



ZWILLING



Pokyny pro používání a péči - pánve na smažení | Návod na použitie a starostlivosť – panvica na vyprážanie

ZWILLING® FRYING

CZ

Smažicí pánve ZWILLING - zážitek ze smažení a úžasně snadná péče

Smažicí pánve od společnosti ZWILLING jsou vysoce kvalitní, všestranně použitelné, energeticky úsporné a poskytují při smažení vynikající výsledky. Přečtěte si, prosím, následující pokyny pro jejich používání a péči ještě před prvním použitím tohoto výrobku. Zajistíte tak jeho dlouhou životnost.

Před prvním použitím tohoto výrobku:

Umyjte vaše nádobí od společnosti ZWILLING horkou vodou, mycím prostředkem a houbičkou nebo hadrem. Důkladným vysušením pánve zabráníte vzniku vodních skvrn.

Pokyny pro správné a energeticky úsporné používání:

Některé oleje a tuky se připalují i při nízkých teplotách. Doporučujeme vám výrobky s bodem zakouření okolo 200 °C (400 °F) nebo vyšším, jako jsou hroznový nebo slunečnicový olej.

Plotýnka/ varný element by měl mít stejnou nebo menší velikost průměru než je základna smažicí pánve. Díky vynikající účinnosti distribuce tepla nepotřebujete předehřívat vaši smažicí pánve na nejvyšší teplotu. Snížení výkonu v pravou chvíli šetří energii a předchází přehřátí, které může způsobit změnu barev, ale neovlivní funkci smažicí pánve. Extrémní přehřátí může trvale poškodit základnu pánve.

Pánve s plastovou rukojetí jsou žáruvzdorné při použití v troubě do teploty 150 °C (300 °F).

Pokyny pro indukční plotýnky:

Riziko přehřátí je u indukčních plotýnek obzvlášť vysoké. Ohřev smažicí pánve provádějte pomalu na středním výkonu plotýnky a stále ji sledujte. Nepoužívejte funkci posílení výkonu (boost function).

Při nastavení vyšších teplot se může začít ozývat bzučivý či bručivý hluk, který je způsobený technickými důvody a neznamena to, že nádobí či trouba je poškozená. Pokud průměr plotýnky/ varného elementu neodpovídá průměru základny hrnce, tak smažicí pánve nemusí reagovat.

Pokyny pro plynové plotýnky:

Při vaření na plynové plotýnce zajistěte, aby plynové plameny nešlehalo okolo boků základny smažicí pánve. Pro prevenci popálenin se také doporučuje použití chrániče rukou.

Pokyny pro čištění a péči:

Před čištěním nechte smažicí pánve vychladnout.

Čištění výrobků od společnosti ZWILLING je snadné a jednoduché. Vaši smažicí pánve lze bezpečně mýt v myčce nádobí, nicméně doporučujeme ruční mytí v teplé vodě s malým množstvím mycího prostředku a s pomocí měkkého hadříku. Agresivní mycí prostředky mohou nádobí poškodit a snížit jeho nepřilnavost. Vnitřní část a základnu smažicích pánví od společnosti ZWILLING bez povrchové úpravy lze v případě silného znečištění čistit pomocí hrubé strany houbičky na mytí nádobí. Pro prevenci stop nebo změn barvy nerezové oceli nenechávejte zbytky jídel zaschnout na daném výrobku. Bílou nebo vícebarevnou ztrátu zabarvení a nánosy lze odstranit běžnými čistícími na nerezovou ocel, citronovou šťávou nebo octem. Nepoužívejte tuto smažicí pánve na skladování kyselých jídel po dlouhou dobu. Kyselá jídla mohou způsobit korozi daného povrchu.

