



S I L A M P O S

Profesionální nádobí:	vhodné pro všechny zdroje tepla, včetně indukce;
Materiál:	kvalitní nerezová ocel 18/10;
Termická dna:	zapouzdřené termické dno je vyráběné pomocí systému Impact bonding, což umožňuje vynikající ohřev;
Nepřilnavý povrch:	pánve s nepřilnavým povrchem Silverstone® Supra;

Technické vlastnosti

Termická báze je úplně zapuštěna pomocí procesu, při kterém se hliníkový difúzní disk ohřeje až téměř k bodu tání. Je tedy plně zapouzdřený mezi dno hrnce a nerezový ochranný plášť vyvinutím tlaku 1000 - 2500 tun. Tato supermoderní technologie odstraňuje nutnost tradičního svařování, které bývá Achillovou patou mnoha výrobců nerez oceli. Spíše než o svaření dvou kusů z rozdílných kovů dohromady se jedná o proces, při němž se nerez ocel a hliník zataví dohromady a vytvoří nejsilnější možné spojení. Zapouzdřené termické dno se vyrábí pomocí nejmodernějších technologických procesů a za dodržení nej přísnějších standardů při kontrole kvality. Vydrží teploty až 600°C a poskytuje nejlepší vlastnosti pro distribuci tepla a efektivní hospodaření s energií.

Rozlišení podle kvality

Specifika nerezových pánví:

Některé znaky jsou jasně patrné. Obecně platí, že čím těžší je pánev a čím silnější dno, tím lépe. Pánve s větší tloušťkou jsou dražší, ale vydrží déle a vaří lépe; čím silnější je materiál, tím lépe vede a udržuje teplo - což také znamená méně spotřebované energie. Dejte, ale velký pozor na levné pánve se srolovanými okraji, kde kov může být tak tenký, že jsou okraje srolované proto, aby daly pávní a pokliče určitou pevnost.

Nerezové nádobí označené 18/10:

Nerez ocel se objevuje v mnoha kvalitativních stupních. Nejběžnější z nich je 18/10. Nádobí Silampos je vyrobeno z nerez oceli 18/10, která obsahuje 18% chromu a 10% niklu. Zvýšený obsah niklu zlepšuje tvrdost oceli a odolnost proti korozi.

Síla dna nerezových pánví:

Ačkoli je nerez ocel extrémně trvanlivá, odolná a hygienická, špatně vede teplo. Kdyby se jídlo připravovalo na nerez pávní bez silného dna, snadno by se připalovalo a přichytávalo. Hliník vede teplo mnohem lépe, obzvláště v silné vrstvě a proto se používá v kombinaci s nerez ocelí, aby zajistily, že teplo z vařiče bude rovnoměrně rozváděno po celém dnu pánve. Ať je materiál ve dnu jakýkoli, měl by dosahovat až co nejbližší k okraji pánve.

Rozdíl mezi sendvičovým a zapouzdřeným dnem:

Sendvičové dno má vrstvu hliníku mezi spodní vrstvou z nerez oceli a vrchní vrstvou také z nerez. Tím se zlepšuje tepelná vodivost dna a výkon při vaření. U zapouzdřeného dna je vnější vrstva přeložena přes vnitřní hliníkovou vrstvu a úplně ji uzavírá. Tímto způsobem se předchází důlkové korozi a odbarvení hliníku, k němuž dochází na odhalené hraně u normálního sendvičového dna.

Návod k použití

1. Před prvním použitím odstraňte všechny štítky. Nádobí omyjte teplou vodou a saponátem. Opláchněte čistou vodou. Po vyčištění osušte měkkým hadříkem.
2. Používejte pouze na doporučených zdrojích tepla. V nepřilnavém nádobí před prvním použitím vařte několik minut vodu. Vysušte měkkým hadříkem. Poté postříkejte olejem vnitřní povrch a zbytky oleje odstraňte papírovou utěrkou. Vyhněte se používání ostrých předmětů na vnitřním povrchu. Používejte dřevěné nebo plastové náčiní.
3. Používejte rukavice nebo jiný způsob ochrany pro bezpečnou manipulaci. SILAMPOS nádobí lze použít na všech zdrojích tepla, včetně indukce.
4. Veškeré hrnce Silampos mají zapouzdřené termické dno, které uchovává a distribuuje teplo rovnoměrně. Proto doporučujeme pouze malou nebo střední teplotu. Použijte střední teplotu po dobu několika minut, než přivedete tekutinu k varu. Potom teplotu snižte na minimum a dokončete přípravu. Několik minut před dokončením vaření odstraňte hrnec nebo pánev ze zdroje tepla, neboť k ukončení vaření postačí teplo akumulované ve dnu nádoby. Při použití jakéhokoliv zdroje tepla není potřeba nastavovat teplotu na maximum, protože termické dno udržuje velké množství tepla a distribuuje ho jednotným a efektivním způsobem.
5. Indukční varné desky dosahují extrémně vysokých teplot během několika vteřin. Použití oleje na smažení vyžaduje větší péči a pozornost. Termické dno odolává teplotám zhruba dvojnásobku teploty potřebné k vaření. Nicméně, příliš vysoké teploty mohou vést k tavení a/nebo oddělení dna.

