



BIOPAN[®]

DA25311 | DA25312 | DA25314
DA25321 | DA25322 | DA25323

ZDRAVÁ A EKOLOGICKÁ PÁNEV / HRNEC S NEPŘILNAVÝM POVRSCHEM NEJMODERNĚJŠÍ ZPŮSOB VAŘENÍ

Použití: elektrický sporák • sklokeramická deska • indukční deska • plyn • halogen

Vlastnosti:

- 1) Keramický povrch výrobků BIOPAN® NEOBSAHUJE žádné PTFE a PFOA (toxické materiály) na rozdíl od běžných výrobků s nepřilnavým povrchem ze supermarketu!
- 2) Keramický povrch pánve při zahřátí NEVYTVÁŘÍ žádné (!) škodlivé toxické výpary (na rozdíl od pánví s povrchem 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 u veterináře, zabývajícího se exotickým ptactvem.
- 3) Při výrobě výrobku BIOPAN® bylo vyprodukováno o 60 % méně CO₂ (byly použity recyklované materiály).
- 4) Jedinečné a patentově chráněné indukční dno zaručuje dokonalý rozvod tepla po celé pánvi/ hrnci.
- 5) Silnostěnné provedení zajišťuje, že se pánev/hrnec „nezkroučí“ nebo nezdeformuje její 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/hrnce 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 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/hrnec se velmi snadno čistí (opláchnout vodou s prostředkem na mytí nádobí).
- 10) Odolná proti poškrábání.
- 11) Smaží dokřupava (keramický povrch má prokazatelně pozitivní vliv na kvalitu připravovaných pokrmů).

Před použitím si prosím přečtěte následující informace!

- před prvním použitím vybalte pánev/hrnec z obalu a odstraňte všechny etikety
- poklice a plastová držadla nejsou určena pro zapékání v troubě
- pánev/hrnec umyjte teplou vodou se saponátem a následně vytřete do sucha
- NIKDY nepoužívejte při mytí drátěnku, drsnou houbičku nebo přípravky na čištění trouby!
- pánve/ hrnce 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/hrnce do studené vody může dojít k poškození povrchu
- VŽDY myjte pánev/hrnec až po jejím vychladnutí!!!
- před prvním použitím doporučujeme nanést na pánev 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/hrnce, tím šetříte energii
- nenechávejte pánev rozpalovat naprázdno
- při manipulaci s horkou pánví dbejte zvýšené opatrnosti
- nenechávejte pánev při vaření na sporáku bez dozoru
- madla pánve/hrnce 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 rukojeť nezasahovaly nad rozpálenou plotýnku
- při vyndávání pánve z trouby vždy používejte kuchyňskou chňapku
- používáním dřevěných nebo plastových nástrojů prodlužujete životnost pánve/hrnce
- NIKDY nekrájejte jídlo na pánvi/hrnci!
- zamezte pádu pánve/hrnce na zem, pánev/hrnec neohýbejte, došlo by tím k poškození nepřilnavého povrchu
- pokud dojde během vaření k přichycení potravin k pánvi/hrnci, přidejte trochu vody, přichycené potraviny „povolí“
- s postupem času se mohou na povrchu vytvořit tmavší skvrnky, které jsou způsobeny dlouhodobějším vařením na tuku. Nejedná se o poškození či vadu výrobku, ale o přirozený proces zabarvení. Změna barvy není důvodem k reklamaci.
- záruční doba je 2 roky
- záruka se nevztahuje na vady způsobené chybným zacházením s pánvi/hrncem (v rozporu s výše uvedenými informacemi), škrábance a na běžné opotřebení

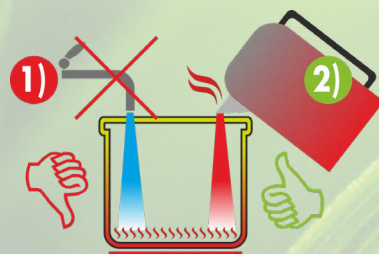
Upozornění!

- 1) Zabraňte styku HORKÉ nádoby BIOPAN se studenou vodou! Mohlo by dojít k poškození keramického povrchu nádoby. Vnitřní nádobu BIOPAN nemyjte v myčce na nádobí. Nepoužívejte abrazivní čisticí přípravky ani pomůcky (písky, krémy, drátěnky). Mytí vnitřní nádoby BIOPAN je velmi snadné a postačí jen teplá voda s kapkou prostředku na mytí nádobí.
- 2) Při podlévání již horkých připravovaných pokrmů podlévejte POUZE horkou vodou z rychlovarné konvice. Zabráníte tím poškození nepřilnavého povrchu. V případě nedodržení zmíněných postupů se záruka na poškozený povrch chybou spotřebitele nevztahuje.

