

LOVE  
COOK  
LIVE



SINCE 1888



*Objevte svět společnosti RÖSLE a nechte se  
od nás inspirovat.*

*Objavte svet RÖSLE a nechajte sa nami  
inšpirovať.*

## Vážený zákazníku společnosti RÖSLE,

*gratulujeme a děkujeme vám, že jste si vybrali nádobí té nejvyšší kvality od společnosti RÖSLE. Vybrali jste si trvanlivý a kvalitní výrobek.*

*Společnost RÖSLE je známá svým kuchyňským náčiním s vytříbeným designem. Již od roku 1888 přináší do domácností výrobky té nejvyšší kvality, které dokáží v kuchyni sloužit po dlouhá léta. Možná, že se stanou oblíbenými i u vás. Vyzkoušejte je a sami poznáte, jaké potěšení vám přinese příprava dobrých jídel s inteligentním kuchyňským náčiním a nádobím.*

**MILOVAT. VAŘIT. ŽÍT.**

*Abyste si mohli své výrobky užívat po dlouhá léta, přečtěte si, prosím, níže uvedené informace, pokyny o zacházení a péči a rovněž bezpečnostní doporučení. Uchovejte si je za účelem případné potřeby v budoucnu.*

*Výběrem nádobí RÖSLE získáváte prvotřídní výrobky z nerezové oceli té nejvyšší kvality. Dávají mu přednost i nejnáročnější šéfkuchaři. Nádobí je vhodné na níže uvedené typy varných desek.*



Elektrické



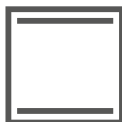
Sklo-  
keramické



Plynové



Indukční



Trouby -  
pokud není  
uvedeno  
jinak.

**MILOVAT.**

**VAŘIT.**

**ŽÍT.**

*Zažijte, jak motivující může být vaření něčeho zcela nového a poznejte, kolik inspirace to přináší do*

*vašeho života. Zkrátka: **MILOVAT. VAŘIT. ŽÍT.***

*Slovo **MILOVAT** je silné slovo. Skládá se často z maličkostí, které nás každý den obklopují - třeba když si rádi uvaříte oblíbený recept. Nad to všechno je skvělé dát lidem radost z vaření, lásku ke kvalitním ingrediencím nebo sdílení pocitu zábavy.*

**VAŘIT** - *Vyvíjíme naše výrobky v úzké spolupráci s profesionály a zákazníky. A nasloucháme také vám! Tímto způsobem postupně rozvíjíme naše nápady, které vedou k výrobkům zohledňující základní principy ergonomie a funkčnosti přirozeně s citem pro modernitu a styl.*

**ŽÍT** *Jednoduše žít! Stále věříme, že potřebujeme víc a víc. Navzdory této každodenní honbě zjistíte, že je potřeba radovat se ze všedních okamžiků a maličkostí.*

**MILOVAT. VAŘIT. ŽÍT.**

*Pokud začneme milovat to, s čím se každý den setkáváme, co kupujeme a připravujeme k jídlu, tak stále častěji bude následovat více štěstí a uspokojení, a tím i vyšší kvalita života.*

*Více informací o společnosti RÖSLE můžete nalézt na stránce **www.roesle.de**.*

## **Přednosti:**

Nádobí od společnosti RÖSLE je známé svou vynikající funkcí a širokou škálou použití. Díky svému vynikajícímu designu je také ideální pro servírování při obědech a večeřích.

- Nerezová ocel 18/10.
- Ergonomicky tvarovaná madla pro snadné zacházení
- Po celém obvodu je nádobí opatřeno okrajem pro bezpečné slévání bez úkapů.
- Pro dlouhou životnost výrobku pečujte o výrobek dle pokynů.
- Příprava a vaření bez ztráty vitamínů.
- Hodí se ke všem typům vaříčů.
- Toto nádobí lze bezpečně mýt v myčce na nádobí.

