

Blahopřejeme vám k zakoupení kuchyňského nádobí z litiny. Pečlivě si prosím přečtěte návod k použití. Jen při odborném zacházení s litinovým nádobím z něj budete mít dlouho radost a bude se vám s ním dobře vařit.

Nádobí z litiny je vhodné k prudkému i mírnému opékání, smažení tak, aby zůstalo zachováno aroma, vaření, dušení, fritování nebo pečení. Podle zvolené formy produktu.

Vynikající vlastnosti materiálu

Hrnce, pekáče a pánve z litiny jsou velmi těžké. Zevnitř a zvenku jsou smaltovány. Smaltování představuje ochrannou vrstvu, která chrání před rzí i připékáním jídel. Používá se výlučně jen smaltování, které splňuje mezinárodně platné předpisy.

Přednosti při použití

Kuchyňské nádobí ze smaltované litiny má jedinečné přednosti, které jsou v moderní kuchyni žádoucí.

- Z litiny vyhovuje všem druhům sporáků– i indukčním
- Optimální akumulace tepla a jeho rovnoměrné, dobré rozložení. Proto lze dusit za nízkých teplot. Tím šetříte energii.
- Vhodné do pečicí trouby, tvarově stabilní, robustní a snadno udržovatelné.
- Výborně vyhovuje k servírování. Svým estetickým vzhledem je ozdobou u stolu. Jídlo zůstane dlouho teplé.

Upozornění

- Před prvním použitím umyjte kuchyňské nádobí v teplé vodě. Dobře osušte!
- Před použitím mějte na paměti: Nádobí se nesmí přehřívat. Jídlo se pak nepřipraví dobře. Pro mnoho druhů jídel jsou optimální střední nebo nízké teploty. Již na začátku vaření zvolte požadovanou a odpovídající teplotu.

Opatrné zacházení se smaltem

- Na smaltovaném povrchu prosím nekrájejte. Mohly by vzniknout nevzhledné škrábance a zářezy.
- Nikdy pánev nezahřívejte na delší dobu, když je prázdná: Nebezpečí přehřátí!
- Kuchyňské nádobí není odolné vůči nárazům. Viz upozornění: Oprýskaný smalt a rez
- Nádobí z litiny není vhodné k vaření bez tuku. Zvolený olej, tuk nebo máslo rozdělte před pečením po celém podkladu.

Kvůli své bezpečnosti mějte prosím na paměti

- Rukojeti z litiny se silně zahřívají. Nesmí se nacházet nad zahřívanou deskou sporáku: Nebezpečí popálení! Vždy používejte chňapky a podstavce!
- Aby se zabránilo nehodám, smí se používat jen pánve s fixní rukojetí. Rukojeť pánve se nesmí umístit nad otevřený plamen nebo přední stranu sporáku.
- Nenechejte kuchyňské nádobí při použití bez dohledu. Nesmí se nacházet v dosahu dětí.
- Při fritování naplňte hrnec olejem jen z 1/3 jeho výšky. Mějte připravenou ochranu před vystříknutím, kdyby vystříkl tuk.

Použití na všech druzích sporáků

- Aby se nepoškrábaly sporáky se skleněným povrchem: kuchyňské nádobí zvedejte a pokládejte opatrně. Neposouvejte jím po skleněném povrchu.
- Při použití na plynových sporácích: Nebezpečí požáru a popálení: Upravte velikost plamene plynu podle plochy dna kuchyňského nádobí. Plamen nikdy nesmí sahat až na boční stěnu.
- Průměr ploten sporáku musí odpovídat průměru dna kuchyňských hrnců a pánví.
- U indukčních varných ploten respektujte: Zvolte vhodné varné pole. Nesmí dojít k přehřátí, protože indukce reaguje velmi rychle.

Použití v pečicí troubě

- Zboží se skleněným víkem lze zahřát až na 220 °C. Všechny produkty s litinovými poklicemi lze zahřívát až na 300°.
- Aby bylo použití v pečicí troubě optimální, vždy kuchyňské nádobí postavte na pečicí plech nebo rošt.

