



Vážená zákaznice, Vážený zákazníku,

S Vaším novým kuchyňským nádobím Fissler z ušlechtilé oceli jste získali kvalitní produkt, který je vyroben z vysoko hodnotné ušlechtilé oceli 18/10. Toto nádobí je díky materiálu a prvotřídnímu způsobu zpracování prakticky nezníitelné. Díky dlouholetým zkušenostem značky Fissler, použití nejmodernější technologie a mnohým výhodám produktů jste dosáhli nejlepších předpokladů pro vynikající kuchařské výsledky. Kdo má radost z vaření, chce si ulehčit práci v kuchyni, a kdo klade důraz na zdravou přípravu jídel, bude s tímto kuchyňským nádobím určitě nadmíru spokojený.

#### Co kuchyňské nádobí Fissler zajistí...

- Hrnce mají velmi těsně přiléhající pokličky, pro dušení s malým množstvím vody a šetření energie.
- Okraj hrnce zabraňující znečištění hrnce při nalévání a vylévání
- Ergonomicky tvarované rukověti pro bezpečné držení a přenášení
- Dno hrnce se řadí podle německé DIN normy mezi super-akutermické dno, zabezpečující rychlé a rovnoměrné rozvádění tepla –úspora energie.
- Fissler kuchyňské nádobí je vhodné na plynové (krom hrnců s plastovými rukověti bez ochrany před plamenem) a elektrické (sklokeramické) sporáky. Jestli má Vaše nádobí na spodku vyražené slovo „Induction“ nebo má dno CookStar, tak taky je taky vhodné na indukční sporáky.

#### Před prvním použitím...

Před prvním použitím důkladně umýt a s vodou a trochu citrónové šťávy povařit. Pro další údržbu si všimněte prosím náš návod na údržbu.

#### Na co by jste měli dbát v každém případě...

- Kuchyňské nádobí s plastovými rukověti není určeno do trouby na pečení.
- Jestliže má Vaše kuchyňské nádobí ocelové rukověti, potom ho může obzvlášť dobře používat na plynovém sporáku a taky v troubě na pečení.

Při vaření se samozřejmě mohou rukověti zahřát. Dbejte proto vždy na to, aby jste si chránili ruce před popálením, při manipulaci s hrncem používejte chňapky na uchopení hrnce.

- Při použití na sporáku se rukověti ohřejí jenom velmi pomalu. Při delším vaření by jste měli použít ochranu na ruce.
- Kuchyňské nádobí nesmí být déle jak 5 min. prázdné, s tukem na rozpáleném horáku nebo platně na nejvyšší stupeň, protože se dno hrnce zabarví. To samé platí i při dušení bez přidání tekutiny do hrnce. Zabarvení hrnce nezmění jeho funkčnost, avšak při extrémním přehřátí se může poškodit dno hrnce. V případě, že se Vám to přesto stane,

prosím nikdy neodstavujte hrnec ze sporáku, aby jste se vyhnuli popálení z rozpáleného hliníku. Vypněte přívod tepla a nechte hrnec na místě vychladnout.

- Sporák na indukci: Aby jste se vyhnuli přehřátí kuchyňského nádobí vzhledem na vysoký výkon indukce, držte se prosím přesných pokynů výrobce indukčního sporáku. Nikdy neohřívejte bez dozoru prázdné nádobí nebo na nejvyšším stupni ohřevu.
- Sůl přidávejte vždy až do vařící se vody a potom pomíchejte. Přidání soli do studené vody může vést k začátku koroze dna hrnce vzhledem na vysokou koncentraci nerozpuštěné soli na dně.
- Při kuchyňském nádobí se skleněnými pokličkami, horkou pokličku nikdy nechlad'te pod proudem studené vody.
- Na fritování používejte vždy jenom vysoký hrnec a plňte ho tukem maximálně do poloviny. Takto se vyhnete popálení z vyprsknutého tuku. Nepoužívejte pokličku a dbejte na to, aby se tuk nepřepaloval.
- Maximální teplota tuku je kolem 200 °C.
- Těsně přilnavá poklička se po vychlazení hrnce může přisát k okraji hrnce. V tomto případě stačí hrnec trochu přehřát, aby se z hrnce ztratilo vakuum.

S tímhle se podaří každé jídlo perfektně.

### Pečení masa...

Prázdné kuchyňské nádobí rozehrívajte 2-3 minuty přidejte pár studených kapek vody. Počkejte pokud kapky nezačnou perlit „tancovat“, tehdy je dosažena správná teplota. Na pečení bez tuku jednoduše vložte maso na dno hrnce nebo pánve a přitlačte ho obracečkou. Při použití tuku nejprve rozehrějte tuk až potom vložte maso. Maso se na začátku přilepí o dno hrnce, ale po pár minutách se samo odlepí a je připravené na otočení.

### Jemné umění – dušení...

Dušená jídla chutnají vzhledem na přípravu v tekutině obzvláště aromaticky a lahodně. Jednoduše roládu, guláš nebo maso opečete s tukem nebo bez, podlijete vývarem a dusíte při zavřené pokličce.

### **Záruka kvality**

Každý produkt Fissler je vyrobený z bezchybného vysoce kvalitního materiálu získaného nejmodernějším procesem. Všechny produkty Fissler projdou během produkce několikrát kontrolou a nakonec přísnou konečnou zkouškou podle nejnovějších zkušebních metod.

### **Záruka**

Při reklamaci během záruční doby prosím vraťte kompletní nádobí spolu s dokladem o zaplacení Vašemu prodejci nebo ho pošlete dobře zabalený přímo do zákaznického střediska Fissler(Fissler GmbH, Kefergasse 2, A-1140 Wien14, Telefon +43(0)1 914 76 22 0).

### **Záruka se nevztahuje**

Záruka se nevztahuje na poškození způsobené nešetrným používáním a v důsledku neodorávání pokynů v tomto návodě, jako např. přehřátím, změnou barvy, poškrábáním, pádem na podlahu nebo nevhodným čištěním.