Příklad:

- a) Podlévání restovaného masa
- b) Zalévání usmažené cibulky při přípravě guláše
- c) Zalévání restované zeleniny při přípravě svíčkové a jiných omáček

Použitím horké vody z rychlovarné konvice si také zkrátíte dobu přípravy pokrmu.



ZDRAVÁ A EKOLOGICKÁ PANVICA/HRNIEC S NEPRIĽNAVÝM POVRCHOM NAJMODERNEJŠÍ SPÔSOB VARENIA

Použitie: elektrický sporák • sklokeramická doska • indukční doska • plyn • halogén

Vlastnosti:

- 1) Keramický povrch panvice BIOPAN® NEOBSAHUJE žiadne PTFE a PFOA (toxické materiály) na rozdiel od bežných panvíc s nepriľnavým povrchom zo supermarketu!
- 2) Keramický povrch panvice pri zahriatí NEVYTVÁRA žiadne (!) škodlivé toxické výpary (na rozdiel od panvíc s povrchom PTFE a PFOA, ktoré sú vysoko toxické pre drobné domáce zvieratá, ako sú papagáje a ostatné vtáctvo a v prípade výparov z PTFE alebo PFOA môže dôjsť aj k ich uhynutiu (!). O tejto skutočnosti sa môžete informovať i u veterinára, ktorý sa zaoberá exotickým vtáctvom.
- 3) Pri výrobe keramickej panvice BIOPAN® bolo vyprodukované o 60 % menej CO₂ (boli použité recyklované materiály).
- 4) Jedinečné a patentovo chránené indukčné dno panvice zaručuje dokonalý rozvod tepla po celé panvici.
- 5) Hrubostenné vyhotovenie zaisťuje, že sa panvica „neskrúti“ alebo nezdeformuje jej dno (v porovnaní s plechovými tenkostennými keramickými panvicami, ktoré sú síce lacnejšie, ale po dlhšom používaní môže dôjsť k ich deformácii teplom). Takto deformované panvice smažia zle.
- 6) Vysoko trvanlivý povrch, ktorý sa neodlupuje (v porovnaní s nekeramickým nepriľnavým povrchom PTFE a PFOA).
- 7) Ergonomická snímateľná rukoväť (po odobratí rukoväti alebo držadla panvicu môžete použiť i na pečenie a zapiekanie v rúre).
- 8) Pokrievka z termoskla s ergonomickým držadlom, ktoré slúži zároveň ako stojanček na odloženie pokrievky.
- 9) Panvica sa veľmi ľahko čistí (opláchnuť vodou s prostriedkom na umývanie riadu).
- 10) Odolná proti poškrabaniu.
- 11) Smaží do chrumkava (keramický povrch má preukázateľne pozitívny vplyv na kvalitu pripravovaných pokrmov).

Pred použitím si prosím prečítajte nasledujúce informácie!

- Pred prvým použitím vybalte panvicu/hrniec z obalu a odstráňte všetky etikety.
- Pokrievky a plastové držadlá nie sú určené na zapiekanie v rúre.
- Panvicu/hrniec umyte teplou vodou so saponátom a následne vytrite do sucha.
- NIKDY pri umývaní nepoužívajte drôtenku, drsnú hubku alebo prípravky na čistenie rúry!
- Panvicu/hrniec NIKDY nedávajte do umývačky, došlo by tým k poškodeniu nepriľnavosti povrchu (to isté ostatne platí pre všetky panvice, nech majú akýkoľvek nepriľnavý povrch).
- Ponorením horúcej panvice/hrnca do studenej vody môže dôjsť k poškodeniu povrchu.
- VŽDY umývajte panvicu/hrniec až po jej vychladnutí!!!
- Pred prvým použitím odporúčame naniesť na panvicu/hrniec pár kvapiek oleja a následne vytrieť papierovým obrúskom.
- Dbajte na to, aby sa pri varení deti nepribližovali k šporáku.
- Varte vždy na platničke, ktorej priemer je čo najviac podobný priemeru panvičky/hrnca, šetríte tým energiu.
- Nenechávajte panvicu rozpaľovať naprázdno.
- Pri manipulácii s horúcou panvicou dbajte na zvýšenú opatnosť.
- Nenechávajte panvicu pri varení na šporáku bez dozoru.
- Držadlá panvice/hrnca a pokrievky sú z materiálu, ktorý minimálne vedie teplo. Pri dlhom varení môže dôjsť k zahriatiu. Vždy sa pre istotu „letým dotykom“ uistite, že držadlá a rukoväť nie sú príliš horúce.
- Dbajte na to, aby držadlá a rukoväte nezasahovali nad rozpálenú platničku.
- Pri vyberaní panvice z rúry vždy používajte kuchynskú chňapku.
- Používaním drevených alebo plastových nástrojov predlžujete životnosť panvice/hrnca.
- NIKDY nekrájajte jedlo na panvici/hrnci!
- Zabráňte pádu panvice/hrnca na zem, panvicu/hrniec neohýbajte, došlo by tým k poškodeniu nepriľnavého povrchu.
- Ak pri varení dôjde k prichyteniu potravín k panvici/hrnci, pridajte trochu vody, prichytené potraviny „povolí“.
- S postupom času sa na povrchu panvice/hrnca môžu vytvoriť tmavšie škvrnky, ktoré sú spôsobené dlhodobším varením na tuku. Nejde o poškodenie či chybu výrobu, ale o prirodzený proces zafarbenia. Zmena farby nie je dôvodom na reklamáciu.
- Záručná lehota je 2 roky.
- Záruka sa nevzťahuje na nedostatky spôsobené chybným zaobchádzaním s panvicou/hrncom (v rozpore s vyššie uvedenými informáciami), škrabance a na bežné opotrebovanie.

