



GHISANTIVA



GHISANATIVA



BENVENUTO NEL MONDO GHISANATIVA

GHISANATIVA® rappresenta l'evoluzione della ghisa destinata agli impieghi di cucina, nasce dalla volontà della FONDERIA FINCO di realizzare strumenti naturali, sostenibili, salutistici, adatti ad ogni stile di cucina, con particolare riguardo a quella vegana/vegetariana.

Ogni oggetto è progettato e realizzato nello stabilimento di Campo San Martino (Padova); qui un forno fondono, ad oltre 1500°C, lingotti certificati di minerale feroso, carbonio e silicio.

La ghisa liquida è colata in matrici di sabbia e argilla, create per ogni singolo pezzo e quindi distrutte dopo che ha preso forma.

Eventuali irregolarità o imperfezioni superficiali non influiscono sulle prestazioni del prodotto ma testimoniano l'unicità di ogni esemplare, frutto di un delicato processo tecnologico abbinato ad una finitura manuale.

L'esclusivo trattamento antiaderente messo a punto da FONDERIA FINCO si rifà ad una tecnica etrusca di oltre 2000 anni fa, per creare la ceramica nera (Buccheri).

Riscaldata ad altissima temperatura in uno speciale forno, **GHISANATIVA®** trasforma la propria superficie ferrosa in magnetite, su cui viene steso manualmente uno strato di olio d'oliva.



L'olio portato ad alta temperatura, polimerizza col metallo, creando una superficie che previene la corrosione e l'aderenza dei cibi senza l'impiego di vernici, smalti o rivestimenti di sintesi (PFOA, PTFE e PFAS).

Tra gli strumenti di cottura è dimostrato che la ghisa garantisce la migliore "REAZIONE DI MAILLARD", le preziose scottature superficiali che danno gusto e sapore al cibo. A contatto diretto con **GHISANATIVA®**, il cibo si arricchisce inoltre di benefiche particelle di ferro che, come assicurano le maggiori Università e la più accreditata letteratura medica, contribuiscono a prevenire le anemie.



BRACE



GAS



ELETTRICO



CERAMICO



INDUZIONE



ALOGENO



AVVERTENZE D'USO E MANUTENZIONE

- Questo strumento può funzionare su piani di cottura a gas, elettrici e ad induzione, sul barbecue e in ogni tipo di forno, esclusi quelli a microonde.
- Scaldate lo strumento in **GHISANATIVA®** alla temperatura desiderata in maniera graduale.
- Eccessi sbalzi termici, come pure raffreddarli con ghiaccio e acqua fredda, può provocarne la rottura.
- Usare una sorgente di calore di dimensione appropriata allo strumento di cottura.
- Sui piani di cottura ad induzione, suggeriamo di limitare la potenza a 2 kW, data la grande capacità della ghisa di accumulare calore ed energia elettromagnetica capace di modificarne la struttura.
- Qualunque piastra o pentola in **GHISANATIVA®** non deve mai essere utilizzata come contenitore per alimenti. A fine cottura e prima che lo strumento in **GHISANATIVA®** si raffreddi è importante rimuovere tutto il cibo. Questo è fondamentale in presenza di ingredienti acidi come pomodoro, frutta, aceto, limone...



- Va evitato l'uso di **GHISANATIVA®** per la cottura di cibo con caratteristiche acide.
- Lo strato antiaderente di magnetite e olio d'oliva, che protegge la superficie di **GHISANATIVA®** è molto solido e resistente ma cucchiali, coltelli e attrezzi metallici sono in grado, a lungo andare, di danneggiarlo. Per manipolare gli alimenti dentro i tegami consigliamo di usare strumenti in legno o materiali plastico consoni per questi usi.
- L'acqua e l'ossigeno atmosferico sono i responsabili della fioritura della ruggine su tutti i materiali ferrosi. Dopo il lavaggio, asciugare bene lo strumento e strofinarlo leggermente con un panno imbevuto di poche gocce di olio vegetale. Se si prevede di non usare per lungo tempo questo strumento, consigliamo di utilizzare dell'olio di lino che non rancidisce e ha un effetto essiccante.
- I manici e le impugnature degli strumenti in **GHISANATIVA®** raggiungono presto la stessa temperatura del corpo pentola. Per afferrarli proteggere le mani con guanti da forno, presine o tovaglioli. Servirsi sempre di idonei poggia-pentole per evitare bruciature dei piani di appoggio.



CONSIGLI DI LAVAGGIO

FONDERIA FINCO è da sempre impegnata sui temi salutistici e ambientali. Per questo invitiamo ad usare per **GHISANATIVA®** prodotti il più possibile biodegradabili. Evitare la lavastoviglie i cui detersivi possiedono una forte aggressività.

- Per rimuovere residui semplici consigliamo l'uso di sapone di marsiglia di origine vegetale con aggiunta di acqua calda; lasciare in amollo per 20 minuti e procedere alla rimozione dello sporco con una spugna non abrasiva.
- Per lo sporco consistente, stendere sulla superficie del bicarbonato di sodio, aggiungere un po' di aceto per provocare effervescenza. Lasciare agire per 5/10 minuti quindi rimuovere con una spugna. Sciacquare con abbondante acqua calda e asciugare con cura.
- Ricordiamo dopo ogni lavaggio di asciugare lo strumento e strofinarlo con poche gocce di olio vegetale.

| RESIDUI E/O INCROSTAZIONI | DETERSIVO ECO-FRENDLY | | |
|------------------------------|-----------------------|-------|-----------------------|
| | BICARBONATO | ACETO | VERO SAPONE MARSIGLIA |
| Carni, uova, latte, formaggi | ★★★ | ★★ | ★★ |
| Grassi e oli | ★ | - | ★★★ |
| Cellulosa, farine, amido | ★★★ | ★★ | ★★ |
| Zuccheri, legumi | ★★ | - | ★ |
| Calcare | - | ★★★ | - |

Condizioni di Garanzia



La Garanzia a Vita

copre le eventuali anomalie di produzione purchè:

**LO STRUMENTO SIA STATO UTILIZZATO PER NORMALI OPERAZIONI DI CUCINA
NEL RISPETTO DELLE
"ISTRUZIONI E AVVERTENZE D'USO E MANUTENZIONE".**

SONO CAUSA DI DECADENZA DELLA GARANZIA A VITA:

L'uso improprio o l'abuso del prodotto;

I danneggiamenti volontariamente inferti;

Le alterazioni e le decolorazioni dovute alla normale usura o degrado;

Gli effetti di cadute e colpi;

Le conseguenze tutte del mal uso come abrasioni, macchie e corrosioni;

Gli esiti dell'impiego di acidi, solventi o agenti aggressivi per la pulizia;

I danneggiamenti dovuti a campi elettromagnetici intensi e prolungati.