**MILOVAT. VAŘIT. ŽÍT.**

## **Volitelné doplňky (zavisí na typu výrobku):**

- Základna uzavřená v pouzdře: Speciální základna s hliníkovým jádrem pro optimální tepelnou absorpci a distribuci tepla. Vnitřek nádobí je vyroben z nerezové oceli třídy 18/10.
- Vícevrstvý materiál: Rozvádí teplo rychle a rovnoměrně od základny do stěn nádobí. Vnitřek nádobí je vyroben z nerezové oceli třídy 18/10.
- Teflonová (PTFE) nepřilnavá vrstva pro jemné smažení s nízkým obsahem tuku, která je odolná teple do 2060°C.
- Keramická vrstva pro rychlé smažení s nízkým obsahem tuku, která odolá teple do 400°C.
- Těsně dosedající pokličky pro vaření s malým množstvím vody, které odolají teple do 180 °C.
- Skleněné pokličky vyrobené z žáruvzdorného, bezpečnostního a nerozbitného skla, které odolají teplotě až do 180 °C.
- Ventily pro odvod páry, které minimalizují přetečení nádobí.
- Hrnce s ryskami na vnitřní straně.

# 1. Bezpečnostní pokyny

- Prodloužení doby vaření a pečení může vyústit v zahřátí kovových madel. Používejte ochranné rukavice na pečení nebo jakékoliv jiné kuchyňské chňapky.
- Poklice s otvory pro odvod páry mohou při vaření vytvářet horkou páru. Poklice by tak měly být vždy otočené směrem od vás. Udržujte bezpečnou vzdálenost.
- Nikdy nepoužívejte vodu nebo kapaliny obsahující vodu k uhašení hořícího oleje! Použijte, prosím, hasicí deku nebo pokličku vašeho nádobí.
- Při vaření udržte děti v dostatečné vzdálenosti od horkého nádobí.

**MILOVAT. VAŘIT. ŽÍT.**



## 2. Pokyny k použití

- Před prvním použitím vašeho nádobí, prosím, odstraňte veškeré štítky.
- Před prvním použitím nádobí pečlivě omyjte horkou vodou s mycím prostředkem.
- Nejvyšší teplotu použijte pouze pro zahřátí nádobí, pak ihned snižte plamen (výkon) vařiče a vařte vaše jídla při střední teplotě.
- Pro úsporu energie zvolte u pánve vhodný průměr, aby velikostí odpovídal velikosti plotýnky sporáku.
- Při vaření s malým množstvím vody používejte pouze nízké teploty.
- Skleněná poklička odolá teplotě do 180° C.
- Zabraňte ohřívání prázdného nádobí, zejména toho s nepřilnavou vrstvou, a také pokládání nádobí na plotýnku zapnutou na vysoký výkon. Zajistěte, aby nikdy nedošlo k úplnému vypaření kapalin z jídla. Tím zabráníte připálení jídel a poškození vašeho nádobí nebo zdroje ohřevu jídel, který může způsobit roztavení hliníku v základně nádobí. Pokud se z oleje v nádobí začne kouřit, snižte výkon vařiče.
- Pro zabránění vzniku koroze, přidávejte sůl do vody na vaření a rozmíchejte ji. Také neskladujte v nádobí slaná jídla.
- Po použití umyjte své nádobí co nejdříve horkou vodou.

## Poznámka pro indukční varné desky:

Ideálně by velikost plotýnky měla odpovídat průměru nádobí, aby plotýnka magnetické indukce spolehlivě rozpoznala nádobí. Při vysokých teplotách se může ozývat bzučení. Tento zvuk vzniká z technických důvodů a neznamena vadu vařiče nebo nádobí.

## Poznámka pro plynové vařiče:

Špičky plamenů by neměly přesáhnout přes základnu hrnce, aby se tak zabránilo poškození madel a kovového kování, které by způsobilo nadměrné zahřátí nádobí.

Pokud je to možné, velikost plotýnky vařiče a průměr nádobí by měly být stejné. Tím se zajistí, že se energie bude používat optimálním způsobem a předejde se nerovnoměrnému zahřívání základny nádobí. Průměr hrnce nebo pánve je klíčový při výběru správné plotýnky vařiče. Nepoužívejte průměr vrchní části hrnce nebo pánve.

### Plotýnka vařiče

### Nádobí

malá  $\varnothing$  14,5 cm

$\varnothing$  16 / 20 cm

střední  $\varnothing$  18 cm

$\varnothing$  22 cm

velká  $\varnothing$  22 cm

$\varnothing$  28 cm

**MILOVAT. VAŘIT. ŽÍT.**

### 3. Vaření s malým množstvím vody

Některá jídla, například zeleninu, lze vařit obzvlášť šetrným způsobem v uzavřené pánvi s malým množstvím vody. Tak se zajistí, že vitamíny a minerály se z jídla nevyplaví, a že chuť jídla zůstane zachovaná.

