

PŘÍPRAVA

Toto je grilovací pánev s nepřilnavým povrchem od společnosti Ken Hom, která potřebuje jen lehké opláchnutí, a je připravená k použití.

Nepřilnavá povrchová vrstva byla vyvinuta a její výkon vyzkoušen s ohledem na vaření na grilovací pánvi.

Tato vrstva vám umožní vařit s menším množstvím oleje, než uvádějí recepty mnohých jídel, a proto je připravíte zdravějším způsobem.

Její udržování je mimořádně snadné. Přesto však se nedoporučuje vařit na plný výkon vařiče, protože to nakonec může vést ke zkrácení doby životnosti nepřilnavé povrchové vrstvy.

Pokud olej v pánvi kouří a jídlo prská, tak již není nutné dále zvyšovat výkon vařiče.

ČIŠTĚNÍ A PÉČE O PÁNEV

Po použití vyčistěte pánev horkou vodou, a pokud chcete, jemným mycím prostředkem. Nepoužívejte čisticí prášek na nádobí, abrasivní materiály nebo kovové drátěnky, protože poškodí nepřilnavou povrchovou vrstvu. Všechny přichycené a připečené zbytky jídel lze snadno opláchnout po krátkém odmočení. Když je vaše grilovací pánev čistá, důkladně ji vysušte.

Příležitostně naneste tenkou vrstvu oleje na vnitřní část grilovací pánve, abyste tak předešli jejímu zreznutí, pokud již došlo k poškrábání nepřilnavé ochranné vrstvy.

Tuto grilovací pánev je možné mýt v myčce na nádobí, nicméně se doporučuje vyndat pánev po dokončení mycího cyklu z myčky a důkladně ji před uložením usušit. Nenechávejte pánev při vaření bez dozoru.

Dbejte na to, aby držadlo nebylo vystaveno přímému žáru nebo otevřenému ohni. Pokud se držadlo pánve při používání uvolní, ihned jej dotáhněte.

Ken Hom je uznáván za jednoho z vůdčích odborníků světa na autentickou čínskou a asijskou kuchyni. Ken při svém vaření nadšeně používá vysoce kvalitní ingredience a současně i nádobí a doplňky řady Dokonalost (Excellence), které pomáhají maximalizovat potenciál každého jídla. Jeho první série kuchyňského nádobí pochází z roku 1986. V současnosti řada pánví wok a doplňků společnosti Ken Hom Vám pomůže zopakovat autentickou chuť Orientu u Vás doma.

Pro podrobnosti k péči a použití a receptech či informace o dalších výrobcích z řady společnosti Ken Hom navštivte, prosím, naši internetovou stránku **www.pottenpannen.cz**

VARENIE

Toto je grilovacia panvica s neprilhnávm povrchom od spoločnosti Ken Hom, ktorá potrebuje len ľahké opláchnutie, a je pripravená na použitie. Neprilhná povrchová vrstva bola vyvinutá a jej výkon vyskúšaný s ohľadom na varenie na grilovacej panvici.

Táto vrstva vám umožní variť s menším množstvom oleja, než uvádzajú recepty mnohých jedál, a preto je pripravíte zdravším spôsobom.

Jej udržiavanie je mimoriadne jednoduché. Napriek tomu však sa neodporúča variť na plný výkon variča, pretože to nakoniec môže viesť ku skráteniu doby životnosti neprilhanej povrchovej vrstvy.

Ak olej v panvici dymí a jedlo prská, tak už nie je nutné ďalej zvyšovať výkon variča.

ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ O PANVICU

Po použití vyčistíte panvicu horúcou vodou, a ak chcete, jemným čistiacim prostriedkom. Nepoužívajte čistiaci prášok na riad, abrazívne materiály alebo kovové drôtenky, pretože poškodí neprilhnú povrchovú vrstvu. Všetky prichytené a pripečené zvyšky jedál možno ľahko opláchnuť po krátkom odmočení. Keď je vaša grilovacia panvica čistá, dôkladne ju vysušte.

Príležitostne naneste tenkú vrstvu oleja na vnútornú časť grilovacej panvice, aby ste tak predišli jej zhrdzaveniu, ak už došlo k poškrabaniu neprilhanej ochrannnej vrstvy.

Túto grilovacu panvicu je možné umývať v umývačke riadu, však sa odporúča vybrať panvicu na po dokončení umývacieho cyklu z umývačky a dôkladne ju pred uložením usušte. Nenechávajte panvicu pri varení bez dozoru.

Dbajte na to, aby držadlo nebolo vystavené priamemu teplu alebo otvorenému ohňu. Ak sa držadlo panvice pri požívaní uvoľní, ihneď ho dotiahnite.

Ken Hom je uznávaný za jedného z vedúcich odborníkov sveta na autentickú čínsku a ázijskú kuchyňu. Ken pri svojom varení nadšene používa vysoko kvalitné ingrediencie a súčasne aj riad a doplnky radu Dokonalosť (Excellence), ktoré pomáhajú maximalizovať potenciál každého jedla. Jeho prvá séria kuchynského riadu pochádza z roku 1986. V súčasnosti rad panvíc wok a doplnkov spoločnosti Ken Hom Vám pomôže zopakovať autentickú chuť Orientu u Vás doma.

Pre podrobnosti k starostlivosti a použitiu a receptoch či informácie o ďalších výrobkoch z radu spoločnosti Ken Hom navštívte, prosím, našu internetovú stránku

www.pottenpannen.sk