen jälkeen ruokaöljyllä.

Valurautaisia astioita ei saa pestä astianpesukoneessa. Älä myöskään käytä astianpesuainetta, pyyhkäisy talouspaperilla tai huuhtelu lämpimällä vedellä riittää. Kuivaa astia huolellisesti, mieluiten miedolla lämmöllä keittolevyllä. Älä säilytä astiassa ruokaa. Laita kannellisen Iittala-astian sisälle talouspaperia ja jätä kansi raolleen astian ollessa käyttämättömänä.

Mahdollisen ruosteen poistat uusimalla rasvapoltton seuraavasti: pese astia pesuaineella ja hankaa ruoste pois hankausienellä tai ruokasuolalla. Huuhtelee ja kuivaa hyvin. Hiero astian sisäpintaan suolatonta sianihraa tai tavallista ruokaöljyä. Kuumenna astiaa uunissa 250 °C lämmössä (sianihra) noin puoli tuntia, tai 150 °C lämmössä (ruokaöljy) 1–2 tuntia. Pyyhi pois ylimääräinen rasva, ja Iittala-astia on taas käyttövalmis.

Emaloitu valurauta

Valurautaisia astioita voi myös pinnoittaa emalilla. Emali vahvistaa astian pintaa ja suojaa sitä ruostumiselta. Emaloidun valurauta-astian kypsennysominaisuudet sekä liedellä että uunissa ovat vertaansa vailla. Ruoka kypsyy tasaisesti ja ruskistustulos on hyvä. Emaloidun pinnan ansiosta astiaan ei tartu makuja ruoka-aineista, joten samaa pataa voi käyttää esimerkiksi sekä lihan että kalan valmistamiseen.

Käytä ruoanvalmistuksessa puisia tai muovisia keittiövälineitä. Terävät esineet sekä puhdistuksessa käytetyt hankaavat sienet, teräsvilla tai hankausaineet voivat vaurioittaa emalia. Pese emaloitu valurauta-astia aina käsin, voit toki käyttää astianpesuainetta. Toisinaan saattaa olla tarpeen käsitellä Iittala-astian emaloitu sisäpinta ruokaöljyllä.

1.2. Keittiövälineet

Iittala-keittiövälineiden materiaali vaihtelee käyttötarkoituksen mukaan. Oikein käytettynä ne kaikki tuottavat sinulle onnistuneita ruoanvalmistus- ja ateriahetkiä.

Teräs

Useimmat Iittala-keittiövälineet on valmistettu kestävästä ja helppohoitoisesta 18/10 teräksestä, joka koostuu raudasta, johon sekoitetaan 18 % kromia ja 10 % nikkeliä. Kromi tekee materiaalista ruostumattoman ja nikkeli parantaa sen muovattavuutta. Voit pestä kaikki teräksiset keittiövälineet huolelta astianpesukoneessa.

Nylon, silikoni ja muovi

Joidenkin Iittala-esineiden materiaalina on nylon, silikoni tai muovi. Silikonilastat ja -lusikat sekä nylonista valmistettu paistinlasta sopivat naarmuttamattomuutensa ansiosta erinomaisesti sekä tarttumattomaksi käsitellyille että pinnoitetuille ruoanvalmistusastioille. Ne kestävät 200 °C ruoanvalmistuslämpötilan.

Nylonista valmistetut keittiövälineet kestävät konepesun, mutta pese käsin silikonituotteet. Suola- ja pippurimyllyn samoin kuin viinipullon avaajan puhdistat kostealla liinalla ja säilytät kuivassa paikassa.

Puu

Iittala-leikkuulaudat valmistetaan puusta, sillä puu on kestävä, mutta riittävän pehmeää terävän veitsen leikkuualustaksi. Oikealla hoidolla leikkuulautasi säilyy siistinä ja pitkäikäisenä. Käsittele uusi leikkuulauta ennen käyttöönottoa pellavaöljyllä. Käsittele kannattaa uusia säännöllisesti. Pese puinen Iittala-esineesi aina käsin ja kuivaa hyvin. Useimmiten pelkkä pyyhkäisy talouspaperilla riittää. Säilytä leikkuulauta kuivassa paikassa pystyasennossa. Huuhtelee lopuksi kylmällä vedellä, se sulkee puusyyt. Jos pinta on koventunut, voit hioa pinnan uudestaan ja öljyt sen.