Tento způsob přípravy se může použít i pro vaření s nízkým obsahem soli. Při vaření s malým množstvím vody musí být na pánvi vždy nasazená poklička, která ji dokonale utěsní, a zajistí tak, že pára nebude unikat a že nebude docházet k přerušování procesu vaření.

### 4. Oleje a tuky

- Před smažením v horkém tuku jídlo důkladně osušte (např. papírovou kuchyňskou utěrkou). Tak předejdete prskání.
- Zajistěte, aby se tuk nepřehříval.
- Používejte pouze tuky, které jsou vhodné k vaření a smažení.

## Smažení s malým množstvím tuku

Pro rozehtátí oleje nebo tuku ve studené pánvi nejprve použijte vysoký výkon vařiče (tzn. nejvyšší stupeň nastavení vařiče). Poté do pánve vložte maso/jídlo a snižte výkon vařiče do střední polohy. Osmažte jídlo ze všech stran, a poté se snažte udržet pokličku přiklopenou. Jedná se o nejlepší způsob přípravy masa v jeho vlastní šťávě, který potřebuje pouze malé množství tuku.

## Hluboké smažení (smažení v hluboké vrstvě tuku/oleje)

- Používejte pouze tuky určené pro smažení v hluboké vrstvě tuku.
- Pokud se při ponoření dřevěné lžice do tuku objeví bublinky kolem jejího držadla, pak tuk dosáhl dostatečné teploty. Pro změření teploty můžete také jednoduše použít kuchyňský teploměr.
- Ideální teplota se pohybuje mezi 160 - 170 °C. (viz níže uvedený přehled tuků).
- Pro vkládání jídla do rozpálené pánve nikdy nepoužívejte vlastní ruce, a místo nich použijte kuchyňské kleště nebo odpěňovačku s dlouhou rukojetí.
- Zajistěte, aby se do rozpáleného oleje nikdy nepřidávala voda.

**MILOVAT. VAŘIT. ŽÍT.**

## Přehled tuků

Tuk/Olej	Ideální pro
<b>Použití za studena</b> (nevhodné pro smažení)	
dýňový olej, lněný olej, hroznový olej (lisovaný za studena), olej z vlašských ořechů	
hroznový (lisovaný za studena)	saláty, dresinky, studená jídla
olej z vlašských ořechů	
panenský olivový olej (lisovaný za studena)	
<b>Střední teploty</b> (přibližně 160 - 180 °C)	
světlicový olej, máslo	
přepuštěné máslo, ghí	zelenina, maso, ryby
<b>Vysoké teploty</b> (přibližně 195 - 230 °C)	
sójový olej, řepkový olej (rafinovaný)	smažení, vaření v pánvi wok
slunečnicový olej (rafinovaný)	smažené brambory
arašídový olej (rafinovaný)	řízek, steak
palmový olej, kokosový olej	kotlety

Pro teploty nad 215 °C doporučujeme výrobek bez povrchové úpravy, s keramikou nebo se smaltovým povrchem. Tyto povrchy snesou teplotu až do 400 °C.

## 5. Povrchové úpravy

### 5. 1. Nepřilnavá vrstva

- Výrobky s nepřilnavou vrstvou mají zákonem stanovenou dobu uplatnitelné záruky 2 roky. Mimo to je nutné dodržovat Všeobecné poznámky k bezpečnosti (bod 7).
- Upozornění: Přehřátí může zničit nepřilnavou vrstvu. Nikdy nenechávejte pánev na varné desce bez dozoru.
- Tato nepřilnavá vrstva je ideální pro jídla s vajíčkovým základem nebo jídla lehce lepivá, také pro jídla s nízkým obsahem tuku, jemné smažení a snadné čištění.
- Tato nepřilnavá vrstva odolá teplotě do 260 °C.
- U pánvi s nepřilnavou vrstvou nepoužívejte náčiní s hroty nebo ostrými hranami. Stopy opotřebení, jako jsou drobné škrábance, nemají vliv na funkčnost nádobí.
- Nikdy nezahřívejte prázdnou pánev. Jako indikátor postačí jedna kapka oleje na ochranu vašeho nádobí před přehřátím. Pokud olej ve vaší pánvi začne kouřit, snižte výkon vařiče.
- Doporučujeme ruční mytí.

