

NÁDOBÍ

Choc Resto induction

Pánev pro profesionály a milovníky kvalitního vaření.

Ideální pro přípravu pokrmů do 250° C.

Nepřilnavý povrch.

Vyrobená ze silného hliníku, což umožňuje rychlé a rovnoměrné nahřátí dna i boků pánve.

Pět vrstev povlaku PTFE je zárukou, že se na pánvi netvoří kyselina PFOA.

Struktura spodní strany dna dokonale vodí teplo.

Vývarujte se prudkému ochlazení pánve, vždy nechte pánev nejprve vychladnout než ji namočíte - hrozí nebezpečí prohnutí dna pánve.

Používejte náčiní určené pro nepřilnavé povrchy.



Pánve s nepřilnavým povrchem



Vývarujte se prudkému ochlazení pánve, vždy nechte pánev nejprve vychladnout než ji namočíte - hrozí nebezpečí prohnutí dna pánve.

Při umývání používejte měkkou utěrku nebo houbu.

Pánev nahřívejte pouze v případě, že je na ní tuk nebo potravina.

Používejte náčiní určené pro nepřilnavé povrchy.

Pánve litinové

LITINA

Umývejte pánev po použití v horké vodě bez použití čistících prostředků.

Nenechávejte zaschnout zbytky jídla - ideální umýt ihned po skončení přípravy pokrmu.

Pečlivě osušte a lehce zahřejte na sporáku.

Natřete vnitřní stranu pánve rostlinným olejem.

Nevhodné pro přípravu kyselých jídel.

Nelze mýt v myčce nádobí.

Pánve ocelové



Pánev umývejte v horké vodě.

Nenamáčejte pánev příliš dlouho, po umytí pečlivě osušte.

Natřete pánev trochou oleje.

Nelze mýt v myčce nádobí.

Ocelová pánev při dlouhodobém užívání zčerná, což znamená, že se na ní vytvořila vrstva patiny. Pánev tím získá vlastnosti nepřilnavého povrchu.



Příprava ocelových pánví před prvním použitím:

Krok I.

Nalijte na pánev tenkou vrstvu oleje.

Krok II.

Zahřejte olej než se objeví první dým. Poté sejměte pánev ze sporáku, vylijte olej a vytřete pánev papírovým ručníkem.

