

Vážený zákazníku,

jsme velice rádi, že jste se rozhodl koupit si naše kuchyňské nádobí. Aby vám mohlo dělat radost ještě hodně dlouho, přečtěte si prosím následující informace o výrobku, pokyny k jeho bezpečnému použití a také informace o tom, jak o výrobek pečovat a jak jej čistit.

Vlastnosti

Nádobí z ušlechtilé nerezové oceli má vynikající vlastnosti při vaření a smažení, protože jej lze hodně rozpálit. Proto je vhodné zejména pro prudké smažení masa, např. steaků.

Přednosti

- vyrobeno z nerezavějící ušlechtilé oceli
- vhodné pro použití v troubě, tvarově stálé, odolné a snadno udržovatelné 36
- lze umývat v myčce nádobí
- vhodné pro všechny typy sporáků– i na indukci

Pokyny k bezpečnému použití

- Nejdříve odstraňte z nádobí nálepku.
- Nádobí důkladně omyjte v teplé vodě a pečlivě utřete do sucha.
- Nikdy v nádobí nekrájejte nožem. Můžete tak nádobí poškrábat a pořezat, což však nemá vliv na funkci výrobku.
- Nikdy neopouštějte nádobí během vaření/smažení bez dozoru. Chraňte před dětmi.
- Hlídejte, aby rozpálený výrobek nikdy nezůstal dlouho prázdný: Hrozí riziko přepálení!
- Rukojeti nádobí se nesmí nacházet nad rozpálenými plotýnkami: Hrozí riziko popálení!
- Budete-li připravovat pokrmy v troubě, použijte chňapky nebo kuchyňské rukavice.
- Mimořádnou pozornost věnujte manipulaci s rozpáleným tukem.
- Hořící tuk nikdy nehaste vodou.
- K hašení použijte pokličku a plameny uduste.
- Aby se zamezilo nehodám, smí být výrobek používán pouze s napevno přichycenou rukojetí. Uvolněné šrouby dotáhněte šroubovákem.

Pokyny pro použití na elektrickém sporáku

Kvůli lepšímu využití energie by mělo dno nádobí odpovídat průměru plotýnky. Pokyny pro použití na indukčním sporáku Indukční sporáky jsou velice rychlým zdrojem tepla. Dbejte, aby nedošlo k rozpálení prázdného nádobí, neboť to může být kvůli přehřátí poškozeno. Může se stát, že při vysoce nastavených teplotách zazní bzučivý tón způsobený technickými podmínkami. Nejedná se tady ani o závadu na sporáku ani o závadu na nádobí. Průměr dna nádobí musí souhlasit s velikostí indukční plotýnky sporáku. Zvláště u nádobí s příliš malým průměrem dna hrozí, že magnetické pole sporáku nebude reagovat.

Jak o výrobek pečovat a jak jej ošetřovat

Nádobí z ušlechtilé nerezové oceli je odolné, a navíc vhodné do myček nádobí. Nejdříve nechte odolné zbytky jídla odmočit v trošce vody a poté je odstraňte houbičkou nebo hadříkem na nádobí. Nádobí vždy pečlivě utřete. Silně vápenná voda a některá jídla mohou zanechávat skvrny od vápna i lesklé zbarvení do modra na vnitřním dnu nádobí. Tyto optické nedostatky nemají vliv na vlastnosti výrobku. Dají se odstranit speciálním čisticím přípravkem na nerezové nádobí, popř. po použití vyvařte nádobí octem.

Tipy pro mytí nádobí v myčce

Dbejte na to, aby se do vnitřního prostoru myčky nedostala sůl, protože příliš vysoká koncentrace soli může vyvolat korozi na výrobku. Rez z jiného kusu nádobí se může v myčce nádobí přenést na nerezové nádobí. Pokud rez neodstraníte hned po ukončení mycího programu, může dojít k poškození nádobí způsobenému korozí. Pokud možno ihned po mycím programu nádobí z myčky vyjměte a osušte. Na vlhkém nádobí se jinak mohou vytvořit skvrny, které však nikterak neovlivňují vlastnosti výrobku.

Záruka

Za oprávněné věcné vady na výrobku přebíráme 2letou záruku od data prodeje doloženého dokladem o nákupu.

Záruku neposkytujeme v případě

- pořezání a poškrábání výrobku
- přehřátí
- vad, které vzniknou nesprávným, nevhodným a neodborným použitím výrobku nebo z nedbalosti. Pokud přece jen vzniknou závady na výrobku ještě před uplynutím záruční doby, vraťte kompletní výrobek i s dokladem o nákupu zpět do prodejny.