**MILOVAT. VAŘIT. ŽÍT.**

## 5.2 Keramická vrstva

- Výrobky s keramickou vrstvou mají zákonem stanovenou dobu uplatnitelné záruky 2 roky. Mimo to je nutné dodržovat Všeobecné poznámky k bezpečnosti (bod 7).
- Upozornění: Přehřátí může zničit keramickou vrstvu. Nikdy nenechávejte pánev na varné desce bez dozoru.
- Tato keramická vrstva je ideální pro rychlou přípravu steaků nebo smažených brambor.
- Tato keramická vrstva odolá teplotě do 400 °C.
- U pánví s keramickou vrstvou nepoužívejte náčiní se špičkami nebo ostrými hranami. Stopy opotřebení, jako jsou drobné šrábance, nemají vliv na funkčnost nádobí.
- Nikdy nezahřívejte prázdnou pánev. Jako indikátor postačí jedna kapka oleje na ochranu vašeho nádobí před přehřátím. Pokud olej ve vaší pánvi začne kouřit, snižte výkon vařiče.
- Doporučujeme ruční mytí.

## 6. Mytí

### 6.1 Ruční mytí

- Odmočte připálené zbytky jídel ve vodě a k jejich opatrnému odstranění použijte houbičku nebo kartáček na mytí nádobí. Můžete použít čistič nerezového nádobí s výjimkou pánví s nepřilnavou vrstvou.
- Nepoužívejte kovové drátěnky nebo abrazivní mycí prostředky.
- K pravidelnému odstraňování nánosů vodního kamene a modravého vyblednutí výrobku, které způsobila tvrdá voda či konkrétní potraviny, použijte koncentrovaný ocet.
- Nikdy nádobí neukládejte, pokud je stále mokré.

### 6.2 Mytí v myčce na nádobí

- Používejte pouze velmi kvalitní prášky na mytí nádobí.
- Pravidelně kontrolujte množství prostředků na oplachování a množství soli na mytí nádobí. Zabraňte přidávání jakékoliv soli do myčky na nádobí, protože její vysoká koncentrace může vést ke korozi. Pokud to situace vyžaduje, proveďte cyklus mytí na prázdko, a poté sůl do myčky doplňte.
- U nádobí s nepřilnavou vrstvou doporučujeme ruční mytí. Rez z jiného nádobí, která by se mohla přenést, okamžitě odstraňte, abyste tak předešli poškození vašeho nádobí korozí.

**MILOVAT. VAŘIT. ŽÍT.**



- Ihned po každém cyklu mytí myčku otevřete, aby se vyvětrala.
- Abyste zabránili vzniku skvrn, ihned po umytí nádobí utřete do sucha a nenechávejte ho v myčce.

## 7. Všeobecné tipy k bezpečnosti a záruka

Naše společnost nepřijímá zodpovědnost za škody na nádobí a příslušenství způsobené:

- nevhodným používáním,
- nedostatečným, nesprávným nebo neopatrným zacházením,
- nedodržováním těchto pokynů,
- nevhodným způsobem opravy,
- použitím jiných než originálních náhradních dílů a příslušenství.



Na nerezové nádobí poskytuje naše společnost RÖSLE 20 letou záruku.

Pro výrobky s nepřilnavou vrstvou platí zákonná záruka po dobu dvou let.

Odpovědnost za škodu bude akceptována pouze v případě, že škody byly způsobeny úmyslným jednáním nebo hrubou nedbalostí zákonných zástupců naší společnosti.

V případě dotazů či stížností se, prosím, obraťte na vašeho specializovaného prodejce.

Uschovejte si, prosím, tyto pokyny pro budoucí potřebu.

Záruční doba začíná platit od data uvedeného na účtence. Prosím, pečlivě si ji uschovejte.

**MILOVAT. VAŘIT. ŽÍT.**

*Užijte si vaření s novým nádobím od společnosti RÖSLE.*

*Váš tým ze společnosti RÖSLE z Marktoberdorfu v jižním Německu.*

Pro další informace o našich výrobcích a návrzích týkajících se vaření navštivte, prosím, internetovou stránku **[www.roesle.de](http://www.roesle.de)** nebo postupujte podle QR kódu.



