



Děkujeme Vám za zakoupení našeho produktu. Přečtěte si prosím pečlivě následující rady před prvním použitím. V tomto manuálu naleznete informace pro nerezové produkty i pro ty z tvrdě eloxovaného hliníku. Oba typy jsou vhodné pro vaření na indukci.

Manuál pro použití a péči o produkty

Vaření na sporáku

Před prvním použitím odstraňte všechny nálepky, visačky a podobně. Poté omyjte vodou s mycím prostředkem a utřete do sucha.

Pro nejlepší výsledky je dobré nepřilnavý povrch ze začátku „napustit“ rostlinným olejem a pak setřít papírovou utěrkou. Pravidelné „napouštění“ pomáhá uchovávat žádoucí vlastnosti nepřilnavé vrstvy.

Vařte na menší či střední teplotu, Vysoká teplota může zbarvit a v nejhorším případě i poškodit nádobí. Vždy se snažte, aby velikost hořáku/ploténky odpovídala velikosti hrnce. Jen tak dosáhnete optimálního využití energie a nejlepších výsledků při vaření. Pánve by neměly být naplněny více než ze dvou třetin a v okamžiku dosažení bodu varu je vhodné snížit teplotu. Při smažení ve velké vrstvě oleje (fritování) nenaplňujte pánev olejem do více než jedné třetiny. Nenechávejte vařící olej bez dozoru. Ucha a rukojeti se během vaření mohou zahřát, používejte proto raději kuchyňské rukavice. Okamžitě po použití sundejte pánev z plotny a nechte vychladnout na teplu odolném povrchu. Nikdy nevystavujte horký hrnec či pánev kontaktu se studenou vodou, mohlo by dojít ke zkroucení dna. Nenechte pánev nehlídanou vařit, voda se může vyvařit a může dojít ke spálení pánve. Nepřechovávejte slané pokrmy/potraviny v pánvi po delší dobu, může dojít k naleptání povrchu. Nepoužívejte pánve jako horní nádobu pro vaření ve vodní lázni, pokud k tomu nejsou přímo určené.

Vaření na plynu

Některé pánve, zvláště ty s malým průměrem, mohou být nestabilní na plynovém sporáku. Vždy dbejte na jejich bezpečné usazení na sporák nebo použijte speciální podložku.

Vaření na sklokeramické desce

Při vaření na sklokeramické desce zvedejte nádobí a neposouvejte ho po desce, mohlo by dojít k jejímu poškrábání.

Vaření na indukci

Dbejte na pokyny výrobce indukčního vaříče. Zejména pokud jde o velikosti vaříčů v kombinaci s průměry hrnců a pánví.

Kuchyňské náčiní

Nepřílnavý povrch je vysoce odolný a můžete tak na něm vařit i za použití kovového náčiní. Nepoužívejte však ostré kovové náčiní jako nože a vidličky.

Použití v troubě

Výrobky z tvrdě eloxovaného hliníku mohou být v troubě až do teploty 240°C i s poklicemi. Výrobky z nerezové oceli až do teploty 240°C bez poklic a 180°C s poklicemi. Nevkládejte přímo pod gril nebo blízko zdroje tepla. Nepoužívejte v mikrovlnné troubě. Vždy používejte kuchyňské rukavice.

Poklice

Pokud je poklice součástí balení, doporučujeme ji použít. Zachováte tím chuť a živiny a snížíte spotřebu času a energie. Nepokládejte poklice přímo na zdroj tepla ani do ledové vody, poškodila by se jejich textura a byly by náchylnější rozbití.

Kontrola

Čas od času zkontrolujte spoje, nýty na hrnci. Naše výrobky jsou konstruovány tak, aby vydrželi co nejdéle v bezvadném stavu, ale přesto je lepší kontrolu občas provést.

Mytí

Všechny produkty lze mýt v myčce na nádobí. Avšak jako u každého nádobí je lepší, pokud jej budete mýt v ruce. V dlouhodobém horizontu může totiž mytí v myčce způsobit změny vzhledu nádobí, které však nebudou mít vliv na jeho vlastnosti. Vždy dodržujte rady výrobce Vaší myčky. K odstranění zaschlých nečistot nejdříve namočte do teplé vody. Pečlivě myjte všechny pánve a hrnce po každém použití. Nepoužívejte bělidla, drátěnky a abrazivní prostředky.

Věříme, že pokud budete dodržovat tato pravidla, vydrží Vám produkty Anolon dlouhá léta a budou Vám přinášet radost při každém vaření.

