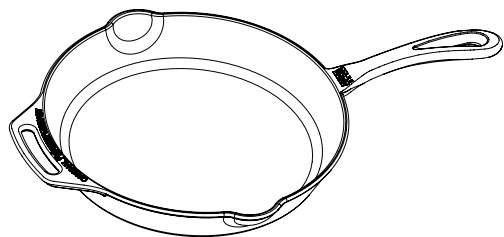
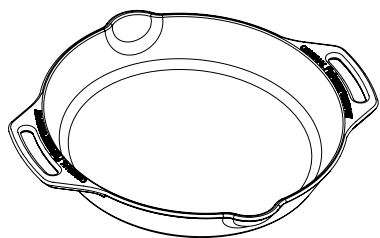


PROVEDENÍ

Litínové pánve Petromax jsou nabízeny ve dvou variantách a v různých velikostech. Vybrat si tak si můžete tu, která Vám nejvíce vyhovuje.



	Obsah pánve (max.)	Průměr	Výška	Váha
fp20-t	1,1 L	20 cm	6,7 cm	1,8 kg
fp25-t	1,6 L	25 cm	6,7 cm	2,5 kg
fp30-t	2,5 L	30 cm	6,7 cm	3,7 kg
ft35-t	3,5 L	35 cm	6,7 cm	4,7 kg
ft40-t	4,7 L	40 cm	6,7 cm	6 kg



	Obsah pánve (max.)	Průměr	Výška	Váha
fp25h-t	1,6 L	25 cm	5 cm	2,3 kg
fp30h-t	2,5 L	30 cm	5 cm	3,4 kg
fp35h-t	3,5 L	35 cm	5 cm	4,4 kg
fp40h-t	4,7 L	40 cm	5 cm	5,6 kg



ORIGINAL

Petromax
GERMANY

LITINOVÁ PÁNEV

fp20 – fp25 – fp30 – fp35 – fp40
fp25h – fp30h – fp35h – fp40h

NÁVOD K POUŽITÍ

NÁVOD K POUŽITÍ PRO LITINOVOU PÁNEV PETROMAX

Děkujeme, že jste se rozhodli pro koupi litinové pánve Petromax! S Vaší novou litinovou pánví můžete vařit jak na otevřeném ohni, tak v domácnosti a budete profitovat z jedinečných vlastností kvalitní litiny. Jsme přesvědčeni o tom, že pro Vás bude používání litinové pánve radostí a doufáme, že si každý uvařený pokrm v ní obzvláště vychutnáte.

DŮLEŽITÉ POKYNY

Před prvním použitím si přečtete pozorně následující pokyny. Dbejte obzvláště na bezpečnostní pokyny. Uschovejte si dobře tento návod a předejte ho také dále případnému dalšímu uživateli.

POPIS PRODUKTU

Tuto litinovou pánev můžete používat jak na plynovém hořáku, v pecíci troubě, tak i v přírodě na ohništi nebo jiném místě na vaření nebo na vhodném grilu. Litina má výborné vlastnosti rozložení a ukládání tepla a díky svému upravenému povrchu je připravena ihned k použití a snadno se udržuje.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

POZOR! Pánev může být při používání velmi horká. Nenechávejte proto nikdy děti v blízkosti horké pánve. Chraňte si ruce pomocí tepluvzdorných rukavic nebo utěrky, když se horké pánve dotýkáte. Nelijte na horkou litinovou pánev žádnou studenou tekutinu (ani vodu), neboť by se tímto mohla nenávratně poškodit nebo popraskat!

Nepoužívejte v žádném případě k čištění pánve žádné čisticí prostředky ani mýdlo.

Nenechte pánev spadnout na zem, protože litina je křehký materiál, který může prasknout.

Pozor na náchylný povrch! Následujte pokyny k užívání výrobce sporáku a vyvarujte se posunování litinového nádobí sem a tam na sporáku.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím litinovou pánev důkladně umyjte horkou vodou a dobře ji poté vysušte. Díky svému upravenému povrchu (seasoned finish) můžete Vaši robustní litinovou pánev Petromax používat okamžitě po vypláchnutí a první vypálení není nutné. Na poprvé byste neměli připravovat jídla obsahující kyseliny, neboť by tím mohla být narušena patina – ochranná vrstva litinové pánve.

INFORMACE K ÚDRŽBĚ A SKLADOVÁNÍ

Pokud budete dodržovat pokyny a správně pečovat o Vaší litinovou pánev, vydrží Vám po generace. V tomto případě byste měli dbát na tato základní pravidla:

- Nechte litinovou pánev po použití vychladnout a poté ji vymyjte teplou vodou. Nepoužívejte k čištění pánve v žádném případě saponáty nebo mýdlo. Tímto může být zničena patina.
- K čištění litinové pánve použijte běžný kartáč na nádobí nebo houbičku.
- Litinovou pánev po vyčištění vždy pečlivě osušte, než ji uložíte.
- Natřete litinové části pečující pastou Petromax, alternativou je neutrální olej nebo rostlinný tuk. Nepoužívejte olivový olej nebo tuky. Skladujte litinovou pánev na suchém místě.
- Litinová pánev není určena pro mytí v myčce

POSTUP PŘI VYPALOVÁNÍ

Patina (ochranná vrstva litinové pánve) musí být obnovována, pokud je porušena. Může se např. stát, že pánev začne na některých místech rezavět. Pokud se tak stane, měli byste postupovat následovně:

1. Odstraňte rez drátěným kartáčem. Vyčistěte pánev teplou vodou, mycím prostředkem a běžným kartáčem na nádobí. Dobře ji poté osušte.
2. Natřete celý povrch pánve, uvnitř i zvenku pečující pastou, alternativou je neutrální olej nebo rostlinný tuk. Nepoužívejte olivový olej nebo tuky, které kouří při nízké teplotě.
3. Dejte litinovou pánev do trouby rozpálené na 180 °C. Nechte ji 1 až 2 hodiny vypálit a poté troubu vypněte. Troubu pootevřete a nechte pánev vychladnout.

Pozor! Litinová pánev během vypalování mastné tukové vrstvy může kouřit. Proto doporučujeme vypalování provádět venku, např. na otevřeném ohni nebo v grilu.

4. Litinovou pánev po vychladnutí ještě jednou důkladně namastěte. Tím je proces vypálení hotový.

ZÁRUKA

U běžného používání je záruka na litinovou pánev Petromax dva roky od data nákupu. V případě, že nemůžete Vaší pánev Petromax bezvadně používat, ať již kvůli vadě materiálu nebo jiné vadě ze strany výrobce, máte nárok na reklamaci. Spojte se s Vaším prodejcem výrobků Petromax.

SERVIS A PODPORA

V případě otázek a problémů Vám rádi pomůžeme.

Obraťte se na nás na e-mailové adrese: info@steeltrend.net