## Vážení zákazník spoločnosti RÖSLE,

*Gratulujeme a ďakujeme, že ste si vybrali riad najvyššej kvality od spoločnosti RÖSLE. Vybrali ste si odolný a kvalitný výrobok.*

*Spoločnosť RÖSLE je známa svojím kuchynským riadom prepracovaného dizajnu. Od roku 1888 prináša do domácností výrobky najvyššej kvality, ktoré vám v kuchyni poslúžia dlhé roky. Možno sa stanú obľúbenými aj u vás doma. Vyskúšajte ich a presvedčte sa, aké potešenie vám prinesie príprava dobrého jedla s inteligentným kuchynským náčiním a riadom.*

**MILOVAŤ. VARIAŤ. ŽIŤ.**

*Aby ste si mohli výrobky užívať dlhé roky, prečítajte si informácie, pokyny na manipuláciu a starostlivosť, ako aj bezpečnostné odporúčania uvedené nižšie. Uschovajte si ich pre budúce použitie.*

*Výberom riadu RÖSLE získate prvotriedne výrobky z nehrdzavejúcej ocele najvyššej kvality. Uprednostňujú ho aj tí najnáročnejší kuchári. Kuchynský riad je vhodný pre typy varných dosiek uvedené nižšie.*



Elektrické



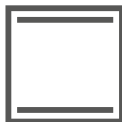
Sklo-  
keramické



Plynové



Indukčné



Rúry -  
pokiaľ nie je  
uvedené inak.

# MILOVAŤ.

## VARIŤ.

## ŽIŤ.

*Vyskúšajte si, ako motivujúce môže byť varenie niečoho úplne nového, a zistíte, koľko inšpirácie vám to prinesie do života.*

*V skratke: **MILOVAŤ. VARIŤ. ŽIŤ.***

*Slovo **LÁSKA** je silné slovo. Často sa skladá z maličkostí, ktoré nás obklopujú každý deň - napríklad keď radi varíte obľúbený recept. Predovšetkým je skvelé dať ľuďom radosť z varenia, lásku ku kvalitným surovinám alebo zdieľať pocit zábavy.*

***VARIŤ** - Naše výrobky vyvíjame v úzkej spolupráci s odborníkmi a zákazníkmi. A my počúvame aj vás! Takto postupne rozvíjame naše nápady, ktoré vedú k výrobkom zohľadňujúcim základné princípy ergonómie a funkčnosti, samozrejme, so zmyslom pre modernosť a štýl.*

# MILOVAŤ. VARIŤ. ŽIŤ.

**ŽIŤ** - Jednoducho žiť! Stále veríme, že potrebujeme viac a viac. Napriek tejto každodennej snahe zistíte, že sa musíte tešiť z každodenných chvíľ a maličkostí.

*Ak začneme mať radi to, s čím sa denne stretávame, čo kupujeme a pripravujeme na jedenie, bude to znamenať viac šťastia a spokojnosti, a tým aj vyššiu kvalitu života.*

*Viac informácií o RÖSLE nájdete na*  
**[www.roesle.de](http://www.roesle.de)**.

## Silné stránky:

Kuchynský riad RÖSLE je známy svojou vynikajúcou funkčnosťou a širokým spektrom použitia. Vďaka svojmu vynikajúcejmu dizajnu je ideálny aj na servírovanie pri obedoch a večeriach.

- Nerezová oceľ 18/10.
- Ergonomicky tvarované rukoväte na jednoduchú manipuláciu
- Po celom obvode je riad lemovaný pre bezpečné vylievanie bez kvapkania.
- Pre dlhú životnosť výrobku sa oň starajte podľa pokynov.
- Príprava a varenie bez straty vitamínov.
- Vhodný pre všetky typy sporákov.
- Tento riad možno umývať v umývačke riadu.

**MILOVAŤ. VARÍŤ. ŽIŤ.**



## **Voliteľné príslušenstvo (v závislosti od typu výrobku):**

- Základňa uzavretá v puzdre: Špeciálna základňa s hliníkovým jadrom pre optimálnu absorpciu a distribúciu tepla. Vnútro riadu je vyrobené z nehrdzavejúcej ocele 18/10.
- Viacvrstvomý materiál: rýchlo a rovnomerne rozvádza teplo zo dna na boky riadu. Vnútro riadu je vyrobené z nehrdzavejúcej ocele 18/10.
- Teflónový (PTFE) neprilnavý povrch na šetrné vyprážanie s nízkym obsahom tuku, odolný voči teplu do 2060 °C.
- Keramický povrch na rýchle vyprážanie s nízkym obsahom tuku, ktorý odoláva teplu až do 400 °C.
- Tesne priliehajúce pokrievky na varenie s malým množstvom vody, ktoré odolávajú teplu až do 180 °C.
- Sklenené viečka z tepelne odolného, bezpečnostného a nerozbitného skla, ktoré odoláva teplotám až do 180 °C.
- Ventily na uvoľňovanie pary na minimalizáciu pretečenia kuchynského riadu.
- Hrnce s drážkami na vnútornej strane.

