

Litínový hrnec 3,5 l

Tento hrnec je vyroben ze smaltované železné litiny. Jeho silnostěnný materiál absorbuje mnoho tepla, ukládá jej a rozvádí jej až k okrajům hrnce a pak jej rovnoměrně předává pečenému pokrmu. Tento hrnec je vhodný pro plynové, elektrické, indukční sporáky a sklokeramické varné desky, i pro použití v pečicích troubách. Není vhodný pro použití v mikrovlnné troubě.

Energii můžete šetřit tím, že při vaření zvolíte plotýnku s průměrem, který odpovídá dnu hrnce. Jakmile je dosaženo správné teploty, můžete ohřev plotýnky nastavit na nižší stupeň.

Informace o materiálu

Tento hrnec je vyroben z litiny. Litinové výrobky se tradiční metodou vyrábějí v pískových formách.

Z tohoto důvodu se mohou na povrchu vyskytovat nepatrné nepravidelnosti, které však žádným způsobem negativně neovlivňují kvalitu nebo funkci výrobku.

VÝSTRAHA před popálením/požárem

- Hrnec se při pečení zahřívá! Dotýkejte se hrnce, jeho rukojetí a pokličky jen prostřednictvím chňapky apod.! Nestavte hrnec na plotýnku s příliš velkým průměrem, tam se ucha hrnce mohou rozpálit.
- Pokud hrnec použijete k pečení, smažení nebo fritování: Horký tuk se může snadno vznítit. Hrozí nebezpečí požáru!
- Pokud hrnec používáte ke smažení, naplňte jej maximálně do 1/3 jeho objemu. Pokud je olej příliš horký nebo stříká, snižte teplotu.
- Hořící tuk nikdy nehaste vodou. Hrozí nebezpečí výbuchu! Hořící tuk haste hasicím přístrojem, který je vhodný k hašení hořícího jedlého oleje a tuku.
- Před zahájením čištění nechte hrnec úplně vychladnout.

POZOR - věcné škody

- Indukční plotýnku musíte vybrat tak, aby její průměr odpovídal dnu hrnce. Je-li dno hrnce příliš malé nebo není-li hrnec umístěn na střed plotýnky, nemusí jej plotýnka rozeznat. V závislosti na modelu plotýnky může příp. dojít ke hlášení chyby.

Důležité: Na indukční plotýnce zahřívajte hrnec pomalu a nikdy ne prázdný.

- Při používání na indukční varné desce mohou vznikat neobvyklé zvuky, které jsou způsobeny elektromagnetickými vlastnostmi varné desky.
- Budete-li hrnec používat na sklokeramické varné desce, pamatujte na vlastní hmotnost hrnce. Vždy ho opatrně pokládejte. Neposouvejte hrnec po sklokeramickém povrchu.
- Litina je velmi robustní, ale také křehký materiál. Při pádu nebo tvrdém nárazu se hrnec může rozbít nebo může oprskat smaltovaná vrstva.
- Když horký hrnec sejmete z plotny nebo grilu, nebo vyjmete z trouby, postavte ho na teplovzdornou podložku! Plochy citlivé na teplo by se mohly poškodit.

Tipy pro používání litinového nádobí

- Před použitím dbejte na to, aby byly dno hrnce a varná deska čisté. Pokud se pod dno hrnce dostanou sůl, cukr nebo zrnka písku, např. z čištění zeleniny, mohou především na sklokeramických varných deskách způsobit poškrábání.
- Hrnec mohou silným pohybováním zanechat stopy na varné desce. Vyhněte se nadměrnému pohybu hrnce.
- Hrnec nezahřívajte, je-li prázdný. Tím může dojít k přehřátí materiálu. Může tak dojít ke zbarvení povrchové vrstvy.
- Budete-li hrnec používat na indukční plotýnce, pak jej na požadovanou teplotu zahřívajte postupně. Příliš rychlé zahřívání nebo přehřátí může hrnec poškodit.
- Hrnec s pokličkou můžete v pečicích troubách používat do teploty max. 230 °C. Silikonové těsnění na držáku se při vyšších teplotách poškodí. Bez pokličky můžete hrnec používat v pečicích troubách do teploty max. 400 °C.
- Používejte kuchyňské náčiní ze dřeva, plastu odolného vůči horku nebo silikonu. Nepoužívejte kovové předměty, potraviny nekrájejte přímo v hrnci, k čištění nepoužívejte abrazivní houby nebo kovové škrabky. Ty by mohly poškodit smaltovanou vrstvu.

Tipy k ošetřování

- Před prvním použitím umyjte hrnec a pokličku horkou vodou s trochou jemného prostředku na mytí nádobí. Odstraňte všechny etikety. Hrnec a pokličku vypláchněte čistou vodou a vytřete ho dosucha.
- Do horkého hrnce nenalévejte studenou vodu. Příliš rychlé ochlazení může hrnec poškodit.
- Po použití umyjte hrnec a pokličku horkou vodou s trochou jemného prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte abrazivní houby, abrazivní nebo žíravé prostředky, příp. tvrdé kartáče atd.
- Hrnec a pokličku hned po umytí vždy osušte. Hrnec a pokličku neukládejte vlhké. Jinak se na nesmaltovaných hranách může tvořit náletová rez. V případě potřeby ji odstraňte vlhkým hadříkem a místa pečlivě namažte trochou rostlinného oleje.
- Pokud v hrnci něco ulpělo: Ohřejte v hrnci trochu vody, přidejte 2-3 lžičky soli nebo prášku do pečiva a vodu nechte krátce povařit. Pak hrnec vyčistěte podle předchozího popisu.
- Hrnec a poklička nejsou vhodné k mytí v myčce nádobí.
- Pravidelně kontrolujte, zda se rukojeť neuvolnila. Pokud ano, šroub bezpodminečně znovu utáhněte. Budete k tomu potřebovat křížový šroubovák.

Likvidace

- Hrnec zlikvidujte v souladu s platnými předpisy.

Pokud máte nějaké dotazy k výrobku, můžete se na nás kdykoli obrátit: Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.cz

