



*Le goût de l'excellence!**



KNÍŽKA O PÉČI A POUŽITÍ

MADE IN
FRANCE



Member of the ZWILLING Group.

www.staub.fr

#MadeInSTAUB

*Ochutnejte dokonalost!



HRNCE
COCOTTE



SERVISY
NA PŘÍPRAVU
FONDUE



PÁNVE
WOK



SPECIÁLNÍ
NÁDOBY



NÁDOBY
NA PRAŽENÍ



HRNCE
NA OMÁČKU

KNÍŽKA O PÉČI A POUŽITÍ

OBJEVTE
VŠECHNY NAŠE VÝROBKY
NA WWW.STAUB.FR



PÁNVE
NA SMAŽENÍ POELE



GRILY



HRNCE
TAŽÍN

*Le goût de l'excellence!**

* Ochutnejte dokonalost!



5 Představení společnosti STAUB

- 6 Volba šéfkuchařů
- 7 Speciální vlastnosti a výhody
- 9 Tajemství pokličky STAUB
- 10 Pokyny k použití
- 11 Péče a záruk



*Le goût de l'excellence!**

GRATULUJEME!
NYNÍ JSTE SE STALI
HRDÝMI MAJITELI
VÝROBKU STAUB.

Užijte si přípravu oblíbených jídel s mimořádným výrobkem. Užijte si eleganci, výkon a jednoduchost použití výrobků od společnosti STAUB den za dnem, rok za rokem...

* Ochutnejte dokonalost!

Společnost STAUB byla založena v roce 1974 Francísem STAUBEM ve francouzském regionu Alsace, který je známý svou bohatou historií a gastronomickou tradicí.

Dokonalé spojení estetiky a funkčnosti. Výrobky od společnosti STAUB jsou ideální jak pro profesionální šéfkuchaře, tak i pro amatérské kuchaře, kteří objevují výhody zdravého a lahodného vaření.

Čáp je v regionu Alsace velmi důležitý symbol, který reprezentuje daný region a současně i amótnou značku STAUB. Ne náhodou se STAUB stala důležitou značkou nejen ve Francii, ale i po celém světě.

Naše výrobky, které jsou používány nejen světoznámými šéfkuchaři, jsou zárukou jedinečné kvality. Oblíbené jsou v restauracích Paula Bocuse a dalších prestižních podniků nejen v kuchyni, ale i při servírování. V souladu s filozofií zakladatele společnosti STAUB je každý její výrobek jedinečný.

Pro zaručení kvalitního výkonu a pro plné rozvinutí chuti připravovaných pokrmů prochází všechny výrobky společnosti STAUB velmi přísným testováním. Veškeré naše litinové nádoby se vyrábí ve Francii. Od června 2008 se společnost STAUB stala členem německé skupiny ZWILLING Group, která je specialistou v přístroích a kuchyňských potřebách prémiové kvality.



SLEDUJTE NAŠE VIDEA NA
WWW.STAUB.FR

1 Roztavený kov | **2** Forma | **3** Roztavený kov se vlije do unikátní pískové formy, která se po použití zničí. | **4** Odjehlení za účelem odstranění nedokonalostí



JEDINEČNÝ VÝROBEK

Díky tradiční metodě výroby je každý kus nádobí STAUB originálem. Roztavená litina se vlije do pískové formy, která se po použití zničí. Každý kus je jedinečný podobně jako je tomu u otisků prstů.

VNITŘNÍ ČÁST S ČERNÝM MATNÝM POVRCHEM

Vnitřní část výrobků STAUB pokrývá strukturovaný černý smalt s matnou povrchovou úpravou. Jedná se o vysoce kvalitní smalt s vysokým podílem skla, který je vysoce odolný proti tepelným šokům, poškrábání, navíc se snadněji udržuje. Vaše výrobky STAUB jsou často volbou náročných amatérů a velkých šéfkuchařů. Jejich používáním zdokonalujete vlastnosti tohoto nádobí, které je možné stále snadno čistit a používat. Výrobky od společnosti STAUB nevyžadují ošetřování povrchu nádobí a hodí se dokonale pro rychlé smažení, pečení, glazování a karamelizování jídel.

