



ZWILLING



Pokyny pro používání | Návod na používanie

ZWILLING® VAŘENÍ | VARENIE

Nádobí od společnosti ZWILLING - ryzí potěšení z vaření a úžasné snadná péče

Vaše nové nádobí od společnosti ZWILLING je zárukou vysoké kvality, všestranného použití, energetické úspornosti a snadného zacházení. Přečtěte si, prosím, následující pokyny pro jejich používání a péči ještě před prvním použitím tohoto výrobku. Zajistíte tak jeho dlouhou životnost.

Před prvním použitím výrobku:

Umyjte vaše nádobí od společnosti ZWILLING horkou vodou, mycím prostředkem a houbičkou, hadrem nebo kartáčem. Vysušením výrobku zabráníte vzniku vodních skvrn.

Pokyny pro správné a energicky úsporné používání:

Pro prevenci stop po připáleném oleji a vodě ohřívajte pouze suché nádobí. Nikdy při vaření nenechávejte své nádobí bez dozoru a nikdy nenechávejte nádobí dlouho ohřívát prázdné. Přehřátí může způsobit ztrátu zbarvení nádobí, ale na jeho fungování to nebude mít vliv. Extrémní přehřátí může trvale poškodit základnu nádobí.

Plotýnka/ varný element by měl mít stejnou nebo menší velikost průměru než je základna hrnce. Pro co nejvyšší snížení tepelné ztráty při vaření doporučujeme uzavření hrnce pokličkou. Extrémně účinné schopnosti distribuce tepla u nádobí od společnosti ZWILLING znamenají, že jídlo je dobře uvařené při středním výkonu plotýnky. Snížení nastavení v pravou chvíli šetří energii a předchází přehřátí.

Toto nádobí naplňujte pouze do 70 - 80 %. Předejdete tak popáleninám vzniklých při přetečení. Sůl přidávejte pouze do vroucí vody, a pak ji rozmíchejte. Důsledkem přidání soli do studené vody může být změna zbarvení a povrchová koroze.

Plastová držadla nádobí jsou žáruvzdorná při použití v troubě do teploty 150 °C (300 °F)!

Pokyny pro indukční plotýnky:

Riziko přehřátí je u indukčních plotýnek obzvlášť vysoké. Ohřev nádobí provádějte pomalu na středním výkonu plotýnky a stále jej sledujte. Nepoužívejte funkci posílení výkonu (booster).

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

Pokyny pro plynové plotýnky:

Při vaření na plynové plotýnce zajistěte, aby plynové plameny nešlehalo okolo boků základny nádobí. Pro prevenci popálenin se také doporučuje použití ochranných rukavic pro trouby a utěrky.

Pokyny pro čištění a péči:

Před čištěním nádobí ZWILLING jej nechte vychladnout. Skleněné poklice mohou být obzvlášť poškozené kvůli teplotním šokům.

Čištění výrobků od společnosti ZWILLING je snadné a jednoduché. Toto nádobí lze bezpečně mýt v myčce nádobí, nicméně doporučujeme ruční mytí v teplé vodě s malým množstvím mycího prostředku a měkkého hadříku. Agresivní mycí prostředky mohou nádobí poškodit a snížit jeho nepřilnavost. Vnitřní část a základnu nádobí 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 zbarvení a nánosy lze odstranit běžnými čističi na nerezovou ocel, citronovou šťávu nebo octem. Nepoužívejte toto nádobí na skladování kyselých jídel po dlouhou dobu. Mohou způsobit korozi daného povrchu.

Důležité bezpečnostní informace:

Z bezpečnostních důvodů nikdy nenechávejte při použití vaše nádobí bez dozoru a nikdy nenechte děti bez dohledu v blízkosti horkého nádobí. Zajistěte, že madla nevyčnívají přes okraj vaší trouby nebo plotýnky/ varného elementu. Úchyty nádobí od společnosti ZWILLING jsou navrženy tak, aby zůstaly studené, nicméně po dlouhé době použití se poklice a madla mohou rozpálit. Vždy, když vyndáváte horké nádobí z rozpálené trouby, používejte rukavice do trouby nebo utěrku.



Horké nádobí pokládejte pouze na žárú vzdorné povrchy.

Poklice nádobí od společnosti ZWILLING přiléhá velmi přesně k okraji. Vznik podtlaku může způsobit přilepení na daný produkt. Pokud by k takovému podtlaku došlo, pokličku jednoduše uvolníte zahřátím nádobí na pár minut při nižší teplotě.

Nádobí od společnosti ZWILLING se **NEHODÍ** pro použití v mikrovlnné troubě a takové použití může způsobit vážné škody.