La Fonderia Finco, una volta verificata l'esistenza delle condizioni di garanzia provvederà alla sostituzione integrale dell'articolo difettoso.



WELCOME TO THE WORLD OF GHISANATIVA

GHISANATIVA® represents the evolution of cast iron intended for kitchen use, the result of FONDERIA FINCO's desire to develop natural, sustainable, healthy tools, suited to all cooking styles, in particular vegan/vegetarian cuisine.

Each object is designed and developed at the plant in Campo San Martino (Padua), where a furnace melts certified iron ore, carbon and silicone ingots at more than 1500°C.

The liquid cast iron is poured into sand and clay matrices, created for each single piece and therefore destroyed once the cast iron takes shape.

Surface irregularities or imperfections do not affect product performance but rather testify to the uniqueness of each specimen, the result of a delicate technological process combined with a manual finish.

The exclusive non-stick finish perfected by FONDERIA FINCO is inspired by an Etruscan technique dating back more than 2000 years, used to create black ceramics (Bucchero).

Heated at very high temperatures in a special furnace, **GHISANATIVA®** transforms its ferrous surface into magnetite, on which a layer of olive oil is then manually spread.



When the oil is brought to high temperature, it polymerises with the metal, creating a surface that prevents corrosion and the adhesion of food without the need for paints, enamels or synthetic coatings (PFOA, PTFE and PFAS).

Among the many materials used to develop cooking tools, it has been demonstrated that cast iron guarantees the best "MAILLARD REACTION", the precious surface browning that gives food its special flavour and taste. When food is placed in direct contact with **GHISANATIVA®**, it is also enriched by beneficial iron particles, which, as confirmed by the majority of Universities and the most respected medical literature, contributes to preventing anaemia.



WOOD/BBQ



GAS



ELECTRIC



CERAMIC



INDUCTION



HALOGEN



PRECAUTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

- This tool can be used on gas, electric and induction cooktops, on barbecues and in any type of oven, except for microwave ovens.
- Gradually heat the **GHISANATIVA®** tool to the desired temperature.
- Excessive temperature fluctuations, such as cooling with ice and cold water, may cause breakage.
- Use a heat source with dimensions suited to the cooking tool.
- On induction cooktops, we recommend limiting the power to 2 kW given the high capacity of cast iron to accumulate heat and electromagnetic energy, able to alter its structure.
- No hot plates and pots in **GHISANATIVA®** must ever be used as food containers. At the end of cooking and before the tool in **GHISANATIVA®** cools, it is important to remove all food. This is essential in the presence of acidic ingredients such as tomato, fruit, vinegar, lemon...
- **GHISANATIVA®** must never be used to cook food with acidic properties.



- The exclusive non-stick layer of magnetite and olive oil, which protects the surface of **GHISANATIVA®**, is very solid and resistant, but spoons, knives and metal tools may nonetheless cause damage in the long term. To handle foods inside the pans, we recommend using wooden or plastic utensils designed for this purpose.
- Water and the oxygen content of air are responsible for the development of rust on all ferrous materials. After washing, dry the tool well and rub it lightly with a cloth moistened with a few drops of vegetable oil. If the tool will not be used for a long period of time, we recommend using linseed oil, which is non-rancid and has a drying effect.
- The handles and grips of tools in **GHISANATIVA®** quickly reach the same temperature as the body of the pot. To grab them, protect hands with oven mitts, potholders or napkins. Always use suitable hot pads to avoid burning support surfaces.



RECOMMENDATIONS FOR WASHING

FONDERIA FINCO has forever been committed to health and environmental issues. For this reason, we invite you to use the most biodegradable products for **GHISANATIVA®**. Avoid dishwashers that use highly aggressive detergents.

- To remove any residue, simply use Marseille soap with some warm water; leave to soak for 20 minutes, then remove any dirt using a non-abrasive sponge.
- For stubborn dirt, apply some baking soda onto the surfaces, then add a little vinegar to create an effervescent effect. Leave to work for 5/10 minutes, then remove with a sponge. Rinse under warm running water and dry thoroughly.
- Remember to dry the tool thoroughly and rub it with a few drops of vegetable oil after each wash.

| RESIDUES AND/OR FOOD CRUSTS | ECO-FRIENDLY CLEANSER | | |
|--------------------------------|-----------------------|---------|---------------------|
| | SODIUM BICARBONATE | VINEGAR | REAL MARSEILLE SOAP |
| Meats, eggs, milk, cheeses | ★★★ | ★★ | ★★ |
| Fats and olis | ★ | - | ★★★ |
| Cellulose, flours, amids | ★★★ | ★★ | ★★ |
| Sugars, legumes | ★★ | - | ★ |
| Limestone | - | ★★★ | - |

Terms of the Warranty



The Lifetime Warranty
covers any anomalies of the product, provided that:

**THE INSTRUMENT HAS BEEN USED IN REGULAR COOKING OPERATIONS
AND THE "INSTRUCTIONS AND WARNINGS OF USE AND
MAINTENANCE" HAVE BEEN RESPECTED.**

ARE EXCLUDED FROM THE LIFETIME WARRANTY:

The misuse or abuse of the product;

Voluntarily inflicted damage;

The alterations and discolorations due to normal use of the product;

The effects of falls and blows;

The consequences all of the bad use such as abrasions, stains and corrosions;

The results of the use of acid substances, solvents or aggressive cleaning agents;

Damage due to intense and prolonged electromagnetic fields uses.