# 1. Bezpečnostné pokyny

- Predĺženie času varenia a pečenia môže spôsobiť, že kovové rukoväte budú horúce. Používajte ochranné rukavice na pečenie alebo iné kuchynské rukavice.
- Pokrievky s parnými otvormi môžu počas varenia vytvárať horúcu paru. Preto by mali byť viečka vždy otočené smerom od vás. Dodržujte bezpečnú vzdialenosť
- Na hasenie horiaceho oleja nikdy nepoužívajte vodu alebo kvapaliny obsahujúce vodu! Použite protipožiarnu prikrývku alebo veko kuchynského riadu.
- Pri varení udržiajte deti v dostatočnej vzdialenosti od horúceho riadu.

**MILOVAŤ. VARIAŤ. ŽIŤ.**

## 2. Návod na použitie

- Pred prvým použitím kuchynského riadu odstráňte všetky štítky.
- Pred prvým použitím riadu ho dôkladne umyte horúcou vodou so saponátom.
- Najvyššiu teplotu použite len na zohriatie riadu, potom okamžite znížte plameň (výkon) variča a varte jedlo pri strednej teplote.
- Aby ste ušetrili energiu, zvoľte vhodný priemer panvice, ktorý zodpovedá veľkosti varnej dosky.
- Pri varení s malým množstvom vody používajte len nízke teploty.
- Sklenené veko odoláva teplu až do 180 °C.
- Vyhnite sa ohrievaniu prázdneho riadu, najmä riadu s neprilňavým povrchom, alebo jeho umiestňovaniu na varnú dosku, keď je zapnutá na vysoký výkon. Dbajte na to, aby sa tekutiny z potravín nikdy úplne neodparili. Zabráňte tak pripáleniu a poškodeniu riadu alebo zdroja ohrevu jedla, čo môže spôsobiť roztavenie hliníka na dne riadu. Ak sa z oleja v rúre začne dymiť, znížte výkon sporáka.
- Aby ste zabránili korózii, pridajte do vody na varenie soľ a premiešajte ju - - V riade tiež neskladujte slané potraviny.
- Kuchynský riad po použití čo najskôr umyte horúcou vodou.

## Poznámka pre indukčné varné dosky:

V ideálnom prípade by veľkosť varnej dosky mala zodpovedať priemeru kuchynského riadu, aby magnetická indukčná varná doska spoľahlivo rozpoznala kuchynský riad. Pri vysokých teplotách môže byť počuť bzučanie. Tento zvuk je spôsobený technickými príčinami a neznamená poruchu varnej dosky alebo riadu.

## Poznámka pre plynové sporáky:

Hroty plameňa by nemali presahovať dno hrnca, aby nedošlo k poškodeniu rukovätí a kovového príslušenstva, ktoré by spôsobilo nadmerné zahriatie riadu.

Ak je to možné, veľkosť varnej dosky a priemer riadu by mali byť rovnaké. Tým sa zabezpečí optimálne využitie energie a zabráni sa nerovnomernému ohrevu dna riadu. Pri výbere správnej varnej dosky je rozhodujúci priemer hrnca alebo panvice. Nepoužívajte priemer hornej časti hrnca alebo panvice.

### Varná doska

### Kuchynský riad

malá  $\varnothing$  14,5 cm

$\varnothing$  16 / 20 cm

stredná  $\varnothing$  18 cm

$\varnothing$  22 cm

veľká  $\varnothing$  22 cm

$\varnothing$  28 cm

**MILOVAŤ. VARIŤ. ŽIŤ.**

### 3. Varenie s malým množstvom vody

Niektoré potraviny, napríklad zeleninu, možno variť obzvlášť jemne v uzavretej panvici s malým množstvom vody. Vďaka tomu sa z potravín nevyplavujú vitamíny a minerály a zachovávajú sa ich chute.

Tento spôsob prípravy sa môže použiť aj pri varení s nízkym obsahom soli. Pri varení s malým množstvom vody je vždy potrebné umiestniť na panvicu pokrievku, aby bola dokonale uzavretá a aby para neunikala a proces varenia sa neprerušil.

