



## Pánve SILARGAN

### Pečení

Nejprve na pánvi rozejdeme tuk. Když je tuk rozejděný, rovnoměrně jej rozetřeme na pánvi. Upozornění: nesmíme zapomenout před vložením pokrmu tuk v pánvi krouživými pohyby stejnoměrně rozdělit. Margarín nebo máslo používáme u ryb a u pokrmů, jako jsou vajíčka, mouka nebo škrob (brambory). Olej nebo ztužený tuk používáme pouze pro přírodní úpravu masa (bez trojobalu).

Nyní vložíme pokrm a zmírníme teplotu. Pokrm nejprve přilne ke dnu pánve a po několika minutách se sám odlepí – teprve potom obrátíme a upravujeme z druhé strany.

### Údržba

Po ukončení práce s pánví dbáme na to, aby na ní nezůstávaly zaschlé zbytky z pečení. Proto do ještě teplé pánve, která zůstává na vypnuté desce (zůstatková teplota) dáme trochu vody a speciální čistič SILIT (nebo jiný čisticí prostředek). Není vhodné, aby se dno pánve čistilo jakýmkoliv přípravkem na hrubé nečistoty (písek na nádobí, drátěnka a j.). Při pečení mohou vzniknout na povrchu pánve bílé skvrny, které vytvoří bílkovina z pokrmu (nejde o poškození). Tyto skvrny velice snadno odstraní SILIT tekutý prostředek a měkký hadr.

### Záruka

Na životnost pečící plochy poskytujeme záruku 10 let. Pokud se během této doby objeví na pečící ploše nějaká závada, Váš obchod nahradí pánev stejnou serií. Pokud se tato modelová sada již nevyrábí, dostanete stejně hodnotnou náhradu.