

naczynia KOLIMAX	gwarancja	odporność uchwytów na temperaturę			kuchenka indukcyjna	zmywarka
		150°C	200°C	300°C		
PREMIUM	10 lat	X	X	tak	tak	tak
KLASIK	10 lat	X	X	tak	tak	tak
PROFESSIONAL	10 lat	X	X	tak	tak	tak
BLACK GRANITEC	5 lat	X	tak	X	tak	xxx
CERAMMAX PRO COMFORT	5 lat	X	tak	X	tak	xxx
CERAMMAX PRO STANDARD	5 lat	X	X	tak	tak	xxx

patelnie KOLIMAX

KLASIK	10 lat	X	X	tak	tak	tak
FLONAX COMFORT	5 lat	X	tak	X	tak	xxx
FLONAX STANDARD	5 lat	tak	X	X	tak	xxx
CERAMMAX PRO	5 lat	X	tak	X	tak	xxx
BLACK GRANITEC	5 lat	X	tak	X	tak	xxx

xxx - Nie ma potrzeby mycia w zmywarce naczyń z nieprzywierającą powłoką.

Instrukcja obsługi naczyń

kolimax®

Karta gwarancyjna

Sprzedawca:

Data sprzedaży:

--	--

kolimax spol s r.o
 Míru 156
 79070 Javorník
 Czechy

Wyprodukowano w Czeskiej Republice

Szanowny Kliencie, dziękujemy za zaufanie. Wierzimy, że nasze produkty staną się ulubionym pomocnikiem w Twojej kuchni. Nasze naczynia pozwolą Ci w pełni oddać się sztuce jaką jest gotowanie. Staramy się, aby nasze produkty były najlepszej jakości. Kierujemy się przy tym doświadczeniem, wyborem pracowników oraz technologicznych know-how. Są to trzy podstawowe filary, które tworzą filozofię naszej firmy. Obecnie jesteśmy czołowym producentem naczyń ze stali nierdzewnej w Czeskiej Republice i każdego dnia dążymy do tego, aby nasi klienci docenili wysoką jakość, doskonały wygląd oraz długą żywotność naszych produktów. Wszystkie materiały używane podczas produkcji oraz procesy produkcyjne spełniają wszystkie przepisy i europejskie normy.

Naczynia firmy KOLIMAX bez nieprzywierającej powłoki przeznaczone są do użytku zarówno domowego, jak i do profesjonalnych kuchni np. w restauracjach. Naczynia KOLIMAX z nieprzywierającą powłoką przeznaczone są wyłącznie do użytku domowego. Wszystkie naczynia służą wyłącznie do przygotowywania żywności, a nie do jej przechowywania.

Aby naczynia KOLIMAX służyły Wam jak najdłużej zachowując idealny wygląd należy:

Przed pierwszym użyciem:

Przed pierwszym użyciem umyj dokładnie naczynia ciepłą wodą z płynem, a następnie opłukaj je letnią wodą. Naczynia z nieprzywierającą powłoką przed pierwszym użyciem potrzyj tłuszczem.

Sposób użytkowania naczyń:

Przy kuchenkach gazowych zwróć szczególną uwagę na wielkość palnika. Płomienie mogą niepotrzebnie nagrzewać uchwyty. Nigdy nie zostawiaj na kuchence pustego naczynia - powoduje to uszkodzenia. Jeżeli podczas gotowania z naczynia ucieka zbyt duża ilość pary zmniejsz płomień, pozwoli to zaoszczędzić energię. Nie należy solić zimnej wody, nierozpuszczona sól podczas gotowania może uszkodzić dno naczynia. Korzystając z naczyń z nieprzywierającą powłoką nigdy nie używaj ostrych przedmiotów. Przed umyciem naczynie należy wystudzić. Podczas gotowania używaj odpowiedniej temperatury zwracając uwagę na rodzaj oraz ilość jedzenia znajdującego się w środku. Przy zbyt wysokiej temperaturze nastąpi przebarwienie wewnętrznej części naczynia na brązowo. Zmniejsz płomień, dzięki temu zaoszczędzisz również energię.

Uchwyty:

Uchwyty w naczyniach KOLIMAX są w stanie wytrzymać duże obciążenie. W przypadku mocniejszego podgrzewania naczynia uchwyty mogą się nagrzać, dlatego użyj wtedy ochronnych rękawic kuchennych. Przy wyciąganiu naczynia z piekarnika bądź szczególnie

ostrożny, koniecznie skorzystaj z rękawic kuchennych, żeby się nie poparzyć. Każdy typ naszych naczyń ma inne uchwyty. Odporność uchwytów na temperaturę podana jest w tabeli na końcu instrukcji. Przykręcane uchwyty z biegiem czasu mogą się delikatnie poluzować. W tej sytuacji wystarczy je delikatnie dokręcić.

Pokrywki:

Szklane pokrywki produkowane są z bezpiecznego hartowanego szkła. W przypadku stłuczenia pękają na małe kawałeczki, aby nie doszło do poważniejszych obrażeń. Szklane pokrywki posiadają zawór parowy, którym podczas gotowania ucieka nadmiar pary. Szklane i metalowe pokrywki na krawędzi mają profil "T" lub "V", dzięki czemu nadmiar pary spływa z powrotem do naczynia, a nie po nim. Podczas mycia, umieść pokrywkę tak, aby jeden z rowków znajdował się w pozycji pionowej (skierowany w dół). Woda, która podczas mycia dostała się pod uchwyt wycieknie rowkiem.

Konserwacja:

Do codziennego mycia używaj tylko zalecanych środków czyszczących. Silnie zabrudzone naczynia należy namoczyć w wodzie z płynem. Do czyszczenia nieprzywierających oraz polerowanych powierzchni nigdy nie używaj ostrych przedmiotów. Do czyszczenia zewnętrznej strony naczyń używaj miękkiej strony gąbki oraz zalecanych do tego środków czyszczących. Do czyszczenia wewnętrznej części naczynia możesz użyć chropowatej części gąbki. Wnętrze garnków należy czyścić okrężnymi ruchami. Naczynia z nieprzywierającą powłoką wystarczy delikatnie umyć wodą z płynem. Wszystkie naczynia można myć w zmywarce (więcej informacji w tabelce na końcu instrukcji). Na dnie może pojawić się jasnoszary pasek, nie stanowi to jednak żadnego problemu w użytkowaniu. Jest to cienka warstwa tlenku glinu utworzona w wyniku reakcji z solą, jest ona bardzo twarda i chroni aluminiową część dna.

Opcje ogrzewania:

Dno A-THERM INDUCTION przeznaczone jest do wszystkich rodzajów kuchenek, w tym indukcyjnych. Ma doskonałą zdolność do magazynowania ciepła. Dzięki temu możesz wcześniej wyłączyć kuchenkę (oszczędność energii). Środek dna jest delikatnie zagięty do wewnątrz (0,1 - 0,4 mm) w celu utrzymania stabilnego dna przez cały okres użytkowania. Wymiana ciepła między źródłem ciepła a dnem odbywa się bez niepotrzebnych strat. Naczynia oraz pokrywki można używać w piekarniku (więcej informacji w tabeli na końcu niniejszej instrukcji)

Gwarancja:

Na wszystkie naczynia KOLIMAX zapewniamy przedłużoną gwarancję na 5 lub 10 lat. Okres gwarancji dla każdego rzędu naczyń podany jest w tabeli na końcu niniejszej instrukcji. Przy reklamacji wymagana jest kopia dowodu zakupu.