Pokyny pro plynové plotýnky:

Z bezpečnostních důvodů nikdy při použití nenechávejte vaše nádobí bez dozoru a nikdy nenechte děti bez dohledu v blízkosti horkého nádobí. Zajistěte, že rukojeť nevyčnívá přes okraj vaší trouby nebo plotýnky/ varného elementu. Madlo vaší smažicí pánve od společnosti ZWILLING je navrženo tak, aby se zahřálo co možná nejméně. Nicméně při vaření se poklice a rukojeť mohou rozpálit. Vždy, když vyndáváte horkou smažicí pánve z rozpálené trouby, používejte rukavice do trouby nebo utěrku. Horké smažicí pánve pokládejte pouze na žáruvzdorné povrchy. Smažicí pánve od společnosti ZWILLING NEJSOU VHODNÉ pro použití v mikrovlnné troubě a takové použití může způsobit vážné škody.

Vše, co potřebujete vědět o smažicí pánvi od společnosti ZWILLING s nepřilnavou vrstvou - pokyny pro použití:

Smažicí pánve s nepřilnavou vrstvou se dokonale hodí pro jemné smažení jídel, které se snadno přichytávají. Zahřívejte danou smažicí pánve na střední výkon a pro vaření používejte nízké nebo střední teploty (tj. 2/3 maximálního výkonu trouby). Nepoužívejte olejové spreje. Ty zanechávají usazeniny, které se těžko odstraňují. Čištění nádobí provádějte, prosím, ručně.

Důležité: Nepřilnavost jakéhokoliv nádobí se v průběhu času běžného používání ztrácí. Přehřívání a připalování jídla může tento proces urychlit. Smažicí pánve lze bez obav používat, i když se nepřilnavost snižuje.

Vaše pánve od společnosti ZWILLING je odolná pro používání v troubě do 230 °C (450 °F) s nepřilnavou povrchovou úpravou a do 200 °C (350 °F) s keramickým povrchem bez plastové rukojeti.

Důležité: Nepřilnavost jakéhokoliv nádobí se v průběhu času běžného používání ztrácí. Přehřívání a připalování jídla může tento proces urychlit. Smažicí pánve lze bez obav používat, i když se nepřilnavost snižuje.

Náčiní:

Pro co nejvyšší ochranu nepřilnavé vrstvy doporučujeme používání dřevěného náčiní nebo pomůcek z vysoce kvalitního silikonu od společnosti ZWILLING. Nepoužívejte, prosím, žádné ostré předměty a nekrájejte jídla přímo ve smažicí pánvi.

Vše, co potřebujete vědět o smažicí pánvi od společnosti ZWILLING bez nepřilnavé vrstvy - pokyny pro použití:

Vnitřní části smažicích pánví z nerezové oceli bez nepřilnavé vrstvy od společnosti ZWILLING jsou vyrobeny z nerezové oceli třídy 18/10. Tento povrch je extrémně hygienický, chuťově neutrální a obzvlášť se hodí k smažení masa v přírodní úpravě bez obalu (tj. steaků).

Pro dokonalé výsledky při smažení doporučujeme:

Nejprve pomalu zahřejte smažicí pánve na střední teplotu bez tuku/oleje. Po chvíli do smažicí pánve sprejem naneste trochu vody. Pokud se voda vypaří, znamená to, že pánve ještě není dost horká. Při optimální teplotě smažení se kuličky vody chovají jako rtuť a „tančí“ na povrchu smažicí pánve. Vytřete pánve do sucha, přidejte olej, krátce jej zahřejte a vložte potraviny. Maso se může zpočátku přichytit k základně smažicí pánve. Samo se uvolní po 2 - 3 minutách. Postup smažení můžete zkontrolovat tak, že se pokusíte nadzvednout okraj masa vidličkou.

Záruka:

Jestliže se během záruční doby objeví jakékoliv problémy s výrobkem, vraťte danou smažicí pánve společně s dokladem o zakoupení maloobchodnímu prodejci, pokud není určeno jinak. Jinak ji můžete vrátit na adresu vytištěnou přímo na balení nádobí.

Poškození způsobená nesprávným používáním, jako je přehřívání, změny barev, škrábance, pády na podlahu nebo nesprávné čištění, nespádají do rámce záruky poskytované výrobcem. Dále použití nádobí v profesionálních kuchyních a stopy způsobené běžným používáním taktéž nejsou součástí záruky výrobce.

