

Uživatelská příručka k pánvi z kovaného železa Petromax sp20- sp32

Děkujeme, že jste si zakoupili produkt ze série pánví z kovaného železa Petromax. Doufáme, že si svou pánev plně užijete. Pánev je vhodná pro všechny zdroje tepla, včetně otevřeného ohně a indukčních vaříčů. Prvotřídní výroba pánve a vysoce kvalitní železo zaručují extrémně dlouhou životnost.

Důležité pokyny

Před prvním použitím pánve si pečlivě přečtěte následující informace. Uchovejte tento dokument pro budoucí použití.

Bezpečnostní instrukce

- Rukojeť pánve může být velmi horká. Při přemísťování pánve vždy používejte chňapky.
- Abyste zabránili poškrábání sklokeramické varné desky, při přemísťování pánve zvedněte. Řiďte se pokyny poskytnutými výrobcem sporáku a nepřemísťujte hrnce a pánve posunem po povrchu (sklokeramické) varné desky.

Před prvním použitím

1. Odstraňte všechny nálepky, zbytky lepidla a ochrannou fólii Petromax z rukojeti.
2. Pánev namočte na 5 až 10 minut do horké vody s přípravkem, abyste odstranili bezbarvou antikorozi ochranu. **Nepoužívejte saponát na nádobí!** Poté ji umyjte kartáčem na nádobí nebo houbou. Opláchněte zbytky ochrany a důkladně osušte čistým hadříkem.
3. Nyní je vaše pánev připravena k ošetření: Naplňte dno pánve olejem na vaření. Pánev pomalu zahřejte na středním stupni, aby mělo železo dostatek času na roztáhnutí. Přidejte lžičku soli.
4. Zvyšte teplotu na nejvyšší stupeň a občas promíchejte dřevěnou lžicí nebo špachtlí. Po krátké době povrch pánve zhnědne a vytvoří se patina.
5. Vyprázdněte pánev a nechte ji vychladnout. Opláchněte horkou vodou a odstraňte zbytky. Vysušte čistým hadříkem. Vaše pánev je nyní ošetřená a připravená k použití.

Po každém použití vyčistěte pánev kuchyňským ubrouskem nebo ji opláchněte horkou vodou. Poté pánev osušte čistým hadříkem a namažte neutrálním olejem nebo Petromax Care and Seasoning Conditioner. Nikdy nepoužívejte olivový olej, protože má nižší bod kouření a příliš rychle vyhoří.

Návod k obsluze a údržbě

- Ujistěte se, že velikost varné desky je stejná nebo větší než velikost pánve. Jinak je teplo nerovnoměrně přenášeno na dno pánve.
- Pánev zahřívejte pomalu. To umožní materiálu, aby se roztáhl.
- Nikdy nezahřívejte prázdnou pánev.
- Ze začátku použijte více oleje než obvykle. Užíváním se patina stává silnější, což má za následek tmavší hnědou barvu a sníženou spotřebu oleje.
- Nikdy nečistěte pánev saponátem na nádobí ani ji nedávejte do myčky na nádobí. Očistěte ji papírovým ubrouskem nebo horkou vodou, poté osušte čistým hadříkem a namažte neutrálním olejem nebo rostlinným tukem.
- Vyvarujte se kontaktu s kyselými potravinami (např. vínem nebo rajčaty). V opačném případě musí být pánev znovu ošetřena.

Modely

Petromax poskytuje čtyři velikosti pánve z kovaného železa. Vždy si tedy můžete vybrat velikost, která vyhovuje vám a vašim potřebám.

Model	Průměr	Váha	Kontaktní plocha	Celková délka
sp20	20 cm	0.8 kg	14.0 cm	40 cm
sp24	24 cm	1.2 kg	17.8 cm	46 cm
sp28	28 cm	1.6 kg	20.5 cm	53 cm
sp32	32 cm	2.0 kg	24.5 cm	60 cm

Záruka

Při správném používání bude na pánev z kovaného železa Petromax platit dvouletá záruční doba od data nákupu. To se nevztahuje na opotřebitelné díly. Pokud nemůžete řádně používat pánev z důvodu vady materiálu nebo výroby, máte nárok na záruční opravu. Za tímto účelem kontaktujte svého prodejce.

Služby

Pokud máte dotazy nebo potřebujete další informace, dejte nám prosím vědět. Náš servisní tým můžete kontaktovat prostřednictvím e-mailu na adrese: service@petromax.de.