



Pfannen beschichtet und 18/10
Návod na použití – pánev 18/10

Návod na použití – pánev s nepřilnavou vrstvou

Pánev s nepřilnavým povrchem

Novou pánev dobře opláchněte, následně v ní povařte vodu a vysušte. Před prvním použitím rovnoměrně potřete olejem nebo tukem. Prosím při indukčních plotnách myslete na rychlý čas ohřevu: nerozehřívát pánev prázdnou nebo bez dozoru, včas stáhnout. Rukověti z plastu nejsou určeny do trouby na pečení.

Použití: Fissler antiadhézní pánve jsou vynikající na pečení s malým obsahem tuku nebo i bez tuku. Prázdnou pánev ohřejte vždy na středním stupni ohřevu, vložte jídlo a stáhněte přívod tepla. Pánev nepřehřívejte a nenechte stát prázdnou delší čas bez jídla na horkém přívodu tepla.

V případě, že nechcete péct bez tuku, jídlo vkládejte vždy až do rozpáleného tuku. Ztmavení povrchu pánve je po delším čase normální. V pánvi nikdy nekrájejte ani nepoužívejte předměty s ostrými hranami – doporučujeme obracečku Fissler na pečení.

Čištění: Velmi lehké čištění díky antiadhéznímu povrchu. Obvykle stačí pánev umýt teplou vodou. Po použití čistícího přípravku pánve před použitím lehce pomastěte.

Pánev z ušlechtilé oceli 18/10

Novou pánev dobře opláchněte a vysušte. Prosím při indukčních plotnách myslete na rychlý čas ohřevu: nerozehřívát pánev prázdnou nebo bez dozoru, včas stáhnout. Při přehřátí pánve nechte vychladnout na varné plotně. Rukověti z plastu nejsou určeny do trouby na pečení.

Použití: Pánev ohřejte na středním stupni ohřevu, dokud několik vhozených kapek vody na dno pánve neperlí. Do pánve nejprve vložte tuk až potom jídlo. Teplotu podle druhu jídla udržujte nebo zredukujte. Jídlo obračejte, až když je zespodu opečené. Při pečení bez tuku vložte jídlo do rozpálené pánve a obračejte Fissler jídlo přitlačte. Jídlo obračejte teprve až je viditelně oddělené od dna pánve.

Pánev nepřehřívejte a nenechávejte stát prázdnou delší čas bez jídla na horkém přívodu tepla.

Čištění: Pánev je možné ještě za tepla vyčistit obvyklým čistícím prostředkem a hadříkem, hubkou nebo jemným kartáčkem. Tvrdé zbytky po pečení nebo fleky vyčistíte pomocí čistícího prostředku Fissler na ušlechtilou ocel. Po použití leštiče Fissler na ušlechtilou ocel dostane pánev nový lesk.

Fissler příslušenství k pánvím

K perfektnímu pečení patří i správné příslušenství. K tomu patří kromě obračejky z plastu rovněž vhodné pokličky ze skla pro „přehled“ při vaření, nebo pokličky z ušlechtilé oceli 18/10 s držákem na regulaci dušení.

Ochrana životního prostředí

Pánve Fissler jsou vyrobeny z recyklovatelných surovin (ušlechtilá ocel, hliník, plast, balení z recyklovaného papíru), které jsou lehce rozložitelné a tak je možné jejich opětovné zpracování.

Vaše Fissler záruka kvality

Vaše pánev Fissler prošla naší přísnou výrobní kontrolou. Můžete si být úplně jisti, že Vaše pánev odpovídá nejvyšší kvalitě na trhu, jak po materiálové stránce stejně tak zpracováním, která patří už generace k tradici našeho domu. Jestli máte přesto důvod k reklamaci, vraťte prosím kompletní výrobek Vašemu prodejci zpět.



- Da kommt nur Gutes raus.



Pfannen beschichtet und 18/10
Návod na použití – pánev 18/10

Návod na použití – pánev s nepřilnavou vrstvou

Pánev s nepřilnavým povrchem

Novou pánev dobře opláchněte, následně v ní povařte vodu a vysušte. Před prvním použitím rovnoměrně potřete olejem nebo tukem. Prosím při indukčních plotnách myslete na rychlý čas ohřevu: nerozehřívát pánev prázdnou nebo bez dozoru, včas stáhnout. Rukověti z plastu nejsou určeny do trouby na pečení.

Použití: Fissler antiadhézní pánve jsou vynikající na pečení s malým obsahem tuku nebo i bez tuku. Prázdnou pánev ohřejte vždy na středním stupni ohřevu, vložte jídlo a stáhněte přívod tepla. Pánev nepřehřívejte a nenechte stát prázdnou delší čas bez jídla na horkém přívodu tepla.

V případě, že nechcete péct bez tuku, jídlo vkládejte vždy až do rozpáleného tuku. Ztmavení povrchu pánve je po delším čase normální. V pánvi nikdy nekrájejte ani nepoužívejte předměty s ostrými hranami – doporučujeme obracečku Fissler na pečení.

Čištění: Velmi lehké čištění díky antiadhéznímu povrchu. Obvykle stačí pánev umýt teplou vodou. Po použití čistícího přípravku pánve před použitím lehce pomastěte.

Pánev z ušlechtilé oceli 18/10

Novou pánev dobře opláchněte a vysušte. Prosím při indukčních plotnách myslete na rychlý čas ohřevu: nerozehřívát pánev prázdnou nebo bez dozoru, včas stáhnout. Při přehřátí pánve nechte vychladnout na varné plotně. Rukověti z plastu nejsou určeny do trouby na pečení.

Použití: Pánev ohřejte na středním stupni ohřevu, dokud několik vhozených kapek vody na dno pánve neperlí. Do pánve nejprve vložte tuk až potom jídlo. Teplotu podle druhu jídla udržujte nebo zredukujte. Jídlo obračejte, až když je zespodu opečené. Při pečení bez tuku vložte jídlo do rozpálené pánve a obračejte Fissler jídlo přitlačte. Jídlo obračejte teprve až je viditelně oddělené od dna pánve.

Pánev nepřehřívejte a nenechávejte stát prázdnou delší čas bez jídla na horkém přívodu tepla.

Čištění: Pánev je možné ještě za tepla vyčistit obvyklým čistícím prostředkem a hadříkem, hubkou nebo jemným kartáčkem. Tvrdé zbytky po pečení nebo fleky vyčistíte pomocí čistícího prostředku Fissler na ušlechtilou ocel. Po použití leštiče Fissler na ušlechtilou ocel dostane pánev nový lesk.

Fissler příslušenství k pánvím

K perfektnímu pečení patří i správné příslušenství. K tomu patří kromě obračejky z plastu rovněž vhodné pokličky ze skla pro „přehled“ při vaření, nebo pokličky z ušlechtilé oceli 18/10 s držákem na regulaci dušení.

Ochrana životního prostředí

Pánve Fissler jsou vyrobeny z recyklovatelných surovin (ušlechtilá ocel, hliník, plast, balení z recyklovaného papíru), které jsou lehce rozložitelné a tak je možné jejich opětovné zpracování.

Vaše Fissler záruka kvality

Vaše pánev Fissler prošla naší přísnou výrobní kontrolou. Můžete si být úplně jisti, že Vaše pánev odpovídá nejvyšší kvalitě na trhu, jak po materiálové stránce stejně tak zpracováním, která patří už generace k tradici našeho domu. Jestli máte přesto důvod k reklamaci, vraťte prosím kompletní výrobek Vašemu prodejci zpět.



- Da kommt nur Gutes raus.