



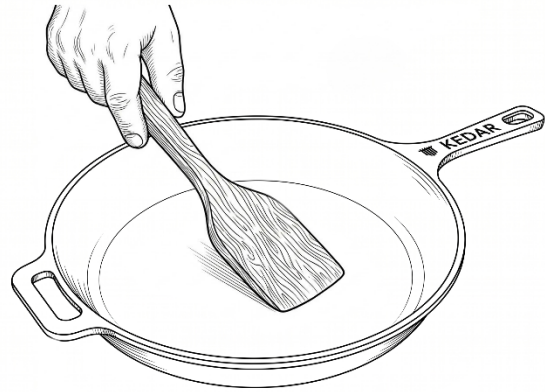
Kovářství Diviš

LITINOVÁ PÁNEV KEDAR® - NÁVOD K POUŽITÍ A ÚDRŽBĚ

Smaltované litinové nádobí vyniká optimálním rozvodem tepla a extrémní životností. Při správné péči vám bude sloužit po generace. K vaření doporučujeme používat výhradně nylonové nebo silikonové náčiní. Ochráňte tak smaltovaný povrch před poškrábáním.

Základní péče po každém použití

Litinové nádobí nikdy nemyjte v myčce. Agresivní mycí prostředky a vysoké teploty způsobují zmatnění smaltu a mohou vyvolat korozi. Ruční mytí výrazně prodlužuje životnost pánve.



Postup před prvním použitím

Nové nádobí vyžaduje úvodní přípravu pro zachování lesku a lepších vlastností smaltu:

1. Pánev důkladně umyjte teplou vodou s jemným saponátem.
2. Naplňte ji horkou vodou a nechte projít varem.
3. Vodu vylijte a pánev pečlivě osušte.
4. Na vnitřní plochy naneste 2–3 tenké vrstvy jedlého oleje.
5. Olej nechte působit alespoň 4 hodiny a poté přebytek setřete papírovou utěrkou.

Čištění a odstranění připálenin



Po vaření nechte pánev vždy úplně vychladnout. Zabráníte tak její případné deformaci. Používejte teplou vodu, jemný saponát a měkkou houbičku. Vyhněte se drátěnkám a čističům s obsahem citrusů, které poškozují lesk.

Při silném připálení postupujte následovně:

- Smíchejte teplou vodu s jablečnou sodou.
- Směs naneste na postižená místa a nechte několik minut působit.
- Nečistoty odstraňte jemnými krouživými pohyby měkkou houbičkou.

Skladování a ochrana proti rzi

Vlhkost je nepřitelem litiny. Po každém mytí pánve ihned důkladně osušte, zejména v oblasti okrajů. Skladujte ji na suchém místě. Pokud pánve skládáte na sebe, vkládejte mezi ně chrániče, aby se smalt neotloukl.

Pokud se na hranách objeví drobné rezavé skvrny, nejedná se o závadu. Místo stačí jemně očistit měkkou houbičkou a potřít rostlinným olejem. Vytvoříte tak ochranný film proti další oxidaci.

Důležitá upozornění pro vaření

- Pánev zahřívejte vždy postupně a s malým množstvím tuku.
- Prázdnou nádobu nikdy nevystavujte prudkému žáru.
- Nejlepších výsledků dosáhnete při vaření na mírném až středním ohni.
- **Pozor: Litina se silně zahřívá. K manipulaci s horkou pánví používejte výhradně žáruvzdorné rukavice.**

