



הוראות תחזוקה לפויקה וסירים מברזל יציקה ממותג S.A.P.

הנחיות תחזוקה לפני השימוש ראשון בפויקה וסירים.

1. מותג **S.A.P** (South African Pots) הוא המותג היחיד המספק את כל סירי הפויקה בציפוי כפול (double coating) כלומר, מושחמים + ווקס (דונג) דבורים, (החומר אינו רעיל אך מטעמי ניקיון יש להסירו).
 2. ע"מ להסיר את ציפוי הווקס יש למלא את הכלי כדי 3/4-4/5 במים ולהרתיח למשך של כ 20 דקות.
 3. בזמן ההרתחה, יש להכין 2 חצאי מגבת ישנה + רצועת סקוטש (האדום או הירוק) בת 30 ס"מ (ל 3 קיפולים) + סבון כלים + שמן מאכל צמחי.
 4. מוציאים את הסיר (עם המים החמים) לחצר/מרפסת ומנגבים את הצד החיצוני (כולל המכסה) בעזרת חצי מגבת, כאשר המים החמים בתוך הסיר. (הדונג ירד בקלות רבה יותר ככל שהסיר יהיה חם יותר).
 5. אין להשתמש בסקוטש או ברזלית לניקוי הצד החיצוני של הסיר אלא עם מטלית בלבד!!!
 6. מנקים את הצד הפנימי של המכסה (שחם עדיין מאדי המים) עם סקוטש וסבון שוטפים ומנגבים אותו.
 7. שופכים את המים מהסיר, ומנקים טוב את פנים הסיר עם סקוטש וסבון שוטפים ומנגבים אותו.
 8. **חובה וחשוב מאד להניח את הסיר והמכסה (כל אחד בנפרד) לאחר הניגוב, על מקור חום (גז, מדורה, גחלים, תנור) למשך מספר דקות ע"מ לקבל ייבוש מוחלט.**
 9. לאחר הייבוש יש למרוח שכבה דקה של כל שמן מאכל את פנים הסיר והצד הפנימי של המכסה (ספריי או כמה טיפות שמן, אך לא בשמן זית!!!).
 10. יש להכניס את הסיר (פתוח כשהמכסה לצידו) לתנור (פויקה 6 ומעלה לאש/גחלים ל 40 דקות לפחות) לחום של 175 מעלות למשך כשעה.

תחזוקת קבע.

11. אפשר להשתמש לניקוי הפויקה בכל כלי משחית (סכין, כף, סקוטש או ברזלית לניקוי הסיר). ברזל יציקה הינו חומר קשה ולכן לא יגרם לסיר כל נזק. **אסור להשתמש במדיח כלים, או ספריי ממיס שומנים!**
12. מומלץ לנקות עם מטלית בלבד את הצד החיצוני של כל כלי ע"מ לשמור על ההשחמה החיצונית.
13. מיד לאחר סיום הבישול והארוחה יש לשטוף היטב את הכלי במים חמים, סקוטש וסבון כלים (אין לשטוף בשום אופן במי ים!!!) לנגב וליבש היטב מיד לאחר השטיפה!!!.
14. **חובה להניח את הכלי לאחר הניגוב, על מקור חום (גז, מדורה, גחלים, תנור) למשך מספר דקות ע"מ לקבל ייבוש מוחלט.**
15. **אין להשאיר אוכל בכלי למשך לילה או יותר מכך ואין לבשל תבשילים האורכים מעל ל 6 שעות.** (אם אין מים בזמינות לשטיפה, יש להוציא את מכס. שאריות האוכל שנשארו ולשרוף את היתרה על המדורה (לייבש). בבית ממלאים 1/4 סיר במים וסבון, מרתיחים כ 10 דקות לריכוך השאריות ומנקים בנוהל הרגיל.
16. לאחר הייבוש הסופי יש לשמן דק את פנים הסיר ותחתית המכסה בשמן בישול, לשאוף לכיסוי מלא של השטח. (אפשרי ורצוי בספריי שמן מאכל)
17. בתנאי לחות יתכנו כתמי חלודה וניתן להסירם ע"י שפשוף בעזרת סקוטש/מטלית משומנת ואם עדיין לא ירדה כל החלודה אפשר להיעזר בנייר זכוכית, לבסוף יש לשטוף, ליבש בחום ולנגב במטלית משומנת.
18. אחסנה במקום יבש ומאוורר (אין להכניס את הכלי לשקית ניילון אטומה).

לתשומת לב המשתמש:

- הכלי אותו רכשת עשוי מברזל יציקה והינו מושחם בשמן שומשום. טיפול נכון (כמוזכר לעיל) יישמר את הכלי לשנים רבות. האחריות ניתנת לכל החיים, למעט:
- **אין אחריות לחלודה!!!** (כבר לאחר הניקוי הראשון מתחילה לרדת ההשחמה שבתוך הסיר, וכל מגע של המתכת עם לחות/מים תגרום לחלודה ולכן יש לטפל בסיר מיד אחרי שאוכלים ולוודא שכשהסיר נכנס לאחסנה הוא יבש ומשומן).
- **אין אחריות לשבר מכני!!!** - הכלים עשויים מברזל יציקה (חומר קשה בדומה לזכוכית) ולכן גם שביר!!! אין להשליך או להפיל את הפויקה וכן בעת העמסתו ברכב יש לשים אותו על הפתח ולא על הרגליים והכל מחשש שבירה!!!