

Chcete-li, aby Vám nádobí **CERAMMAX PRO STANDARD** dobře sloužilo a pokud chcete zachovat co nejdéle jeho dokonalý vzhled a funkčnost, věnujte prosím pozornost následujícím řádkům:

- před prvním použitím nádobí důkladně umyjte teplou vodou se saponátem. K běžnému mytí používejte pouze doporučené čisticí prostředky. Silně znečištěné nádobí nechejte odmočit ve vodě. Keramickou nepřilnavou vrstvu stačí většinou jen utřít

- k údržbě keramické nepřilnavé vrstvy, leštěných a broušených ploch nikdy nepoužívejte agresivní látky, mycí prostředky na bázi písku, drátěnky nebo ostré předměty

- ostré předměty nepoužívejte ani při vaření, pro práci je nejvhodnější dřevěné nářadí

- nádobí lze bez negativního vlivu na jejich vzhled umývat i v myčce na nádobí. Pokud se z venkovní strany dna objeví světle šedý proužek, není to na závadu. Je to oxid hliníku, který vzniká reakcí se solí. Je to tenká vrstvička, která je tvrdá a chrání hliníkovou část dna

- používejte odpovídající průměry plotýnek, toto pravidlo platí především u plynových sporáků. Plameny, které jdou hodně přes okraj dna, by mohly poškodit úchyty

- nikdy nezahřívejte delší čas prázdné nádobí, mohlo by se poškodit

- silné třívrstvé sendvičové dno **A-THERM INDUCTION** má vynikající akumulaci tepla, ohřev vypínejte s předstihem - uspoříte tím energii

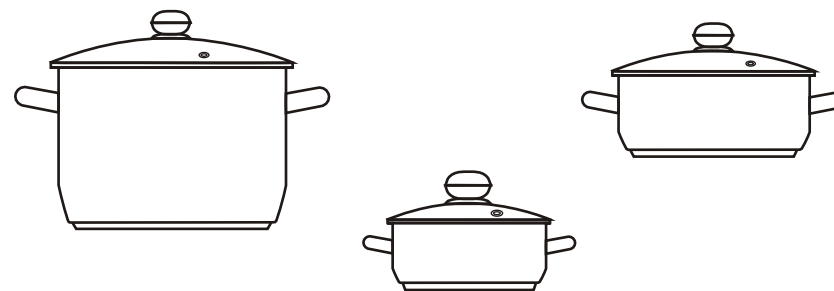
- při vaření ušetříte i díky dokonale rovné ploše dna, přenos tepla mezi zdrojem ohřevu a dnem probíhá bez zbytečných ztrát

- během používání může dojít k mírnému uvolnění úchyťů. Přiměřenou silou dotáhněte jejich šroubky

CERAMMAX PRO STANDARD

NÁVOD K POUŽÍVÁNÍ

nádobí z nerezavějící oceli s keramickou nepřilnavou vrstvou



- záruka 5 let
- keramický nepřilnavý povrch
- do trouby až do 300°C
- na indukci
- do myčky



ZÁRUČNÍ LIST

PRODEJCE:

DATUM PRODEJE:

--	--



kolimax spol s r.o
Míru 156
79070 Javorník

Vyrobeno v České republice

Vážený zákazníku, děkujeme, že jste dal důvěru modernímu českému výrobku a pevně věříme, že se z něj stane oblíbený pomocník ve Vaší kuchyni. Nová řada nádobí **CERAMMAX PRO STANDARD** je pro všechny, kteří mají rádi něco vyjimečného, kteří chtějí pro sebe a své blízké připravovat lahodné a zdravé pokrmy uchovávající si svou chuť se spoustou vitamínů a minerálů. Zdařilou kombinací osvědčeného, kvalitního nádobí z chirurgické nerezavějící oceli a antibakteriální nepřilnavé vrstvy **CERAMIC (GRANITEC)** od švýcarského výrobce **ILAG** vznikl tento výrobek, který Vám z běžného vaření učiní opravdový zážitek.

Vysoce výkonný nepřilnavý keramický povrch **CERAMIC (GRANITEC)** se vyznačuje velmi snadnou údržbou, vynikající trvanlivostí a výbornou odolností proti poškrábání. Tento systém je nejlepší volbou pro náročné a profesionální kuchaře.

Ještě před tím, než tento výrobek vznikl, vytvořili jsme seznam našich požadavků, které musí bezpodmínečně splňovat.

Každý z uvedených požadavků je pro nás stejně důležitý, první může být klidně napsaný jako poslední a poslední může stát na prvním místě.

