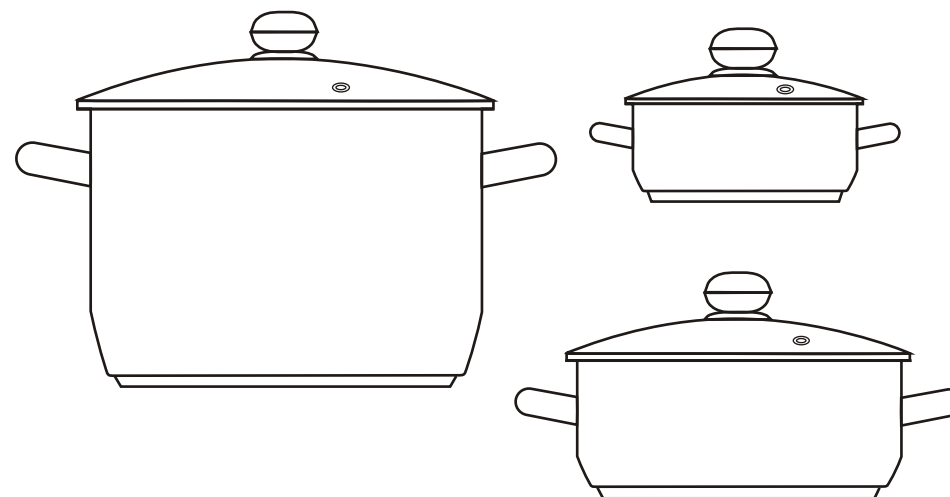


Chcete-li aby Vám nádobí **PREMIUM** dobře sloužilo a zachovalo si co nejdéle dokonalý vzhled a funkčnost, věnujte prosím pozornost následujícím řádkům:

- před prvním použitím nádobí důkladně umyjte teplou vodou se saponátem. K běžnému mytí používejte pouze doporučené čisticí prostředky. Silně znečištěné nádobí nechejte odmočit ve vodě.
- k údržbě leštěných a broušených ploch nikdy nepoužívejte agresivní látky, mycí prostředky na bázi písku, drátěnky nebo ostré předměty.
- nádobí lze bez negativního vlivu na jeho vzhled umývat i v myčce na nádobí. Pokud se z venkovní strany dna objeví světle šedý proužek, není to na závadu, je to tenká vrstvička oxidu hliníku, která vzniká reakcí se solí, je velmi tvrdá a chrání hliníkovou část dna. Poklice po mytí odstavte tak, aby jedna ze čtyř drážek v madle byla svisle dolů. Voda, která při mytí pod madlo natekla, vyteče ven.
- používejte odpovídající průměry plotýnek, toto pravidlo platí především u plynových sporáků. Plameny, které jdou přes okraj dna zbytečně zahřívají úchyty.
- nikdy nezahřívejte delší čas prázdné nádobí, mohlo by se poškodit.
- pokud Vám při vaření z nádobí uniká větší množství páry, snižte zahřívání, uspoříte tím energii.
- silné třívrstvé sendvičové dno **A-therm induction** má vynikající akumulaci tepla, ohřev vypínejte s předstihem - uspoříte tím energii.
- při vaření ušetříte i díky dokonale rovné ploše dna, přenos tepla mezi zdrojem ohřevu a dnem probíhá bez zbytečných ztrát.
- během používání může dojít k mírnému uvolnění úchytů poklic. Přiměřenou silou dotáhněte jejich šroubky.

Návod k používání nádobí z nerezavějící oceli.

## kolimax<sup>®</sup> - PREMIUM



- záruka 10 let
- do trouby
- na indukci
- do myčky



ZÁRUČNÍ LIST:

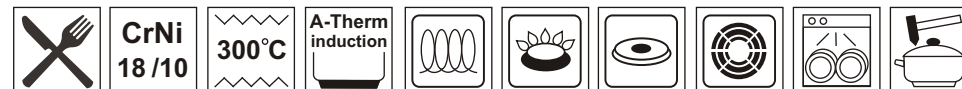
PRODEJCE:	DATUM PRODEJE:

nádobí premium návod strana1.pdf rev.1.0

**kolimax** spol s r.o

Míru 156  
79070 Javorník

**Vyrobeno v České republice**



Vážený zákazníku, děkujeme, že jste dal důvěru modernímu českému výrobku a pevně věříme, že se z něj stane oblíbený pomocník ve Vaší kuchyni. Užijte si naplno jeho vlastnosti a oddávejte se zcela svému kuchařskému umění.

Ještě před tím, než tento výrobek vznikl, vytvořili jsme seznam našich požadavků, které musí bezpodmínečně splňovat.

Každý s uvedených požadavků je pro nás stejně důležitý, první může být klidně napsaný jako poslední a poslední může stát na prvním místě.

