

Návod na používanie – hrnce, panvice a pod.

Ďakujeme, že ste si vybrali náš produkt. Pred použitím si pozorne prečítajte tento návod. **PRED PRVÝM POUŽITÍM** - Odstráňte všetky nálepky. Produkt umyte v teplej vode pomocou nekorozívneho čistiaceho prostriedku. Produkt dôkladne umývajte v teplej vode 2 až 3 minúty pomocou mäkkej špongie. Opláchnite a dôkladne vysušte.

VŠEOBECNÉ ČISTENIE - Po každom použití nechajte produkt vychladnúť na izbovú teplotu a následne ho umyte pomocou neutrálneho čistiaceho prostriedku a špongie/utierky na riad. Opláchnite a dôkladne vysušte. - Po použití produkt dôkladne vyčistite, aby sa odstránili všetky škvrny, ktoré by mohli zaschnúť v dôsledku pôsobenia tepla pri ďalšom použití produktu. - Aby sa odstránili zaschnuté škvrny, najprv nalejte do panvice horúcu vodu, čím zmäkčíte škvrny a následne ich dôkladne vydrhnite pomocou nekorozívneho prostriedku. Opláchnite a dôkladne vysušte.

VÝSTRAHY - Ak používate plynový sporák, horák musí byť upravený tak, aby plamene dosahovali len na dno panvice a nie na okraje. Rukoväť udržiajte mimo dosahu ohrievacích alebo elektronických prístrojov a tiež mimo otvoreného ohňa. - Po zohriatí panvice môže byť horúci jej povrch, rukoväť z nerezovej ocele alebo gombík. Pred manipuláciou vždy použite kuchynské rukavice. Nezabudnite, že bezpečnosť musí byť vždy na prvom mieste! - Aby sa zabránilo náhodnému zhodeni panvice, rukoväť musí byť vždy otočená do vnútra. - Nenechávajte panvicu bez dozoru a nenechávajte prázdnu panvicu na sporáku! - Ak sa v panvici nachádza horúci tuk, nenechávajte ju bez dozoru! Ak vyprážete na tuku, uistite sa, že panvicu zakryjete vekom a naplníte ju iba do jednej tretiny, aby sa zabránilo vyšplechnutiu tuku. - Pravidelná výmena tuku na vyprážanie zlepšuje kvalitu jedla. - Nepoužívajte vysoké teploty, aby sa zabránilo blednutiu produktu. - Maximálna odporúčaná teplota pre panvice do rúry (pozrite si balenie) je 220 °C. - Po zahriatí panvice dávajte pozor na paru. Keď odstraňujete veko, vždy použite kuchynské rukavice. - Pri manipulácii s panvicami, ktoré obsahujú jedlo, horúcu vodu alebo horúci olej, postupujte opatrne. - Horúcu panvicu nedávajte do studenej vody ani na panvicu priamo nelejte studenú vodu. Týmto spôsobom sa napomáha zabráneniu deformácie panvice, ktorá je spôsobená náhlymi zmenami teploty. Zabráni sa tiež vyšplechnutiu horúcej vody/tuku a výbuchu pary, čo by mohlo spôsobiť zranenie. - Používajte iba neutrálny alebo mierne alkalický čistiaci prostriedok a **NEPOUŽÍVAJTE** čistiace prostriedky, ktoré obsahujú drsné prísady, predovšetkým čistiace prostriedky obsahujúce chlór,

kov alebo syntetickú vlnu. Na čistenie nepoužívajte drôtenky ani ostré kuchynské náčinie. - Pred uskladnením panvicu dôkladne vysušte. Počas uskladnenia umiestnite medzi panvice látku alebo utierku, aby sa zabránilo poškrabaniu. - Tento kuchynský riad je kompatibilný so všetkými typmi sporákov, ktoré sú uvedené na obale. - Používané panvice uchovávajte na miestne, kam nemajú prístup deti. - Panvicu nedávajte do mikrovlnnej rúry ani na oheň. - Nepoškrabte panvicu ostrým náčiním. - Neudierajte na panvicu tvrdými predmetmi. - Ak sa panvica dodáva s plastovým kuchynským náčiním (napr. varecha, lopatka), NEDÁVAJTE toto plastové náčinie do rúry, mikrovlnnej rúry alebo do blízkosti otvoreného ohňa.

VEKO Z TVRDENÉHO SKLA - Nedávajte sklenené veko do otvoreného ohňa alebo jeho blízkosti, pretože to spôsobí zhoršenie jeho odolnosti voči rozbitiu a môže to tiež spôsobiť oslabenie veka. - Uistite sa, že sklenené veko dôkladne očistíte po každom použití. - Veká s „TEPLOTNÝM“ gombíkom NEČISTITE v umývačke riadu.

