

# Pravidla pro použití a péči o produkty

## **Hrnce a pánve Ruffoni**

**Vnitřní údržba:** Pro zaručení dlouhé životnosti doporučujeme u všech hrnců a pánví vždy naplnit nádobu tekutinou (voda, olej) nebo vymazat tukem (máslo) dříve, než ji položíte na varnou desku. Předejdete tak poškození cínového vnitřního potahu. Oheň nikdy nesmí být příliš vysoký a pánev nebo hrnec na něm nikdy nesmí stát „na sucho“. Namísto kovového náčiní doporučujeme používat dřevěné, plastové či silikonové vařečky a lžíce, opět pro uchránění cínové vrstvy.

Měď je vysoce tepelně vodivá, proto je nepravděpodobné, že dojde k přichycení či připečení jídla ke dnu. Proto by mělo být dostačující umýt hrnce a pánve pouze teplou mýdlovou vodou. Nikdy nepoužívejte abrazivní mycí prostředky, které by mohly nádoby poškrábat. Pokud se hrnec připálí (kvůli nepozornosti či chybě při vaření), ponořte jej do teplé mýdlové vody a nechte odmočit, dokud připálenina nepůjde jednoduše odstranit. Případné fleky či škrábnutí způsobené vysokými teplotami či kyselinami z jídla neovlivňují funkčnost a hygienu produktu.

**Vnější údržba:** Nádobí doporučujeme leštit jemným bavlněným hadříkem, speciálně vyrobeným pro měděné produkty. Při běžném a pravidelném používání měď oxiduje a pomalu mění barvu po celém povrchu na tmavě červenou, kterou náročný zákazník oceňuje a zachovává. Pokud ale chcete obnovit originální lesk, použijte tradiční metodu a vydrhněte hrnec hadříkem namočeným v roztoku soli a octa nebo soli a citronu.

Tato pravidla, na které si rychle zvyknete, zaručí perfektní stav vašich hrnců a pánví po velmi dlouhou dobu a vy si tak budete moci užívat skvělé kulinářské zážitky, které vám tyto produkty pomohou připravit.

V případě závažného poškození cínové vnitřní vrstvy je možné kontaktovat zákaznický servis Ruffoni  
( [rame@ruffoni.net](mailto:rame@ruffoni.net) ). A pokud to bude možné, zažádat o opravu a nanesení nové cínové vrstvy.

