

Ceramic hybrid nonstick collection



TĚHOTNEJ KUČAŘ

FABINI

CZ

① Před prvním použitím umyjte

Nádobí opláchněte vlažnou vodou nebo umyjte prostředkem na mytí nádobí a osušte hadříkem.

② Jak používat

Při vaření doporučujeme používat alespoň malé množství oleje nebo tuku, aby nedošlo k poškození nepřilnavého povrchu.

Doporučujeme dřevěné a plastové kuchyňské náčiní. Vyhněte se prosím kovovým nástrojům, drátěnkám a abrazivním čistícím prostředkům.

K manipulaci s nahřátými rukojetmi používejte kuchyňské chňapky nebo utěrky.

Aby se nádobí rovnoměrně zahřívalo, doporučujeme používat ho na varné desce, která nejlépe odpovídá jeho průměru.

③ Péče a údržba

Pro prodloužení životnosti nepřilnavého povrchu doporučujeme jednou za čas vnitřní povrch vytřít olejem, jemně zahřát, nechat vychladnout a setřít.

Nádobí umyjte, až když je dostatečně vychladlé – prudké změny teploty by mohly způsobit vyboulení dna.

Při stohování nádobí doporučujeme silikonové chrániče pánví, aby nedošlo k poškrábání a promáčknutí.

- Nádobí lze mýt v myčce nádobí, doporučuje se však ruční mytí.
- Nádobí nepoužívejte v mikrovlnné troubě!
- Maximální bezpečná teplota v troubě je 250 °C, skleněné poklice do 200 °C.

SK

① Pred prvým použitím umyte

Riad opláchnite vlažnou vodou, umyte prostriedkom na umývanie riadu a osušte handričkou.

② Ako používať

Pri varení použite aspoň malé množstvo oleja alebo tuku, aby sa nepríľhavý povrch nepoškodil.

Odporúčame používať drevené a plastové kuchynské náčinie. Vyhnite sa, prosím, kovovým predmetom, drôtenkám a abrazívnym čistiacim prostriedkom.

Na manipuláciu s nahriatymi rukoväťami používajte kuchynské chňapky alebo utierky na riad.

Aby ste zabezpečili rovnomerné zahrievanie riadu, odporúčame ho používať na platničke, ktorá najlepšie zodpovedá jeho priemeru.

③ Starostlivosť a údržba

Na predĺženie životnosti nepríľhavého povrchu odporúčame raz za čas pretrieť vnútro olejom, jemne zahriať, nechať vychladnúť a utrieť.

Riad neumývajte, kým dostatočne nevychladne - prudké zmeny teploty by mohli spôsobiť vydutie dna alebo dokonca jeho prasknutie.

Pri ukladaní riadu na seba odporúčame použiť silikónové chrániče panvíc, ktoré zabránia poškriabaniu a preliačeniu.

- Riad môžete umývať v umývačke riadu, ale odporúčame ručné umývanie.
- Nepoužívajte riad v mikrovlnnej rúre!
- Maximálna bezpečná teplota v rúre je 250 °C, sklenené pokrievky do 200 °C.

EN

① Wash before first use

Rinse the cookware with lukewarm water or wash with a dishwashing detergent and dry with a cloth.

② How to use

We recommend using at least a little amount of oil or fat when cooking, to avoid damaging the nonstick surface.

We recommend wooden and plastic cooking tools. Please avoid metal tools, metal brush wire and abrasive cleaning detergents.

Use oven mitts or cloths to handle heated cookware handles.

To ensure that the cookware heats evenly, we recommend using it on a hob that best matches its diameter.

③ Care and maintenance

To extend the durability of the nonstick surface, we recommend wiping the inner surface from time to time with oil, gently heating it, letting it cool and wipe it away.

Wash the cookware when it is cool enough - rapid temperature changes could cause the bottom to deform.

Silicone pan protectors are recommended when stacking cookware in order to avoid scratches and dents

- The cookware is dishwasher safe, however hand washing is recommended.
- Do not use the cookware in the microwave!
- The maximum safe temperature in the oven is 250 °C, and glass lids up to 200 °C.

① Afwassen voor het eerste gebruiko

Spoel het kookgerei af met lauw water of was het af met een afwasmiddel en droog het met een doek.

② Hoe te gebruiken

We raden aan om ten minste een klein beetje olie of vet te gebruiken bij het koken, om beschadiging van het antiaanbakoppervlak te voorkomen.

We raden houten en plastic kookgereedschap aan. Vermijd metalen gereedschap, metalen borsteldraad en schurende schoonmaakmiddelen.

Gebruik ovenwanten of -doeken om de verwarmde grepen van kookgerei te hanteren.

Om ervoor te zorgen dat het kookgerei gelijkmatig opwarmt, raden we aan het te gebruiken op een kookplaat die het best bij de diameter past.

③ Verzorging en onderhoud

Om de duurzaamheid van het antiaanbakoppervlak te verlengen, raden we aan de binnenkant af en toe in te smeren met olie, zachtjes te verwarmen, af te laten koelen en af te vegen.

Was het kookgerei af als het voldoende afgekoeld is – snelle temperatuurschommelingen kunnen de bodem vervormen.

Silicone panbeschermers worden aanbevolen bij het stapelen van pannen om krassen en deuken te voorkomen.

- Het kookgerei mag in de vaatwasser, maar handwas wordt aanbevolen.
- Gebruik het kookgerei niet in de magnetron!
- De maximale veilige temperatuur in de oven is 250 °C, glazen deksels tot 200 °C.

① Első használat előtt

Öblítse el az edényt langyos vízzel, vagy mossa el mosogatószerrel, majd törölje szárazra egy ruhával.

② Használat

Főzés közben javasoljuk legalább kis mennyiségű olaj vagy zsír használatát, hogy elkerülje a tapadásmentes felület károsodását.

Fából vagy műanyagból készült konyhai eszközök használatát ajánljuk. Kérjük, kerülje a fém eszközöket, a dörzsszivacsokat és az abrazív tisztítószerkeket.

A felmelegedett fogantyúk kezelésekor használjon edényfogót vagy konyharuhát.

Az egyenletes felmelegedés érdekében javasoljuk, hogy az edényt a méretének leginkább megfelelő főzőlapon használja.

③ Ápolás és karbantartás

A tapadásmentes felület élettartamának meghosszabbítása érdekében időnként törölje át a belső felületet olajjal, enyhén melegítse fel, hagyja kihűlni, majd törölje le.

Az edényt csak akkor mossa el, ha kellően kihűlt – a hirtelen hőmérséklet-változás az alj kidudorodását okozhatja.

Az edények egymásra rakásakor javasoljuk szilikon serpenyővédők használatát a karcolások és horpadások elkerülése érdekében.

- Az edény mosogatógépben is tisztítható, azonban a kézi mosogatást javasoljuk.
- Az edényt ne használja mikrohullámú sütőben!
- A sütőben a maximális biztonságos hőmérséklet 250 °C, az üvegfedők pedig 200 °C-ig használhatók.



@fabinicz



@fabini.cz



@fabinicz

Fabini brand s. r. o. (IČ: 07 06 51 32 / DIČ: CZ 07 06 51 32)
Mánesova 917/28, 120 00 Praha 2 - Vinohrady

CZ +420 228 227 216

SK +421 222 205 161

(po – pá 9 – 17 h)

zakaznici@fabini.cz

www.fabini.cz

support@fabini.nl

www.fabini.nl