

CHOC pánve

VELMI ODOLNÉ - Doporučeno pro profesionály

Spojení velmi silného hliníku a účinného nepřilnavého povlaku zaručuje pevnost a dlouhou životnost. Tzv. «Lyonská nádoba» - tradiční rozšířený a zakřivený tvar, usnadňuje sklouznutí jídla. Svařovaná a po francouzsku zakřivená rukojeť je pevně přinýtovaná, pohodlně se drží a je v dostatečné vzdálenosti od zdroje tepla. Tato profesionální řada je nabízena v 5 verzích rukojetí: ocelové a ve 4 barvách, které jsou v souladu s normou HACCP a umožňují kontrolu alergenů (červená, žlutá, zelená, modrá).

Oproti zažitým představám je nepřilnavá pánev specializovaným nástrojem...

Skvěle se hodí k šetrné přípravě ryb, zeleniny, luštěnin i obilovin. Dokonale zvládá rovněž dušení, ohřívání hotových jídel či zahušťování omáček, aniž by příprava ovlivnila chuť, barvu či šťavnatost pokrmu. Pokud chcete smažit, zprudka opékat či grilovat je lepším pomocníkem ocelová pánev.

Uživatelské pokyny a údržba

Před prvním použitím výrobek umyjte teplou vodou a mycím přípravkem, poté důkladně opláchněte a pečlivě vysušte. Vhodné na všechny typy sporáků, s výjimkou indukce. Bezpečnostní pokyny při použití v troubě:

- nepoužívejte funkci gril
- nepřekračujte teplotu 200 °C (Termostat 7) na více než 10 minut (rychlé přehřátí)

Pro delší životnost nepřilnavého povrchu:

- nepoužívejte kovové a ostré náčiní
- nedoporučujeme umývat v myčce

Po dlouhém vaření či pečení v troubě manipulujte s výrobkem opatrně (hrozí popálení). Umývejte houbičkou bez abrazivní vrstvy v teplé vodě s mycím prostředkem.