Upozornenie!

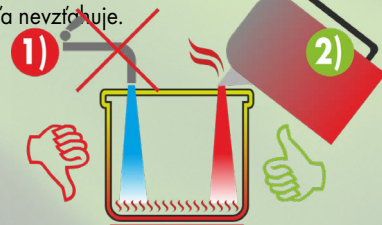
1) Zabráňte styku HORÚCEJ nádoby BIOPAN so studenou vodou! Mohlo by dôjsť k poškodeniu keramického povrchu nádoby. Vnútrošnú nádobu BIOPAN neumývajte v umývačke riadu. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani pomôcky (piesky, krémy, drôtenky). Umývanie vnútornej nádoby BIOPAN je veľmi jednoduché – postačí teplá voda s kvapkou prostriedku na umývanie riadu.

2) Pri podlievaní už horúcich pripravovaných jedál podlievajte IBA horúcou vodou z rýchlovarnej kanvice. Zabráňte tým poškodeniu nepriľnavého povrchu. V prípade nedodržania uvedených postupov sa záruka na poškodený povrch chybou spotrebiteľa nevzťahuje.

Príklad:

- a) Podlievanie restovaného mäsa
- b) Podlievanie opraženej cibule pri príprave guláša
- c) Podlievanie restovanej zeleniny pri príprave sviečkovej a iných omáčok

Použitím horúcej vody z rýchlovarnej kanvice si tiež skrátime dobu prípravy jedla.



PL - BIOPAN®

**ZDROWA I EKOLOGICZNA PATELNI/GARNEK KUCHENNY Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ
NAJNOWOCZEŚNIEJSZY SPOSÓB GOTOWANIA**

Zastosowanie: kuchenka elektryczna • płyta ceramiczna • płyta indukcyjna • gaz • halogen

Właściwości:

- 1) Powłoka ceramiczna patelni BIOPAN® NIEZAWIERA żadnych PTFE i PFOA (materiały toksyczne) w odróżnieniu od standardowych patelni z powłoką nieprzywierającą z supermarketu!
- 2) Powłoka ceramiczna patelni po podgrzaniu NIEWYDZIELA żadnych (!) szkodliwych toksycznych oparów (w odróżnieniu od patelni z powłoką PTFE i PFOA, które są wysokotoksyczne dla zwierząt domowych takich jak papugi i inne ptaki - w przypadku oparów z PTFE lub PFOA może nastąpić zgon zwierzęcia (!) Zapytać o ten fakt można lekarza weterynarii specjalizującego się w opiece nad egzotycznymi ptakami.
- 3) Podczas produkcji patelni ceramicznej BIOPAN® wyprodukowano o 60 % mniej CO₂ (zastosowano materiały pochodzące z recyklingu).
- 4) Wyjątkowe i chronione patentem dno indukcyjne patelni gwarantuje doskonałe rozpraszanie ciepła po całej patelni/garnku.
- 5) Wykonanie grubościennych zapewni, że patelnia/garnek kuchenny się „nie skręci” lub jej dno nie ulegnie zniekształceniu (w porównaniu do blaszanych cienkościennych patelni/garnki ceramicznych, co prawda bardziej wytrzymałych, lecz po dłuższym stosowaniu może nastąpić ich zniekształcenie wskutek oddziaływania ciepła). Zniekształcone w ten sposób patelnie/garnki smażą niewłaściwie.
- 6) Wysokoodporna na zdzieranie powłoka, która nie schodzi (w odróżnieniu od nieceramicznej, nieprzywierającej powłoki PTFE i PFOA).
- 7) Ergonomiczna, zdejmowana rączka patelni (po zdjęciu rękojeści lub uchwytu patelnię można użyć do pieczenia i zapiekania w piecu).
- 8) Pokrywa ze szkła termoodpornego z uchwytem ergonomicznym służącym jednocześnie jako stojak do odkładania pokrywy.
- 9) Patelnię/garnek można w prosty sposób czyścić (splukać wodą ze środkiem do mycia naczyń).
- 10) Odporna na zarysowania.
- 11) Gwarancja chrupiących potraw (powłoka ceramiczna posiada udokumentowany pozytywny wpływ na jakość przygotowywanych potraw).