Distributor ČR:

Potten & Pannen – Staněk group, a.s.
Horáčkova 5, 140 00, Praha 4

www.pottenpannen.cz



ZWILLING

SK Panvice ZWILLING - zážitok z vyprážania a úžasne jednoduchá údržba

Panvice ZWILLING sú kvalitné, všestranné, energeticky úsporné a poskytujú vynikajúce výsledky vyprážania. Pred prvým použitím tohto výrobku si prečítajte nasledujúce pokyny na jeho používanie a starostlivosť. Tým sa zabezpečí dlhá životnosť.

Pred prvým použitím tohto výrobku:

Kuchynský riad ZWILLING umývajte horúcou vodou so saponátom a špongiou alebo handričkou. Dôkladné vysušenie panvice zabráni vzniku škvrn od vody.

Návod na správne a energeticky účinné používanie:

Niektoré oleje a tuky sa spaľujú aj pri nízkych teplotách. Odporúčame výrobky s bodom dymivosti okolo 200 °C (400 °F) alebo vyšším, napríklad hroznový alebo slnečnicový olej.

Priemer roštu/varného prvku by mal byť rovnaký alebo menší ako priemer dna panvice. Vďaka vynikajúcej účinnosti distribúcie tepla nemusíte panvicu predhrievať na najvyššiu teplotu. Zníženie výkonu v správnom čase šetrí energiu a zabraňuje prehriatiu, ktoré môže spôsobiť zmenu farby, ale nemá vplyv na funkciu panvice. Extrémne prehriatie môže trvalo poškodiť dno panvice.

Panvice s plastovými rukoväťami sú odolné voči vysokým teplotám pri použití v rúre do 150 °C (300 °F).

Pokyny pre indukčné varné dosky:

Riziko prehriatia je vysoké najmä pri indukčných varných doskách. Panvicu pomaly rozohrejte na strednom výkone na varnej doske a dávajte na ňu pozor. Nepoužívajte funkciu boost.

Pri nastavovaní vyšších teplôt môžete počuť bzučanie alebo škripanie, ktoré je spôsobené technickými príčinami a neznamená, že je poškodený riad alebo rúra. Ak priemer roštu/varného prvku nezodpovedá priemeru dna hrnca, panvica nemusí reagovať.

Pokyny pre plynové varné dosky:

Pri varení na plynovej panvici dbajte na to, aby plynové plamene nevystreľovali po stranách dna panvice. Odporúča sa tiež používať ochranu rúk, aby sa zabránilo popáleninám.

Pokyny na čistenie a starostlivosť:

Pred čistením nechajte panvicu vychladnúť.

Čistenie výrobkov ZWILLING je ľahké a jednoduché. Panvicu môžete bezpečne umývať v umývačke riadu, odporúčame však ručné umývanie v teplej vode s malým množstvom umývacieho prostriedku a použitím mäkkej handričky. Agresívne čistiace prostriedky môžu poškodiť riad a znížiť jeho neprílnosť. Vnútro a dno panvice ZWILLING bez povrchovej úpravy možno v prípade silného znečistenia čistiť drsnou stranou hubky na umývanie riadu. Aby ste zabránili vzniku škvŕn alebo zmene farby nehrdzavejúcej ocele, nenechávajte na výrobku zaschnúť zvyšky jedla. Biele alebo viacfarebné zafarbenie a usadeniny možno odstrániť bežnými čistiacimi prostriedkami na nehrdzavejúcu oceľ, citrónovou šťavou alebo octom. Túto panvicu nepoužívajte na dlhodobé skladovanie kyslých potravín. Kyslé potraviny môžu spôsobiť koróziu príslušného povrchu.