The Finco Foundry, once verified the validity of this Lifetime Warranty,
will fully replace the defective item.



WILLKOMMEN IN DER WELT VON GHISANATIVA

GHISANATIVA® steht für die Entwicklung des für die Küche bestimmten Gusseisens, das aus dem Einsatz von FONDERIA FINCO hervorgegangen ist, natürliche, nachhaltige und gesunde Werkzeuge zu schaffen, die für jede Art von Küche, insbesondere für Veganer / Vegetarier, geeignet sind.

Jedes Objekt wird im Werk Campo San Martino (Padua) entworfen und gebaut. Hier werden in einem Ofen bei über 1500 °C zertifizierte Eisenerz-, Kohlenstoff- und Siliziumbarren geschmolzen.

Flüssiges Gusseisen wird in Sand- und Tonmatrizen gegossen, die für jedes einzelne Stück hergestellt und nach der Formgebung wieder zerstört werden.

Unregelmäßigkeiten oder oberflächliche Mängel beeinträchtigen nicht die Leistung des Produkts, sondern zeugen von der Einzigartigkeit jedes einzelnen Stücks, das das Ergebnis eines heiklen technologischen Prozesses in Kombination mit einer manuellen Bearbeitung ist.

Die exklusive Antihaftbehandlung, die von FONDERIA FINCO entwickelt wurde, geht auf eine etruskische Technik zurück, die vor über 2000 Jahren angewendet wurde, um schwarze Keramik (Buccheri) herzustellen.

GHISANATIVA® wird in einem speziellen Ofen bei sehr hoher Temperatur erhitzt und wandelt seine Eisenoberfläche in Magnetit um, auf dem eine Schicht Olivenöl von Hand aufgetragen wird.



Das auf hohe Temperaturen gebrachte Öl polymerisiert mit dem Metall und bildet eine Oberfläche, die die Korrosion und Anhaftung von Lebensmitteln ohne Verwendung von Farben, Lacken oder synthetischen Beschichtungen (PFOA, PTFE und PFAS) verhindert.

Unter den Kochwerkzeugen hat sich gezeigt, dass Gusseisen die beste „MAILLARD-REAKTION“ garantiert, das wichtige oberflächliche Anbraten, das dem Essen Geschmack und Aromen verleiht. In direktem Kontakt mit **GHISANATIVA®** wird die Nahrung auch mit nützlichen Eisenpartikeln angereichert, die, wie die wichtigsten Universitäten und die einschlägige medizinische Literatur sicherstellen, zur Vorbeugung von Anämie beitragen.



GLUEHENDE KOHLE



GAS



ELEKTRISCH



CERAN



INDUKTION



HALOGEN



HINWEISE ZU GEBRAUCH UND WARTUNG

- Dieses Kochgeschirr kann auf Gas-, Elektro- und Induktionskochfeldern, auf dem Grill und in allen Arten von Backöfen außer Mikrowellenherden verwendet werden.
- Erhitzen Sie das Kochgeschirr aus **GHISANATIVA®** allmählich auf die gewünschte Temperatur.
- Übermäßige Temperaturänderungen sowie das Kühlen mit Eis und kaltem Wasser können zum Bruch führen.
- Verwenden Sie eine Wärmequelle mit geeigneter Größe für das Kochgeschirr.
- Bei Induktionsherden empfehlen wir, die Leistung auf 2 kW zu begrenzen, da das Gusseisen eine große Kapazität hat, um Wärme und elektromagnetische Energie zu speichern, die seine Struktur verändern können.
- Eine Pfanne oder ein Topf aus **GHISANATIVA®** darf niemals als Behälter für Lebensmittel verwendet werden. Am Ende des Garvorgangs und bevor das Kochgeschirr **GHISANATIVA®** abköhlt, müssen unbedingt alle Lebensmittel entfernt werden. Dies ist besonders bei säurehaltigen Zutaten wie Tomaten, Obst, Essig, Zitrone ...
- **GHISANATIVA®** darf keinen Falls zum Braten von Nahrungsmitteln mit sauren Merkmalen verwendet werden.



- Die Antihaftschicht aus Magnetit und Olivenöl, die die Oberfläche von **GHISANATIVA®** schützt, ist sehr fest und widerstandsfähig, allerdings kann sie durch Löffel, Messer und Metallwerkzeuge langfristig beschädigt werden. Für die Handhabung der Lebensmittel in der Pfanne empfehlen wir Holz- oder Kunststoffwerkzeuge, die für diese Zwecke geeignet sind.
- Das Wasser und der atmosphärische Sauerstoff sind für das Auftreten von Rost auf allen Eisenwerkstoffen verantwortlich. Das Geschirr nach dem Reinigen gut abtrocknen und mit einem in ein paar Tropfen Pflanzenöl getränkten Tuch einreiben. Wenn Sie dieses Instrument längere Zeit nicht verwenden möchten, empfehlen wir die Verwendung von Leinöl, das nicht ranzig wird und eine trocknende Wirkung aufweist.
- Die Griffe und Henkel des Kochgeschirrs aus **GHISANATIVA®** erreichen schnell die gleiche Temperatur wie der Topfkörper. Wenn Sie diese angreifen, müssen Sie Ihre Hände mit Ofenhandschuhen, Topflappen oder Küchentüchern schützen. Verwenden Sie immer geeignetes Untersetzer, um Verbrennung an der Auflagefläche zu vermeiden.



EMPFEHLUNGEN FÜR DIE REINIGUNG

Die FONDERIA FINCO engagiert sich seit jeher für Gesundheits- und Umweltfragen. Aus diesem Grund empfehlen wird, für **GHISANATIVA®** Produkte zu verwenden, die so weit wie möglich biologisch abbaubar sind. Vermeiden Sie den Geschirrspüler, wenn aggressive Reinigungsmittel verwendet werden.

