

PK- Chalupářský hrnec a Chalupářské pánve

Tato prémiová řada nádobí představuje kvalitní konstrukci pro lepší výkon a životnost. Je určena pro začátečníky nebo zkušené kuchaře.

Tento prvotřídní hrnec ze série Profi kolekce se vyznačuje kvalitní konstrukcí, která nám spojuje ty nejžádanější vlastnosti pro každodenní používání:

Na jedné straně **kvalitní pevná a zároveň lehká konstrukce**, na straně druhé pak **teflonový povrch pro snadné vaření či smažení pokrmů**.



Lehkou konstrukci ocení zejména starší či oslabení zákazníci, kteří mohou nádobu snadněji přenášet a používat.

Třívrstvá konstrukce jeho dna je tvořena hliníkovou vrstvou, která je zalita společně s plátem magnetické oceli, a proto se může pánev používat také na indukční varné desce. Díky hliníkové vrstvě je pak zajištěno rovnoměrné a efektivní rozvádění tepla na všech typech sporáků.

Dutá držadla se při vaření nezahřívají a umožňují tak snadné a bezpečné uchopení a přenášení horkých pokrmů z jakéhokoliv druhu sporáku na stůl. Zarážka na palce, kterou jsou nádoby opatřeny, označuje, kde je držadlo chladné pro bezpečné držení.

Teflonový povlak Eterna® splňuje nejvyšší kvalitu s **nejdelší životností**.

Je ideální pro přípravu pokrmů s nízkým obsahem tuků a snadno stravitelných pokrmů, protože umožňuje vaření bez tuků a při vaření je možné používat méně vody, což přispívá k uchování minerálů a nutričních látek.

Stejně tak nepřilnavé vlastnosti povrchu oceníte při přípravě křehkých surovin, jako jsou kuřecí maso či ryby.

Vnější probarvený povrch nádob pak zajišťuje stálobarevnost a snadnější držbu.

- Nerezové poklice: Ve víku jsou dva kulaté otvory na průchod páry – víko při vaření neposkakuje a v mnoha případech hrnec nepřeteče při vaření. Hrnec na sporáku i v troubě: hrnec je vhodný na vaření, pečení, grilování, restování, dušení, smažení, rozmrazování, ohřívání. Hrnec je uzpůsobený na použití na plotýnce ale i v troubě. Víko je také možné použít při pečení v troubě. Při použití v troubě je nutné použít chňapky.
- Skleněné poklice: Tato varianta umožňuje větší kontrolu vaření bez nutnosti odklopení poklice, což vždy znamená únik tepla a tedy ztrátu energie. Skleněná poklice není určena do trouby a k zapékání!

Použití:

Před prvním použitím omyjte Chalupářskou pánev v horké vodě se saponátem s měkkou houbou; opláchněte a dobře vysušte.

Před přidáním jídla / ingrediencí předehřejte pánev **na nízkou až střední teplotu** po dobu jedné až dvou minut.

Dosažení správné teploty je nutné, aby se zabránilo přilepení masa / zeleniny a optimalizovalo se jejich opečení.

Péče:

Nechte nádobí před čištěním nejdříve ochladit. Nenamáčejte rozpálenou pánev do studené vody, protože by mohlo dojít k popálení rozpáleným tukem nebo párou, která může takto vzniknout.

Chraňte výrobek před „přepálením“, kterého nejčastěji dosáhnete ponecháním nádoby na plotně bez vložených surovin. (prázdný hrnec na plotně).

Toto je hned po mechanickém poškození druhý nejčastější způsob jak si zničit teflonový povrch nádob. Při teplotě nad 280°C dochází trvalému poškození teflonového povrchu. Prvotním příznakem je takzv. „šedivění“, tedy že původně černý teflon začíná světlat, šedivět, následně se mohou tvořit drobné šupinky, které se začínají drobit.

Chalupářskou pánev lze mýt v myčce. Nicméně pokud se dotýká jiné pánve nebo kovových dílů v průběhu mycího cyklu, existuje riziko poškození v důsledku poškrábání. Mytí rukou je nejlepší způsob, jak Chalupářské pánev udržovat v nejlepším stavu. Některé silné mycí prostředky by mohly poškodit povrch v dlouhodobém horizontu.

Při ručním mytí používejte pouze neabrazivní čističe a čističe bez chloridu a Tupperware utěrku mikrovlákno. Houbička na mytí může být také použita.

Odstraňte přilepené či připálené potraviny namočením Chalupářské pánve do horké vody s prostředkem na mytí nádobí.

Nepoužívejte drátěnku nebo kovové výrobky pro čištění nádobí, jinak by mohlo dojít k poškrábání nepřilnavého povrchu a povrchu těla pánve.

Nepoužívejte bělidla na čištění nádobí, protože to může způsobit korozi materiálu.

Bezpečné zacházení:

Nikdy nepoužívejte velký plamen z plynového sporáku, který by se rozšířil po stranách pánve.

Nepoužívají pánev v mikrovlnné troubě, nad otevřeným plamenem, na horní části roštu.

Při použití udržujte mimo dosah dětí.

Nikdy nenechávejte rukojeť přímo nad zdrojem tepla.

Záruka:

1. Na výrobek se vztahuje standardní záruka Tupperware. Tato garance nepokrývá náhradu za použití čepele či nesprávného zacházení s výrobkem. Záruka na teflon je omezena na 3 roky.

