



ORIGINAL

Petromax

GERMANY



ORIGINAL

Petromax

GERMANY

PÁNEV Z KOVANÉHO ŽELEZA

SP SÉRIE

NÁVOD K POUŽITÍ

steeltrend.net

PÁNEV Z KOVANÉHO ŽELEZA

SP SÉRIE

NÁVOD K POUŽITÍ

steeltrend.net

NÁVOD K POUŽITÍ PÁNVE SP SÉRIE - PETROMAX

Děkujeme, že jste se rozhodli pro koupi SP-série Petromax! Jsme přesvědčeni o tom, že Vám používání pánve bude dělat mnoho radosti. S častějším používáním této pánve z kovaného železa se vylepší její vynikající pečicí vlastnosti a vyniknou tím její přednosti. Pánev je vhodná pro všechny typy sporáků, stejně tak jako na otevřené ohniště. Její prvotřídní zpracování a kvalitní železo zaručují velmi dlouhou životnost.

DŮLEŽITÉ POKYNY

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

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Pánev může být při používání velmi horká. Nenechávejte proto nikdy děti v blízkosti pánve. Chraňte si ruce pomocí teplovzdorných rukavic nebo utěrky, když se pánve dotýkáte.
- Pozor na náchylný povrch! Aby nedošlo k poškrábání povrchu sporáku, pánev vždy nadzvedněte, pokud ji posouváte. Následujte pokyny k užívání výrobce sporáku a vyvarujte se posunování litinového nádobí sem a tam na sporáku.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte případné nálepky a zbytky lepidla, stejně tak ochrannou fólii Petromax Loga na rukojeti.
2. Namočte pánev na 5 až 10 minut do horké vody s mycím prostředkem, aby se tak odstranila bezbarvá ochrana před korozi. Nepoužívejte žádný čistící prostředek (jar atd.)! Poté umyjte pomocí běžného kartáče nebo houbičky na nádobí, v čisté a horké vodě, zbytky ochranné vrstvy. Pánev pak důkladně osušte.
3. Nyní se musí pánev vypálit. Nalijte do pánve jedlý olej, který se vysoce rozpálí, tak aby bylo dno dobře zakryté. Rozpalte pánev nejprve pomalu, tzn. na střední stupeň. Jen tak bude mít železo dostatečný čas se roztáhnout. Do pánve dejte syrové plátky brambor (podle volby buď s, nebo bez slupky) a přidejte jednu čajovou lžičku soli.
4. Opékejte brambory za stálého obrácení na nejvyšším stupni, až budou plátky mít tmavě hnědou barvu. Po nějaké době se dno pánve místy tmavě zbarví a vytvoří se, pro pánev ze železa, typická patina.
5. Vyprázdněte pánev, odstraňte brambory a nechte pánev vychladnout. Vypláchněte pánev horkou vodou a opatrně odstraňte případné zbytky ze smažení. Nakonec pánev dobře osušte. Pánev je nyní připravena k používání.

Po každém dalším používání stačí, když pánev vytřete papírovou kuchyňskou utěrkou nebo vymyjete horkou vodou. Po každém vymytí horkou vodou je třeba pánev dobře vysušit a pomocí papírové kuchyňské utěrky namastit jedlým olejem nebo pečující pastou Petromax.

INFORMACE K ÚDRŽBĚ A POUŽÍVÁNÍ

- Dbejte na správnou velikost plotýnky sporáku. Plotýnka by měla být minimálně stejně velká jako dno pánve. Pouze v případě, že dno pánve odpovídá velikosti plotýnky sporáku, se může teplo rovnoměrně rozložit.
- Rozpalujte pánev a omastek vždy pomalu, aby měla pánev dostatek času se roztáhnout.
- Nerozpalujte pánev nikdy prázdnou.
- Ze začátku budete potřebovat více tuku než v běžné pánvi. Čím častěji budete pánev používat a čím tmavší bude, tím méně tuku budete potřebovat.
- Nikdy nemyjte pánev v myčce na nádobí nebo pomocí jarových prostředků! Postačí, když pánev po použití vytřete papírovou kuchyňskou utěrkou nebo vymyjete horkou vodou. Poté dobře vysušíte a lehce namastíte.
- Prosíme dejte pozor při přípravě pokrmů obsahující kyseliny (jako např. pokrmy s vínem nebo rajčaty), zde by mohlo dojít k poškození patiny. V tomto případě je třeba opakovat proces vypálení – viz pokyny v odstavci „Před prvním použitím“.