Na první místo našeho seznamu jsme uvedli "**bezpečnost**". Znamená to, že veškeré používané materiály a technologické postupy splňují evropské normy a nařízení, která platí pro výrobky přicházející do styku s potravinami. Každý díl byl podroben náročným testování. Skleněné poklice mají parní ventil pro odvod nadbytečné páry, jsou vyrobeny z velmi pevného temperovaného skla tak, aby vydržely velké tepelné šoky a vysoké namáhání. Ergonomicky navržené úchyty, které přesně padnou do ruky vydrží i velmi velké zatížení. Úchyty, mimo použití v troubě, při správném používání nepálí. Pokud nádobí intenzivně zahříváte, používejte k manipulaci raději kuchařskou rukavici.

Na druhém místě je požadavek na "**vzhled, funkčnost a všestrannost použití**". Do tohoto bodu jsme shrnuli vše co by mělo moderní nádobí splňovat. Především by mělo dobře fungovat na indukci, mělo by se dát používat v troubě a nesmí mu vadit ani mytí v myčce na nádobí. Povedlo se nám vše. Termoakumulační třívrstvé sendvičové dno **A-therm induction** je optimalizované pro všechny druhy sporáků včetně indukčních. Nádobí včetně poklic můžete používat v troubě až do **300°C**. Dlouhodobé mytí v myčce nemá na nádobí negativní vliv.

Na třetím místě seznamu je uveden bod "**hospodárnost a ekonomický provoz**". Nádobí **PREMIUM** má rovné, optimálně silné třívrstvé sendvičové dno s vynikající akumulací tepla - ohřev můžete vypínat s předstihem, ušetříte. Díky použité technologii **A-therm induction** můžete dosáhnout dalších výrazných úspor vařením na indukční varné desce, pro kterou je dno optimalizované.

Na posledním čtvrtém místě je bod "**kvalita a dlouhá životnost**". Nádobí **PREMIUM** je vyrobeno z velmi kvalitní potravinářské nerezavějící oceli označované **CrNi 18/10**. Venkovní povrch je leštěný do vysokého lesku, vnitřní strana je vybroušena tak, aby nedocházelo k přichytávání připravovaných potravin. Výsledkem našeho snažení je kvalitní výrobek, na který si můžeme dovolit poskytnout záruku 10 let.



CrNi  
18/10

300°C

A-Therm  
induction



výrobek je určený pro styk s potravinami - splňuje všechny evropské normy a nařízení, která platí pro výrobky přicházející do styku s potravinami

vyrobena z kvalitní potravinářské nerezavějící oceli CrNi 18/10, obsahující 18% chromu a 10% niklu

celý výrobek včetně poklice lze bez obav a bez jakéhokoliv omezení používat v troubě až do 300°C

A-THERM induction - rovné, optimálně silné, třívrstvé, termoakumulační sendvičové dno je optimalizované pro všechny způsoby ohřevu  
dno je optimalizované pro všechny indukční varné desky

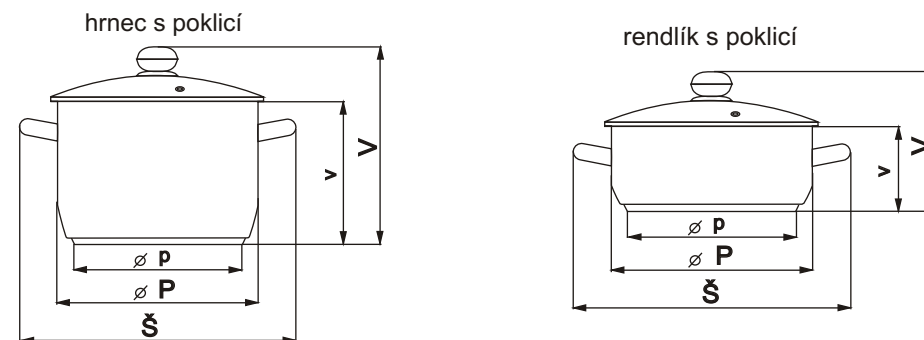
dno je optimalizované pro všechny plynové sporáky

dno je optimalizované pro všechny elektrické varné plotny

dno je optimalizované pro všechny sklokeramické varné desky

dlouhodobé mytí v myčce na nádobí nemá na nádobí PREMIUM negativní vliv

skleněné poklice jsou vyrobené z velmi pevného temperovaného skla tak, aby vydržely velké tepelné šoky a vysoké namáhání



	p - cm	P - cm	Š - cm	v - cm	V - cm
hrnec s poklicí 15cm 1,5l	12	15	22	10,5	15
hrnec s poklicí 18cm 2,5l	15	18	26	11,5	16,5
hrnec s poklicí 18cm 3,0l	15	18	26	13	18
hrnec s poklicí 22cm 4,0l	19	22	31	12,5	18
hrnec s poklicí 22cm 5,0l	19	22	31	15	20,5
hrnec s poklicí 26cm 6,0l	23	26	36	13,5	19,5
hrnec s poklicí 26cm 8,0l	23	26	36	16,5	22,5
rendlík s poklicí 15cm 1,0l	12	15	22	7,5	12
rendlík s poklicí 18cm 2,0l	15	18	26	9	14
rendlík s poklicí 22cm 3,0l	19	22	31	9	14,5
rendlík s poklicí 26cm 4,5l	23	26	36	10	16