

# 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“ rostliným 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 vařiče. Zejména pokud jde o velikosti vařičů v kombinaci s průměry hrnců a pánví.

**Kuchyňské náčiní**

Nepřilnavý 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.**