- Um einfache Rückstände zu entfernen, empfehlen wir die Verwendung von Kernseife auf pflanzlicher Basis mit heißem Wasserzusatz. 20 Minuten einwirken lassen und den Schmutz mit einem nicht scheuernden Schwamm entfernen.
- Bei starker Verschmutzung Backpulver auf die Oberfläche auftragen, etwas Essig zugeben, um Sprudeln zu verursachen. Etwa 5 bis 10 Minuten einwirken lassen und dann mit einem Schwamm entfernen. Mit reichlich warmen Wasser abspülen und danach sorgfältig trocknen.
- Bitte denken Sie daran, nach jeder Reinigung das Geschirr zu trocknen und mit ein paar Tropfen Pflanzenöl einzureiben.

| ÖKO-FREUNDLICHES REINIGUNGSMITTEL | RUECKSTAENDE UND/ODER VERKRUSTUNGEN | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|-------|------------------------|
| | BIKARBONAT | ESSIG | ECHTE MARSEILLER SEIFE |
| Fleisch, Eier, Milch, Käse | ★★★ | ★★ | ★★ |
| Fette und Öle | ★ | - | ★★★ |
| Cellulose, Mehle, Stärke | ★★★ | ★★ | ★★ |
| Zucker, Hülsenfrüchte | ★★ | - | ★ |
| Kalkstein | - | ★★★ | - |

Garantiebedingungen



Die lebenslange Garantie deckt alle Produktionsanomalien ab, vorausgesetzt, dass:

DAS GERÄT FÜR NORMALE KÜCHENOPERATIONEN GEMÄSS DEN "ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISEN" FÜR GEBRAUCH UND WARTUNG VERWENDET WURDE

SIE SIND DER GRUND FÜR DEN VERFALL DER LEBENSLANGEN GARANTIE:

Unsachgemäße Verwendung oder Missbrauch des Produkts;

Schäden, die freiwillig zugefügt wurden;

Die Veränderungen und Verfärbungen aufgrund normaler Abnutzung;

Die Auswirkungen von Stürzen und Schlägen;

Die Folgen aller Missbräuche wie Abschürfungen, Flecken und Verätzungen;

Die Ergebnisse der Verwendung von Säuren, Lösungsmitteln oder aggressiven Reinigungsmitteln;

Schäden durch starke und anhaltende elektromagnetische Felder.

Die Finco Gießerei, einmal sie die Garantiebedingungen überprüft hat,
wird den vollständigen Ersatz des defekten Artikels vervollständigen.



Bienvenue dans le monde Ghisanativa

GHSANATIVA® représente l'évolution de la fonte destinée à être utilisée en cuisine, et naît de la volonté de FONDERIA FINCO de réaliser des ustensiles, durables, sans risques pour la santé, adaptés à tous les styles de cuisine, avec une considération particulière pour la cuisine vegan/végétarienne.

Tous les objets sont conçus et réalisés dans l'usine de Campo San Martino (Padoue - Italie) ; un four y fait fondre, à plus de 1500°C, des lingots certifiés de minéral ferreux, carbone et silicium.

La fonte liquide est coulée dans des matrices en sable et argile créées pour chaque pièce et par conséquent détruites après qu'elle ait pris forme.

Les irrégularités ou imperfections superficielles n'ont aucun impact sur la qualité du produit mais témoignent de l'unicité de chaque exemplaire, fruit d'un processus technologique délicat associé à une finition manuelle.

Le traitement antiadhésif exclusif mis au point par FONDERIA FINCO s'inspire d'une technique étrusque d'il y a plus de 2000 ans, pour créer la céramique noire (Buccheri).

Chaussée à très haute température dans un four spécial, **GHSANATIVA®** transforme sa surface ferreuse en magnétite, sur laquelle est appliquée manuellement une couche d'huile d'olive.



L'huile portée à haute température, se polymérisé avec le métal, et crée une surface qui prévient la corrosion et l'adhérence des aliments sans l'utilisation de peintures, émaux ou revêtements de synthèse (PFOA, PTFE et PFAS).

Parmi les ustensiles de cuisson, il est démontré que la fonte garantit la meilleure « RÉACTION DE MAILLARD », les brûlures superficielles qui donnent du goût et de la saveur aux aliments. En contact direct avec **GHISANATIVA®**, les aliments s'enrichissent par ailleurs de particules bénéfiques de fer qui, comme l'assurent les plus grandes Universités et la littérature médicale la plus accréditée, contribuent à prévenir les anémies.



BARBECUE



GAZ



ÉLECTRIQUE



CÉRAMIQUE



INDUCTION



HALOGÈNE



PRÉCAUTIONS D'EMPLOI ET ENTRETIEN

- Cet ustensile peut fonctionner sur les plaques de cuisson gaz, électriques et à induction, sur le barbecue et dans tous les types de four, à l'exception des microondes.
- Chauffer l'ustensile en **GHISANATIVA®** à la température souhaitée de manière progressive.
- Les amplitudes thermiques excessives, tout comme le refroidissement dans de la glace ou de l'eau froide, peuvent provoquer sa rupture.
- Utiliser une source de chaleur d'une dimension adaptée à l'ustensile de cuisson.
- Sur les plaques de cuisson à induction, il est suggéré de limiter la puissance à 2 kW, car la fonte a une grande capacité à accumuler de la chaleur et de l'énergie électromagnétique capable d'en modifier la structure.
- Les poêles grills et poêles en **GHISANATIVA®** ne doivent jamais être utilisées comme récipients pour aliments. Il est important d'enlever tous les aliments à la fin de la cuisson et avant que l'ustensile en **GHISANATIVA®** ne refroidisse. Ceci est fondamental en présence d'ingrédients acides comme la tomate, les fruits, le vinaigre, le citron...
- Il faut éviter d'utiliser **GHISANATIVA®** pour la cuisson d'aliments ayant des caractéristiques acides.



- La couche antiadhésive de magnétite et d'huile d'olive, qui protège la surface de **GHISANATIVA®** est très solide et résistante mais les cuillères, les couteaux et ustensiles métalliques sont capables, à long terme, de l'abîmer. Pour manipuler les aliments dans les poêles, il est conseillé d'utiliser des ustensiles en bois ou en plastique prévus pour ces utilisations.
- L'eau et l'oxygène atmosphérique sont les responsables du développement de la rouille sur tous les matériaux ferreux. Après le lavage, bien sécher l'ustensile et l'huiler avec un chiffon imprégné de quelques gouttes d'huile végétale. Si l'ustensile ne va pas être utilisé pendant une longue période, il est conseillé d'utiliser de l'huile de lin qui ne rancit pas et a un effet séchant.
- Les manches et les poignées des ustensiles en **GHISANATIVA®** atteignent rapidement la même température que le corps de la poêle. Pour les saisir, se protéger les mains avec des gants de cuisine, des maniques ou des serviettes de table. Toujours utiliser des dessous de plats pour éviter de brûler les plans d'appui.