Przed użyciem zapoznaj się z poniższymi informacjami!

- przed pierwszym użyciem wyjmij patelnię/garnek z opakowania, usuwając wszystkie etykiety
- pokrywa i uchwyty z tworzywa nie są przeznaczone do zapiekania w piecu
- patelnię/garnek umyj ciepłą wodą z detergentem, a następnie wytrzyj do sucha
- W ŻADNYM PRZYPADKU nie używaj do mycia druciaka, szorstkiej gąbki lub środków do czyszczenia pieca!
- W ŻADNYM PRZYPADKU nie wolno myć patelni/garnka w zmywarce do naczyń, dosłoby do uszkodzenia powłoki nieprzywierającej (to samo dotyczy wszystkich patelni, o dowolnym typie powłoki nieprzywierającej)
- zanurzenie gorącej patelni/garnka w zimnej wodzie może spowodować uszkodzenie powłoki
- ZAWSZE myj patelnię/garnek dopiero po jej ostygnięciu!!!
- przed pierwszym użyciem zalecamy nalać na patelnię kilka kropli oleju a następnie wytrzeć papierową ściereczką
- zadbaj, żeby podczas gotowania dzieci nie zbliżały się do kuchenki
- gotuj zawsze na palniku, którego średnica jest możliwie bliska średnicy patelni, oszczędzisz energię
- nie pozostawiaj pustej patelni/garnka do podgrzania
- pracując z gorącą patelnią/garnkiem, zachowaj ostrożność
- podczas gotowania nie zostawiaj patelni/garnka na kuchence bez nadzoru
- uchwyty patelni/garnku i pokrywa zostały wykonane z materiału o minimalnej przewodności cieplnej. Podczas dłuższego gotowania może dojść do ich nagrzania. Dotykając lekko uchwytów i rękojeści, zawsze upewnij się, że nie są one zbyt gorące.
- uważaj, by uchwyty i rękojeści nie znajdowały się nad rozgrzanym palnikiem
- wyjmując patelnię/garnek z pieca, używaj zawsze łapki do garnków
- używając przyrządów drewnianych lub z tworzywa sztucznego, przedłużasz żywotność patelni
- NIGDY nie krój jedzenia na patelni/garnku!
- zapobiegaj upadkowi patelni/garnku na ziemi, nie wyginaj patelni/garnka, dosłoby do uszkodzenia powłoki nieprzywierającej
- jeżeli podczas gotowania dojdzie do przywarcia żywności do patelni/garnku, dodaj trochę wody, przywarta żywność odejdzie od dna
- z biegiem czasu na powłoce patelni/garnku mogą powstać ciemniejsze plamki spowodowane długotrwałym gotowaniem na tłuszczu.
Nie oznacza to uszkodzenia czy wady produktu, chodzi o naturalny proces zmiany koloru
- okres gwarancji trwa 2 lata
- gwarancja nie obejmuje wad spowodowanych niewłaściwą manipulacją z patelnią/garnkiem (sprzeczną z powyższymi informacjami), zadrapań oraz normalnego zużycia.
- w przypadku pytań, sugestii czy uwag, możesz się z nami skontaktować:

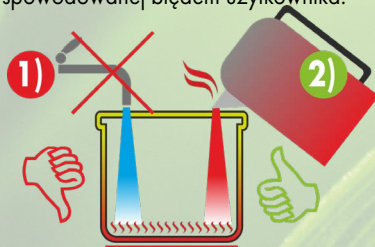
Uwaga!

- 1) Unikaj kontaktu GORĄCEGO naczynia BIOPAN z zimną wodą! Może to spowodować uszkodzenie ceramicznej powierzchni naczynia. Wewnętrznego naczynia BIOPAN nie myj w zmywarce. Nie używaj środków ani narzędzi ściernych (proszki, kremy, druciaki). Mycie wewnętrznego naczynia BIOPAN jest bardzo proste – wystarczy ciepła woda z kroplą płynu do mycia naczyń.
- 2) Podczas podlewania już gorących potraw używaj TYLKO gorącej wody z czajnika elektrycznego. Dzięki temu unikniesz uszkodzenia powłoki nieprzywierającej. W przypadku nieprzestrzegania powyższych zasad gwarancja nie obejmuje uszkodzonej powierzchni spowodowanej błędem użytkownika.