6. U nepřílnavého nádobí vede přehřívání k nevratnému poškození povrchu. Nádobí zahřívajte postupně, a to zejména pokud používáte indukční varné desky. Nenastavujte zdroj tepla na maximum.
7. Při vaření na plynu zajistěte, aby plamen nepřesahoval vnější obvod dna nádoby. Takto šetříte nejen energii, ale také nádobí. Při použití elektrické, sklokeramické, halogenové nebo indukční varné desky zvolte takovou plotýnku, která má stejný průměr, jaký má termické dno nádobí.
8. Nikdy nevařte na sucho. Nikdy nenechávejte prázdné nádobí na zapnuté plotýnce, protože by se mohlo spálit, zdeformovat nebo poškodit. Jelikož se indukční varné desky zahřívají mnohem rychleji, k poškození prázdného nádobí může dojít během několika vteřin. Příležitostně můžete při použití indukční varné desky slyšet hluk. Tento hluk je způsoben elektromagnetickými vlastnostmi existujícími mezi varnou deskou a nádobím.
9. Při použití sklokeramických a indukčních varných desek, neposunujte nádobí na skleněném povrchu, aby nedošlo k jeho poškození.
10. Před přidáním soli nebo jiného koření se ujistěte, že je tekutina ve varu. Takto se koření rozpouští rychleji, což zabraňuje vzniku důlkové koroze nerezové oceli.
11. Neochlazujte horké nádobí příliš rychle (zalitím studenou vodou apod.). Nechte je vychladnout pomalu.

Pro dosažení maximálního tepelného výkonu byste měli používat zdroj tepla se stejným průměrem jako je průměr dna.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Pro patřičné účely prohlašujeme, že výrobky vyráběné společností Silampos plní opatření nařízení CE 1935/2004, ze dne 27. října 2004, vztahující se na materiály a předměty vyrobené pro neustálý kontakt s potravinami.

DOPORUČENÍ PRO ÚDRŽBU - ČASTÉ DOTAZY A DOPORUČENÍ

Odstranění všech štítků Namočte štítky ve velmi horké vodě a odstraňte je. Pokud na nádobí zůstaly zbytky lepidla, použijte trochu bavlny s alkoholem a vyčistěte je.

Mytí nádobí z nerezové oceli Dejte nádobí do myčky nebo ho jednoduše umyjte vodou a saponátem.

Mytí nádobí z nerezové oceli s nepřílnavým povrchem Při čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Bavlněné hadříky nedoporučujeme, zvolte měkkou houbu.

Pokud je potřeba použít abrazivní bavlněný hadřík Tento typ hadříku poznamená povrch nádobí. Kartáčovaný a leštěný povrch otírejte v souladu s povrchovou úpravou.

Druhy čisticích prostředků, kterých se vyvarovat Nepoužívejte desinfekční prostředky obsahující louh nebo jiné čisticí prostředky s chlórem (Cl).

Pokud dojde k přetečení oleje, mléka apod. Před vrácením nádobí zpět na zdroj tepla jej zvenčí očistěte.

Pokud poklice nejde sundat Zahřejte nádobí znovu, pomalu, dokud se vám nepodaří poklici snadno sundat.

Spálené jídlo Přidejte trochu vody s amonným saponátem a nechte pár minut odležet. Poté nádobí umyjte běžným způsobem.

Vápnité skvrny (bílé skvrny) Přidejte trochu vody s trochou octa a nádobí znovu pár minut zahřívajte. Nechte vychladnout a umyjte běžným způsobem.

Oxidové skvrny (hnědé skvrny) K čištění nerezové oceli nepoužívejte drátěnku. Drátěnka může způsobit rez a nenávratně poškodit povrch.

Skvrny od jídla Přidejte trochu jedlé sody a vodu a nádobí pár minut zahřívajte. Nechte vychladnout a umyjte.

Skvrny způsobené použitím příliš vysoké teploty (barevné skvrny) Umyjte nádobí 10% roztokem zředěné kyseliny dusičné. Nebo použijte prostředky na chrom.

ZÁRUKA

Nádobí Silampos má standardní 2-letou záruku a rozšířenou záruku 25 let na výrobní vady termických den Impact Disc Plus. V případě závady by měl spotřebitel prodávajícího informovat ve lhůtě 2 měsíců ode dne, kdy byla závada zjištěna, aby bylo možné záruku uplatnit. Záruční doba začíná běžet ode dne nákupu a nevztahuje se na škody způsobené nedbalým použitím, nevhodným použitím nebo nehodou. Pokud produkt vykazuje výrobní či materiálové vady, má spotřebitel právo vyžádat si opravu či výměnu zdarma. Záruka je neplatná v případě oprav, úprav a nahrazení dílů výrobku neoprávněnými osobami. Výraz "zdarma", použitý výše, souvisí s potřebnými výdaji na posouzení výrobku, dopravu a materiální výdaje. Tyto náklady spojené s dopravou výrobku do zákaznického centra Silampos a jeho následné zaslání spotřebiteli jsou odpovědností společnosti Silampos pouze tehdy, pokud jsou splněny záruční podmínky. Veškeré výdaje související s údržbou nebo opravou výrobku bez splnění záručních podmínek hradí spotřebitel. Záruka je zdarma a začíná platit automaticky při zakoupení produktu.