



## Litínové nádoby

### VÍTEJTE V RODINĚ COMBEKK

#### NÁŠ PŘÍBĚH

Gratulujeme! Právě jste si zakoupili nádoby COMBEKK. Holandský designový předmět vyrobený výhradně z recyklovaných materiálů.

Combekk se zrodil, aby ovlivnil a změnil kulinářský svět navždy. Vytváříme vysoce kvalitní udržitelné nádoby. Jsme jediná značka na světě, která používá certifikované recyklované materiály ve všech našich výrobcích. Známi po celém světě díky uvedení první 100% recyklované holandské trouby vyrobené ze starých vlakových kolejnic v roce 2015.

Vyzýváme všechny kuchaře, aby vařili lépe. Aby se povznesli nad sebe sama.

Aby vařili z lepších surovin, aby vařili kvalitněji a aby vařili lépe s ohledem na naši planetu. Nyní je to na vás!

Užijte si vaření a dávejte na sebe pozor!

Mark Suurbier  
zakladatel společnosti COMBEKK

## SPECIFIKACE PRODUKTŮ

### Holandská trouba:

24 cm – objem 3,8 l – hmotnost 4,75 kg.

28 cm – objem 5,3 l – hmotnost 6,15 kg.

32 cm – objem 12 l – hmotnost 8,75 kg.



### Litinová pánev:

24 cm – objem 2 l – hmotnost – 2,35 kg.

28 cm – objem 2,8 l – hmotnost 3 kg.



## JEDINEČNÉ VLASTNOSTI

- 1) Vyrobeno ze 100% certifikovaného recyklovaného železa. Holandská trouba je vyrobena výhradně z odpadního materiálu.
- 2) Holandský design.
- 3) Díky vysoce kvalitnímu smaltovanému povlaku je nádobí bezúdržbové a připraveno k okamžitému použití.
- 4) Dno o tloušťce 4,5 mm zajišťuje dokonalou distribuci tepla a zabraňuje připalování pokrmů.
- 5) Vhodné pro všechny typy varných desek, včetně indukce, pečení v troubě, i přímo na otevřeném ohni.



## **DOPORUČENÍ PRO POUŽÍVÁNÍ A PÉČI O LITINOVÉ NÁDOBÍ COMBEKK**

- 1) Vyjměte nádobí z obalu a rovnou můžete začít vařit.
- 2) Vždy při vaření používejte dostatečné množství oleje, másla nebo jiného tuku. Nikdy nezahřívejte prázdné litinové nádobí bez žádných surovin.
- 3) Teplotu při vaření zvyšujte postupně. Nádobí se tak bude zahřívat postupně a bude zajištěna dokonalá distribuce tepla. Litinové nádobí nemá rádo velké změny teploty.
- 4) Při vaření používejte nástroje ze dřeva, silikonu nebo jiných měkkých materiálů. Kovové nástroje by mohly poškodit (velmi silnou) smaltovanou vrstvu.
- 5) Nádobí doporučujeme čistit nejlépe vodou a měkkým kartáčem nebo houbičkou na nádobí. Nepoužívejte saponát na nádobí příliš často. Raději holandskou troubu na noc naplňte vodou a ráno budou všechny nečistoty odstraněny.
- 6) Před uskladněním je důležité holandskou troubu zcela vysušit.

Se správnou péčí vám bude litinové nádobí sloužit mnoho let.

Poškození způsobené pádem, nárazem, nesprávným používáním nebo nesprávným způsobem čištění jsou vyloučeny z odpovědnosti výrobce, stejně jako přirozené opotřebení, následné škody nebo náhodné ztráty.

Máte problémy se svou holandskou troubou? Zašlete nám, prosím, email na adresu [info@atranet.cz](mailto:info@atranet.cz) nebo nás kontaktujte na bezplatné telefonní lince 800 350 350.