CONSEILS DE LAVAGE

FONDERIA FINCO est depuis toujours engagée en termes de santé et d'environnement. C'est pour cette raison que nous invitons à utiliser pour **GHISANATIVA®** des produits le plus possible biodégradables. Éviter le lave-vaisselle, car les produits de lavage sont très agressifs.

- Pour éliminer les résidus simples, il est conseillé d'utiliser du savon de Marseille d'origine végétale avec de l'eau chaude ; laisser tremper 20 minutes et procéder à l'élimination de la saleté avec une éponge non abrasive.
- Pour la saleté tenace, étaler du bicarbonate de soude sur la surface, ajouter un peu de vinaigre pour créer de l'effervescence. Laisser agir 5/10 minutes puis éliminer avec une éponge. Rincer abondamment à l'eau chaude et sécher soigneusement.
- **Penser à bien sécher l'ustensile après le lavage et à l'huiler avec quelques gouttes d'huile végétale.**

| RÉSIDUS ET/OU INCRUSTATIONS | LIQUIDE VAISSELLE ECO-FRIENDLY | | |
|-------------------------------|--------------------------------|----------|------------------------------|
| | BICARBONATE | VINAIGRE | VÉRITABLE SAVON DE MARSEILLE |
| Viandes, œufs, lait, fromages | ★★★ | ★★ | ★★ |
| Graisses et huiles | ★ | - | ★★★ |
| Cellulose, farine, amidon | ★★★ | ★★ | ★★ |
| Sucres, légumes | ★★ | - | ★ |
| Calcaire | - | ★★★ | - |

Conditions de Garantie



La Garantie à Vie
couvre tous les défauts de fabrication à condition que :
**L'USTENSILE AIT ÉTÉ UTILISÉ POUR DES OPÉRATIONS NORMALES DE
CUISINE DANS LE RESPECT DES
« INSTRUCTIONS, PRÉCAUTIONS D'EMPLOI ET ENTRETIEN ».**

LES SITUATIONS SUIVANTES ENTRAÎNENT L'ANNULATION DE LA GARANTIE À VIE :

L'utilisation non conforme ou abusive du produit ;

Les dommages volontairement infligés ;

Les altérations et les décolorations dues à l'usure ou dégradation normale ;

Les effets de chutes et coups ;

Les conséquences d'un mauvais usage comme les abrasions, les taches et la rouille ;

Les résultats de l'utilisation d'acides, solvants ou agents agressifs pour le nettoyage ;

Les endommagements dus à des champs électromagnétiques intenses et prolongés.

Après avoir vérifié l'existence des conditions de garantie, Fonderia Finco
procèdera au remplacement intégral de l'article défectueux.



BIENVENIDO AL MUNDO DE GHISANATIVA

GHISANATIVA® representa la evolución del hierro fundido destinado a los usos en la cocina, nace de la voluntad de FONDERIA FINCO de realizar instrumentos naturales, sostenibles, saludables, adecuados para cada estilo de cocina, con especial atención en la vegana/vegetariana.

Cada objeto está diseñado y fabricado en el establecimiento de Campo San Martino (Padua); aquí un horno funde, con más de 1500°C, lingotes certificados de mineral ferroso, carbono y silicio. El hierro fundido líquido es vertido en matrices de arena y arcilla, creadas para cada una de las piezas y, por lo tanto, son destruidas después de que han tomado forma.

Eventuales irregularidades o imperfecciones no influyen en las prestaciones del producto sino que demuestran la unicidad de cada ejemplar; este es el resultado de un delicado proceso tecnológico combinado a un acabado manual.

El tratamiento antiadherente exclusivo puesto a punto por FONDERIA FINCO se remonta a una técnica etrusca de más de 2000 años, para crear la cerámica negra (Búcaros). Calentada a muy alta temperatura en un horno especial, **GHISANATIVA®** transforma la propia superficie ferrosa de magnetita, en la cual es colocada manualmente una capa de aceite de oliva.



El aceite llevado a alta temperatura, se polimeriza con el metal, creando una superficie que previene la corrosión y la adherencia de los alimentos sin el uso de barnices, esmaltes o revestimientos de síntesis (PFOA, PTFE y PFAS).

Entre los instrumento de cocción está demostrado que el hierro fundido garantiza la mejor "REACCIÓN DE MAILLARD", las preciadas quemaduras superficiales que dan gusto y sabor a la comida. A contacto directo con **GHISANATIVA®**, los alimentos se enriquecen con beneficiosas partículas de hierro que, como aseguran las mejores Universidades y la literatura médica más acreditada, contribuyen a prevenir la anemia.



BRASA



GAS



ELÉCTRICO



CERÁMICO



INDUCCIÓN



HALÓGENO



ADVERTENCIA DE USO Y MANTENIMIENTO

- Este instrumento puede funcionar en placas de cocción a gas, eléctricas y de inducción, sobre la barbacoa y en todo tipo de hornos, excluidos los de microondas.
- Calentar el instrumento de **GHISANATIVA®** a la temperatura deseada de manera gradual.
- Excesos de fluctuaciones térmicas, así como enfriarlos con hielo y agua fría, pueden provocar roturas.
- Usar una fuente de calor de dimensión apropiada para el instrumento de cocción.
- En placas de cocción de inducción, sugerimos limitar la potencia a 2 kW, dada la gran capacidad del hierro fundido de acumular calor y energía electromagnética capaz de modificar la estructura.
- Cualquier plancha u olla de **GHISANATIVA®** nunca debe ser utilizada como contenedor para alimentos. Al final de la cocción y antes que el instrumento de **GHISANATIVA** se enfrie es importante remover todos los alimentos. Esto es fundamental en presencia de ingredientes ácidos como tomate, fruta, vinagre, limón...
- Debe evitarse el uso de **GHISANATIVA®** para la cocción de alimentos con característica ácidas.



