

PROVENCE – SMALTOVANÁ LITINA NÁVOD K POUŽITÍ A ÚDRŽBĚ

Děkujeme vám za zakoupení výrobku KÜCHENPROFI ze smaltované litiny. Abyste si svůj výrobek užívali po mnoho let, dodržujte následující pokyny k použití a péči.

Litinové nádobí má dlouhou tradici a splňuje požadavky moderní kuchyně. Materiál výborně akumuluje teplo, umožňuje rovnoměrné vaření a vaření s nízkým obsahem tuku. Nádobí je vhodné i pro servírování, protože dlouho udrží pokrmy teplé.

Nádobí KÜCHENPROFI ze smaltované litiny je vhodné pro všechny typy sporáků včetně indukce. Lze jej použít také v troubě nebo na grilu. Nerezové úchyty a madla jsou tepelně odolné do 250 °C.

Před prvním použitím

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Nádobí umyjte teplou vodou s jemným mycím prostředkem a důkladně osušte.

Pokyny k použití

Nebezpečí popálení! Tělo nádobí se během používání silně zahřívá. Rukojeti a víka mohou být horké, zejména při dlouhém vaření nebo při použití v troubě. Používejte chňapky nebo tepelně odolné rukavice.

- Horké nádobí pokládejte pouze na tepelně odolné povrchy.
- Před každým použitím zkontrolujte nepoškozenost skleněné poklice.
- Vařte vždy pod dohledem, aby nedošlo k přehřátí nebo vyvaření.
- Nádobí pokládejte na varnou desku opatrně a neposouvejte ho.
- Používejte varnou zónu odpovídající průměru dna.
- Na plynu nastavte plamen tak, aby nepřesahoval dno.
- Do trouby nádobí neumísťujte přímo na dno – použijte rošt.
- Zahřívejte postupně, nepoužívejte booster a nepřekračujte 2/3 výkonu.
- Nádobí není vhodné do mikrovlnné trouby.

Pro nejlepší výsledky zahřejte prázdné nádobí 2–3 minuty na střední až vyšší teplotu, poté přidejte tuk. Pokrm vkládejte po částech. Po dosažení požadované teploty snižte výkon. Prázdné nádobí nikdy nenechávejte na zapnuté plotně.

Čištění a údržba

Postupně se na vnitřním povrchu vytvoří patina, která zlepšuje nepřilnavost – neodstraňujte ji.

- Nádobí nechte před mytím vždy vychladnout.
- Mytí provádějte teplou vodou a měkkou houbičkou.
- Na silnější znečištění použijte jemný prostředek.
- Nepoužívejte abrazivní čističe.
- Zaschlé zbytky uvolněte namočením nebo solí.
- Lze mýt v myčce, ale doporučujeme ruční mytí.
- Před uložením musí být nádobí zcela suché.
- Občas vnitřek potřete olejem.

Záruka

Na smaltované litinové nádobí KÜCHENPROFI se vztahuje záruka 30 let na materiál a zpracování.

Recepty

Součástí jsou ukázkové recepty pro použití nádobí – chléb, ragú, zelenina a kuře.