

Nerezové nádobí Supreme OBH Nordica Typ 8112, 8115, 8116, 8117, 8118, 8216, 8217, 8315, 8316



Před použitím

Před prvním použitím přístroje si pečlivě přečtěte návod k jeho použití a uschovejte jej k případnému dalšímu nahlédnutí v budoucnosti.

Supreme Steel je řada kuchyňského nádobí od Mattiase Mikaelssona. Nádobí má velmi vysokou kvalitu a je vyrobeno z 18/10 nerezové oceli. Termín 18/10 znamená, že ocel obsahuje 18% chromu a 10% niklu, což dává optimální životnost proti korozi. Dno nádobí má 5mm tenký hliníkový střed pro obzvláště dobrou vodivost tepla.

Rukojeti nádobí Supreme mají jedinečný design, který umožňuje snadné vylévání skrz cedník (otvory) v poklici bez toho, aby jste museli poklici sundat nebo držet. Pánev má vysoce kvalitní nepřilnavý povrch s Teflon Platinia.

Nádobí řady Supreme můžete používat na všechny druhy sporáků, jako jsou:

- indukce
- elektrický sporák
- sklokeramická plotna
- plynový sporák
- halogen

Použití kastrolu/hrnce/vysoké pánve s poklicí

Před tím, než použijete kastrol nebo hrnec po prvé, měli by jste ho pečlivě umýt. Nádobí Supreme můžete umývat v myčce na nádobí. Všechny kastroly, hrnce a vysoké pánve mají víko s otvory pro vylévání, což umožňuje lehčí vylití zbytku vody bez použití klasického cedníku. Skleněné víko umožňuje snadnou kontrolu dosažení varu vody bez nutnosti sundání víka.

Nádobí nepoužívejte v mikrovlnné troubě jelikož by mohlo změnit barvu.

Když vaříte vodu se solí, počkejte s přidáním soli, dokud nedosáhne voda bodu varu, jen aby jste předešli skvrnám od soli. Těžká voda může rovněž příčinou skvrn. K očištění nádobí od skvrn si přečtěte odstavec „Čištění a údržba“ (viz níže).

Použití pánve

Před tím, než pánev použijete po prvé, měli by jste ji pečlivě umýt a nechat vyschnout. Můžete ji umýt v myčce na nádobí, ale kvůli ochraně nátěru povrchu je lepší mytí v ruce. Na mytí pánve nepoužívejte drsný čisticí prostředek (např. jako je prášek apod.). K vaření na pánvi použijte olej na vaření.

Nikdy nenechávejte prázdnou pánev na horké plotně, jelikož můžete pánev poškodit. Používejte pouze plastické nebo dřevěné kuchyňské nástroje, jelikož použitím kovových nástrojů můžete poškodit povrch pánve. **Pánev nepoužívejte v troubě na pečení, jelikož může změnit barvu a poškodit Teflon Platiniový potah.**

Čištění a údržba

Skvrny od soli a vápencové usazeniny doporučujeme odstranit nalitím vody s přídavkem octa na dno hrnce, s pokrytím zhruba do 1cm. Nechte krátce povařit a sejměte s plotny. Nechte minutu odstát a poté hrnec očištěte a vysušte. Na čištění pánve nepoužívejte agresivní čisticí prostředky. Pánev můžete umýt v myčce na nádobí, ale pro ochranu povrchu pánve doporučujeme ruční umytí. Kastrol a hrnec můžete umýt v myčce na nádobí.

Záruka

Nároky se řídí platnými zákony. Pokud si přejete uplatnit reklamaci, je nutno přiložit orazítkovanou stvrzenku. Spotřebič je nutno vrátit do obchodu ve kterém byl zakoupen.



OBH Nordica Czech Republic

Jindřicha Plachty 1139/25

150 00 Praha 5

Tel: +420 257312207

www.obhnordica.cz

Supreme Steel

Kastrol s poklicí (Saucepan) 1,5L, typ 8216

Kastrol s poklicí (Saucepan) 2L, typ 8217

Hrnc s poklicí (Casserole) 3L, typ 8315

Hrnc s poklicí (Casserole) 5L, typ 8316

Vysoká pánev s poklicí (Sauté pan) 24cm, typ 8112

Vysoká pánev s poklicí (Sauté pan) 24cm, typ 8115

Pánev (Fry pan) 24cm, typ 8116

Pánev (Fry pan) 26cm, typ 8117

Pánev (Fry pan) 30cm, typ 8118



Pánev 24, 28, 30 cm.



Vysoká pánev s poklicí 26 cm.



Kastrol 1,5 / 2,0 L



Hrnc 3,0 / 5,0 L