Čištění a ošetřování

- Zahřáté kuchyňské nádobí nechejte přes čištění vychladnout. Nevkládejte je přímo do studené vody. Nesmí dojít k extrémním výkyvům teploty. Následně vyčistěte teplý vodou s čisticím prostředkem a opláchněte studenou vodou. Dobře vysušte.
- Nepoužívejte silně abrazivní prostředky a drátěnky na čištění hrnců s kovovými vlákny. Mohly by poškodit vrstvu smaltu. Mycí kartáče nebo houby s nylonovými vlákny můžete bez problémů použít k čištění zvenku i uvnitř.
- Ulpívající nečistoty šetrně odstraníte změkčením v horké vodě. Poté vytřete měkkou utěrkou a dobře vysušte.
- K uložení litinového kuchyňského nádobí zvolte suché místo.
- Mytí v myčce je možné, ale nedoporučujeme ho.

Oprýskaný smalt a rez

Kuchyňské nádobí lze přesto nadále používat. V takovém případě vetřete do poškozeného místa uvnitř pánve olej. Uchovávejte na suchém místě. Když je dno kuchyňského nádobí poškozeno, může se skleněný povrch poškrábat. V takovém případě doporučujeme koupit novou pánev. Také alergikům (např. nikl, železo) radíme vyměnit pánev, jestliže je smalt uvnitř pánve poškozen.

Poskytujeme záruku 24 měsíců

Na oprávněné nedostatky od data prodeje s doložením dokladu o zakoupení. Smaltovaná litina je velmi trvanlivá. Při pádu nebo nárazu na tvrdý povrch se ale může poškodit. Na takové poškození se záruka nevztahuje.

Neposkytujeme záruku na

- vady vzniklé krájením nebo poškrábáním
- vady vzniklé přehřátím
- vady vzniklé chybným, nevhodným a nesprávným používáním nebo nedbalostí

Gratulujeme vám ku kúpe série kuchynského riadu z liatiny. Starostlivo si prečítajte návod na použitie. Iba správna manipulácia s liatinovým riadom vám zaručí dlhú radosť z výrobku a dobré výsledky pri varení. Pomocou riadu z liatiny môžete jedlo prudko alebo mierne opekať, šetrne pražiť so zachovaním arómy, variť, fritovať alebo piecť. A to v závislosti od zvolenej formy produktu.

Vysokokvalitné materiálové vlastnosti

Hrnce, pekáče a panvice liatinovej série z liatiny sú veľmi ťažké. Zvonka aj zvnútra sú potiahnuté vrstvou emailu. Emailovanie vytvára ochrannú vrstvu, ktorá chráni pred hrdzou aj príľnavosťou zvyškov jedla. Používajú sa výlučne emailové vrstvy, ktoré zodpovedajú medzinárodne platným predpisom.

Výhody pri používaní

Kuchynský riad z emailovanej liatiny ponúka jedinečné výhody, o ktoré je v moderných kuchyniach veľký záujem.

- Riad z liatiny je vhodný pre všetky typy sporákov – aj indukčné
- Optimálne uchovávanie tepla a jeho rovnomerná, dobrá distribúcia. To umožňuje používanie nízkych teplôt pri varení. Šetrí energiu.
- Riad je vhodný do rúry na pečenie, tvarovo stabilný, pevný a ľahký na údržbu.
- Vhodný aj na servírovanie. Pritiahne pohľady ku každému stolu. Jedlá zostanú dlho teplé.

Upozornenia

- Kuchynský riad pred prvým použitím umyte teplou vodou. Nechajte ho dobre uschnúť!
- Pri používaní dbajte na nasledovné: Zabráňte prehriatiu. Môže to viesť k zlým výsledkom varenia. Pre mnohé jedlá sú najvhodnejšie stredné alebo nízke teploty ohrevu. Už na začiatku varenia zvolte požadovanú a vhodnú teplotu.

Šetrnosť k emailovej vrstve

- Po emailovej vrstve nerežte nožom. Môžeto spôsobiť vznik nepekčných škrabancov a stôp po krájaní.
- Nikdy na dlhšiu dobu nezahrievajte panvicu bez obsahu: Nebezpečenstvo prehriatia!
- Kuchynský riad nie je odolný proti nárazom. Pozri upozornenia: Odpadnutý email a hrdza
- Riad z liatiny nie je vhodný na varenie bez tuku. Zvolený olej, tuk alebo maslo by ste mali pred varením rovnomerne rozotrieť po celej základnej ploche riadu.