Dôležité bezpečnostné informácie:

Z bezpečnostných dôvodov nikdy nenechávajte kuchynský riad bez dozoru, keď ho používate, a nikdy nenechávajte deti bez dozoru v blízkosti horúceho kuchynského riadu. Uistite sa, že rukoväť nepresahuje okraj rúry alebo varnej dosky/varného prvku. Rukoväť vašej panvice ZWILLING je navrhnutá tak, aby sa čo najmenej zahrievala. Veko a rukoväť sa však pri varení môžu zahriať. Pri vyberaní horúcej panvice z horúcej rúry vždy používajte kuchynské rukavice alebo uterák. Horúce panvice umiestňujte len na žiaruvzdorné povrchy. Panvice ZWILLING NIE SÚ VHODNÉ na použitie v mikrovlnnej rúre a takéto použitie môže spôsobiť vážne poškodenie.

Všetko, čo potrebujete vedieť o neprílnavých panviciach ZWILLING - návod na použitie:

Panvice s neprílnavým povrchom sú ideálne na jemné vyprážanie potravín, ktoré sa ľahko pripaľujú. Danú panvicu rozohrejte na stredný výkon a pri pečení používajte nízke alebo stredné teploty (t. j. 2/3 maximálneho výkonu rúry). Nepoužívajte olejové spreje. Zanechávajú usadeniny, ktoré sa ťažko odstraňujú. Prosím, umývajte riad ručne.

Dôležité: Neprílnavé vlastnosti akéhokoľvek kuchynského riadu sa bežným používaním časom strácajú. Prehriatie a spálenie potravín môže tento proces urýchliť. Panvicu môžete bez obáv používať, aj keď je neprílnavosť znížená.

Vaša panvica ZWILLING je odolná voči rúre do 230 °C (450 °F) s neprílnavým povrchom až do 200 °C (350 °F) s keramickým povrchom bez plastovej rukoväte.

Dôležité: Pri týchto vysokých teplotách môže dôjsť k zmene farby riadu. Tieto zmeny možno odstrániť pomocou prípravkov na ošetrovanie nehrdzavejúcej ocele.

Príbor:

Pre maximálnu ochranu neprílnavého povrchu odporúčame používať drevené náčinie alebo náčinie z vysokokvalitného silikónu od spoločnosti ZWILLING. Nepoužívajte žiadne ostré predmety a nekrájajte potraviny priamo na panvici.

Všetko, čo potrebujete vedieť o panvici s neprílnavým povrchom ZWILLING - návod na použitie:

Vnútorne časti neprílnavých panvíc ZWILLING sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele 18/10. Tento povrch je mimoriadne hygienický, chufovo neutrálny a je obzvlášť vhodný na vyprážanie prirodzene tepelne upraveného mäsa bez povrchovej úpravy (napr. steakov).

Na dosiahnutie dokonalých výsledkov vyprážania odporúčame:

Najprv pomaly rozohrejte panvicu na stredný oheň bez tuku/oleja. Po chvíli panvicu postriekajte trochou vody. Ak sa voda odparí, znamená to, že panvica ešte nie je dostatočne horúca. Pri optimálnej teplote vyprážania sa guľôčky vody správajú ako ortuť a „tancujú“ na povrchu panvice. Panvicu vytrite do sucha, pridajte olej, krátko ho zohrejte a vložte do nej jedlo. Mäso sa môže spočiatku prilepiť na dno panvice. Uvoľní sa po 2 až 3 minútach. Proces vyprážania môžete kontrolovať tak, že sa pokúsíte vidličkou nadvihnúť okraj mäsa.

Záruka:

Ak sa počas záručnej doby vyskytnú s výrobkom akékoľvek problémy, vráťte príslušnú panvicu spolu s dokladom o kúpe predajcovi, ak nie je uvedený inak. V opačnom prípade ho môžete vrátiť na adresu vytlačenú priamo na obale riadu.

Na poškodenie spôsobené nesprávnym používaním, ako je prehriatie, zmena farby, poškrabanie, pád na podlahu alebo nesprávne čistenie, sa nevzťahuje záruka výrobcu. Okrem toho sa záruka výrobcu nevzťahuje na používanie riadu v profesionálnych kuchyniach a na stopy spôsobené bežným používaním.

Distributor SR:

Potten & Pannen – Staněk s.r.o.
Prievozská 6A, 821 09, Bratislava

www.pottenpannen.sk



www.zwilling.com