1.3. Veitset

Iittala-veitset valmistetaan martensiittisestä teräksestä. Tätä taottavaksi soveltuva, magneettista teräslaatu käytetään, jotta veitsen terän muotoilu ja terävyys olisi paras mahdollinen. Noudattamalla seuraavia ohjeita käytät ja hoidat Iittala-veitsiäsi oikein.

Hanki eri käyttötarkoituksia varten erilaisia veitsiä, kolmella jo pärjää: kokkiveitsellä leipäveitsellä ja pienellä yleisveitsellä. Säilytä veitsien terät erillään toisistaan. Hyvä säilytyspaikka on esimerkiksi magneettinen seinäteline tai puinen veitsitukki. Käytä leikkuualustana mieluiten puista työlautaa, sillä se on pehmeämpi kuin muovinen. Arvosta veitsiäsi, esimerkiksi pese multaiset juurekset ennen leikkaamista. Pese ja kuivaa veitset huolellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen. Paras pesupa on käsinpesu.

Veistä teroittaessasi sekä veitsen että teroittimen tulee olla puhtaat. Teroituspuikko on hyvä väline, teroita veistä noin 15 asteen kulmassa, kevyesti hyväillen. Kotikäytössä veitset tulisi teroittaa kuu-kausittain tai aina kun tarvetta ilmenee. Leipäveistä ei kannata teroittaa itse, vie se ammattilaisen käsiteltäväksi.

2. Syöminen ja juominen

Kaunis on välttämätön, toimiva, perusteltu ja virheetön, totesi Kaj Franck aikoinaan. Iittala-esineet ovat monikäyttöisiä niin tarjoilu- kuin ruoanvalmistusastioinakin. Tutustu Iittala-esineiden moniin mahdollisuuksiin ja pidä niistä hyvää huolta. Saat elämäsi kestäviä, jokapäiväisiä kumppaneita.

2.1. Aterimet

Iittala-aterimet valmistetaan austeniittisestä, ruostumattomasta 18/10 teräksestä. Se koostuu raudasta, johon sekoitetaan 18 % kromia ja 10 % nikkeliä. Kromi tekee materiaalista ruostumattoman ja nikkeli parantaa muovattavuutta. Austeniittinen teräs ei ole magneettista.

Iittala-aterimet ovat joko kiiltävä- ja mattapintaisia. Kiiltäväpintaiset aterimet kiillotetaan, jolloin niillä on hyvä hohto ja ruosteenkesto. Mattapintaiset aterimet kiillotetaan ensin, jolloin ruosteenkestokyky paranee, sitten ne harjataan mattapintaisiksi ja pestään.

Ruostumaton teräs on erittäin kestävä materiaali, silti sekin voi ruostua. Toistaiseksi kukaan ei ole keksinyt ainetta, joka päihittäisi ruosteen kokonaan. Siksi on tärkeää, että hoidat oikein ruostumattomasta teräksestä valmistettuja Iittala-aterimiasi.

Pese aterimet heti ruokailun jälkeen, huuhtelee ainakin ruuantähteet. Älä jätä aterimia likoamaan pitkäksi aikaa äläkä käytä puhdistukseen teräsvillaa. Jos peset aterimet astianpesukoneessa, älä pakkaa aterinkoria liian täyteen. Tarkista myös, että veitsien terät ja lusikoiden pesät eivät ole päällekkäin. Jos jätät aterimet pesun jälkeen koneeseen, avaa luukku. Näin aterimet eivät jää seisomaan kosteaan ilmaan.

Viinietikka, sinappi, majoneesi, raparperi ja suolat voivat jättää pieniä tummia pilkkuja tai jopa pintaruostetta aterimiin, ellei huuhtelee tai pese niitä heti ruokailun jälkeen.

Kestävyydestään huolimatta aterimet voivat naarmuuntua, värjäytyä ja kulua ajan mittaan. Vanhat, vaikeasti likaantuneet aterimet saat hohtavan puhtaksi seuraavalla käsittelyllä (1 dl pyykinpesujauhetta/1 l vettä). Keitä aterimia liuoksessa noin 15 minuuttia ja huuhtelee. Joskus tahrat ovat erityisen sitkeitä, jolloin puhdistusta voidaan tehostaa ns. happoemäs-käsittelyllä, jolloin aterimet kiehautetaan ensin tavallisessa ruokaetikassa (1 dl etikkaa/1 l vettä).

