

Univerzální hrnec na vaření

č. výrobku: 22054/22057

Návod na použití a péči

Použití

- Před prvním použitím kuchyňské nádobí dobře omyjte horkou vodou a běžným prostředkem na nádobí.
- Pro správné použití kuchyňského nádobí je důležitý správný průměr sporáku! Při použití příliš velkého sporáku se ztrácí velké množství energie, při příliš malém sporáku nebude teplo optimálně využito. Při vaření na plynovém sporáku by neměl plamen přesahovat přes dno kuchyňského nádobí.
- Vyhněte se použití ostrých nebo špičatých předmětů při vaření nebo pečení.
- Kuchyňské nádobí nezahřívejte bez obsahu, což může způsobit zbarvení, stejně tak škody na nádobí a jeho dně.
- Pokud by se kuchyňské nádobí přehřálo, nechte jej prosím vychladnout na vypnutém sporáku a nechladte jej studenou vodou! Náhlý teplotní rozdíl může způsobit deformaci na kovu, což může způsobit nerovnost dna.
- Horkou skleněnou poklici nikdy neochlazujte náhle studenou vodou.
- Nejvyšší úroveň tepla použijte jen na nahřátí, pak včas přepněte zpět a vařte jídlo na středním ohni!
- Sůl prosím přidávejte jen do vroucí vody a zamíchejte, tím nebude dno napadeno solí.
- 2/3 výšky kuchyňského nádobí je jako optimální výška pro plnění kapalinou. V žádném případě neplněte kuchyňské nádobí až po okraj!
- Kuchyňské nádobí smí být použito v troubě. Nesmí být ale překročena udaná teplota 160 °C.
- **Pozor:** Rukojeti mohou být během použití horké! Použijte kuchyňské rukavice nebo jinou ochranu rukou, abyste se ochránili před popálením.

Bezpečnostní pokyny

- Horké kuchyňské nádobí nenechávejte během vaření a po vaření bez dozoru a udržujte jej mimo dosah dětí.
- Použijte pokličku, abyste zabránili vystříknutí horkého jídla!

Čištění

- Po vaření, co nejdříve je to možné, byste měli nádobí vypláchnout horkou vodou – Důležité: Kuchyňské nádobí nejprve nechte před čištěním kompletně vychladnout!
- Pro čištění použijte prosím horkou vodu, běžný mycí prostředek, měkký hadřík, houbu nebo měkký kartáč.
- **Pozor:** Nepoužívejte pro čištění žádné tvrdé předměty, jako například kovové kartáče, čisticí písek nebo drátěnku nebo jiné tvrdé kovové předměty! Tyto věci mohou poškrábat materiál a jsou tak pro čištění nevhodné.
- Aby se na nádobí netvořily fleky po vodě, nádobí přímo po vyčištění osušte!

- Při silném a zatvrdlém znečištění se doporučuje na nějakou dobu nádobí namočit (případně přidat ocet nebo citron), a poté nečistoty jemně odstranit kartáčem na nádobí či měkkou houbou.
- Vápenné flíčky, které mohou vzniknout díky vodě, se dají dobře odstranit čističem vytvořeným z octa a vody (1 čajová lžička octa nebo citronové šťávy na 5 čajových lžiček vody).
- Pokud je vidět namodralý třpyt, jedná se o zbytky mycího prostředku, které lze odstranit důkladným opláchnutím! Samotné zbarvení je zdravotně nezávadné, nemá vliv na kvalitu, životnost nebo použitelnost nádobí. Zbarvení lze odstranit běžně dostupnými prostředky na čištění kovů nebo roztokem octa nebo citronu.

Péče

Abyste dosáhli trvale vysokého lesku vašeho nádobí, doporučujeme jej vyčistit běžně dostupným čističem na nerez.

Rezavě-hnědé zbarvení na nerezovém nádobí

Navzdory své odolnosti vůči korozi je nerezová ocel citlivá na povrchovou rez (vnější rez). Rezavě-hnědá rez nastává, když se částice železa v kombinaci s vodou dostanou do kontaktu s povrchem nerezové oceli. Při včasném ošetření lze vrstvu rzi snadno odstranit komerčně dostupnými prostředky pro péči o nerezovou ocel.

Důlková koroze – malé otvory na dně hrnců a pánví

Pokud sůl zůstane ve vodě na dně hrnců delší dobu, může se na dně nádobí vytvořit tzv. důlkovou korozi. Jsou to malé tečky na dně nádobí. Důlkové korozi lze zabránit, pokud sůl přidáte pouze do vroucí vody nebo do horkého jídla.

Ochrana povrchů sporáku

Povrchy sklokeramických varných desek by měly být vždy bez zrnků soli nebo podobných částic. Zejména malé předměty, které se dostanou mezi nádobí a povrch sporáku, mohou poškrábat skleněný povrch sporáku.

Energicky úsporné vaření

- Použití pokličky při vaření snižuje spotřebu energie.
- Používejte minimální možné množství vody a rychle ji přiveďte k varu, než snižíte teplo.
- Pokud vaříte na plynu, dejte pozor na to, aby plamen nepřesahoval přes okraje dna kuchyňského nádobí.

Technická data

- vhodné do myčky na nádobí
- vhodné do trouby do 160 °C
- materiál: nerezová ocel a sklo
- vhodné pro následující plotýnky: plyn, elektrika, keramika, indukce
- číslo výrobku: 22054
kapacita: ca. 10 litrů
rozměry: (průměr x výška) ca. 26 x 18 cm

- číslo výrobku 22057
kapacita: ca. 15 litrů
rozměry: (průměr x výška) ca. 28 x 25 cm