SMALTOVANÁ LITINA

Smaltovaná litina je slitina s vysokým obsahem uhlíku, která nás doprovází celá staletí. Je pokrytá smaltem z velké části tvořeného sklem a odolného proti tepelným šokům. Svými vlastnostmi se dokonale hodí do každé kuchyně. Litina je jedním z materiálů, které nejlépe udržuje teplo, uvolňuje teplo pomalu a přenáší ho rovnoměrně na jakémkoliv typu vařiče, dokonce i na indukci. Jakmile se litina rozpálí, její schopnost udržet teplo umožní

snižit plamen či ohřívání na minimum. Můžete tak nechat svá jídla dusit a zároveň šetřit spotřebu energie. Litina dokáže udržet jídlo v chladu, pokud vložíte jídlo před podáváním do lednice a ono zůstane chladné i na stole. Smaltovaná litina zachovává nutriční hodnoty i aroma. Maso zůstane křehké a zelenina čerstvá.



1 Černý matný povrch | 2 Otryskání jako příprava smaltování | 3 Vnější a vnitřní smaltování 2 nebo 3 vrstvami | 4 Vypalování při 800°C (1472°F) po dobu 30 minut

SPECIÁLNÍ "MAJOLIKOVÉ" SMALTY: VYTVOŘENÉ ZE 100% SKLA

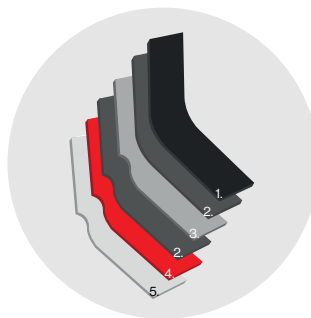
Speciální technika barvení nanesená na "majolikové" smalty vytváří smalty s unikátním leskem a hluboce intenzivním stínovým. Proces barvení na majolice obsahuje tři vrstvy smaltu.

KRÁSA STOLOVÁNÍ

Jedinečné zbarvení díky tradičnímu procesu výroby litiny v kombinaci s inovativními smaltovacími technikami vám dovolí přenést nádobí z kuchyně na jídelní stůl, kterému dodá šmrnc. Vnější smaltování má minimálně dvě vrstvy barevného smaltu.



1. Matný černý smalt ve vnitřní části
2. Základní povlak
3. Surová litina
4. Barevný smalt
5. Smalt s vrstvou majoliky



AROMA DĚŠT OD STAUB

Se svým sofistikovaným designem a optimalizovanou váhou má plochá poklička vynikající schopnost udržet vlhkost uvnitř nádoby. Je vhodná dokonce i k podlévání díky inovativním okrajům. Ideální pro jídla, která vyžadují dlouhou dobu dušení.



AŽ 9KRÁT VYŠŠÍ ÚČINNOST

Efekt podlévání zaručí, že vodní kapky jsou v hrci typu Cocotte rozloženy rovnoměrně. Inovativní pokličky STAUB dokáží poskytovat stálou vlhkost při vaření a jsou až 9krát účinnější než běžné vypouklé pokličky.

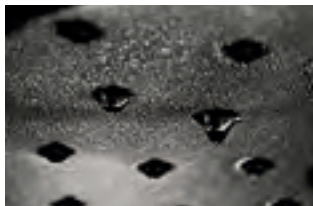
Otestováno v FGK - Forschungsinstitut für Anorganische Werkstoffe Glas/Keramik (08/2017), tj. Výzkumný institut anorganických materiálů Sklo/Keramik (08/2017)



AŽ O 50% VÍCE ŠTÁVY

Během vaření unikne z hrnce Cocotte od společnosti STAUB jen velmi malé množství šťávy. Po 30 minutách vaření na vařiči bylo množství zadržené vody o 50 % vyšší než u jiných značek.

Otestováno v FGK - Forschungsinstitut für Anorganische Werkstoffe Glas/Keramik (08/2017), tj. Výzkumný institut anorganických materiálů Sklo/Keramik (08/2017)



A JEŠTĚ NĚCO NAVÍC!

Knoflíky z mosazi, niklované oceli nebo z nerezové odolávají v troubě teplotám do 250°C (500°F). Na plochu pokličky můžete položit kostky ledu, aby se tak zlepšil proces vnitřní kondenzace. Na pokličku můžete při vaření bezpečně položit také své dřevěné nebo silikonové náčiní.



