

PL

Naczynia żeliwne pomoże wam przy przygotowaniu smacznych pokarmów. Można przygotowywać pokarmy w piekarniku, na kuchence i bezpośrednio na ogniu. Nadaje się na indukcję, ale zalecamy sprawdzić możliwości waszej kuchenki indukcyjnej, jeśli włączy się przy rozmiarach produktu. Nie wkładać do zmywarki i kuchenki mikrofalowej - użycie to jest zabronione! Żeliwo jest specyficzne do utrzymania, przed i po użyciu potrzeba powierzchnię posmarować olejem jadalnym, zapobiegnie to powstaniu rdzy. Żeliwo nie nadaje się do przechowywania żywności, służy tylko do serwowania i gotowania. Nie używać kwasów organicznych typu octa. Wilgotne otoczenie i śodki czystości mogą spowodować korozję powierzchniową, nigdy nie przechowywać w wilgotnym pomieszczeniu. Żeliwo - chodzi o 100% naturalny materiał, nie zawierający żadnej sztucznej warstwy. Materiał, z którego produkuje się naczynia żeliwne, nie jest żadnym stopem różnych metali, ale naprawdę chodzi o ekologiczne wysokiej jakości żeliwo. Między największe zalety naczyń żeliwnych należy wytrzymałość i odporność na mechaniczne uszkodzenia. Przy szybszym uderzeniu może ale żeliwo pęknąć - podczas zwykłego używania to nie grozi. Naczynia żeliwne jedt bardzo wytrzymałe, bardzo dobrze utrzymuje temperaturę, także wyjątkowo nadaje się do pomalego gotowania i oszczędza energię. W kuchni będzie wam przy poprawnym używaniu i smarowaniu służyć prawie całe życie (powierzchnia miałyby zostawać ciągle trochę posmarowana). Przed pierwszym użyciem posmaruj olejem roślinnym i podgrzej naczynie do 250°C przez 30 minut, najlepiej w piekarniku. Nie kłaść naczyń żeliwnych na już rozpaloną płytę, ponieważ mogłoby dojść do poruszenia struktury materiału spowodowaną szybką zmianą temperatury. Przy manipulacji zawsze używać ochronną kuchenną rękawicę i inne ochronne przyrządy - naczynia jest rozgrzana na bardzo wysoką temperaturę. Rozgrzane naczynia zawsze kłaść tylko na podkładkę do tego przeznaczoną. Naczynia nigdy szybko nie studzić, ale zostawić wystudzić naturalnie. Przed pierwszym użyciem odlepić wszystkie nalepki/etykiety.

Vyrobeno pro Velkoobchod Orion s.r.o., Nedošín 132, 570 01 Litomyšl.
Pre SK Orion Trade s.r.o., Pezinská cesta 30, 903 01 Senec.



LITINOVÉ NÁDOBI
LITINOVÝ RIAD



orion

CZ

Nádobí z litiny vám pomůže při přípravě chutných pokrmů. Můžete připravovat pokrmy v troubě, na sporáku i na přímém ohni. Je vhodné na indukci, ale doporučujeme ověřit si možnosti vašeho indukčního vařiče, zda se spustí při rozměrech výrobku. Nevkládejte do myčky na nádobí a mikrovlnné trouby – toto použití je zakázáno! Litina je specifická na údržbu, před a po použití je nutné povrch ošetřit jedlým olejem, tak se zamezí vzniku rzi. Litina není vhodná k ukládání potravin, slouží pouze k úpravě a vaření. Nepoužívejte organické kyseliny typu octa. Vlhké prostředí a čisticí prostředky mohou způsobit povrchovou korozi, nikdy neskladujte ve vlhkém prostředí. Litina – jedná se o 100% přírodní materiál, neobsahující žádnou umělou vrstvu. Materiál, ze kterého se litinové nádoby vyrábí, není žádná slitina různých kovů, ale jde skutečně o ekologickou a kvalitní litinu. Mezi největší výhody litinového nádobí patří trvanlivost a odolnost vůči mechanickému poškození. Při prudším nárazu může ale litina prasknout – při běžném použití toto ale nehrozí. Nádobí je vysoce odolné, velmi dlouho drží teplotu, takže je mimořádně vhodné na pozvolné vaření a šetří energii. V kuchyni vám bude při správném zacházení a promašťování sloužit téměř celý život (povrch by měl zůstat stále nepatrně mastný). Před prvním použitím potřete jedlým olejem a zahřejte nádobu na 30 minut, nejlépe v troubě, na 250 °C. Také nepokládejte litinové nádoby na již rozpálenou plotnu, protože by mohlo dojít k porušení struktury materiálu zapříčiněné rychlou změnou teploty. Při manipulaci vždy používejte kuchyňské chňapky a jiné ochranné pomůcky – nádoba je rozežhřátá na velmi vysokou teplotu. Rozžhavené nádoby vždy odkládajte pouze na podložky k tomu určené. Nádobí nikdy prudce nezchlazujte, ale nechte přirozeně vychladnout. Před prvním použitím odstraňte všechny štítky/etikety.

SK

Riad z liatiny vám pomôže pri príprave chutných pokrmov. Môžete pripravovať pokrmy v rúre, na sporáku i na priamom ohni. Je vhodný na indukciu, ale odporúčame overiť si možnosti vášho indukčného variča, či sa spustí pri rozmeroch výrobku. Nevkladajte do umývačky na riad a mikrovlnnej rúry – toto použitie je zakázané! Liatina je špecifická na údržbu, pred a po použití je nutné povrch ošetriť jedlým olejom, tak sa zamedzí vzniku hrdze. Liatina nie je vhodná na ukladanie potravín, slúži iba k úprave a vareniu. Nepoužívajte organické kyseliny typu ocot. Vlhké prostredie a čistiace prostriedky môžu spôsobiť povrchovú koróziu, nikdy neskladujte vo vlhkom prostredí. Liatina - jedná sa o 100% prírodný materiál, neobsahujúci žiadnu umelú vrstvu. Materiál, z ktorého sa liatinové riady vyrábajú, nie je žiadna zliatina rôznych kovov, ale ide skutočne o ekologickú a kvalitnú liatinu. Medzi najväčšie výhody liatinového riadu patrí trvanlivosť a odolnosť voči mechanickému poškodeniu. Pri prudšom náraze môže ale liatina prasknúť – pri bežnom použití toto ale nehrozí. Riad je vysoko odolný, veľmi dlho drží teplotu, takže je mimoriadne vhodný na pozvoľné varenie a šetrí energiu. V kuchyni vám bude pri správnom zachádzaní a premasťovaní slúžiť takmer celý život (povrch by mal ostávať stále nepatrne mastný). Pred prvým použitím potrite jedlým olejom a zahrejte nádobu na 30 minút, najlepšie v rúre, na 250 °C. Tiež nepokladajte liatinové riady na už rozpálenú platňu, pretože by mohlo dôjsť k porušeniu štruktúry materiálu zapríčinene rýchlou zmenou teploty. Pri manipulácii vždy používajte kuchynské chňapky a iné ochranné pomôcky – riad je rozohriaty na veľmi vysokú teplotu. Rozohriate riady vždy odkladajte na podložky k tomu určené. Riady nikdy prudko neskladzujte, ale nechajte prirodzene vychladnúť. Pred prvým použitím odstráňte všetky štítky/etikety.