Na první místo našeho seznamu jsme uvedli "**bezpečnost**". Znamená to, že veškeré používané materiály a technologické postupy splňují evropské normy a nařízení, která platí pro výrobky přicházející do styku s potravinami. Každý díl byl podroben náročnému testování. Skleněné poklice mají parní ventil pro odvod nadbytečné páry, jsou vyrobeny z velmi pevného temperovaného skla tak, aby vydržely velké tepelné šoky a vysoké namáhání. Ergonomicky navržené úchyty, které přesně padnou do ruky vydrží i velmi velké zatížení. Úchyty, mimo použití v troubě, při správném používání nepálí. Pokud nádobí intenzivně zahříváte, používejte k manipulaci raději kuchyňskou rukavici.

Na druhém místě je požadavek na "**vzhled, funkčnost a všestrannost použití**". Do tohoto bodu jsme shrnuli vše, co by mělo moderní nádobí splňovat. Především by mělo dobře fungovat na indukci, mělo by se dát používat v troubě a nesmí mu vadit ani mytí v myčce na nádobí. Povedlo se nám vše. Termoakumulační třívrstvé sendvičové dno **A-THERM INDUCTION** je optimalizované pro všechny druhy sporáků včetně indukčních. Nádobí včetně poklic můžete používat v troubě až do **300°C**. Dlouhodobé mytí v myčce nemá na nádobí **CERAMMAX PRO STANDARD** negativní vliv.

Na třetím místě seznamu je uveden bod "**hospodárnost a ekonomický provoz**". Nádobí **CERAMMAX PRO STANDARD** má rovné, optimálně silné třívrstvé sendvičové dno s vynikající akumulací tepla - ohřev můžete vypínat s předstihem, ušetříte. Díky použité technologii **A-THERM INDUCTION** můžete dosáhnout dalších výrazných úspor vaření na indukční varné desce, pro kterou je dno optimalizované.

Na posledním čtvrtém místě je bod "**kvalita a dlouhá životnost**". Nádobí **CERAMMAX PRO STANDARD** je vyrobeno z velmi kvalitní potravinářské nerezavějící oceli označované **CrNi 18/10**. Venkovní povrch je leštěný do vysokého lesku, spodní část nádob je jemně broušená. Vnitřní strana je třikrát vybroušena tak, aby nedocházelo k přichytávání připravovaných potravin a aby se nádobí snadno udržovalo. Výsledkem našeho snažení je kvalitní výrobek, na který si můžeme dovolit poskytnout záruku 5 let.



výrobek je určený pro styk s potravinami - splňuje všechny evropské normy a nařízení, která platí pro výrobky přicházející do styku s potravinami



vyrobeno z kvalitní potravinářské nerezavějící oceli CrNi 18/10, obsahující 18% chromu a 10% niklu



celý výrobek včetně poklice lze bez obav a bez jakéhokoliv omezení používat v troubě až do 300°C



A-THERM INDUCTION - rovné, optimálně silné, třívrstvé, termoakumulační sendvičové dno je optimalizované pro všechny způsoby ohřevu



uvnitř nádobí je nepřilnavá, antibakteriální keramická vrstva CERAMIC od švýcarského výrobce ILAG



dno je optimalizované pro všechny indukční varné desky



dno je optimalizované pro všechny plynové sporáky



dno je optimalizované pro všechny elektrické varné plotny



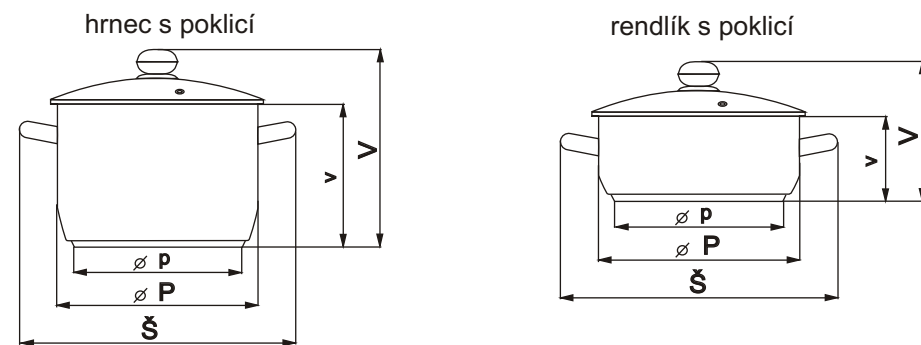
dno je optimalizované pro všechny sklokeramické varné desky



dlouhodobé mytí v myčce na nádobí nemá na nádobí CERAMMAX PRO STANDARD negativní vliv



skleněné poklice jsou vyrobené z velmi pevného temperovaného skla tak, aby vydržely velké tepelné šoky a vysoké namáhání



	p - cm	P - cm	Š - cm	v - cm	V - cm
hrnec s poklicí 18cm 2,5l	15	18	26	11,5	16,5
hrnec s poklicí 22cm 4,0l	19	22	31	12,5	18
hrnec s poklicí 26cm 6,0l	23	26	36	13,5	19,5
rendlík s poklicí 18cm 2,0l	15	18	26	9	14
rendlík s poklicí 22cm 3,0l	19	22	31	9	14,5
rendlík s poklicí 26cm 4,5l	23	26	36	10	16