Vážený zákazník,

blahoželáme vám ku kúpe vášho kuchynského riadu. Aby ste mali z neho dlhé roky radosť, prečítajte si, prosím, nasledujúce informácie o výrobku, pokyny k bezpečnému používaniu, ako aj pokyny k ošetrovaniu a údržbe.

Vlastnosti

Riad z ušľachtilej ocele má vynikajúce vlastnosti pri varení a pečení, pretože sa dá veľmi silno zohriať. Preto je zvlášť dobrý na ostré pečenie mäsa, napr. steakov.

Výhody

- Vyrobený z nehrdzavejúcej ušľachtilej ocele
- Vhodný pre pece, tvarovo stály, robustný a ľahko sa ošetruje
- Vhodný pre umývačky riadu
- Vhodný pre všetky druhy sporákov – aj indukčné.

Pokyny k bezpečnému používaniu

- Najprv odstráňte existujúce nálepky.
- Riad umyte dôkladne v teplej vode so saponátom a starostlivo ho vysušte.
- V riade nerezte nožmi. To môže spôsobiť škrabance a stopy po rezaní, ktoré avšak neovplyvňujú funkciu výrobku.
- Riad na varenie/pečenie nenechávajte pri používaní bez dohľadu. Držte mimo dosahu detí.
- Výrobok nezohrievajte nikdy dlhší čas bez obsahu: Nebezpečenstvo prehriatia!
- Úchytka sa nesmú nachádzať nad ohrievanými platňami sporáka: Nebezpečenstvo popálenia!
- Pri používaní v peci používajte chňapky alebo rukavice určené pre pec.
- Dávajte pozor na zvlášť opatrnú manipuláciu s horúcim tukom.
- Horiaci tuk nehaste nikdy vodou.
- Na hasenie zoberte deku a zaduste plamene.
- Na zabránenie vzniku úrazu sa smie výrobok používať iba s pevne nasadenou úchytkou. Uvoľnené skrutky zatočte pomocou skrutkovača.

Upozornenie pre elektrické sporáky

Kvôli lepšiemu využitiu energie by mal priemer platne sporáka zodpovedať dnu riadu na varenie a pečenie.

Upozornenie pre indukčné sporáky

Indukčný sporák je mimoriadne rýchly zdroj tepla. Zabráňte zohrievaniu riadu na varenie/pečenie bez obsahu, pretože sa môže poškodiť v dôsledku prehriatia. Pri vysoko nastavených teplotných stupňoch môže zaznieť bzučavý tón, ktorý je technicky podmienený. Pritom nejde o žiadnu chybu na vašom sporáku alebo riade na varenie/pečenie. Priemer dna riadu na varenie/pečenie sa musí zhodovať s veľkosťou varného poľa indukčného sporáka. Zvlášť pri príliš malých priemeroch dna existuje možnosť, že magnetické pole sporáka nezareaguje.

Pokyny pre ošetrovanie a čistenie

Riad z ušľachtilej ocele je robustný a okrem toho vhodný pre umývačky riadu. Zatvrdnuté zvyšky jedla namočte najprv v malom množstve vody a odstráňte ich špongiou alebo handrou. Riad vždy starostlivo vysušte. Voda so silným obsahom vápna a niektoré jedlá môžu viesť k vápenným flákom, ako aj k modro trblietajúcim sa sfarbeniam na vnútornom dne. Tieto optické nedostatky neovplyvňujú vlastnosti výrobku. Dajú sa odstrániť pomocou špeciálneho čističa na ušľachtilú oceľ pre riad na varenie a pečenie alebo po použití vyvarte výrobok v octe.

Tipy na umývanie v umývačke riadu

Dávajte, prosím, pozor na to, aby sa do vnútorného priestoru umývačky riadu nedostala soľ, pretože príliš vysoké koncentrácie soli môžu spôsobiť koróziu na výrobku. Cudzia hrdza na inom riade sa môže v umývačke riadu preniesť na riad z ušľachtilej ocele. Ak by sa táto neodstránila ihneď po umytí, môžu vzniknúť poškodenia spôsobené koróziou. Podľa možnosti ihneď po umytí riadu vyberte riad z umývačky riadu a vysušte ho. Vo vlhkom stave sa môžu inak vytvoriť fláky, ktoré ale neovplyvňujú vlastnosti výrobku.

Záruka

Na oprávnené vecné nedostatky na riade preberáme záruku 2 roky od dátumu predaja, zdokumentovaného dokladom o kúpe.

Žiadne ručenie neposkytujeme na

- stopy porezania a poškrabania
- prehriatie
- nedostatky, ktoré vzniknú v dôsledku chybného, nevhodného a neodborného používania alebo nedbalosti. Ak by sa mali napriek tomu vyskytnúť nedostatky pred uplynutím záručnej doby, kompletný výrobok s pokladničným dokladom vráťte späť na predajné miesto.