- La capa antiadherente de magnetita y aceite de oliva, que protege la superficie de **GHISANATIVA®** es muy sólida y resistente, pero cucharas, cuchillos y utensilios metálico son capaces de dañarla a largo plazo. Para manipular los alimentos dentro de los sartenes aconsejamos usar instrumentos de madera o material plástico acordes a estos usos.
- El agua y el oxígeno atmosférico son los responsables del surgimiento de óxido en todos los materiales ferrosos. Luego del lavado, secar bien el instrumento y frotarlo ligeramente con un paño húmedo con pocas gotas de aceite vegetal. Si se prevé no usar durante mucho tiempo este instrumento, aconsejamos utilizar aceite de lino que no rancia y tiene un efecto secante.
- Los mangos y las empuñaduras de los instrumentos de **GHISANATIVA®** alcanzan rápidamente la misma temperatura del cuerpo de la olla. Para aferrarlos protegerse las manos con guantes de horno, manoplas o servilletas. Utilizar siempre apoya ollas adecuados para evitar quemaduras en las superficies de apoyo.



CONSEJOS DE LAVADO

FONDERIA FINCO siempre ha estado comprometida en temas de salud y del medio ambiente. Por esto invitamos a usar para **GHISANATIVA®** productos biodegradables en la medida de lo posible. Evitar lavavajillas que posean detergentes con una fuerte agresividad.

- Para remover residuos simples aconsejamos el uso de jabón de marsella de origen vegetal con agua caliente; dejar en remojo por 20 minutos y proceder a la remoción de la suciedad con una esponja no abrasiva.
- Para la suciedad consistente, poner en la superficie bicarbonato de sodio y agregar un poco de vinagre para provocar efervescencia. Dejar que actúe por 5/10 minutos y remover con una esponja. Enjuagar con abundante agua caliente y secar con cuidado.
- Recordamos que luego de cada lavado se debe secar el instrumento y frotarlo con pocas gotas de aceite vegetal.

| RESIDUOS Y/O INCRUSTACIONES | DETERGENTE ECOLÓGICO | | |
|-------------------------------|----------------------|---------|--------------------------------|
| | BICARBONATO | VINAGRE | EL VERDADERO JABÓN DE MARSELLA |
| Carnes, huevos, leche, quesos | ★★★ | ★★ | ★★ |
| Grasas y aceites | ★ | - | ★★★ |
| Celulosa, harinas, almidón | ★★★ | ★★ | ★★ |
| Azúcares, legumbres | ★★ | - | ★ |
| Piedra caliza | - | ★★★ | - |

Condiciones de Garantía



La garantía de por vida
cubre cualquier anomalía de producción siempre que:

**EL INSTRUMENTO HA SIDO UTILIZADO PARA OPERACIONES NORMALES
DE COCINA, DE ACUERDO CON LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS
DE USO Y MANTENIMIENTO.**

SON LA CAUSA DE LA PÉRDIDA DE LA GARANTÍA DE POR VIDA:

Uso o abuso inapropiado del producto;

Daños infligidos voluntariamente;

Las alteraciones y decoloraciones debidas al desgaste normal y a la degradación;

Los efectos de caídas y golpes;

Las consecuencias de todo el mal uso como abrasiones, manchas y corrosiones;

Los resultados del uso de ácidos, disolventes o agentes de limpieza agresivos;

Daño debido a campos electromagnéticos intensos y prolongados.

La Fondería Finco, una vez que ha verificado la existencia de las condiciones
de la garantía, completará el reemplazo completo del artículo defectuoso.



BEM-VINDO AO MUNDO DE GHISANATIVA

GHISANATIVA® representa a evolução do ferro fundido destinado aos usos em cozinha. Surgiu a partir do desejo da FONDERIA FINCO de realizar utensílios naturais, sustentáveis e saudáveis, adequados a qualquer estilo de cozinha, em especial à vegana/vegetariana.

Todos os objetos são projetados e fabricados no estabelecimento de Campo San Martino (Pádua), onde um forno funde a mais de 1500°C os lingotes certificados de minério de ferro, carbono e silício.

O ferro fundido líquido é despejado em matrizes de areia e argila, criadas individualmente para cada peça e, então, destruídas depois que ela toma forma.

Eventuais irregularidades ou imperfeições superficiais não influem no desempenho do produto; ao contrário, testemunham a unicidade de cada exemplar, fruto da combinação de um delicado processo tecnológico com um acabamento manual.

O tratamento antiaderente exclusivo desenvolvido pela FONDERIA FINCO recupera uma técnica etrusca de mais de 2 mil anos para a criação da cerâmica negra (púcaro).

Aquecida a temperaturas altíssimas em um forno especial, a superfície ferrosa de **GHISANATIVA®** se transforma em magnetite, sobre a qual é aplicada manualmente uma camada de óleo de oliva.



O óleo, aquecido a altas temperaturas, se polimeriza com o metal, criando uma superfície que previne a corrosão e a aderência dos alimentos sem o uso de tintas, esmaltes ou revestimentos sintéticos (PFOA, PTFE e PFAS).

Entre os utensílios de cozinha, ficou demonstrado que o ferro fundido garante a melhor “REAÇÃO DE MAILLARD”, a preciosa douradura superficial que dá gosto e sabor aos alimentos. Em contato direto com **GHISANATIVA®**, os alimentos se enriquecem ainda com partículas benéficas de ferro, que, como asseguram as maiores Universidades e a mais acreditada literatura médica, contribuem para prevenir a anemia.



