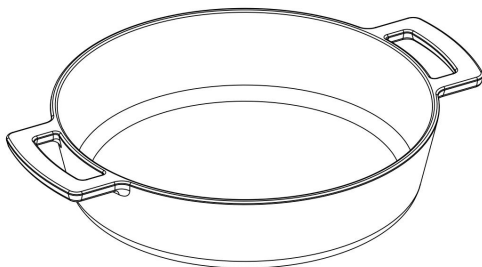




OUTDOORCHEF
SWISS INNOVATION

Litinová pánev 24 cm, 28 cm

NÁVOD K POUŽITÍ



VYROBENO A NAVRŽENO VE ŠVÝCARSKU

VÍTEJTE

Jsme rádi, že jste si vybrali tuto vysoce kvalitní litinovou pánev Outdoorchef s porcelánovým smaltem. Litina se může zahřát na velmi vysoké teploty a nabízí rovnoměrné rozložení tepla. Pánev je proto ideální pro dušení, smažení, gratinování nebo dokonce dezerty. Litina má tu výhodu, že dlouho udržuje teplo, což zaručuje, že vaše pokrmy zůstanou teplé po delší dobu bez spotřeby energie. Pánev můžete používat na jakémkoli bočním hořáku nebo na grilu. Abyste chránili své okolí před stříkancemi tuku nebo abyste během dušení udrželi vlhkost v pánvi, doporučujeme odpovídající poklici Outdoorchef "4 v 1" z uhlíkové oceli.

Pro prodloužení životnosti vaší litinové pánve dodržujte prosím následující pokyny k použití a péči.

Doufáme, že si to vyzkoušíte s chutí!

APLIKACE

Pokračovat

PRVNÍ ČIŠTĚNÍ litinové pánve:

Před prvním použitím pánve očistěte horkou vodou, kartáčem nebo běžnou čisticí houbičkou. Použijte trochu saponátu na nádobí.

Litinovou pánev vždy důkladně osušte.



Pokud litinovou pánev nebudete ihned používat, důkladně ji vymažte olejem a uložte na suchém místě.

KOŘENÍ DO LITINOVÉ HRNCE:

Pro správné ošetření litinové pánve a vytvoření ochranné patiny jděte

Postupují takto:

1. Vnitřek i vnější stranu pánve potřete trochou rozpáleného oleje (např. řepkového nebo slunečnicového).
2. Nejprve pomalu rozehřejte pánev na grilu na středním plameni, dokud olej nezačne kouřit (cca 10 minut).
Pánev můžete také okořenit v troubě (180 °C, cca 2 hodiny). Upozorňujeme, že by to mohlo způsobit kouření. Vždy zajistěte dobré větrání.
3. Nechte pánev pomalu vychladnout. Poté z pánve odstraňte veškerý zbývající olej pomocí kuchyňské utěrky.
Nakonec pánev opláchněte horkou vodou.
4. Nyní je vaše pánev správně okořeněná a připravená k použití. Tento proces ji také chrání před rezivěním.

POUŽITÍ

- Pánve se dotýkejte pouze v rukavicích na grilu, pokud ji používáte na grilu, bočním hořáku nebo v troubě. Nepokládejte pánev na hořlavé nebo teplotlivé povrchy, dokud je horká.
- Při použití na roštu grilu vždy výrobek zvedejte a opatrně pokládejte, abyste rošt nepoškrábali. Nikdy neposouvejte pánev po povrchu.



Neohřívejte pánev dlouho bez obsahu, prodloužíte tak její životnost.



TIP:

Předehejte pánev na střední teplotu; to pomůže zajistit rovnoměrný přenos tepla během procesu vaření.

Použitím odpovídající poklice 4 v 1 z uhlíkové oceli od Outdoorchef můžete udržet pokrmy teplé ještě déle. Poklička je tepelně odolná až do maximální teploty 250 °C.

ZVLÁŠTNÍ POZNÁMKY

1. Při každém použití a častém používání dno pánve zčerná a vytvoří se přirozená patina. Tato patina vzniká...

Přírodní oleje a tuky ze smažených jídel se připalují na vnitřní povrch pánve. Doporučuje se nečistit ani neodstraňovat tuto patinu saponátem na nádobí, protože to zlepšuje varné vlastnosti pánve. Tato ochranná vrstva také poskytuje nepřilnavý efekt a chrání pánev před korozi.

2. Nenechávejte jídlo v pánvi delší dobu (déle než jednu noc), protože to může vést ke korozi.

3. Nepoužívejte silné nárazy, mohlo by dojít k deformaci výrobku. může.

4. Do rozehřáté pánve nelijte ihned studenou vodu, mohla by vlivem napětí prasknout.

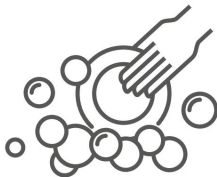
5. Nepoužívejte v mikrovlnných troubách.

6. Ne na běžné indukční varné desce

Nepoužívejte sklokeramickou varnou desku ani keramickou varnou desku, mohlo by dojít k poškrábání povrchu.

7. Litinovou pánev lze použít ve standardní domácí troubě.

8. Nevhodné k mytí v myčce nádobí.



PO POUŽITÍ

Vyprázdněte pánev a opatrně odstraňte veškeré zbytky po vaření papírovou utěrkou. Pokud se zbytky ihned neodstraní, můžete pánev namočit až na 10 minut do horké vody s velmi malým množstvím saponátu na nádobí a poté zbytky odstranit kartáčem na nádobí. Pánev důkladně osušte, vytřete trochou oleje a poté ji uložte na suché místo, aby byla chráněna před rží.

PÉČE

Pánev musí být skladována na suchém místě. Dno pánve se může po pravidelném používání znečistit. Může se tvořit rez, což zkracuje životnost pánve. Proto je důležité pečovat o dno pánve.

Pravidelně kontrolujte dno pánve a udržujte ho čisté.



Pokud se na povrchu vytvořila rez, můžete rezavá místa odstranit drátěným kartáčem a poté pánev znovu naolejovat. Pokud je rez na vnitřní straně pánve a patina se odstranila, je důležité pánev znovu naolejovat. Pro obnovení ochrany proti korozi je nutné pánev vždy naolejovat.