JEDNODUCHÉ KROKY, KTERÉ BYSTE MĚLI DODRŽOVAT PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SVĚHO VÝROBKU.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Po rozbalení odstraňte veškeré štítky, které mohou být připevněny k vašemu výrobku. Opláchněte daný výrobek teplou vodou a nechte jej oschnout na vzduchu. Váš výrobek je nyní připraven k použití.

POVOLENÉ/ KOMPATIBILNÍ ZDROJE OHŘEVU

– Váš litinový výrobek od společnosti STAUB lze použít na následujících zdrojích ohřevu: trouby, elektrické, plynové, sklokeramické, indukční a halogenové sporáky.

– Zvolte takový zdroj ohřevu, který velikostí odpovídá průměru dna vašeho výrobku.

– Pokud používáte indukční sporák, předehřejte své nádobí při nízké teplotě po dobu 5 minut. Pak můžete teplotu zvýšit na plný výkon. Každý "zesilovač" výkonu u vašeho vařiče byste měli používat s opatrností.

– Výrobky od společnosti STAUB můžete používat i v troubě (s výjimkou těch, které mají dřevěné či silikonové madlo).

Maximální teplota 250°C/500°F (200°C/400°F se silikonovými držáky a 220°C/440°F se skleněnými pokličkami).



ZAČÍNÁTE VAŘIT

– Smaltované litinové výrobky ohřívajte pomalu a nikdy je neohřívajte prázdne. Vždy do nich přidejte trochu oleje na vaření, abyste tak předešli poškození z jejich přehřátí.

– Pro grily použijte stejnou metodu jako je ta výše uvedená: Předehřejte své kuchyňské nádobí při nízké teplotě po dobu 5 minut, a poté ještě před grilováním potřete olejem jídlo, které chcete grilovat.

VAROVÁNÍ

– Vaše litinové výrobky od společnosti STAUB včetně držadel a knoflíků na pokličce se mohou velmi rozežrát. Vždy používejte ochranu s termální izolací (např. rukavice, silikonové chňapky od společnosti STAUB atd.), abyste tak předešli popáleninám.

– Pokud je vaše nádobí stále horké, nepokládejte jej na nechráněný povrch. Doporučujeme vám trojnožku nebo podložku pod hrnec. Pod své horké výrobky nepokládejte plast, který by se mohl vlivem vysoké teploty roztláct.

– Tyto výrobky nejsou vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

– U indukčních vařičů, sklokeramických desek či jiných křehkých povrchů zajistíte, že výrobky od společnosti STAUB neposunujete po vařiči, ale zvedáte. Předejdete tak poškození povrchu vařiče.

GENERAL INFORMATION

– Doporučujeme používat dřevěné či silikonové náčiní do kuchyně.

– Výrobky od společnosti STAUB jsou stohovatelné. Mezi jednotlivé výrobky vložte ochrannou vrstvu, abyste tak zabránili poškrábání.

– Doporučujeme Vám, abyste pravidelně potřeli své litinové výrobky od společnosti STAUB olejem na vaření, pomalu je rozežrál na vařiči a odstranili přebytkový olej kuchyňskými papírovými utěrkami. To vytvoří ochranný film, který zlepší nepřilnavost.

– Litinové výrobky od společnosti STAUB je možné používat na grilu nebo pro barbecue.

– Výrobky od společnosti STAUB jsou stohovatelné. Mezi jednotlivé výrobky vložte ochrannou vrstvu, abyste tak zabránili poškrábání.

PRO VÍCE INFORMACÍ A VIDEÍ NAVŠTIVTE
WWW.STAUB.FR

POKYNY K ÚDRŽBĚ VÝROBKŮ STAUB

– Před čištěním nechte své výrobky od společnosti STAUB vždy vychladnout. Ochlazeni horké pánve nebo hrnce pod protékající studenou vodou může potenciálně způsobit praskliny nebo rozlomení kvůli náhlé změně teploty.

– Svě hrnce či pánve čistíte teplou vodou, tekutým prostředkem na mytí nádobí, měkkou houbičkou nebo kartáčkem na mytí nádobí.

– Pokud dojde k přichycení jídel v hrnci nebo pánvi, doporučuje se nechat zbytky jídel odmociť v teplé vodě s mycím prostředkem, pokud je to nutné i přes noc.

– Pokud ani tak nedojde k úplnému vyčištění hrnce či pánve, pak doporučujeme ponořit nádobí do vrčící vody se dvěma až třemi lžičkami jedlé sody po dobu několika minut.