BRASA



GÁS



ELÉCTRICO



CERÂMICO



INDUÇÃO



HALOGÉNEO



ADVERTÊNCIAS DE USO E MANUTENÇÃO

- Este utensílio pode ser usado em fogões a gás, elétricos e por indução, na churrasqueira e em qualquer tipo de forno, exceto no de micro-ondas.
- Aquecer o utensílio em GHISANATIVA gradualmente até a temperatura desejada.
- Variações térmicas excessivas, como resfriá-lo com gelo ou água fria, podem provocar sua rutura.
- Usar uma fonte de calor de dimensões apropriadas para o utensílio de cozedura.
- Em fogões por indução, sugere-se limitar a potência a 2 kW, devido à grande capacidade do ferro de acumular calor e energia eletromagnética, capazes de modificar a sua estrutura.
- **Nenhuma chapa ou panela em GHISANATIVA® deve jamais ser utilizada como recipiente para guardar alimentos. Ao fim do cozimento e antes que o utensílio em GHISANATIVA arrefeça, é importante remover todos os alimentos. Isso é fundamental na presença de ingredientes ácidos, como tomate, frutas, vinagre, limão...**
- **Deve-se evitar o uso de GHISANATIVA® para cozer alimentos characteristicamente ácidos.**
- A camada antiaderente de magnetite e óleo de oliva que protege a superfície de



GHISANATIVA® é muito sólida e resistente, mas colheres, facas e utensílios em metal podem danificá-la a longo prazo. Para manipular os alimentos no interior das panelas, aconselha-se utilizar utensílios em madeira ou materiais plásticos adequados para estes usos.

- A água e o oxigénio da atmosfera são os responsáveis pelo surgimento da ferrugem em todos os materiais ferrosos. Após a lavagem, enxugar bem o utensílio e esfregá-lo levemente com um pano embebido com poucas gotas de óleo vegetal. Se se prevê não utilizar este utensílio por um longo período de tempo, aconselha-se utilizar óleo de linhaça, que não se torna rançoso e tem um efeito secante.
- As pegas e cabos dos instrumentos em **GHISANATIVA®** atingem rapidamente a mesma temperatura do corpo da panela. Para segurá-los, proteger as mãos com luvas de forno, pegadores ou guardanapos de pano. Utilizar sempre apoios para panelas adequados, para evitar queimar os planos de apoio.



CONSELHOS DE LAVAGEM

A FONDERIA FINCO sempre esteve comprometida com a saúde e o meio ambiente. Por isso, nós o convidamos a usar produtos o mais biodegradáveis possível com GHISANATIVA. Evitar a lava-loiça, cujos detergentes são altamente agressivos.

- Para remover resíduos simples, aconselha-se o uso de sabão em pedra de origem vegetal com água quente; deixar de molho por 20 minutos e remover a sujidade com uma esponja não abrasiva.
- Para a sujidade consistente, aplicar bicarbonato de sódio sobre a superfície e acrescentar um pouco de vinagre para provocar efervescência. Deixar agir por 5/10 minutos e, então, remover com uma esponja. Enxagar com água quente em abundância e enxugar cuidadosamente.
- **Não se esquecer de, após cada lavagem, enxugar o utensílio e esfregá-lo com algumas gotas de óleo vegetal.**

| RESÍDUOS E/OU ENCROSTAÇÕES | DETERGENTE ECOLÓGICO | | |
|------------------------------|----------------------|---------|-------|
| | BICARBONATO | VINAGRE | SABÃO |
| Carnes, ovos, leite, queijos | ★★★ | ★★ | ★★ |
| Gorduras e óleos | ★ | - | ★★★ |
| Celulose, farinhas, amido | ★★★ | ★★ | ★★ |
| Açúcares, grãos | ★★ | - | ★ |
| Calcário | - | ★★★ | - |

Condições de Garantia



A Garantia Permanente cobre as eventuais anomalias de produção, desde que:

**O INSTRUMENTO TENHA SIDO UTILIZADO PARA OPERAÇÕES NORMAIS
EM COZINHA DE ACORDO COM AS
“INSTRUÇÕES E ADVERTÊNCIAS DE USO E MANUTENÇÃO”**

A GARANTIA PERMANENTE É ANULADA EM CASO DE:

Uso impróprio ou abuso do produto;

Danos inferidos voluntariamente;

Alterações e descolorações devido ao desgaste ou à degradação normais;

Efeitos de quedas e choques;

Consequências de mau uso, como abrasões, manchas e corrosão;

Resultados do uso de ácidos, solventes ou agentes agressivos para a limpeza;

Danos devido a campos eletromagnéticos intensos e prolongados.

Uma vez verificada a existência das condições de garantia, a Fonderia Fincô realizará a substituição integral do artigo com defeito.



ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В МИР GHISANATIVA

GHISANATIVA® – это результат эволюции чугуна, предназначенного для кухонного использования, который появился благодаря стремлению компании FONDERIA FINCO создавать натуральные, экоустойчивые, безопасные для здоровья кухонные приспособления, подходящие для любого кулинарного стиля, с особым вниманием к вегетарианству/веганству. Каждый предмет разрабатывается и производится на заводе в Кампо-Сан-Мартино (Падуя). Здесь в специальной печи при температуре более 1500°C плавятся сертифицированные отливки из железной руды, углерода и кремния. Жидкий чугун заливается в формы из песка и глины, которые изготавливаются для каждого отдельного изделия и разламываются после того, как изделие обрело форму. Любые неровности или несовершенства поверхности не влияют на эксплуатационные характеристики изделия, они лишь свидетельствуют об уникальности каждого экземпляра, являющегося результатом деликатного технологического процесса в сочетании с ручной отделкой.

Эксклюзивная антипригарная обработка, специально разработанная компанией FONDERIA FINCO, основана на методе, применявшемся этрусками более 2000 лет назад для изготовления черной керамики (буккero). Железосодержащая поверхность изделия **GHISANATIVA®**, нагреваемого до очень высокой температуры в специальной печи, трансформируется в магнетит, на который вручную наносится слой оливкового масла.



Масло, нагретое до высокой температуры, полимеризуется с металлом, создавая поверхность, которая предотвращает коррозию и прилипание пищи без применения красок, эмалей или синтетических покрытий (PFOA, PTFE и PFAS). Было продемонстрировано, что среди различных материалов для кухонной посуды чугун обеспечивает наилучшую «РЕАКЦИЮ МАЙАРА», ту ценную химическую реакцию при жарке, в результате которой пища обретает запах, цвет и вкус. Кроме того, при прямом контакте с чугуном **GHISANATIVA®** пища обогащается полезными частицами железа, которые, как уверяют крупные университеты и самые авторитетные медицинские издания, способствуют предупреждению анемии.



