



Silargan® - jedinečný materiál na varné nádobí

Nezničitelná, keramická a téměř neporézní povrchová plocha

- Tvrdší než ocel, mimořádně trvanlivá, odolná proti pořezání a poškrábání
- Stálý lesk, odolnost v myčce nádobí
- Neutrální chuť

Snadná údržba

- Hravě lehké čištění
- Mimořádně hladká plocha povrchu a tím zvláště šetrná ke sklokeramice ve varné oblasti

V důsledku super tvrdé, extrémně hladké a téměř neporézní povrchové ploše lze Silargan® hravě čistit. K čištění zpravidla postačí teplá voda a houba.

e30 – Materiál budoucnosti - špičková technologie Silit

e30 je materiálem budoucnosti – revoluční syntéza oceli a high-tech-keramiky: mimořádně tvrdý, odolný proti pořezání a poškrábání, mimořádně trvanlivý lesk a naprosto snadné ošetřování.

e30 je ideální materiál pro všechny druhy sporáků a především pro indukční a senzorové varné oblasti

anti – scratch / proti poškrábání

High-tech keramika je tvrdší než ocel. Jako kombinace oceli a keramiky je **e30** odolný proti poškrábání a pořezání a má proto zvláště dlouhou životnost.

easy – clean / snadné čištění

e30 je extrémně hladký a tím zvláště šetrný ve sklokeramických varných zónách. Materiál je odolný při mytí v myčce a hravě lehce se čistí.

anti – allergic / antialergické

e30 neobsahuje škodliviny a nikl. V důsledku téměř neporézní povrchové plochy je **e30** mimořádně hygienický a chuťově neutrální. Ideální materiál pro alergiky.

anti – bacteria / antibakteriální

e30 je antibakteriální. Anti-bacteria zamezuje růstu a množení bakterií.

Indukce

Ideální pro všechny druhy sporáků, včetně indukčních a senzorových varných oblastí.

e30 je robustní a má velmi dlouhou životnost a proto dáváme **30 let záruky**.

Použití: Před prvním použitím pánve opláchněte horkou vodou a dobře vysušte.

Pečení: Nejprve dejte do prázdné chladné pánve tuk, když začne lehce kouřit, nakloňte pánev, aby se tuk rovnoměrně rozlil po její ploše. Vložte maso. Poté stáhněte energii. Při velkém horku se póry velmi rychle uzavřou. Proto nevystoupí žádná masová šťáva a maso zůstane šťavnaté.

Z počátku pečeně přilne k pánvi, později se však uvolní.

Důležité: Pro vaječná jídla, ryby, moučná jídla či jídla z brambor používejte máslo či margarín. Při přípravě masa používejte olej či pevný tuk. Olej můžete také použít v poměru 1:1 v kombinaci s máslem či margarínem.

Péče o pánev: Zbytky připečeného jídla neškrábejte, ale okamžitě je namočte, aby se nemohly dále připékat. Do ještě horké pánve ihned po dokončení pečení dejte vodu s trochou Silit čističe. Nepoužívejte drátěnky, písek, či tvrdou stranu houbiček, pánev by se mohla zničit.

Po pečení se na pánvi mohou udělat bílé skvrny, ty jednoduše vyčistíte Silit čističem a poté ubrouskem.

Pánve s umělohmotným úchytem se mohou dát do trouby max. do teploty 150 C. Pánve s kovovým úchytem jsou pro pečení v troubě ideální. Doporučujeme ovšem použití rukavic, neboť úchyty mohou být velmi horké.

Tipy k vaření šetřícímu energii:

Prosíme, vždy používejte plotýnku odpovídající velikosti pánve

| Deska | Pánev |
|------------------------|-----------------|
| Malá - průměr 14,5 cm | průměr 20 cm |
| Střední - průměr 18 cm | průměr 24 cm |
| Velká - průměr 22 cm | průměr 26/28 cm |

POZOR:

Pánve nikdy nepřehřívejte (např. prázdné)! Mohlo by dojít k poškození.

Zbytečně nehýbejte s nádobím po ploše sklokeramické desky. Připečené zbytky mezi pánví a varnou plochou by mohly varnou zónu poškodit.

Nikdy nenechávejte malé děti u horkého nádobí bez dozoru.

