



AMT UŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA – Blahoželáme!

Stali ste sa majiteľom nádoby zo série najlepších panvíc na svete, ktoré odporúčajú profesionáli. Pri správnom používaní a dodržiavaní priloženého návodu si môžete veľmi dlho užívať funkčnosť a výhody hrncov a panvíc AMT.

DOPORUČENÉ:



Euro-Toques
European Union of Chefs



WACS
World Association of Chefs Societies



VKD
German Chefs Association



Official outfitter of the German National Culinary

Návod na použitie hrncov a pánvíc AMT

Pred prvým použitím nádoby odstráňte obal a nálepku zo spodnej časti nádoby.

Nádobu umyte saponátom na riad a potom ju dôkladne osušte. Neodporúča sa používať silné čistiace Prostriedky, kefy ani drsné drôtenky.

Panvicu položte na varnú zónu primeranej veľkosti tak, aby stred varnej zóny zodpovedal veľkosti dna panvice.

Toto opatrenie prispieva k efektívnej spotrebe energie a je obzvlášť dôležité pri panviciach a hrncoch určených pre indukčné sporáky (symbol indukcie sa nachádza na obale nádoby). Ak nádoba nie je správne prispôbená veľkosti varnej zóny, sporák nemusí reagovať na dno nádoby.

Poznámka: Pri používaní produktov AMT na sklokeramických varných doskách sa vyhýbajte posúvaniu nádoby po ich povrchu. Nádobu vždy zdvíhajte, ak ju potrebujete premiestniť. Neposúvajte nádoby po sklenenom povrchu indukčných alebo elektrických sporákov, pretože by mohlo dôjsť k poškrabaniu varnej dosky.

Nádobu ohrievajte na vysokú teplotu približne 1–2 minúty. Odporúča sa používať rukoväte alebo kuchynské chňapky, pretože nádoba môže byť veľmi horúca. Ak si chcete overiť, či je panvica správne predhriata, kvapnite trochu vody na jej okraj. Ak sa vytvoria vzduchové bublinky, panvica je dostatočne zahriata.

Panvice a hrnce AMT rovnomerne rozvádzajú teplo po celom svojom povrchu. Vysokú teplotu používajte len na predohrev, potom ju znížte na strednú alebo nízku. Maximálny čas predhrievania by nemal presiahnuť 5 minút. Neprehrievajte nádobu – dlhodobé vystavenie vysokej teplote môže poškodiť nepriľnavý povrch. Taktiež nikdy nenechávajte panvicu bez dozoru na zapnutom sporáku a nikdy ju nezahrievajte prázdnu.

 **UPOZORNENIE:** Nikdy nezapínajte funkciu *Booster* (viac ako 240 °C) na prázdnu nádobu a ani ju nenechávajte dlho bez obsahu.

 **Pozor:** Zahriata nádoba je veľmi horúca! Nedotýkajte sa jej bez rukavíc alebo vhodnej ochrany.

Neprehrievajte a používajte vhodné tuky

Nepriľnavý povrch LOTAN® je vhodný na smaženie, varenie a pečenie bez použitia oleja alebo tuku.

Ak sa rozhodnete použiť tuk, olej, olej v spreji a pod., uistite sa, že sú vhodné na smaženie.

Tuky a oleje majú rôzne dymové body – teploty, pri ktorých sa začínajú prehrievať a dymiť.

Teplotu je potrebné znížiť, ak sa tuk začne v nádobe dymiť alebo ak začujete zápach prehriateho oleja.

Približné teplotné limity pre rôzne tuky a oleje:

- Maslo a margarín: vhodné len do cca 160 °C → ideálne na nízkoteplotné jedlá ako voľské oká či palacinky
- Prepustené maslo (ghí): do cca 200 °C
- Slniečnicový olej a pod.: cca 200–220 °C → vhodné na stredné teploty, napr. na vyprážané zemiaky či obaľované jedlá

Olej lisovaný za studena (napr. olivový), diétne tuky a diétne margaríny zvyčajne nie sú vhodné na smaženie.

Venujte pozornosť odporúčaniam výrobcu.

Správne čistenie a používanie nástrojov

Po použití nechajte nádobu vychladnúť pred umytím, aby ste predišli náhlým teplotným zmenám.

Na varenie, pečenie a smaženie môžete používať rôzne kuchynské náčinie, odporúčané sú však nástroje z mäkkých materiálov, ako sú: silikón, drevo a nylon

 **Nepoužívajte kovové alebo keramické nástroje ani ostré predmety,** ktoré by mohli poškodiť povrch nádoby.

Používanie v rúre

Nádoby AMT s pevnými držadlami (okrem odnímateľných) môžete používať v rúre do maximálnej teploty 240 °C.

Pri vyberaní nádoby z rúry vždy používajte chňapky, pretože držadlá sa tiež zohrievajú.

 Upozornenie: maximálna teplota pre odnímateľné rukoväte v rúre je 140 °C. Ak chcete nádobu použiť pri vyššej teplote, držadlo odpojte.

Pre nádoby **bez rukovätí** alebo s **nerezovými rukoväťami** je **maximálna teplota 260 °C**.

Skladovanie a údržba

Po každom použití je potrebné riad dôkladne umyť a odstrániť všetky zvyšky jedla. Produkty AMT „The World’s Best Pan“ sú vhodné do umývačky riadu. Poznámka: Usadeniny, ktoré sa môžu objaviť na vonkajšej strane dna nádoby po umývaní v umývačke, sú prirodzeným javom. Ide o chemickú reakciu s alkalickými látkami, ktoré sú bežnou súčasťou tabliet do umývačiek riadu. Tento jav neovplyvňuje funkčnosť ani kvalitu nádoby. Na odstránenie takýchto nečistôt je najlepšie použiť čistiace mlieko alebo saponáty s obsahom kyseliny citrónovej a/alebo octovej a umývať ručne.

Ak skladujete nádoby jednu na druhej, odporúča sa medzi ne vložiť: papierovú utierku alebo ochrannú podložku AMT Pan Protector aby ste predišli poškrabaniu povrchu.

Záruka výrobcu

Výrobca riadu **AMT** poskytuje v rámci štandardnej kolekcie (s výnimkou riadu určeného pre indukčné sporáky*) **25-ročnú záruku na rovnosť dna** nádoby a **3-ročnú záruku na povrch a rukoväť**

* Pre riad určený na **indukčné sporáky** poskytuje výrobca **3-ročnú záruku na všetky časti nádoby**.

Výnimky zo záruky

Záruka sa nevzťahuje na poškodenia spôsobené používaním riadu v rozpore s jeho určením a/alebo v rozpore s vyššie uvedenými pokynmi. Konkrétne sa záruka nevzťahuje na:

- Prehriatie panvice v dôsledku príliš dlhého vystavenia vysokej teplote. Pri prehriatí môže dôjsť k zmene farby nepriľnavého povrchu a k postupnej strate jeho vlastností.
- Rezy a škrabance spôsobené použitím ostrých nástrojov na povrchu nádoby. Ostré zárezy môžu výrazne znížiť nepriľnavé vlastnosti povrchu.

Nedodržanie týchto odporúčaní alebo používanie riadu iným spôsobom, než na aký bol určený, môže viesť k zamietnutiu reklamácie. Ďakujeme a prajeme vám veľa radosti z varenia s AMT!



Euro-Toques
European Union of Chefs



WACS
World Association of Chefs Societies



VKD
German Chefs Association



Official outfitter of the German National Culinary