Przykład:

- a) Podlewanie podsmażonego mięsa
- b) Podlewanie smażonej cebuli podczas przygotowywania gulaszu
- c) Podlewanie podsmażonych warzyw podczas przygotowywania pieczeni i innych sosów

Użycie gorącej wody z czajnika elektrycznego dodatkowo skraca czas przygotowania potrawy.



Használat: elektromos tűzhely • kerámialap • indukciós főzőlap • gáz • halogén

Tulajdonságok:

- 1) A BIOPAN® termékek kerámiafelülete NEM TARTALMAZ semmilyen PTFE-t és PFOA-t (mérgező anyagokat), ellentétben a szupermarketekben kapható szokásos tapadásmentes bevonatú edényekkel!
- 2) A serpenyő kerámiafelülete melegítéskor NEM KÉPEZ semmilyen (!) káros mérgező gőzt (ellentétben a PTFE- és PFOA-bevonatú serpenyőkkel, amelyek rendkívül mérgezőek a kis háziállatok, például papagájok és más madarak számára, és a PTFE vagy PFOA gőzei akár az elhullásukat is okozhatják (!) Erről az egzotikus madarakkal foglalkozó állatorvostól tájékozódhat).
- 3) A BIOPAN® gyártása során 60%-kal kevesebb CO₂ termelődött (újrahasznosított anyagokat használtunk).
- 4) Az egyedülálló, szabadalmaztatott indukciós talp tökéletes hőeloszlást biztosít a teljes serpenyőben / edényben.
- 5) A vastagfalú kivitel biztosítja, hogy a serpenyő / edény alja ne „görbüljön el” vagy deformálódjon (szemben az olcsóbb, vékonyfalú kerámia serpenyőkkel, amelyek hosszabb használat után a hő hatására eldeformálódhatnak). Az ilyen módon eldeformálódott serpenyők/edények rosszul sütnék.
- 6) Rendkívül tartós felület, amely nem válik le (szemben a nem kerámia PTFE- és PFOA-bevonatokkal).
- 7) Ergonomikus, levehető nyél (a nyél eltávolítása után sütőben sütésre és gratinírozásra is használható).
- 8) Hőálló üvegfedő ergonomikus fogantyúval, amely egyben a fedő tartóállványként is szolgál.
- 9) A serpenyő / edény nagyon könnyen tisztítható (mosogatószeres vízzel leöblíteni).
- 10) Karcálló.
- 11) Ropogósra süt (a kerámiafelület igazoltan pozitív hatással van az elkészített ételek minőségére).

Használat előtt kérjük, olvassa el az alábbi információkat!

- Az első használat előtt csomagolja ki a serpenyőt/edényt és távolítsa el az összes címkét
- A fedők és a műanyag fogantyúk nem alkalmasak sütőben való használatra
- A serpenyőt/edényt mossa el meleg, mosogatószeres vízben, majd törölje szárazra
- SOHA ne használjon fémdörzsölőt, durva szivacsot vagy sütőtisztítót!
- A serpenyőket/edényeket SOHA ne tegye mosogatógépbe, mert ez a tapadásmentes felület károsodásához vezet (ez minden tapadásmentes felületű edényre érvényes)
- A forró serpenyő/edény hideg vízbe merítése a felület károsodását okozhatja
- MINDIG csak a serpenyő/edény kihűlése után tisztítsa meg!!!
- Az első használat előtt ajánlott pár csepp olajat a serpenyőbe tenni, majd papírtörülővel szétkenni
- Ügyeljen rá, hogy főzés közben a gyermekek ne kerüljenek a tűzhely közelébe
- Mindig a serpenyő/edény átmérőjéhez legjobban illő főzőlapot használja – energiát takarít meg
- Ne hagyja a serpenyőt üresen felforrósodni
- Forró serpenyő kezelésekor fokozott óvatosság szükséges
- Ne hagyja a serpenyőt a tűzhelyen felügyelet nélkül
- A serpenyő/edény és a fedő fogantyúi minimálisan vezetik a hőt, de hosszabb főzés során felmelegedhetnek – mindig ellenőrizze „érintéssel”, hogy nem túl forrók
- Ügyeljen, hogy a fogantyúk ne kerüljenek forró főzőlap fölé
- A sütőből kivett serpenyőhöz mindig használjon edényfogó kesztyűt
- Fakanál vagy műanyag eszközök használatával meghosszabbíthatja a serpenyő/edény élettartamát
- SOHA ne vágjon ételt a serpenyőben/edényben!
- Ne ejtse le a serpenyőt/edényt, ne hajlítsa meg – a tapadásmentes felület károsodhat
- Ha az étel odaragadt, adjon hozzá egy kevés vizet, és az étel fellazul
- Idővel sötétebb foltok jelenhetnek meg a felületen a zsírban való hosszan tartó főzés miatt – ez természetes elszíneződés, nem hiba és nem indokol reklamációt
- Jótállási idő: 2 év
- A garancia nem vonatkozik a helytelen használatból eredő hibákra, karcolásokra és a normál kopásra

Figyelmeztetés!