ŠPECIÁLNE RUKOVÄTE: - Ak sú veko a rukoväť demontovateľné, všeobecné pokyny na čistenie panvíc a viek sú platné až po ich odstránení. - Ak sú rukoväť vyrobené zo silikónu (pozrite si obal), všeobecné pokyny na čistenie platia pre panvicu a veko. - Ak má veko alebo panvica plastové gombíky na veku alebo nedemontovateľné rukoväť, alebo je na obale uvedené „jemný dotyk“, NEDÁVAJTE veko alebo panvicu do rúry ani mikrovlnnej rúry. Pred čistením a po čistení nenechávajte veko vo vode. Pri umývaní v umývačke riadu výrobca odporúča použiť programy s nízkou teplotou a nekorozívne čistiace prostriedky. **DODATOČNÉ VÝSTRAHY SÚVISIACE S PANVICAMI S NEPRIĽNAVOU POVRCHOVOU VRSTVOU A/ALEBO S FAREBNOU VNÚTORNOU, PRÍPADNE VONKAJŠOU POVRCHOVOU VRSTVOU** - Vnútorne a vonkajšie povrchy by počas používania nemali prísť do styku s ostrým náčiním a náčiním, ktoré by ich mohlo poškrabať! - NEPOUŽÍVAJTE drsné ani korozívne čistiace prostriedky. Počas používania alebo umývania NEPOUŽÍVAJTE kovové náčinie na servírovanie, špicaté ani ostré náčinie alebo drôtenky! - Na zachovanie vynikajúceho stavu vysokokvalitných panvíc sa odporúča šetrné čistenie, preto je potrebné sa vyhnúť dennému čisteniu v umývačke riadu! Pri umývaní v umývačke riadu výrobca odporúča použiť programy s nízkou teplotou a nekorozívne čistiace prostriedky.

NÔŽ Po umytí nožov v teplej vode, ktorá obsahuje čistiaci prostriedok na umývanie riadu, ich vždy utrite dosucha! - Aby sa zachoval vynikajúci stav vysokokvalitných nožov, odporúča sa jemné ručné čistenie. Upozornenie! - Nože sú extrémne ostré. Pri manipulácii s nožmi

postupujte opatrne! - Udržujte mimo dosahu detí! - Dbajte na to, aby nepraskol hrot noža! - Počas ostrenia sa uistite, že nedošlo k poškodeniu zúbkovaných čepelí

DODATOČNÉ INFORMÁCIE O NOŽOCH S NEPRIENAVOU POVRCHOVOU VRSTVOU: - Povrchová vrstva je odolná voči teplu až do 180 °C, takže je oveľa odolnejšia ako iné typy povrchových vrstiev. - Veľmi ľahko sa čistí a je v súlade s európskymi normami pre bezpečnosť potravín. - Dbajte na to, aby ste nepoškriabali povrchovú vrstvu!

Návod na používanie - nože

Ďakujeme, že ste si vybrali náš produkt. Pozorne si prečítajte tento návod, aby sa zabezpečilo správne a bezpečné používanie!

Pred prvým použitím:

Nože pre použitie dôkladne umyte v teplej vode s čistiacim prostriedkom na umývanie riadu, následne ich dôkladne opláchnite a utrite suchou mäkkou handričkou.

Každodenné čistenie:

Nože očistite okamžite po každom použití!

Používajte iba neutrálny alebo mierne alkalický čistiaci prostriedok a **NEPOUŽÍVAJTE** čistiace prostriedky, ktoré obsahujú drsné prísady, predovšetkým čistiace prostriedky obsahujúce chlór, kov alebo syntetickú vlnu. Na čistenie nepoužívajte drôtenky ani ostré kuchynské náčinie.

Po umytí nožov v teplej vode, ktorá obsahuje čistiaci prostriedok na umývanie riadu, ich vždy utrite do sucha!

Aby sa zachoval vynikajúci stav vysokokvalitných nožov, odporúča sa jemné ručné čistenie.

UPOZORNENIE!

Nože sú extrémne ostré. Pri manipulácii s nožmi postupujte opatrne!

Udržujte mimo dosahu detí!

Dbajte na to, aby nepraskol hrot noža!

Počas ostrenia sa uistite, že nedošlo k poškodeniu zúbkových čepelí!

DODATOČNÉ INFORMÁCIE O NOŽOCH S NEPRIENAVOU POVRCHOVOU VRSTVOU:

Nože sú pritiahnuté vysokokvalitnou nepriľnavou povrchovou vrstvou, ktorá je vhodná na časte použitie a ktorá má veľmi dobré nepriľnavé vlastnosti.

Povrchová vrstva je odolná voči teplu až do 180 stupňov, takže oveľa odolnejšia ako iné typy povrchových vrstiev.

Veľmi ľahko sa čistí a je v súlade s európskymi normami pre bezpečnosť potravín.

Dbajte na to, aby ste nepoškriabali povrchovú vrstvu!