Pre vašu vlastnú bezpečnosť zohľadnite nasledovné

- Rukováti z liatiny môžu byť veľmi horúce. Nesmú sa umiestňovať nadzahriate platne sporáka: Nebezpečenstvo popálenia! Vždy používajte kuchynské chňapky a podložky pod riad!
- Na zabránenie nehodám sa smú panvice používať iba s pevne nasadenou rukoväťou. Rukováti panvíc neumiestňujte nad otvorený oheň ani prednú stranu sporáka.
- Pri používaní kuchynský riad nenechávajte bez dozoru. Udržiavajte mimo dosahu detí.
- Počas fritovania hrniec naplňte olejom max. do 1/3 výšky. Majte pripravenú ochranu proti striekaniu pre prípadné striekanie tuku.

Použitie na všetkých typoch sporákov

- Na zabránenie vzniku škrabancov na sporákoch so skleneným povrchom: kuchynský riad vždy opatrne nadvihujte a zdvíhajte. Neposúvajte ho posklenených povrchoch.
- Pri použití na sklenených sporákoch: Nebezpečenstvo požiaru apopálenia: Veľkosť plynového plameňa prispôbte základnej ploche kuchynského riadu. Plameň nikdy nesmie horieť po boku strán riadu.
- Priemer horákov varnej dosky by mal zodpovedať priemeru dna kuchynských hrncov a panvíc.
- V prípade indukčných varných dosiek zohľadnite: Zvoľte si vhodný varný panel. Zabráňte prehriatiu, pretože indukcia reaguje veľmi rýchlo.

Použitie v rúre na pečenie

- Výrobky so sklenenou pokrievkou možno zohrievať až do 220 °C. Všetky produkty s liatinovou pokrievkou možno zahriať až do 300°C.
- Na optimálne použitie v rúre na pečenie kuchynský riad vždy pokladajte na plech na pečenie alebo na rošt.

Čistenie a údržba

- Zahriaty kuchynský riad nechajte pred čistením vychladnúť. Nevkladajte ho priamo do studenej vody. Zabráňte extrémnym teplotným výkyvom. Potom umyte v teplý a opláchnite v studenej vode. Nechajte dobre uschnúť.
- Nepoužívajte silné abrazívne prostriedky ani umývacie špongie s kovovými vláknami. Tieto by mohli emailovú vrstvu poškodiť. Umývacie kefy alebo špongie s nylonovými vláknami možno bez problémov používať na čistenie riadu zvonka aj zvnútra.
- Zvyšky jedla možno šetrne uvoľniť namočením dohorúcej vody. Potom riad utrite mäkkou handričkou a nechajte dobre uschnúť.
- Na uskladnenie liatinového kuchynského riadu zvoľte suché miesto.
- Riad možno čistiť aj v umývačke riadu, no neodporúča sa to.

Odpadnutý email a hrdza

Kuchynský riad možno aj napriek tomu používať naďalej. V tomto prípade potrite poškodené miesto 30 SLO preprosta za nego. vo vnútri panvice olejom. Skladujte v suchu. Ak je poškodená spodná strana kuchynského riadu, môžu na sklenených povrchoch vznikáť škrabance. V tomto prípade odporúčame zakúpenie novej panvice. V prípade poškodenia emailovej vrstvy vo vnútri panvice, odporúčame výmenu panvice aj alergikom (napr. na nikel, železo).

Poskytujeme záruku 24 mesiacov

Na oprávnené vecné nedostatky, pričom záruka platí od dátumu predaja označeného na doklade o kúpe. Emailovaná liatina je veľmi trvácna. Pri spadnutí alebo náraze na tvrdé povrchy sa však môže poškodiť. Takéto poškodenia naša záruka nepokrýva. Záruku taktiež neposkytujeme na

- stopy po rezaní a škrabance,
- prehriatie
- ani nedostatky, ktoré vzniknú chybným, nevhodným či neodborným použitím alebo nedbanlivosťou.