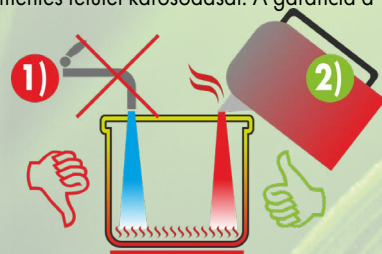
1) Kerülje a FORRÓ BIOPAN edény hideg vízzel való érintkezését! Ez a kerámiafelület károsodását okozhatja. A BIOPAN belső edényét ne mossa mosogatógépben. Ne használjon súrolószereket vagy eszközöket (homok, kréme, dörzsi). A BIOPAN belső edényének tisztítása nagyon egyszerű, elegendő meleg víz egy csepp mosogatószerrel.

2) Már forró ételek főzése közben a folyadékot CSAK forró vízzel, vízforralóból töltsse fel. Így elkerüli a tapadásmentes felület károsodását. A garancia a hibás használatból eredő sérülésekre nem vonatkozik.

Példa:

- a) Párolt hús felöntése
- b) Pirított hagyma felöntése pörkölt készítésénél
- c) Párolt zöldség felöntése mártások, például szószok készítésénél

A vízforralóból származó forró víz használata egyben lerövidíti az ételkészítés idejét is.



RO - BIOPAN®

**TIGĂI / OALE SĂNĂTOASE ȘI ECOLOGICE CU SUPRAFAȚĂ ANTIADERENTĂ
CEA MAI MODERNĂ METODĂ DE GĂTIT**

Utilizare: aragaz electric • plită vitroceramică • plită cu inducție • gaz • halogen

Caracteristici:

- 1) Suprafața ceramică a produselor BIOPAN® NU CONȚINE PTFE și PFOA (substanțe toxice), spre deosebire de produsele obișnuite cu suprafață antiaderentă din supermarket!
- 2) Suprafața ceramică a tigăii, la încălzire, NU PRODUCE vapori toxici nocivi (!) (spre deosebire de tigăile cu PTFE și PFOA, care sunt extrem de toxice pentru animalele mici, cum ar fi papagalii și alte păsări, iar vaporii de PTFE sau PFOA pot duce chiar la moartea acestora (!)).
- 3) La fabricarea BIOPAN® s-a produs cu 60% mai puțin CO₂ (s-au folosit materiale reciclate).
- 4) Fundul unic și patentat pentru inducție asigură distribuția perfectă a căldurii în tigaie / oală.
- 5) Construcția cu pereți groși garantează că tigaia / oala nu se deformează (comparativ cu tigăile ceramice subțiri, mai ieftine, care după utilizare mai lungă se pot deforma).
- 6) Suprafață foarte durabilă, care nu se exfoliază (spre deosebire de suprafețele antiaderente PTFE și PFOA).
- 7) Mâner ergonomic detașabil (după îndepărtare, tigaia / oala poate fi utilizată la cuptor pentru coacere și gratinare).
- 8) Capac din sticlă termorezistentă cu mâner ergonomic, care servește și ca suport pentru capac.
- 9) Foarte ușor de curățat (clătire cu apă și detergent de vase).
- 10) Rezistentă la zgârieturi.
- 11) Prăjește crocant (suprafața ceramică are efect pozitiv demonstrat asupra calității alimentelor).

Înainte de utilizare, vă rugăm să citiți următoarele informații!