Vše co potřebujete vědět o nádobí ZWILLING s nepřilnavou vrstvou - Pokyny pro použití:

Nádobí s nepřilnavou vrstvou se čistí velmi jednoduše a je dokonalé pro jemnou přípravu jídel, které se snadno přichytávají. Zahřívajte dané nádobí na střední výkon a pro vaření používejte nízké nebo střední teploty (tj. 2/3 maximálního výkonu trouby). Pro zdravější vaření použijte minimální množství oleju nebo tuků s bodem zakouření okolo 200 °C (400 °F) nebo vyšší a nepoužívejte olejové spreje. Olejové spreje zanechávají usazeniny, které se těžko odstraňují. Čištění nádobí provádějte, prosím, ručně.

Důležité: Nepřilnavost jakéhokoliv nádobí se v průběhu času normálního používání ztrácí. Přehřívání a připalování jídla může tento proces urychlit. Nádobí s povrchovou vrstvou lze bez obav používat, i když se nepřilnavost sníží.

Nádobí je odolné pro používání v troubě do 230 °C (450 °F) s nepřilnavou povrchovou úpravou a do 200 °C (350 °F) s keramickým povrchem bez plastových madel.

Důležité: Při těchto vysokých teplotách může dojít ke změnám zbarvení nádobí. Tyto změny lze odstranit pomocí přípravků pro péči o nerezové výrobky.

Náčiní:

Aby nepřilnavá vrstva nádobí byla optimálně chráněna, doporučujeme používání dřevěného náčiní nebo vysoce kvalitních pomůcek ze silikonu od společnosti ZWILLING. Nepoužívejte, prosím, žádné ostré předměty a nekrájejte vaše jídla v nádobí.

Záruka:

Pokud se během záruční doby objeví jakékoliv problémy, vraťte nádobí společně s dokladem o zakoupení maloobchodnímu prodejci, pokud to není určeno jinak. Nádobí lze také vrátit na adresu, která je uvedena na obalu k nádobí.

Poškození způsobená nesprávným používáním, jako je přehřívání, změny barev, škrábance, pády na podlahu nebo nesprávné čištění nespadají do rámce záruky poskytované výrobcem. Použití nádobí v profesionálních kuchyních a čistě vizuální stopy způsobené používáním jsou také vyjmuté ze záruky výrobce.

Distributor ČR:

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

www.pottenpannen.cz

SK

Riad od spoločnosti ZWILLING – rýdze potešenie z varenia a úžasne ľahká starostlivosť

Vaše nové nádobí od spoločnosti ZWILLING je zárukou vysokej kvality, všestranného použitia, energetickej úspornosti a jednoduchého zachádzania. Prečítajte si, prosím, nasledujúci pokyny pro jejich používání a pečte ještě před prvním použitím tohoto výrobku. Zajistíte tak jeho dlouhou životnost.

Před prvním použitím výrobku:

Umýjte vaše nádobí od spoločnosti ZWILLING horkou vodou, mycím prostriedkom a houbičkou, hadrom alebo kartáčem. Vysušením výrobku zabránite vzniku vodných skvrn.

Pokyny na správne a energeticky úsporné používanie:

Ohrievajte len suchý riad, aby ste zabránili stopám po pripálenom oleji a vode. Nikdy nenechávajte pri varení svoj riad bez dozoru a nikdy nenechávajte prázdny riad dlho ohrievať. Prehriatie môže spôsobiť stratu sfarbenia riadu, ale na jeho fungovanie to nebude mať vplyv. Extrémne prehriatie môže poškodiť základňu riadu natrvalo.

Platňa / varný element by mal mať rovnakú alebo menšiu veľkosť priemeru ako je základňa hrnca. Pre čo najvyššie zníženie tepelnej straty pri varení odporúčame zakryť hrniec pokrievkou. Extrémne účinné schopnosti distribúcie tepla pri riade od spoločnosti ZWILLING znamenajú, že jedlo je dobre uvarené pri strednom výkone platničky. Zníženie nastavení v pravej chvíli šetrí energiu a predchádza prehriatiu.

Tento riad naplňajte len do 70 - 80 %. Predídete tak popáleninám vzniknutých pri pretečení. Soľ pridávajte len do vriacej vody, a potom ju rozmiešajte. Dôsledkom prídania soli do studenej vody môže byť zmena zafarbenia a povrchová korózia.

Plastové držadlá riadu sú žiaruvzdorné pri použití v rúre do teploty 150 °C (300 °F)!

Pokyny pre indukčné platne:

Riziko prehriatia je pri indukčných platniach obzvlášť vysoké. Ohrev riadu prevádzajte pomaly na strednom výkone platne a stále ju sledujte. Nepoužívajte funkciu posilnenia výkonu (booster).

Pri nastavení vyšších teplôt sa môže začať ozývať bzučivý či bručivý hluk. To je spôsobené technickými dôvodmi a neznamená to, že riad či rúra je chybná. Pokiaľ priemer platne / varného elementu nezodpovedá priemeru základne hrnca, tak hrniec nemusí reagovať.

Pokyny pre plynové platničky:

Pri varení na plynovej platni zabezpečte, aby plynové plamene nešľahali okolo bokov základne riadu. Odporúča sa použiť ochranných rukavíc pre rúry a utierky, aby ste zabránili popáleninám.