Jotkut Iittala-tarjoiluvälineet on valmistettu puusta. Puiset esineet tulee aina pestä käsin. Tarvittaessa voit hoitaa niitä pellavaöljyllä.

2.2. Lasit

Iittala-laseissa käytetään korkealaatuista erikoislasiä, joka on optisesti erittäin kirkasta ja kestävä hyvin sekä kemiallista että mekaanista kulutusta.

Iittala-käyttölasi on kehitetty konepesunkestäväksi. Noudattamalla seuraavia konepesuohjeita Iittala-lasit ilahduttavat sinua pitkään. Aseta lasit tiskikoneen yläkoriin siten, etteivät niiden reunat kosketa toisiaan pesun aikana. Täytä tiskikoneen alakori muilla esineillä niin, etteivät vesisuihkut pääse siirtämään laseja. Maito- ja piimälasit kannattaa huuhdella kylmällä vedellä ennen koneeseen laittoa, jotta valkuaisaineet eivät saostuisi ja aiheuttaisi laseissa harmautta. Käytä mieluiten lyhyttä pesuohjelmaa ja alhaisia lämpötiloja. Ohuille jalkalaseille ja kaatimille sekä karahveille suosittelemme käsinpesua. Laseja ei tule pinota päällekkäin lämpiminä heti pesun jälkeen, jotta ne eivät tartu toisiinsa ja rikkoudu.

Kuuman juoman tarjoiluun suosittelemme laseja, jotka ovat valmistettu kuumankestävästä erikoislasista. Ne kestävät äkillisiä lämpötilamuutoksia. Niihin voit kaataa huoletta kuumaa nestettä ja

lämmittää nesteen kanssa mikroaaltouunissa. Materiaali kestää myös pakastamisen, normaalin uunin lämpötilat ja konepesun.

Kun peset HotCool-laseja, suosittelemme, että peset muovirenkaan ja lasin erillään. Molemmat kestävätkö konepesua. Purista muovirengas pesun jälkeen tiukasti lasiin, ettei se putoa lasista pöydälle.

2.3. Astiat

Iittala-astiat ovat monikäyttöisiä ja ajattoman kauniita keittiössäsi, ruokapöydässäsi, olohuoneessasi – missä ikinä haluat. Ne on valmistettu posliinista, lasista tai teräksestä.

Iittalan kaikki käyttöastiat ovat konepesunkestäviä. Jos astioiden pinnalle muodostuu kalvoa, voit välttää sitä jatkossa lisäämällä huuhteluaineannostusta. Usein kalvot tai mahdolliset tee- ja kahvipinttyvät voidaan poistaa liottamalla astioita kuumassa vedessä, johon on lisätty valkaisuainetta sisältävää pyykinpesupulveria.

Posliini

Iittala-posliiniesineiden materiaalina on vitroposliini. Se on nykyaikainen, kestävä posliinilaatu, jossa on lämmin, hieman kermaan taivava valkoisen sävy. Kaikki posliiniset Iittala-astiat ovat uunin-, mikroaaltouunin- ja pakastuksenkestäviä. Älä kuitenkaan nosta astiaa suoraan uunista kylmälle ja kostealle äläkä teräksiselle alustalle. Astiaa ei myöskään pidä siirtää suoraan pakastimesta kuumaan uuniin. Nesteellä täytetty astia ei ole pakastuksenkestävä, sillä neste laajenee jäätyessä. Astiaa ei saa kolhia, kolhu voi aiheuttaa rikkoutumisen nopeissa lämpötilanmuutoksissa. Pakastettua ruokaa ei pidä sulattaa mikroaaltouunin täydellä teholla.

Pehmeästä teräslaadusta valmistetuista aterimista etenkin veitsistä voi kovaan lasitepintaan jäädä viirumaisia metallin jälkiä, jotka eivät lähde pois normaalissa pesussa. Voit yrittää poistaa jälkiä hankaamalla astian pintaa kevyesti metallinpuhdistusaineella. Lasitepinnan kestävyuden kannalta on syytä välttää rajua hankaamista esim. lautasia pinottaessa.

Lasi

Iittala-lasiastioissa käytetään korkealaatuista erikoislasia, joka on optisesti erittäin kirkasta ja kestää hyvin sekä kemiallista että mekaanista kulutusta.