- Înainte de prima utilizare, despacketați tigaia/oala și îndepărtați toate etichetele
- Capacele și mânerul din plastic nu sunt destinate coacerii la cuptor
- Spălați tigaia/oala cu apă caldă și detergent de vase, apoi uscați
- NU folosiți niciodată bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse pentru curățat cuptoare!
- Tigăile/ oalele NU se introduc niciodată în mașina de spălat vase – acest lucru deteriorează stratul antiaderent (valabil pentru toate tipurile de tigăi antiaderente)
- Introducerea tigăii/oalei fierbinți în apă rece poate deteriora suprafața
- SPĂLAȚI întotdeauna tigaia/oala numai după răcire!!!
- Recomandăm ca înainte de prima utilizare să adăugați câteva picături de ulei în tigaie și să ștergeți cu un șervețel de hârtie
- Asigurați-vă că, în timpul gătitului, copiii nu se apropie de aragaz
- Folosiți întotdeauna un ochi de aragaz cu diametrul cât mai apropiat de cel al tigăii/oalei – economisiți energie
- Nu lăsați tigaia să se încălzească goală
- Manipulați cu atenție tigaia fierbinte
- Nu lăsați tigaia pe foc nesupravegheată
- Mânerul tigăii/oalei și ale capacului sunt fabricate din material cu conductivitate termică redusă, dar la gătire îndelungată se pot încălzi – verificați printr-o „atingere rapidă”
- Aveți grijă ca mânerul să nu fie deasupra ochiului încins
- La scoaterea tigăii din cuptor, folosiți mânășă de bucătărie
- Folosirea ustensilelor din lemn sau plastic prelungește durata de viață a tigăii/oalei
- NU tăiați niciodată alimentele în tigaie/oală!
- Evitați lovirea sau îndoirea tigăii/oalei – se poate deteriora stratul antiaderent
- Dacă mâncarea s-a lipit, adăugați puțină apă – se va desprinde
- În timp, pot apărea pete mai închise pe suprafață, cauzate de gătit îndelungat cu grăsimi – este un proces natural, nu o defectare și nu constituie motiv de reclamație
- Garanția: 2 ani
- Garanția nu acoperă defectele cauzate de utilizare incorectă, zgârieturi sau uzura normală

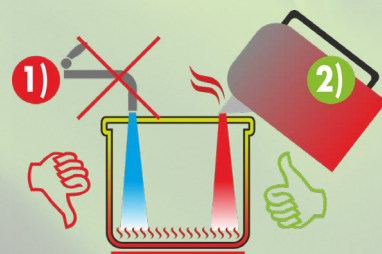
Atenție!

- 1) Evitați contactul VASELOR BIOPAN FIERBINȚI cu apă rece! Acest lucru poate deteriora suprafața ceramică a vasului. Nu spălați vasul interior BIOPAN în mașina de spălat vase. Nu folosiți produse sau ustensile abrazive (nisip, creme, bureți de sârmă). Curățarea vasului interior BIOPAN este foarte ușoară – este suficientă apă caldă cu o picătură de detergent de vase.
- 2) Atunci când adăugați lichid peste alimente fierbinți, folosiți DOAR apă fierbinte din fierbător electric. Astfel evitați deteriorarea stratului antiaderent. În caz de nerespectare a acestor instrucțiuni, garanția nu acoperă suprafața deteriorată prin greșeala utilizatorului.

Exemplu:

- a) Adăugarea de lichid peste carne sotoată
- b) Adăugarea de lichid peste ceapă prăjită la prepararea gulașului
- c) Adăugarea de lichid peste legume sotoate la prepararea fripturii sau a sosurilor

Folosirea apei fierbinți din fierbător reduce și timpul de preparare a mâncării.



DE - BIOPAN®

GESUNDE UND UMWELTFREUNDLICHE PFANNE / TOPF MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG DIE MODERNSTE ART DES KOCHENS

Verwendung: elektroherd • glaskeramikkochfeld • induktionskochfeld • gas • halogen

Eigenschaften:

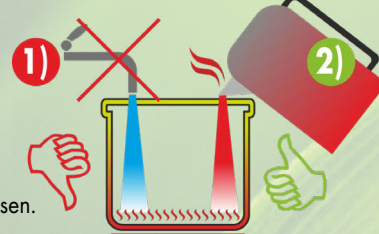
- 1) Die Keramikoberfläche der BIOPAN®-Produkte ENTHÄLT KEIN PTFE und PFOA (giftige Stoffe), im Gegensatz zu herkömmlichen Antihalt-Produkten aus dem Supermarkt!
- 2) Die Keramikoberfläche der Pfanne erzeugt beim Erhitzen KEINE schädlichen Dämpfe (!) (im Gegensatz zu PTFE- und PFOA-Beschichtungen, die für kleine Haustiere wie Papageien und andere Vögel hochgiftig sind; die Dämpfe von PTFE oder PFOA können sogar zum Tod führen (!)).
- 3) Bei der Herstellung von BIOPAN® wurde 60 % weniger CO₂ ausgestoßen (es wurden recycelte Materialien verwendet).
- 4) Der einzigartige, patentierte Induktionsboden sorgt für perfekte Wärmeverteilung über die gesamte Pfanne / den Topf.
- 5) Dickwandige Ausführung garantiert, dass die Pfanne / der Topf sich nicht „verzieht“ oder verformt (im Gegensatz zu billigeren, dünnwandigen Keramikpfannen, die sich nach längerer Nutzung verformen können).
- 6) Sehr langlebige Oberfläche, die sich nicht ablöst (im Vergleich zu PTFE- und PFOA-Beschichtungen).
- 7) Ergonomischer, abnehmbarer Griff (nach Entfernen kann die Pfanne / der Topf auch im Ofen zum Backen und Überbacken verwendet werden).
- 8) Hitzebeständiger Glasdeckel mit ergonomischem Knauf, der auch als Deckelhalter dient.
- 9) Sehr leicht zu reinigen (mit Wasser und Spülmittel abspülen).
- 10) Kratzfest.
- 11) Brät knusprig (die Keramikoberfläche wirkt nachweislich positiv auf die Qualität der Speisen).