### 4. Oleje a tuky

- Pred vyprážením v horúcom tuku potraviny dôkladne osušte (napr. papierovou kuchynskou utierkou). Zabráni sa tak prskaniu.
- Dbajte na to, aby sa tuk neprehrial.
- Používajte len tuky vhodné na varenie a vyprážanie.

## Smaženie na malom množstve tuku

Ak chcete zohriať olej alebo tuk v studenej panvici, najprv použite vysoký výkon variča (t. j. najvyššie nastavenie na variči). Potom vložte mäso/potravinu do panvice a znížte výkon sporáka na stredný stupeň. Pokrm opečte zo všetkých strán a potom sa snažte držať pokrievku nasadenú. Toto je najlepší spôsob, ako pripraviť mäso vo vlastnej šťave, pričom stačí len malé množstvo tuku.

## Fritovanie

### (vyprážanie v hlbokoj vrstve tuku/oleja)

- Používajte len tuky na vyprážanie.
- Ak sa po ponorení drevenej lyžice do tuku objavia okolo jej rukoväte bublinky, tuk dosiahol dostatočnú teplotu. Na meranie teploty môžete jednoducho použiť aj kuchynský teplomer.
- Ideálna teplota je 160 až 170 °C (pozri zoznam tukov nižšie).
- Na vkladanie potravín do horúcej panvice nikdy nepoužívajte vlastné ruky, ale kuchynské kliešte alebo škrabku s dlhou rukoväťou.
- Dbajte na to, aby sa do horúceho oleja nikdy nepridávala voda.

**MILOVAŤ. VARIŤ. ŽIŤ.**

# Prehľad tukov

Tuk/Olej	Ideálne pre
<b>Bez tepla (nevhodné na vyprážanie)</b>	

Tekvicový olej, ľanový olej,  
hroznový olej  
(lisovaný za studena),  
olej z vlašských orechov,  
pôvodný olivový olej  
(lisovaný za studena)

Šaláty, dresingy,  
studené pokrmy

## **Stredné teploty (približne 160 - 180 °C)**

Svetlicový olej, maslo,  
vyčistené maslo, ghí

Zelenina, mäso,  
ryby

## **Vysoké teploty (približne 195 - 230 °C)**

Sójový olej, repkový olej  
(rafinovaný),  
slnečnicový olej  
(rafinovaný),  
arašidový olej (rafinovaný),  
palmový olej, kokosový olej

Smaženie, varenie vo woku,  
vyprážané zemiaky,  
rezeň, steak

Pri teplotách nad 215 °C odporúčame výrobok s bez povrchovej úpravy, s keramickým alebo smaltovaným povrchom, pretože tieto sú odolné voči vysokým teplotám až do 400 °C.

## 5. Povrchové úpravy

### 5. 1. Neprilňavá vrstva

- Na výrobky s neprilňavou povrchovou úpravou sa vzťahuje právne vymožiteľná záručná lehota 2 roky. Okrem toho je potrebné dodržiavať Všeobecné bezpečnostné pokyny (bod 7).
- Upozornenie: prehriatie môže zničiť neprilňavý povrch. Nikdy nenechávajte panvicu na varnej doske bez dozoru.
- Tento neprilňavý povrch je ideálny na prípravu vaječných jedál alebo jedál s miernou lepivosťou, ako aj na prípravu jedál s nízkym obsahom tuku, šetrné vyprážanie a jednoduché čistenie.
- Tento neprilňavý povlak odoláva teplotám do 260 °C
- V prípade panvíc s neprilňavým povrchom nepoužívajte náčinie s hrotmi alebo ostrými hranami. Stopy opotrebovania, ako sú drobné škrabance, nemajú vplyv na funkčnosť riadu.
- Nikdy neohrievajte prázdnu panvicu. Jedna kvapka oleja stačí ako indikátor na ochranu riadu pred prehriatím. Ak sa z oleja na panvici začne dymiť, znížte výkon sporáka.
- Odporúča sa umývanie rúk.

