

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 220 °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 nepríľhávaly 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 nepríľhávého 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 220 °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!
- Maximum safe oven temperature is 220 °C.

① Afwassen voor het eerste gebruik

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 oventemperatuur is 220 °C.

① Vor dem ersten Gebrauch waschen

Das Kochgeschirr mit lauwarmem Wasser abspülen, mit Geschirrspülmittel reinigen und mit einem Tuch abtrocknen.

② Gebrauchshinweise

Wir empfehlen, beim Kochen zumindest eine kleine Menge Öl oder Fett zu verwenden, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.

Wir empfehlen Kochwerkzeuge aus Holz und Kunststoff. Bitte vermeiden Sie Metallwerkzeuge, Metallbürsten und scheuernde Reinigungsmittel.

Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Tücher, um das heiße Kochgeschirr anzufassen.

Um eine gleichmäßige Erwärmung des Kochgeschirrs zu gewährleisten, empfehlen wir, es auf einem Kochfeld zu verwenden, das seinem Durchmesser am besten entspricht.

③ Pflege und Instandhaltung

Um die Haltbarkeit der Antihafbeschichtung zu verlängern, empfehlen wir, die Innenseite mit Öl zu bestreichen, leicht zu erhitzen, abkühlen zu lassen und abzuwischen.

Waschen Sie das Kochgeschirr, wenn es ausreichend abgeköhlt ist - schnelle Temperaturschwankungen können dazu führen, dass sich der Boden wölbt.

Beim Stapeln des Kochgeschirrs wird ein Silikonpfannenschutz empfohlen, um Kratzer und Dellen zu vermeiden.

- Das Kochgeschirr ist spülmaschinenfest, es wird jedoch empfohlen, es von Hand zu waschen.
- Verwenden Sie das Kochgeschirr nicht in der Mikrowelle!
- Die maximal zulässige Backofentemperatur beträgt 220 °C.



@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