



## Silit Aluguss Pánev s nepřilnavým povrchem

- Ultra tvrdý povrch, odolný proti poškrábání, odolný vůči teple do 400 °C
- Robustní, s dlouhou životností
- Žádné připálené jídlo
- Nejlepší tepelně vodící vlastnosti a vlastnost udržení tepla
- Snadná údržba díky efektu odpuzování nečistot
- Šetří čas i energii
- Perfektní pro vaření jídel bez tuku a zdravé pečení
- 5 let záruka

### Použití:

- Nádobí nejprve umyjte vodou a čisticím prostředkem
- Před prvním použitím dejte do pánve trochu vody, 2-3 lžice octa, přiveďte k varu a nechte 5 – 10 minut povařit. Vypláchněte a poté osušte
- Přidejte do pánve trochu oleje nebo tuku
- Silit pánev s nepřilnavým povrchem je obzvlášť vhodná pro přípravu (vaření/pečení) pokrmů s minimem tuku

### Smažení s použitím tuku:

Do studené prázdné pánve dejte trochu tuku. Poté pánev rozehejte, stáhněte energii ve chvíli, kdy pánev začne **lehce** kouřit. Teprve nyní vložte do pánve surovinu.

### Důležité:

Při přípravě vaječných jídel, ryb, moučných pokrmů či pokrmů z brambor, používejte máslo či margarín. Olej a pevné tuky používejte pouze při přípravě masa.

### Pečení bez tuku:

Při tomto typu přípravě jídel chybí indikátor teploty (tuk), proto pánev rozehejte na poloviční stupeň a poté dávejte pozor, aby se zbytečně nerozpalovala na víc než je nutné.

- Vyvarujte se posunování nádobí na sklokeramické desce. Zbytky nečistot mezi dnem pánve a varným polem mohou povrch poškrábat. U hliníkových pánví může dojít k odření a poničení povrchu, proto musí být nečistoty okamžitě odstraněny, jinak se při dalším použití nedají odstranit.

### Péče:

Přípečené zbytky nenechávejte v pánvi zaschnout. Po použití je jednoduše z pánve odstraňte papírovou utěrkou nebo trochou horké vody s čisticím prostředkem. Nikdy prosím nepoužívejte drátěnky, čisticí prostředky obsahující písek či barevnou tvrdou

stranu houbiček. Pánve je nejlepší mýt v ruce, neboť kompaktní čisticí prostředky do myček na nádobí mohou pánve z hliníku či hliníkové slitiny poškodit.

K obracení či vyjímání pokrmů z pánve používejte dřevěné, umělohmotné či silikonové obracečky. Poškrábání či pořezání povrchu pánve nemá žádný vliv na její funkci, je pouze neestetické. Nevztahuje se na něj reklamace.

Pánve s umělohmotným úchytem mohou být používány v troubě, ovšem pouze do teploty 150 °C.

Pánve s kovovými úchyty jsou pro použití v troubě ideální. Při manipulaci s pánví však vždy používejte rukavice, protože úchyty mohou být velmi horké.

## Tipy k úspornému vaření

- Pánev pokládejte vždy na varnou zónu odpovídající průměru pánve

<b>Varná zóna</b>	<b>Pánev</b>
Malá Ø 14,5 cm	Ø 20 cm
Střední Ø 18 cm	Ø 24 cm
Velká Ø 22 cm	Ø 26/28 cm

- V případě kdy je pánev již optimálně rozehrátá snižte vždy stupně varné zóny.

## POZOR:

- Pánev nikdy nepřehřívejte, může dojít k jejímu poškození, stejně jako k poškození varné zóny.
- Nikdy nenechávejte malé děti v blízkosti horkého nádobí bez dozoru.

## Záruka:

Dáváme záruku na materiál, zpracování a nepřilnavost, tak jak je u výrobku uvedeno. V případě některé z těchto závad Vám zboží samozřejmě vyměníme za nové.

Při poškození pánve z následujících důvodů, záruku neposkytujeme:

Pořezání či poškrábání povrchu pánve, přehřátí, nesprávné používání, špatné zacházení (upuštění pánve na zem), chemické či fyzické poškození.

Záruka začíná dnem koupě výrobku, případnou reklamaci uplatňujte u svého prodejce.