**MILOVAŤ. VARIŤ. ŽIŤ.**



## 5.2 Keramická vrstva

- Na výrobky s keramickým povlakom sa vzťahuje zákonná záručná lehota 2 roky. Okrem toho je potrebné dodržiavať Všeobecné bezpečnostné pokyny (bod 7).
- Upozornenie: prehriatie môže zničiť keramickú vrstvu. Nikdy nenechávajte panvicu na varnej doske bez dozoru.
- Táto keramická vrstva je ideálna na rýchlu prípravu steakov alebo vyprážaných zemiakov.
- Táto keramická vrstva odoláva teplotám až do 400 °C.
- Na panviciach s keramickým povrchom nepoužívajte náradie so špičkami alebo ostrými hranami. Stopy opotrebovania, ako sú drobné škrabance, nemajú vplyv na funkčnosť riadu.
- Nikdy neohrievajte prázdnu panvicu. Jedna kvapka oleja stačí ako indikátor na ochranu riadu pred prehriatím. Ak sa z oleja na panvici začne dymiť, znížte výkon sporáka.
- Odporúča sa umývanie rúk.

## 6. Umývanie

### 6.1 Ručné umývanie

- Pripálené zvyšky jedla namočte do vody a opatrne ich odstráňte pomocou špongie alebo kefy na umývanie riadu. Môžete použiť prostriedok na umývanie riadu z nehrdzavejúcej ocele, s výnimkou pánvic s neprilnavým povrchom.
- Nepoužívajte kovové drhnúce prostriedky ani abrazívne čistiace prostriedky.
- Na pravidelné odstraňovanie usadenín vodného kameňa a modrastého zafarbenia výrobku spôsobeného tvrdou vodou alebo špecifickými potravinami používajte koncentrovaný ocot.
- Nikdy neukladajte riad, ak je ešte mokrý.

### 6.2 Umývanie v umývačke riadu

- Používajte len kvalitné prostriedky na umývanie riadu.
- Pravidelne kontrolujte množstvo oplachovacieho prostriedku a množstvo soli na umývanie riadu. Do umývačky riadu nepridávajte žiadnu soľ, pretože vysoké koncentrácie môžu viesť ku korózii. Ak si to situácia vyžaduje, spustíte umývací cyklus na prázdno a potom do umývačky pridajte soľ.
- V prípade riadu s neprilnavým povrchom odporúčame umývanie v ruke.
- Okamžite odstráňte hrdzu z iného riadu, ktorá sa môže preniesť, aby ste zabránili poškodeniu riadu koróziou.

**MILOVAŤ. VARIŤ. ŽIŤ.**

- Po každom umývacom cykle okamžite otvorte umývačku riadu, aby sa vyvetrala.
- Aby ste zabránili vzniku škvrn, utrite riad do sucha ihneď po umytí a nenechávajte ho v umývačke riadu.

## 7. Všeobecné bezpečnostné tipy a záruka

Naša spoločnosť nenesie žiadnu zodpovednosť za poškodenie kuchynského riadu a príslušenstva spôsobené:

- nesprávnym používaním,
- nedostatočným, nesprávnym alebo neopatrným zaobchádzaním,
- nedodržaním týchto pokynov,
- nesprávnymi metódami opráv,
- používaním neoriginálnych náhradných dielov a príslušenstva.



Spoločnosť RÖSLE poskytuje na riad z nehrdzavejúcej ocele 20-ročnú záruku.

Na výrobky s nepríľnavou povrchovou úpravou platí zákonná záruka dva roky.

Zodpovednosť za škodu bude akceptovaná len v prípade, že škoda bola spôsobená úmyselným konaním alebo hrubou nedbanlivosťou právnych zástupcov našej spoločnosti.

V prípade otázok alebo sťažností sa obráťte na svojho špecializovaného predajcu.

Uschovajte si tieto pokyny pre budúce použitie.

Záručná doba začína plynúť od dátumu uvedeného na potvrdenke. Prosím, starostlivo si ju uschovajte.

**MILOVAŤ. VARIŤ. ŽIŤ.**

*Užite si svoj nový riad RÖSLE.*

*Váš tím RÖSLE z Marktoberdorfu, južného Nemecka.*

Ďalšie informácie o našich výrobkoch a návrhy týkajúce sa všetkých aspektov varenia, navštívte stránku [www.roesle.de](http://www.roesle.de) alebo nasledujte QR-kód.





**Distributor pro ČR:**  
Potten & Pannen – Staněk  
group, a.s.  
Horáčkova 5  
140 00 Praha 4

[www.pottenpannen.cz](http://www.pottenpannen.cz)

**Distribútor pre SR:**  
Potten & Pannen – Staněk  
s.r.o.  
Prievozská 6A  
821 09 Bratislava

[www.pottenpannen.sk](http://www.pottenpannen.sk)