

Návod k použití nerezové nádoby

Před prvním použitím si pozorně přečtěte návod. Návod uložte tak, aby vám byl v případě potřeby kdykoli k dispozici. Ačkoli jsou všechny výrobky kontrolovány, ujistěte se nejprve, zda nedošlo k poškození v důsledku přepravy.

CHARAKTERISTIKA

Nádoby představuje díky použitým technologiím a materiálům výrobek vhodný pro použití v každé moderní domácnosti a je ideální cestou ke zdravé, dietetické, ekonomické a estetické přípravě pokrmů.

- Nádoby je vyrobeno z nerezavějící oceli
- Vaření bez tuku, bez vody, beze ztráty vitamínů a minerálů obsažených v potravinách a při zachování přirozené chuti a hmotnosti upravovaných potravin.
- Nádoby je vhodné pro plynové (použijte rozptylovač plamene), elektrické a sklokeramické sporáky. Nádoby je rovněž vhodné pro indukční vaření

NÁDOBY - HRNCE, KASTROLY, RENDLÍKY A PÁNVE

Nádoby je vyrobeno z nerezavějící oceli, což představuje dokonale hygienické prostředí pro vaření a uchovávání potravin.

Vnější i vnitřní povrch nádob je zrcadlově leštěn. To optimálně spojuje estetické nároky s nároky na praktickou stránku vaření - vnitřní a vnější povrchová úprava zaručuje dokonalou čistitelnost a zabraňuje jakémukoli usazování nečistot.

NÁVOD K POUŽITÍ

Před prvním použitím nádoby důkladně umyjte horkou vodou a vytřete do sucha.

KLASICKÉ VAŘENÍ

Volte správnou velikost plotýnky. Její průměr musí být stejný nebo menší, než je průměr dna hrnce.

Pro plyn platí - plamen nesmí nikdy přesahovat okraje dna.

Při vaření na plynu používejte vždy rozptylovací síťku nebo varnou plotýnku.

Solte vždy až po vaření, předejete tím bílým usazeninám uvnitř nádob.

Nikdy nepřehřívejte prázdné nádoby

Nádoby lze používat pro pečení v troubě – může ale dojít k zabarvení, což nemá vliv na funkčnost a zdrav. nezávadnost.

Do trouby ale nelze vkládat víka k hrncům, která obsahují plastovou podložku mezi poklicí a držadlem, jež je odolná pouze do 140st.Celsia!!

INDUKČNÍ VAŘENÍ

Díky kvalitní oceli je možné hrnce používat i na indukčních sporácích a tím šetřit čas a energii.

VAŘENÍ BEZ TUKU

Využívá zejména tuky, které jsou přirozeně obsaženy v potravinách. Tím je omezen nadbytečný přísun tuků do organismu.

ÚDRŽBA A PÉČE

Před prvním a po každém použití nádoby důkladně umyjte a osušte.

Nádoby umývejte běžnými čistícími prostředky nebo speciálními prostředky na čištění nerezového nádobí. Nikdy k čištění nepoužívejte abrazivní čistící prostředky, agresivní látky, látky na bázi písku, ostré předměty a drátěnky.

Nádoby lze mýt v myčce nádobí. Ihned po vyjmutí z myčky nádoby vytřete do sucha. Chcete-li dokonalý vzhled nádobí zachovat trvale, mytí v myčce omezte nebo zcela vylučte. Doporučujeme rovněž časté ošetřování speciálními prostředky určenými k ochraně nerezového nádobí.

Předejete tak nežádoucím senzorickým změnám a zbarvením, které však nemají vliv na funkci a zdravotní nezávadnost výrobku. Zanedbání řádné ochrany nádobí a tím vzniklé popsané senzorické změny nemohou být předmětem reklamace. Při silném znečištění nechejte nádoby odmočit v roztoku vody a saponátu. Nepoužívejte ostré předměty jako jsou nože apod.

Vařte vždy jen v bezvadně vyčištěném nádobí, jen tak zachováte jeho dokonalý vzhled trvale.

Objeví-li se uvnitř nádobí bílé skvrny, vyčistíte je octem, několika kapkami citronu nebo speciálním prostředkem na čištění nerezového nádobí. Jde o sedimenty minerálů obsažených ve vodě a jejich tvoření je závislé na místních podmínkách a tvrdosti vody. Tvorbu bílých skvrn maximálně omezte tím, že budete solit vždy až do vařící vody.

Při přehřátí prázdných nádob se může na povrchu nádobí objevit fialové až hnědé zabarvení.

Bílé skvrny a jiné zabarvení neomezují funkčnost či zdravotní nezávadnost nádobí, nejsou vadou výrobku a nemohou být předmětem reklamace.

NEJUŽITEČNĚJŠÍ RADY

- Nádoby je vhodné pro použití na plynových, elektrických, sklokeramických a indukčních sporácích
- Hrnce stavte vždy na plotýnky o stejném nebo menším průměru, než je dno hrnce. Plamen plynu nesmí nikdy přesahovat okraje dna

hrnce

- Vařte na nejnižším možném stupni. Téměř vždy postačí stupeň 1 - 3 tepelného zdroje
- Nikdy nepřehřívejte prázdné nádoby!!!
- Během vaření dbejte, aby z hrnců unikalo minimální množství páry. Pokud

k unikání páry dochází, snižte výkon sporáku

- Nikdy nezvedejte zbytečně poklice
- Omezte solení na minimum. Potraviny připravované v nádobí mají přirozeně výraznou chuť. Solte vždy až do vařící vody nebo po

skončení vaření

- Chcete-li zachovat dokonalý vzhled nádobí trvale, věnujte mu potřebnou péči a umývejte je po každém použití
- Omezte mytí v myčce nádobí. Nádoby nenechávejte oschnout - po umytí je vytřete do sucha
- Při manipulaci s nádobím nepoužívejte sílu

Záruka se nevztahuje na závady:

- Mechanickým poškozením
- vzniklé v důsledku používání výrobku v rozporu s návodem k použití, nepozorností, zanedbanou údržbou a na závady vzniklé úderem či pádem.

V případě reklamace se obraťte na svého prodejce.

Jako záruční list slouží řádně vystavený doklad o prodeji - paragon.