

CS Informace o výrobku

Tato kvalitní pánev s hliníku s nepřilnavým povrchem uvnitř je vhodná pro plynové, elektrické, sklokeramické a indukční plotýnky.

S hliníkovým dnem jsou spojeny dva nerezové disky. To dělá pánev odolnou vůči vysokým teplotám a deformaci.

Pánev je vhodná i pro používání v troubě, a to až do teploty **max. 150 °C**.

Není vhodná pro použití v mikrovlnné troubě.

Při smažení ušetříte energii, pokud zvolíte plotýnku odpovídající průměru dna pánve. Jakmile pánev dosáhne správné teploty, můžete ohřev plotýnky nastavit na nižší stupeň.

VÝSTRAHA před popálením/požárem

- Pánev je během používání horká. Uchopujte ji jen za rukojeť. Případně použijte chňapky apod.
- Jestliže používáte pánev v troubě, vždy používejte při manipulaci s pánví kuchyňské chňapky atp.! Pánev i rukojeť jsou velmi horké.
- Indukční plotýnku musíte vybrat tak, aby její průměr odpovídal dnu pánve. Je-li dno pánve příliš malé nebo není-li pánev umístěna na střed plotýnky, nemusí ji plotýnka rozeznat. V závislosti na modelu plotýnky může přispět ke hlášení chyby.
- **Důležité:** Na indukční plotýnce zahřívejte pánev pomalu a nikdy ne prázdnou.
- Při použití indukční varné desky může dojít ke vzniku nezvyklých zvuků, které způsobují elektromagnetické vlastnosti varné desky.
- Při používání na plynovém sporáku nesmí plameny přesahovat dno pánve.
- Při smažení nikdy nenaplníte pánev více než do 2/3 jejího objemu.

Číslo výrobku	Průměr pánve	Průměr dna
685 843	Ø 20 cm	Ø 15,8 cm
685 838	Ø 24 cm	Ø 18,8 cm
685 832	Ø 28 cm	Ø 22 cm

Číslo výrobku najdete také na dně pánve!

- Pánev s horkým tukem nenechávejte nikdy bez dozoru. Horký tuk se může snadno vznítit. Hrozí nebezpečí požáru!
- Hořící tuk nikdy nehaste vodou. Hrozí nebezpečí výbuchu! Hořící tuk haste hasicím přístrojem, který je vhodný k hašení hořícího jedlého oleje a tuku.
- Před zahájením čištění nechte pánev úplně vychladnout.
- Pravidelně kontrolujte, zda se rukojeť neuvolnila. V takovém případě ji znovu utáhněte. Budete potřebovat šroubovák typu torx, velikost T25.

Tipy pro používání hliníkového nádobí

- Před použitím dbejte na to, aby byly dno pánve a varná deska čisté. Pokud se pod dno pánve dostanou sůl, cukr nebo zrnka písku, např. z čištění zeleniny, mohou především na sklokeramických varných deskách způsobit poškrábání.
- Pánev mohou silným pohybováním zanechat stopy na varné desce. Omezte přílišné pohybování pánví.
- Kvalitní nepřilnavý povrch zajistí, že se pokrm nebude usazovat ani připekat. Na ochranu nepřilnavé vrstvy nepoužívejte při vaření ostré ani špičaté předměty. V pánvi používejte výhradně kuchyňské náčiní vyrobené ze dřeva nebo žáruvzdorného plastu. Kovové kuchyňské náčiní zkracuje životnost pánve a může poškrábat její povrch. Přímo v pánvi také nekrájíte. Neuchovávejte potraviny na pánvi déle než 24 hodin.
- Působením vysokých teplot může pánev změnit barvu. Nejedná se přitom o vadu materiálu a nesnižuje to kvalitu ani funkci pánve.

- Vyvarujte se přehřívání: Zahřívání prázdné pánve nebo úplným vypařením tekutiny z pokrmu se může materiál přehřát. Následkem může být nežádoucí zbarvení povrchové vrstvy a snížení její nepřilnavosti.
- Pokud budete pokrmy servírovat v horké pánvi, postavte ji vždy na rovný a žáruvzdorný podklad.

Tipy k ošetřování

- Před prvním použitím uvařte v pánvi vodu. Pak lehce namažte nebo naolejujte nepřilnavou vrstvu pánve např. trochou stolního oleje.
- Pánev je vhodná do myčky nádobí, doporučujeme ale šetrnější mytí v ruce. Po použití pánve umyjte horkou vodou, jemným prostředkem na mytí nádobí a měkkou houbičkou nebo podobným předmětem. Především dno pánve nechte před dalším používáním pánve důkladně uschnout.
- K mytí nepoužívejte abrazivní prostředky, ocelovou vlnu, prostředky na mytí nádobí v prášku ani čističe na trouby.
- V žádném případě nepoužívejte žádné ostré nebo špičaté předměty, a to ani při silném znečištění.
- Po umytí pánve ihned utřete, aby se na ní nevytvořily skvrny.

Likvidace

- Pánev zlikvidujte v souladu s platnými předpisy.

Pokud máte nějaké dotazy k výrobku, můžete se na nás kdykoli obrátit.

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.cz

