

LUCCA 3.0 | multi-ply stainless steel collection



FABINI

CZ

① Před prvním použitím omyjte

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

② Jak používat

Nádobí nahřejte na mírném nebo středním plameni, poté v nádobí rozeďte zvolený olej nebo tuk. Nenahřívejte nádobí dlouho prázdné, mohlo by dojít k lehkému zbarvení (které nemá ovšem vliv na funkci).

Pro manipulaci s horkým nádobím používejte chňapky nebo utěrky.

Aby se nádobí rovnoměrně nahřálo, doporučujeme jej používat na plotýnce, která co nejlépe odpovídá jejímu průměru. Při vaření můžete používat všechny typy nástrojů, doporučujeme převážně ty dřevěné a plastové.

③ Péče a údržba

Po vaření nebo pečení nádobí umývejte až ve chvíli, kdy je dostatečně chladné – vlivem rychlých teplotních změn by mohlo dojít k vyboulení dna nebo dokonce k prasknutí.

Pokud dojde k připálení, nechte nádobí odmočit a na odstranění připálenin použijte hadřík či kartáč z měkkých materiálů. Nepoužívejte kovové drátěnky. Pro důkladnější umytí a odstranění zbytků jídla můžete použít jedlou sodu nebo hrubou sůl.

- Nepřílnavé nádobí nedoporučujeme vkládat do myčky.
- Nádobí nepoužívejte v mikrovlnné troubě!

① Pred prvým použitím umyte

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

② Ako používať

Riad rozohrejte na miernom až strednom ohni a pridajte olej na vyprážanie alebo tuk podľa vlastného výberu. Prázdny riad dlho neohrievajte, môže dôjsť k zmene farby povrchu (na samotné varenie to však nebude mať vplyv).

Na manipuláciu s rozohriatym riadom používajte rukavice alebo kuchynské utierky.

Aby ste zabezpečili rovnomerný ohrev, odporúčame používať riad na varnej doske, ktorá najlepšie zodpovedá jeho priemeru. Na varenie môžete používať všetky typy náčinia, ale odporúčame hlavne drevené a plastové.

③ Starostlivosť a údržba

Po varení alebo pečení umývajte riad až vtedy, keď je dostatočne vychladnutý - prudké zmeny teploty by mohli spôsobiť vydutie dna alebo dokonca jeho prasknutie.

Ak dôjde k pripáleniu, nechajte riad odmočiť a na odstránenie pripáleniny použite mäkkú handričku alebo kefku. Nepoužívajte drôtenku. Na dôkladnejšie umytie a odstránenie zvyškov jedla môžete použiť jedlú sódu alebo hrubú soľ.

- Neodporúčame vkladať nepríľnavý riad do umývačky riadu.
- Nevhodné do mikrovlnnej rúry.

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

Heat the cookware on a low to medium flame, then add your frying oil or fat of choice. Do not heat the empty cookware for a long time, a discoloration may occur which does not affect the cooking performance.

Use oven mitts or cloths to handle heated cookware.

To ensure that the cookware heats evenly, we recommend using it on a hob that best matches its diameter. You can use all types of tools for cooking, but we recommend mainly wooden and plastic ones.

③ Care and maintenance

Wash the cookware when it is cool enough - rapid temperature changes could cause the bottom to bulge or even crack.

If scorching occurs, let the cookware soak and use a soft cloth or brush to remove the scorch. Do not use metal wire. You can use baking soda or coarse salt to remove food residue.

- It is not recommended to put nonstick cookware in the dishwasher.
- Do not use the cookware in the microwave!

① Lavare prima del primo utilizzo

Sciacquare le pentole con acqua tiepida, lavarle con un detersivo per piatti e asciugarle con un panno.

② È essenziale un riscaldamento adeguato

Riscaldare le pentole a fuoco medio-basso per circa 3 minuti all'inizio, oppure preriscaldarle alla temperatura desiderata nel forno. La superficie smaltata può resistere a temperature fino a 260 °C.

Per maneggiare le pentole calde, utilizzare guanti o panni da forno.

Per garantire un riscaldamento uniforme delle pentole, si consiglia di utilizzarle su un piano di cottura che si adatti al meglio al loro diametro. È possibile utilizzare tutti i tipi di utensili, ma si consigliano soprattutto quelli in legno e plastica.

③ Cura e manutenzione

Dopo l'utilizzo, lavare le stoviglie solo quando è sufficientemente fredda: i rapidi sbalzi di temperatura potrebbero causare il rigonfiamento o addirittura la rottura del fondo.

In caso di bruciature, lasciare scolare le pentole e utilizzare un panno morbido o una spazzola per rimuoverle. Evitare l'uso di fili metallici. È possibile utilizzare bicarbonato di sodio o sale grosso per un lavaggio più approfondito e per rimuovere i residui di cibo.

- Non è consigliabile mettere le pentole antiaderenti in lavastoviglie.
- Evitare l'uso delle pentole nel microonde!

① Vor dem ersten Gebrauch waschen

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

② Gebrauchshinweise

Erhitzen Sie das Kochgeschirr auf kleiner oder mittlerer Flamme, dann erhitzen Sie das Öl oder Fett Ihrer Wahl im Kochgeschirr. Erhitzen Sie das Kochgeschirr nicht über einen längeren Zeitraum leer, es kann zu einer leichten Verfärbung kommen (was die Funktion nicht beeinträchtigt).

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. Sie können alle Arten von Kochgeschirr verwenden, aber wir empfehlen vor allem Holz- und Kunststoffgeschirr.

③ Pflege und Instandhaltung

Waschen Sie das Kochgeschirr, wenn es ausreichend abgekühlt ist - schnelle Temperaturschwankungen können dazu führen, dass sich der Boden wölbt oder sogar Risse bekommt.

Wenn es zu Verbrennungen kommt, lassen Sie das Kochgeschirr einweichen und entfernen Sie die Verbrennungen mit einem weichen Tuch oder einer Bürste. Verwenden Sie keinen Metalldraht. Sie können Backpulver oder grobes Salz verwenden, um Lebensmittelreste zu entfernen.

- Es wird nicht empfohlen, antihaftbeschichtetes Kochgeschirr in die Spülmaschine zu geben.
- Verwenden Sie das Kochgeschirr nicht in der Mikrowelle!



@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

CZ +420 228 227 216

SK +421 222 205 161

(po – pá 9 – 17 h)

zakaznici@fabini.cz

www.fabini.cz