



Keramické nádobí

VÍTEJTE V RODINĚ COMBEKK

DOPORUČENÍ PRO VAŘENÍ A PÉČI O KERAMICKÉ NÁDOBÍ COMBEKK

1) Před prvním použitím nádobí umyjte

Po vyjmutí pánve z obalu ji důkladně umyjte, abyste odstranili veškerý prach a částičky nečistot. Po umytí a opláchnutí pánve ji důkladně osušte papírovými utěrkami nebo čistou utěrkou na nádobí.

2) Vyhněte se používání spreje na pečení a používání kovových nástrojů přímo na pánvi při vaření.

Použijte jen tolik oleje nebo másla, aby byla pánve rovnoměrně pokryta. Stačí malé množství, aby se jídlo nepřichytilo. Doporučujeme nepoužívat nepřilnavé spreje na vaření, protože mohou vést k usazování zbytků a přidávané ingredience by mohly poškodit pánev. Extra panenský olivový olej také nedoporučujeme používat na tento druh pánví. Olivový olej není vhodný pro smažení při vysokých teplotách a může zanechat na pánvi připálenou vrstvu.

Při vaření je nejlepší používat nádobí ze dřeva, silikonu a plastu. Dobrou volbou jsou nylonové lžice a stěrky.

3) Vychladnutí a čištění

Před mytím nechte keramické pánve zcela vychladnout. Extrémní změny teploty, například vložení horké pánve přímo do studené vody, mohou poškodit nepřilnavý povrch a pánev může dokonce prasknout.

Po vychladnutí můžete pánev umýt ručně pomocí měkké houbičky nebo kartáče na mytí nádobí.

4) Důkladné čištění

Pokud nejdou zbytky jídla z pánve snadno odstranit nebo chcete pánev zvenku důkladně vyčistit, posypte ji jedlou sodou v dostatečném množství a přidejte 1 až 2 lžice horké vody. Směs nechte 30 minut působit a poté pánev umyjte krouživými pohyby pomocí měkké houbičky. V případě potřeby postup opakujte. Poté ji opláchněte a osušte.

5) Skladování

Keramické pánve skladujte odděleně od ostatních hrnců a pánví, aby nedošlo k jejich poškození. Ukládání keramických pánví na jiné pánve může způsobit poškrábání či poškození nepřilnavého povrchu. V ideálním případě byste měli keramické nádobí skladovat zavěšené na háčku nebo samostatně na polici. Pokud nemáte dostatečný prostor, doporučujeme při ukládání mezi pánve ochrannou podložku.

Se správnou péčí vám bude keramické nádobí sloužit mnoho let.

Nádobí Combekk je určeno pro styk s potravinami.

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 keramickou pánví? Zašlete nám, prosím, email na adresu info@atranet.cz nebo nás kontaktujte na bezplatné telefonní lince 800 350 350.