

Nepřilnavé pánve **Choc Resto Induction, Choc Extreme, Choc B BOIS a Choc Intense** francouzské společnosti de Buyer jsou extrémně lehké, vhodné pro přípravu nebo ohřev choulostivých potravin s minimálním množstvím tuku. Úctyhodná tloušťka materiálu 3-5 mm zaručuje jejich tvarovou stálost, nepřilnavý povrch vysoké kvality pak profesionální odolnost a optimální nepřilnavost při každodenním použití.

Pánve Choc xxx byly vyrobeny pro optimální vedení a akumulaci tepla. Jsou vhodné **na všechny druhy plotýnek**, díky speciálnímu feromagnetickému dnu i **na indukci**. Ploché ocelové rukojeti jsou pevně přichycené nýty a potažené epoxidovým povlakem, jež odolává vysokým teplotám a potlačuje tepelnou vodivost. Na dobu kratší 10 min lze pánve použít i pro zapečení v tradiční troubě.

- velmi lehké hliníkové pánve o tloušťce materiálu 3-5 mm
- odolný nepřilnavý povrch vysoké kvality sestávající až z pěti vrstev - bez PFOA
- speciální feromagnetické dno umožňující použití na všech zdrojích tepla včetně indukce
- perfektní akumulace a šíření tepla
- velká odolnost nepřilnavého povrchu na indukci
- lze použít pro rychlé zapečení v troubě, max. do 200 °C / 10 minut
- rukojeti z oceli potažené epoxidovým povlakem potlačujícím vodivost tepla
- snadná manipulace, pohodlný úchop s umístěním palce do prohnutí ve středu rukojeti
- opatřené otvorem pro zavěšení

Použití pánví Choc Resto Induction, Choc Extreme, Choc B BOIS a Choc Intense :

- pro delší trvanlivost nepřilnavé vrstvy nepoužívejte kovové náčiní
- vyhněte se ohřívání pánví bez obsahu, jejich přehřívání či tepelným šokům
- **pánve s nepřilnavým povrchem nejsou vhodné do myčky nádobí!**
- doporučujeme ruční mytí za pomoci jemné strany houbičky

Čištění a skladování:

Umyjte pánvičku v teplé vodě. Nenechávejte pánvičku namočenou. Pokud se vám potraviny k pánvičce přichytí, použijte jemnou stranu houbičky. Nepoužívejte saponáty. Nedávejte do myčky na nádobí. Skladujte na suchém místě.

Francouzská společnost **de Buyer**, založena roku **1830**, je desítky let uznávaná především v profesionální gastronomii. Nepřilnavé pánve nabízejí profesionální kvalitu nepřilnavého povrchu pro běžné domácnosti.