Teräs

Teräksisten Iittala-astioiden materiaalina on ruostumaton 18/10 teräs. Se koostuu raudasta, joka koostuu raudasta, johon sekoitetaan 18 % kromia ja 10 % nikkeliä. Kromi tekee materiaalista ruostumattoman ja nikkeli parantaa muovattavuutta.

2.4. Tarjottimet ja alustat

Iittala-tarjottimet ja -alustat täydentävät Iittala-astioitasi. Vaneri- ja puutarjottimia ei pidä pestä pesukoneessa. Näitä voi huoletta pyyhkiä ja pestä vedellä. Älä kuitenkaan liota niitä vedessä.

3. Sisustaminen

Osa Iittala-sisustusesineistä valmistetaan perinteisellä suupuhallusmenetelmällä. Työskentely on ryhmätyönä tapahtuvaa käsinvalmistusta. Joitakin esineitä kuten lintuja valmistetaan numeroidussa ja rajoitetuissa sarjoissa. Suurin osa käyttöesineistä valmistetaan koneellisesti puristamalla tai puhaltamalla koneen avustuksella muotoonsa.

Maljakot

Suosittelemme Iittala-maljakoille käsinpesua. Jos maljakkoosi on pinttynyt likaa esimerkiksi leikkokukkavedestä, liota siinä pesuaineliuosta (1 dl pyykinpesuainetta/1 l vettä). Älä hankaa, hankausaineet tai hankaavat pesimet naarmuttavat maljakon pinnan pilalle.

Ns. polttolinssi-ilmiö saattaa aiheuttaa lasiesineen lähellä oleviin esineisiin ja pintoihin vaurioita. Välttääksesi tämän, älä jätä linssimuotoista vedellä täytettyä maljakkoa tai paksua lasiesinettä suoraan auringonvaloon.

Kynttilälyhdyt ja -jalat

Iittala-kynttilälyhdyissä voit polttaa joko ns. lämpökynttilää tai tavallista kapeaa ja pitkää kynttilää. Älä polta tavallista kynttilää aivan loppuun asti, sammuta se noin 1–2 cm ennen lasisen lyhdyn tai kynttilänjalan yläpintaa. Näin varmistat, että liekin kuumuus ei riko esinettäsi. Käytä kynttilälyhdyssä ainoastaan metallikuorisia lämpökynttilöitä, joiden halkaisija on enintään 42 mm. Tarkista, että lämpökynttilän ja lasisen kynttilälyhdyn seinämien väliin jää riittävä ilmaväli.

Noudata myös kynttilätuotteiden käyttö/varoitushjeita: Käytä aina kynttilälyhtyä palamattomalla alustalla. Älä koskaan jätä kynttilää palamaan ilman valvontaa, sammuta kynttilä tai kynttilälyhty kun poistut paikalta. Kynttilälyhdyn sisälle tai kynttilän päälle ei saa pudottaa vieraita esineitä. (esim. tulitikkua). Älä myöskään sijoita kynttilää vetoiselle paikalle, kuumalle paikalle tai TV:n päälle.

Palavaa kynttilää ei saa liikuttaa, sillä sydänlanka saattaa siirtyä sulassa steariinissa. Kynttilän tai kynttilälyhdyn yläpuolelle tai välittömään läheisyyteen ei saa sijoittaa palavaa materiaalia. (esim. ikkunaverhoa). Älä polta tavallista kynttilää aivan loppuun asti, sammuta se n. 1-2 cm ennen lasisen kynttilänjalan yläpintaa, näin toimien liekin kuumuus ei riko kynttilänjalkaa.

Käytä kynttilälyhdyssä ainoastaan metallikuorisia lämpökynttilöitä (ei muita kynttilöitä), jotka ovat laadukkaita ja halkaisijaltaan max. 42 millimetriä. Lämpökynttilän ja lasisen kynttilälyhdyn seinämien väliin tulee jäädä riittävä ilmaväli. Mikäli kynttilälyhdyssäsi on ripustusnaru, käytä aina alkupeleistä metallista välikappaletta, sillä muutoin naru voi katketa kuumuudesta.

Kynttiläasetelmissä lasisten kynttilälyhtyjen etäisyyden on oltava toisistaan vähintään kolme senttimetriä. Huolehtiessasi turvallisuudesta voit iloita tunnelmallisesta kynttilänvalosta ja säihkyvästä suomalaisesta lasista.