– Na nádobí nepoužívejte čističe na trouby, kovové kartáče či drátěnky, které by mohly trvale poškodit toto kuchyňské nádobí.

– Nádobí důkladně vysušte čistou utěrkou a vždy zajistíte, že bude před uklizením zcela suché.

– Svě výrobky můžete myt v myčce na nádobí (kromě nádobí s dřevěnými madly), avšak pravidelné používání myčky se u těchto výrobků nedoporučuje. Současné prásky do myčky na nádobí mohou při pravidelném použití vaše výrobky poničit.

– Knoflíky a madla se mohou po nějaké době uvolnit. Občas je zkontrolujte a v případě potřeby utáhněte.

OMEZENÁ DOŽIVOTNÍ ZÁRUKA NA LITINOVÉ VÝROBKY OD SPOLEČNOSTI STAUB

Litínové výrobky STAUB se vyrábí v souladu s nejpřísnějšími standardy kvality. Společnost STAUB nabízí omezenou doživotní záruku jednotlivcům na první nákupy výrobků STAUB, která platí ode dne nákupu (bude nezbytné předložit doklad o zakoupení).

PODÍVEJTE SE NA VIDEO S NAŠIMI RADAMI
K POUŽÍVÁNÍ NAŠICH VÝROBKŮ. WWW.STAUB.FR

Rozsah záruky

Záruka pokrývá veškeré funkční, výrobní a materiálové závady u litinového nádobí od společnosti STAUB (mimo doplňků) za předpokladu používání v domácích podmínkách.

Rozsah záruky

Společnost STAUB vyhodnotí zákaznickou reklamaci a výrobek, kterého se týká, a podle svého vlastního uvážení rozhodne, zda daný jev pokrývá záruka společnosti STAUB či nikoliv. Pokud danou závadu pokrývá záruka společnosti STAUB, tak tato společnost daný výrobek opraví prostřednictvím oddělení služeb zákazníkům, vymění vadné části nebo vadný výrobek nahradí identickým výrobkem.

Pokud vadný výrobek již nebude dostupný z programové řady výrobků společnosti STAUB, tato společnost nabídne danému zákazníkovi srovnatelný výrobek. Náklady za zpracování oprávněné reklamace budou uhrazeny společností STAUB.

Výjimky ze záruky

Během účinnosti záručního období nebude záruka pokrývat následující jevy:

- poškození způsobené nesprávným nakládáním s daným výrobkem
- obecné opotřebení
- poškození způsobené nedodržení pokynů k péči o daný výrobek
- změna barvy knoflíků
- změna ve zbarvení výrobků po nějakém používání a čase (Pro zlepšení černé matné barvy smaltu vnitřní části výrobku doporučujeme před jeho uskladněním potřít tuto část a okraj malým množstvím rostlinného oleje - slunečnicového nebo řepkového)
- vyblednutí barvy výrobku kvůli mytí v myčce na nádobí
- poškození daného výrobku v důsledku nárazu nebo nehody
- poškození způsobené nevhodným způsobem skladování daného výrobku

Rozsah možnosti podat reklamaci

Záruka společnosti STAUB platí pouze na výrobky zakoupené u Potten & Pannen – Staněk group, a.s. a Potten & Pannen – Staněk s.r.o.

Záruka neplatí na výrobky kvality B.

Záruka neovlivňuje žádné právní nároky ze závad ani je neomezuje. Pro uplatnění právních nároků reklamace kontaktujte prodejce, u kterého jste daný výrobek zakoupili.

V případě, že máte nějaké dotazy ohledně záruky, kontaktujte, prosím, níže uvedené společnosti:

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

nebo

Potten & Pannen – Staněk s.r.o.
Prievozská 6A
821 09 Bratislava
www.pottenpannen.sk

**Po nákupu si, prosím, uschovejte danou účtenku nebo prodejní doklad.
K vyřízení reklamace bude doklad o zakoupení vyžadován!**

DOUFAME, ŽE SI POUŽITÍ NAŠICH PRODUKTŮ UŽIJETE, POKUD HLEDÁTE VÍCE KULINÁŘSKÝCH DOBRODRUŽSTVÍ, PAK SE MŮŽETE INSPIROVAT NA WWW.STAUB.FR.