Bitte lesen sie vor der verwendung die folgenden informationen!

- Vor der ersten Verwendung die Pfanne/den Topf auspacken und alle Etiketten entfernen
- Deckel und Kunststoffgriffe sind nicht für das Überbacken im Ofen geeignet
- Pfanne/Topf mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen und anschließend trocknen
- NIEMALS Stahlwolle, Scheuerschwämme oder Backofenreiniger verwenden!
- Pfannen/Töpfe NIEMALS in die Spülmaschine geben – dadurch wird die Antihaltbeschichtung beschädigt (gilt für alle Antihaltpfannen)
- Das Eintauchen der heißen Pfanne/des Topfes in kaltes Wasser kann die Oberfläche beschädigen
- IMMER erst nach dem Abkühlen reinigen!!!
- Vor der ersten Verwendung empfehlen wir, ein paar Tropfen Öl in die Pfanne zu geben und mit einem Papiertuch zu verreiben
- Achten Sie darauf, dass Kinder während des Kochens nicht in die Nähe des Herdes gelangen
- Verwenden Sie immer eine Kochplatte mit einem Durchmesser, der dem der Pfanne/des Topfes entspricht – spart Energie
- Pfanne niemals leer erhitzen
- Beim Umgang mit heißer Pfanne besondere Vorsicht walten lassen
- Pfanne nicht unbeaufsichtigt auf dem Herd lassen
- Griffe der Pfanne/des Topfes und des Deckels bestehen aus wärmeisolierendem Material, können sich aber bei längerer Nutzung erwärmen – prüfen Sie vorsichtshalber mit einer „kurzen Berührung“
- Achten Sie darauf, dass Griffe und Henkel nicht über die heiße Kochplatte ragen
- Beim Herausnehmen der Pfanne aus dem Ofen immer einen Topfhandschuh verwenden
- Durch die Verwendung von Holz- oder Kunststoffutensilien verlängern Sie die Lebensdauer der Pfanne/des Topfes
- NIEMALS Lebensmittel in der Pfanne/im Topf schneiden!
- Vermeiden Sie Stöße oder Verbiegen – dies kann die Antihaltoberfläche beschädigen
- Falls Lebensmittel während des Kochens anhaften, etwas Wasser zugeben – sie lösen sich
- Mit der Zeit können durch längeres Kochen mit Fett dunklere Flecken auf der Oberfläche entstehen – dies ist ein natürlicher Vorgang, kein Fehler und kein Reklamationsgrund
- Garantiezeit: 2 Jahre
- Garantie gilt nicht für Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch, Kratzer oder normale Abnutzung

Achtung!

- 1) Vermeiden Sie den Kontakt HEISSE BIOPAN-Gefäße mit kaltem Wasser! Dies kann die Keramikoberfläche beschädigen. Reinigen Sie den inneren BIOPAN-Behälter nicht in der Spülmaschine. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Hilfsmittel (Sand, Cremes, Drahtschwämme). Die Reinigung des inneren BIOPAN-Behälters ist sehr einfach – es genügt warmes Wasser mit einem Tropfen Spülmittel.
- 2) Beim Ablöschen bereits heißer Speisen verwenden Sie NUR heißes Wasser aus dem Wasserkocher. Dadurch vermeiden Sie Schäden an der Antihaltoberfläche. Bei Nichteinhaltung dieser Vorgehensweise übernimmt die Garantie keine Haftung für durch Fehlgebrauch beschädigte Oberflächen.
Beispiel:
 - a) Ablöschen von angebratenem Fleisch
 - b) Ablöschen von gebratener Zwiebel bei der Zubereitung von Gulasch
 - c) Ablöschen von angebratenem Gemüse bei der Zubereitung von Braten oder Soßen



Die Verwendung von heißem Wasser aus dem Wasserkocher verkürzt zudem die Zubereitungszeit der Speisen.

DA25315



8 590306 081275

Vaše DEDRA, s.r.o.

Podhradní 69, 552 03, Česká Skalice, CZ, EU

CZ: +420 499 599 577, www.dedra.cz | **SK:** +421 233 056 591, www.dedra.cz/sk
PL: +48 222 63 00 63, www.mojadedra.pl | **HU:** +36 1 445 1772, www.dedraclub.hu