Pokyny pri čistení a starostlivosti:

Pri čistením nechajte riad ZWILLING vychladnúť. Sklenené pokrievky môžu byť obzvlášť poškodené kvôli teplotným šokom.

Čistenie výrobkov od spoločnosti ZWILLING je ľahké a jednoduché. Tento riad môžete bezpečne umývať v umývačke riadu, no jednako odporúčame ručné umývanie v teplej vode s malým množstvom umývacieho prostriedku a mäkkou čistiacou utierkou. Agresívne umývacie prostriedky môžu riad poškodiť a znížiť jeho neprílnosť. Vnútornú časť a základňu riadu bez povrchovej úpravy môžete v prípade silného znečistenia čistiť pomocou hrubej strany hubky na umývanie riadu. Nenechávajte zvyšky jedál zaschnúť na danom výrobku, tým zabránite stopám alebo zmenám farby nerezovej ocele. Bielu alebo viacfarebnú stratu zafarbenia a nánosy môžete odstrániť bežnými čističmi na nerezovú oceľ, citrónovou šťavou alebo octom. Nepoužívajte tento riad na skladovanie kyslých jedál na dlhší čas. Môžu spôsobiť koróziu daného povrchu.

Dôležité bezpečnostné informácie:

Z bezpečnostných dôvodov nikdy nenechávajte pri použití váš riad bez dozoru a nikdy nenechávajte deti bez dohľadu v blízkosti horúceho riadu. Zabezpečte, aby držadlá nevyčnievali cez okraj vašej rúry alebo platničky / varného elementu. Úchyty riadu od spoločnosti ZWILLING sú navrhnuté tak, aby ostali studené, no jednako po dlhšej dobe používania sa pokrievka a držadlá môžu rozpáliť. Vždy, keď vyberáte horúci riad z rozpálenej rúry, používajte rukavice do rúry alebo utierku.



Horúci riad ukladajte len na žiaruvzdorné povrchy.

Pokrievky riadu od spoločnosti ZWILLING priliehajú veľmi presne k okraju. Vznik podtlaku môže spôsobiť prilepenie na daný produkt. Pokiaľ by k takému podtlaku došlo, pokrievku jednoducho uvoľníte zahriatím riadu na pár minút pri nižšej teplote.

Riad od spoločnosti ZWILLING **NIE JE VHODNÝ** na použitie v mikrovlnnej rúre a takéto použitie môže spôsobiť vážne škody.

Všetko čo potrebujete vedieť o riade ZWILLING s nepríľnavou vrstvou - Pokyny na použitie:

Riad s nepríľnavou vrstvou sa čistí veľmi jednoducho a je dokonalý na jemnú prípravu jedál, ktoré sa ľahko prichytávajú. Zahrievajte daný riad na stredný výkon a na varenie používajte nízke alebo stredné teploty (t. j. 2/3 maximálneho výkonu rúry). Pre zdravšie varenie používajte minimálne množstvo oleja alebo tukov s bodom zadymenia okolo 200 °C (400 °F) alebo vyšším a nepoužívajte olejové spreje. Olejové spreje zanechávajú usadeniny, ktoré sa ťažko odstraňujú. Čistenie riadu prevádzajte, prosím, ručne.

Dôležité: Nepríľnavosť akéhokoľvek riadu sa v priebehu času normálneho používania stráca. Prehrievanie a pripaľovanie jedál môže tento proces urýchliť. Riad s povrchovou vrstvou môžete bez obáv používať, aj keď sa nepríľnavosť zníži.

Riad je odolný na používanie v rúre do 230 °C (450 °F) s nepríľnavou povrchovou úpravou a do 200 °C (350 °F) keramickým povrchom bez plastových držiadiel.

Dôležité: Pri týchto vysokých teplotách môže dôjsť k zmenám sfarbeniu riadu. Tieto zmeny môžete odstrániť pomocou prípravku na starostlivosť o nerezové výrobky.

Náčinie:

Odporúčame používanie dreveného náčinia alebo vysoko kvalitných pomôcok zo silikónu od spoločnosti ZWILLING, aby nepríľnavá vrstva riadu bola optimálne chránená. Nepoužívajte, prosím, žiadne ostré predmety a nekrájajte vaše jedlá v riade.

Záruka:

Pokiaľ sa počas záručnej doby objavia akékoľvek problémy, vráťte riad spoločne s dokladom o zakúpení maloobchodnému predajcovi, pokiaľ to nie je určené inak. Riad môžete vrátiť tiež na adresu, ktorá je uvedená na obale k riadu.

Poškodenie spôsobené nesprávnym používaním, ako je prehrievanie, zmeny farieb, škrabance, pády na podlahu alebo nesprávne čistenie nespádajú do rámca záruky poskytovanej výrobcom. Použitie riadu v profesionálnych kuchyniach a čisto vizuálne stopy spôsobené používaním sú tiež vyňaté zo záruky výrobcu.

Distribútor SR:

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

www.pottenpannen.sk



ZWILLING®

www.zwilling.com