ЖАРОВНЯ



ГАЗ



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ



КЕРАМИЧЕСКИЙ



ИНДУКЦИЯ



ГАЛОИД



ИНСТРУКЦИИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ И УХОДЕ

- Это приспособление может использоваться на газовых, электрических и индукционных варочных панелях, на барбекю и в любых типах духовок и печей, кроме микроволновых.
- Следует постепенно нагревать посуду из чугуна **GHISANATIVA®** до желаемой температуры.
- Чрезмерные перепады температуры, как и охлаждение с использованием льда и холодной воды, могут привести к разрушению.
- Размер используемого источника тепла должен соответствовать размеру приспособления для готовки.
- На индукционных плитах рекомендуется использовать мощность не более 2 кВт, учитывая сильную способность чугуна накапливать тепло и электромагнитную энергию,ющую изменить его структуру.
- Никакой из типов кухонной посуды из чугуна **GHISANATIVA®** ни в коем случае нельзя использовать в качестве емкости для хранения пищи. После приготовления, до того как приспособление из **GHISANATIVA®** остынет, нужно обязательно удалить из него всю пищу. Это особенно важно при наличии кислых ингредиентов, таких как помидоры, фрукты, уксус, лимон...



- Следует избегать использования **GHISANATIVA®** для приготовления кислой пищи.
- Антипригарный слой из магнетита и оливкового масла, защищающий поверхность **GHISANATIVA®**, очень прочный и устойчивый, тем не менее ложки, ножи и металлические инструменты со временем могут повредить его. Для манипуляций с продуктами внутри кухонной посуды рекомендуется использовать деревянные или пластиковые инструменты, подходящие для этих целей.
- Контакт с водой и кислородом воздуха является причиной образования ржавчины на поверхностях всех железосодержащих материалов. После мытья следует хорошо высушить приспособление и слегка протереть его тканью, пропитанной несколькими каплями растительного масла. Если планируется не пользоваться приспособлением в течение длительного времени, рекомендуется использовать льняное масло, которое не становится прогорклым и оказывает подсушивающее действие.
- Ручки и рукоятки кухонной посуды из чугуна **GHISANATIVA®** быстро нагреваются до температуры корпуса изделия. Следует браться за них, защитив руки перчатками для духовки, прихватками или салфетками. Необходимо всегда пользоваться надлежащими подставками во избежание повреждения опорных поверхностей.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО МОЙКЕ

Компания FONDERIA FINCO всегда проявляла и проявляет заботу о здоровье и окружающей среде. Именно поэтому мы рекомендуем по возможности использовать для изделий из чугуна **GHISANATIVA®** биоразлагаемые средства. Избегайте посудомоечной машины, моющие средства для которой очень агрессивны.

- Для удаления простых остатков рекомендуется использовать марсельское мыло на основе масел растительного происхождения с добавлением горячей воды: оставить для замачивания на 20 минут и удалить загрязнения неабразивной губкой.
- При сильном загрязнении нанести на поверхность пищевую соду и добавить немного уксуса, чтобы вызвать шипение. Оставить действовать в течение 5-10 минут, затем удалить губкой. Ополоснуть большим количеством горячей воды и тщательно высушить.
- Не забывайте, что после каждой мойки необходимо высушивать приспособление и протирать его тканью с несколькими каплями растительного масла.

| ОСТАТКИ И/ИЛИ ТРУДНОУДАЛЯЕМЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ | ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТОЕ МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО | | |
|---|-------------------------------------|-------|----------------------------|
| | ПИЩЕВАЯ СОДА | УКСУС | НАСТОЯЩЕЕ МАРСЕЛЬСКОЕ МЫЛО |
| Мясо, яйца, молоко, сыры | ★★★ | ★★ | ★★ |
| Жиры и масла | ★ | - | ★★★ |
| Клетчатка, мука, крахмал | ★★★ | ★★ | ★★ |
| Сахар, овощи | ★★ | - | ★ |
| Накипь | - | ★★★ | - |



УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Пожизненная гарантия

покрывает любые заводские дефекты при условии, что:

ПРИСПОСОБЛЕНИЕ ИСПОЛЬЗОВАЛОСЬ ДЛЯ НОРМАЛЬНЫХ ОПЕРАЦИЙ

ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ С СОБЛЮДЕНИЕМ

"ИНСТРУКЦИЙ И МЕР ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ И УХОДЕ".

ОСНОВАНИЯ ПРЕКРАЩЕНИЯ ДЕЙСТВИЯ ПОЖИЗНЕННОЙ ГАРАНТИИ:

ненадлежащее или неправильное использование изделия;

умышленное нанесение повреждений;

изменения цвета или образование обесцвеченных участков в результате нормального износа или старения;

последствия падений и ударов;

любые последствия плохого обращения, такие как царапины, пятна и коррозия;

последствия использования кислот, растворителей или агрессивных чистящих и моющих средств;

повреждения из-за интенсивного и длительного воздействия электромагнитных полей.

После проверки условий гарантии компания Fonderia Finco
обеспечит полную замену дефектного изделия.



GHISANATIVA



FONDERIA FINCO

Ghisanativa® è un marchio internazionale registrato dalla Fonderia Finco

Ghisanativa® is an international registered trademark of Fonderia Finco

Ghisanativa® ist ein international eingetragenes Warenzeichen von der Finco Ghiserei

Ghisanativa® est une marque internationale déposée par Fonderia Finco

Ghisanativa® es una marca internacional registrada por la Fonderia Finco.

Ghisanativa® é uma marca registrada da Fonderia Finco

Ghisanativa®- это международный бренд, зарегистрированный Fonderia Finco

Numero di serie prodotto

www.ghisanativa.it



FONDERIA FINCO s.r.l. - Via Palladio 6 - 35010 Marsano di Campo S. Martino (PD) - Italy
Tel. +39 (0)49 552066 - Fax +39 (0)49 552630 - www.ghisanativa.it / info@ghisanativa.it