

BIOPAN® – ZDRAVÉ A EKOLOGICKÉ NÁDOBÍ S NEPŘILNAVÝM POVRCHEM NEJMODERNĚJŠÍ ZPŮSOB VAŘENÍ

Použití: el. sporák
sklokeramická deska
indukční deska
plyn
halogen

Vlastnosti:

- 1) Keramický povrch BIOPAN® NEOBSAHUJE žádné PTFE a PFOA (toxické materiály) na rozdíl od běžných povrchů s nepřilnavým povrchem ze supermarketu!
- 2) Keramický povrch BIOPAN® při zahřátí NEVYTVÁŘÍ žádné (!) škodlivé toxické výpary (na rozdíl od povrchu PTFE a PFOA, které jsou vysoce toxické pro drobná domácí zvířata, jako jsou papoušci a ostatní ptactvo a v případě výparů z PTFE nebo PFOA může dojít i k jejich uhynutí (!) Na tuto skutečnost se můžete informovat i veterináře, zabývajícího se exotickým ptactvem.
- 3) Při výrobě keramické řady BIOPAN® bylo vyprodukováno o 60 % méně CO₂ (byly použity recyklované materiály).
- 4) Jedinečné a patentově chráněné indukční dno zaručuje dokonalý rozvod tepla.
- 5) Silnostěnné provedení zajišťuje, že se nádobí „nezkroutí“ nebo nezdeformuje dno (v porovnání s plechovými tenkostěnnými keramickými pánvemi, které jsou sice levnější, ale po delším používání může dojít k jejich deformaci teplem). Takto deformované pánve špatně smaží.
- 6) Vysoce trvanlivý povrch, který se neodlupuje (ve srovnání s nekeramickým nepřilnavým povrchem PTFE a PFOA).
- 7) Ergonomická snímatelná rukojeť (po sejmutí rukojeti nebo držadla pánve/CASSEROLE můžete použít i k pečení a zapékání v troubě).
- 8) Poklice z termoskla s ergonomickým madlem, které slouží zároveň jako stojánek na odložení poklice.
- 9) Pánev/CASSEROLE se velmi snadno čistí (opláchnout vodou s prostředkem na mytí nádobí).
- 10) Odolná proti poškrábání.
- 11) Smaží dokřupa (keramický povrch má prokazatelně pozitivní vliv na kvalitu připravovaných pokrmů).

Před použitím si prosím přečtěte následující informace!

- před prvním použitím vybalte pánev/CASSEROLE z obalu a odstraňte všechny etikety
- poklice a plastová držadla nejsou určena pro zapékání v troubě
- pánev/CASSEROLE umyjte teplou vodou se saponátem a následně vytřete do sucha
- NIKDY nepoužívejte při mytí drátěnku, drsnou houbičku nebo přípravky na čištění trouby!
- pánev/CASSEROLE NIKDY nedávejte do myčky, došlo by tím k poškození nepřilnavosti povrchu (to samé ostatně platí pro všechny pánve, ať mají jakýkoliv nepřilnavý povrch)
- ponořením horké pánve/CASSEROLE do studené vody může dojít k poškození povrchu
- VŽDY myjte pánev/CASSEROLE až po jejím vychladnutí!!!
- před prvním použitím doporučujeme nanést na pánev/CASSEROLE pár kapek oleje a následně vytřít papírovým ubrouskem
- dbejte na to, aby se při vaření děti nepřibližovaly ke sporáku
- vařte vždy na plotýnce, jejíž průměr je co nejvíce podobný průměru pánvičky, tím šetříte energii
- nenechávejte pánev/CASSEROLE rozpalovat naprázdno
- při manipulaci s horkou pánví/CASSEROLE dbejte zvýšené opatrnosti
- nenechávejte pánev/CASSEROLE při vaření na sporáku bez dozoru
- madla pánve/CASSEROLE a poklice jsou z materiálu, který minimálně vede teplo. Při dlouhém vaření může dojít k zahřátí. Vždy se pro jistotu ujistěte „letmým dotykem“, že madla a rukojeť nejsou příliš horká.
- dbejte na to, aby madla a rukojeti nezasahovaly nad rozpálenou plotýnku
- při vyndávání pánve/CASSEROLE z trouby vždy používejte kuchyňskou chňapku
- používáním dřevěných nebo plastových nástrojů prodlužujete životnost pánve/CASSEROLE
- NIKDY nekrájejte jídlo na pánvi/CASSEROLE!
- zamezte pádu pánve/CASSEROLE na zem, pánev neohýbejte, došlo by tím k poškození nepřilnavého povrchu
- pokud dojde během vaření k přichycení potravin k pánvi/CASSEROLE, přidejte trochu vody, přichycené potraviny „povolí“
- s postupem času se mohou na povrchu pánve/CASSEROLE vytvořit tmavší skvrnky, které jsou způsobeny dlouhodobějším vařením na tuku. Nejedná se o poškození či vadu výrobku, ale o přirozený proces zabarvení.
- záruční doba je 2 roky
- záruka se nevztahuje na vady způsobené chybným zacházením s pánví/CASSEROLE (v rozporu s výše uvedenými informacemi), škrábance a na běžné opotřebení
- v případě dotazů, námětů a připomínek nás můžete kontaktovat:

