



Profesionální kuchyně...

Návod na použití

Litínové pánve Ronneby Bruk

Ideální na smažení, dušení a pečení. Vyrobeno z přírodních materiálů, zaručuje výbornou chuť a vůni hotových pokrmů.

Speciálně vybraný materiál a tvar nádobí způsobuje, že se rychle nahřívá při malé spotřebě energie.

Hrubá přepážka pórovité struktury dlouho udržuje teplo a rovnoměrně ho rozkládá po celém povrchu nádobí, zabraňuje připálení pokrmů. Ekologicky čistý povlak nejlépe chrání potraviny před nepříznivým působením surového kovu.

Pánev je vhodná k tepelné přípravě jakýchkoliv potravin, kromě potravin s obsahem kyselostí.

Před prvním použitím:

je třeba silně rozehrát malé množství tuku na pánvi a následně přepálený tuk vylít a vymýt pod teplou vodou. Po každém mytí řádně vytřít do sucha a natřít tenkou vrstvou tuku.

Po každém použití:

K čištění používejte jen teplou vodu a kartáček na nádobí (případně škrabku), mnohdy však stačí pouze vytřít povrch papírovým ubrouskem. Upozornění: litina nesmí přijít nikdy do myčky nádobí anebo používat k čištění jakékoli chemikálie (mycí prostředky), taktéž je dobře, když je tato litina (čistý přírodní produkt bez umělého povrchu či povlaku) promaštěna a často používána.