NÁVOD K POUŽITÍ PÁNVE SP SÉRIE - PETROMAX

Děkujeme, že jste se rozhodli pro koupi SP-série Petromax! Jsme přesvědčeni o tom, že Vám používání pánve bude dělat mnoho radosti. S častějším používáním této pánve z kovaného železa se vylepší její vynikající pečicí vlastnosti a vyniknou tím její přednosti. Pánev je vhodná pro všechny typy sporáků, stejně tak jako na otevřené ohniště. Její prvotřídní zpracování a kvalitní železo zaručují velmi dlouhou životnost.

DŮLEŽITÉ POKYNY

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

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Pánev může být při používání velmi horká. Nenechávejte proto nikdy děti v blízkosti pánve. Chraňte si ruce pomocí teplovzdorných rukavic nebo utěrky, když se pánve dotýkáte.
- Pozor na náchylný povrch! Aby nedošlo k poškrábání povrchu sporáku, pánev vždy nadzvedněte, pokud ji posouváte. Následujte pokyny k užívání výrobce sporáku a vyvarujte se posunování litinového nádobí sem a tam na sporáku.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte případné nálepky a zbytky lepidla, stejně tak ochrannou fólii Petromax Loga na rukojeti.
2. Namočte pánev na 5 až 10 minut do horké vody s mycím prostředkem, aby se tak odstranila bezbarvá ochrana před korozi. Nepoužívejte žádný čistící prostředek (jar atd.)! Poté umyjte pomocí běžného kartáče nebo houbičky na nádobí, v čisté a horké vodě, zbytky ochranné vrstvy. Pánev pak důkladně osušte.
3. Nyní se musí pánev vypálit. Nalijte do pánve jedlý olej, který se vysoce rozpálí, tak aby bylo dno dobře zakryté. Rozpalte pánev nejprve pomalu, tzn. na střední stupeň. Jen tak bude mít železo dostatečný čas se roztáhnout. Do pánve dejte syrové plátky brambor (podle volby buď s, nebo bez slupky) a přidejte jednu čajovou lžičku soli.
4. Opékejte brambory za stálého obrácení na nejvyšším stupni, až budou plátky mít tmavě hnědou barvu. Po nějaké době se dno pánve místy tmavě zbarví a vytvoří se, pro pánev ze železa, typická patina.
5. Vyprázdněte pánev, odstraňte brambory a nechte pánev vychladnout. Vypláchněte pánev horkou vodou a opatrně odstraňte případné zbytky ze smažení. Nakonec pánev dobře osušte. Pánev je nyní připravena k používání.

Po každém dalším používání stačí, když pánev vytřete papírovou kuchyňskou utěrkou nebo vymyjete horkou vodou. Po každém vymytí horkou vodou je třeba pánev dobře vysušit a pomocí papírové kuchyňské utěrky namastit jedlým olejem nebo pečující pastou Petromax.

INFORMACE K ÚDRŽBĚ A POUŽÍVÁNÍ

- Dbejte na správnou velikost plotýnky sporáku. Plotýnka by měla být minimálně stejně velká jako dno pánve. Pouze v případě, že dno pánve odpovídá velikosti plotýnky sporáku, se může teplo rovnoměrně rozložit.
- Rozpalujte pánev a omastek vždy pomalu, aby měla pánev dostatek času se roztáhnout.
- Nerozpalujte pánev nikdy prázdnou.
- Ze začátku budete potřebovat více tuku než v běžné pánvi. Čím častěji budete pánev používat a čím tmavší bude, tím méně tuku budete potřebovat.
- Nikdy nemyjte pánev v myčce na nádobí nebo pomocí jarových prostředků! Postačí, když pánev po použití vytřete papírovou kuchyňskou utěrkou nebo vymyjete horkou vodou. Poté dobře vysušíte a lehce namastíte.
- Prosíme dejte pozor při přípravě pokrmů obsahující kyseliny (jako např. pokrmy s vínem nebo rajčaty), zde by mohlo dojít k poškození patiny. V tomto případě je třeba opakovat proces vypálení – viz pokyny v odstavci „Před prvním použitím“.