



ULTRA PRO OVÁL 5 L

Nádoba Ultra PRO 5 l je vhodná na přípravu potravin v mikrovlnné i běžné troubě, na servírování i uchovávání potravin v chladničce a mrazničce. Díky speciálnímu materiálu můžete začít ihned vařit zdravěji – s žádným nebo menším množstvím tuku a soli. Výhodou je, že při vaření si potraviny uchovávají maximum vlastní chuti, vitamíny, barvu a vůni. Rychle také vytvoříte vlastní šťávu **bez nutného podlévání**.

Popis výrobku:

- Výrobek Ultra PRO OVÁL 5L se skládá z:
 - Nádoby o objemu 5 L v barvě Cosmos,
 - a oválného víka v barvě Cosmos
- Nádoba Ultra Pro 5 L má stejné přednosti jako ostatní nádoby z této série:
 - Je vyrobena z krystalického polymeru, což je materiál s vysokou teplotní odolností od -25 °C do +230 °C. Je to pevný, odolný materiál, **který je ale rozbitný!!** Výrobky Ultra pro představují robustní a pevné nádoby s nízkou hmotností.
 - Při 230°C pění jen krátkodobě, pouze pro vytvoření kůrky.
(Materiál je zkoušen odolnosti až 250°C, po dobu 2 hodin. Toto je ovšem již kritická hodnota a postupně dochází k nevratnému poškození výrobku)
 - Nádoba je možné používat jak v běžné, tak v mikrovlnné troubě, v chladničce i v mrazničce. Výrobek je praktický i při dvouposchodovém vaření, při kombinovaném vaření, tzn. – předvaření v mikrovlnné troubě, dovaření či dopečení v běžné troubě
 - Použitý materiál je odolný proti kyselinám a tukům obsažených v potravinách a zároveň má vynikající propustnost mikrovln.
 - Díky krásnému designu můžete pokrmy připravené v této nádobě servírovat svým hostům přímo z ní.
 - Široký okraj umožňuje obzvláště snadné přenášení a manipulaci s formou. Velké rukojeti umožňují snadné a pohodlné přenášení.
 - Vystouplé nožičky na dně nádoby umožňují snadnější cirkulaci vzduchu, a tím i lepší kvalitu pečení.
 - Zachování teploty při servírování jídel

Možnosti použití:

- Nádoba Ultra Pro 5 L lze díky dostatečně velkému objemu použít k:
 - pečení nejrůznějších druhů chleba - hotový chléb má vždy hladké boky a oblé rohy,
 - pečení různých druhů koláčů, buchet, nákyků (sladkých, masových, zeleninových atd.),
 - pečení zeleniny, např. rajčat, plněných paprik,
 - pečení masa, ryb, pernaté zvěřiny,
 - marinování masa.

Důležitá upozornění:

- Doba vaření při maximální teplotě nejdéle 2 hodiny.
- Při manipulaci s horkou formou vždy používejte kuchyňské chňapky.
- **Nádoba při manipulaci držte vždy oběma rukama – (ne pouze za jedno ucho)!**
- Ke krájení přímo ve formě či k servírování pokrmů z formy používejte pouze plastové či dřevěné kuchyňské nástroje, nikdy nepoužívejte kovové nože, servírovací lopatky apod.
- Nádoba je možno mýt v myčce na nádobí, ale doporučujeme mytí v ruce
- K mytí v ruce používejte jemné čisticí prostředky, nikdy nepoužívejte drsné houbičky nebo čisticí prostředky obsahující hrubé přísady.
- Bezprostředně po použití je vhodné formu ponořit do horké mýdlové vody.

- Nedoporučujeme podlévat, v takovém případě je třeba nechat tekutinu odpařit, a péct nejprve bez víka. Vniklá pára totiž může přesáhnout hraniční teplotu a může dojít k poškození víka vysokou teplotou.

Zacházejte s formou opatrně – záruka se nevztahuje na rozbití pádem či špatnou manipulací.