



AMT UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA - GRATULUJEME!

Stali jste se majitelem nádoby ze série nejlepších pánví na světě, které doporučují profesionálové. Při správném používání a dodržování přiloženého návodu si můžete po velmi dlouhou dobu užívat funkčnost a výhody hrnců a pánví AMT.

DOPORUČENO:



Euro-Toques
European Union of Chefs



WACS
World Association of Chefs Societies



VKD
German Chefs Association



Official outfitter of the German National Culinary

NÁVOD NA POUŽITÍ HRNCŮ A PÁNVÍ AMT:

- 1** Před prvním použitím nádoby odstraňte obal a nálepku ze spodní části nádoby.
- 2** Nádobi omyjte saponátem na nádobi a poté otřete dosucha. Nedoporučuje se používat silné čisticí prostředky, kartáče nebo drsné drátěnky.
- 3** Pánev položte na vhodnou velikost varné zóny a to tak, že střední část varné zóny by měla odpovídat velikosti dna pánve. Výšve uvedenou přispívá k efektivní spotřebě energie a v případě pánví a hrnců určeného pro indukční sporáky (symbol indukce je na obalu nádobi) je to důležité, protože nejsou-li správně přizpůsobeny velikosti, sporák může nereagovat na dno nádoby.



Poznámka: Při používání produktů AMT na sklokeramických varných deskách byste se měli rozhodně vyhýbat přemísťování nádobi přímo po povrchu varné desky. Nádoby vždy zvedněte, abyste je přemístili na varné desce. Nepřemísťujte nádobi umístěné přímo na skleněném povrchu indukčního/elektrického sporáku, protože se může poškrábat povrch varné desky.

- 4** Nádoba by se měla zahřívát na vysokou teplotu po dobu asi 1-2 minuty. Doporučuje se používat rukojeti nebo chňapky, protože nádoby mohou být velmi horké. Pro kontrolu, zda je pánev správně nahřátá, dejte na její okraj trochu vody. Pokud je nádoba správně zahřátá budou viditelné vzduchové bubliny. Pánev a hrnce AMT rovnoměrně rozvádějí teplo po celém povrchu produktu. Doporučuje se použít vysokou teplotu pouze k zahřátí pánve, poté teplotu snižte na střední nebo nízkou. Maximální doba ohřevu by neměla přesáhnout 5 minut. Nádoby nepřehřívajte, protože příliš dlouhé udržování vysoké teploty může poškodit nepřilnavý povlak. Také nenechávejte pánev na sporáku bez dozoru a nenechávejte ji prázdnou (bez obsahu) na sporáku, když je zapnutý.



Pozor! Zahřátá nádoba je velmi horká! Nedotýkejte se horké pánve bez rukavic / vhodné ochrany.

- 5** Nepřilnavý povlak LOTAN® je vhodný ke smažení, vaření a pečení bez použití oleje/tuku. Pokud se rozhodnete použít tuk, olej, sprejový olej atd., ujistěte se, že jsou vhodné ke smažení. Tuky a oleje mají různé kouřové body. Měla by se snížit teplota, když se z tuků v nádobě začne kouřit nebo když ucítíte přehřátý olej. Stupně ohřevu různých tuků a olejů: Máslo a margarín lze zahřát jen na teplotu kolem 160 °C, a proto jsou vhodné pouze pro jídla vařená při nízké teplotě, jako jsou smažená vejce nebo palačinky. Přepuštěné máslo lze zahřát na 200 °C, oleje jako slunečnicový olej lze zahřát na teplotu přibližně 200 °C – 220 °C. Jsou vhodné pro střední stupně ohřevu, pro jídla, jako jsou smažené brambory a obalovaná jídla. Oleje lisované za studena (např. olivový olej), dietní tuky a dietní margaríny obvykle nejsou vhodné ke smažení. Věnujte prosím zvláštní pozornost informacím poskytovaným jejich výrobci.

- 6** Po použití nádoby je třeba ji nechat před mytím vychladnout, aby nedošlo k náhlé změně teploty.

- 7** Pro vaření, pečení a smažení lze používat příslušenství, doporučuje se však používat předměty vyrobené z měkkých materiálů jako silikon, dřevo, nylon. Nepoužívejte kovové nebo keramické nástroje a nástroje s ostrými hroty.

- 8** Nádobi AMT lze používat v troubě s držáky (kromě nádobi s odnímatelnými držáky) při maximální teplotě do 240 °C. Při vyjímání nádoby z trouby používejte vždy chňapku, držáky se v troubě také zahřívají.

Pozor: maximální teplota pro odnímatelné držáky v troubě je 140 °C. Odepněte držák, chcete-li nádoby použít v troubě při teplotě vyšší než 140 °C. Pro nádobi bez rukojeti nebo s nerezovými rukojetmi je maximální teplota 260°C.

PFOA free

Výrobce nádobi AMT poskytuje ve standardní kolekci nádobi (kromě nádobi určeného pro indukční sporáky*) 25letou záruku na rovnost dna nádobi a 3letou záruku na povrch a rukojeti. *Na nádobi určené pro indukční sporáky výrobce poskytuje 3letou záruku na všechny prvky nádobi.

Skladování a údržba:

Nádobi je třeba po každém použití důkladně umýt a odstranit zbytky jídla. Produkty AMT „The World’s Best Pan“ jsou vhodné do myčky nádobi. Poznámka: Kaly, které se po umytí v myčce nádobi objeví na vnější straně dna nádobi, jsou přirozeným jevem, který je výsledkem chemické reakce s alkáliemi, které se často používají v tabletách do myček nádobi a neovlivňuje vlastnosti nádobi. K odstranění nečistot je nejlepší použít čisticí mléko nebo saponáty s obsahem kyseliny citrónové a/nebo kyseliny octové a mýt ručně. Je-li nádobi uloženo na sobě, je vhodné mezi nádobi vložit papírovou utěrku nebo podložku pro pánev „AMT Pan Protector“, aby nedošlo k poškrábání.

Záruka se nevztahuje na vady způsobené používáním nádobi v rozporu s jeho zamýšleným použitím a/nebo v rozporu s výše uvedeným návodem. Záruka se nevztahuje zejména na:

- přehřátí pánve v důsledku udržování příliš dlouhou vysoké teploty. Když se nádoba přehřeje, nepřilnavý povlak mění barvu a pomalu ztrácí své vlastnosti.
- řezy a škrábance v důsledku použití ostrých nástrojů na povrchu nádoby. Ostré řezy na povrchu mohou snížit antiadhezní vlastnosti nádobi.

Nedodržení doporučení vyplývajících z výše uvedených pokynů, jakož i používání nádobi v rozporu s účelem, ke kterému je určeno, bude mít za následek, že k reklamacím nebude přihlíženo. Děkujeme a přejeme radost z vaření s AMT!