

Vážený zákazníku, děkujeme, že jste dal důvěru modernímu českému výrobku a pevně věříme, že se z něj stane na dlouhou dobu oblíbený pomocník ve Vaší kuchyni. Užívejte si naplno jeho vlastností a oddávejte se zcela svému kuchařskému umění. Pečlivě dohlížíme na to, aby se u našich výrobků nedělaly žádné kompromisy a to jak v kvalitě používaných materiálů, tak i v kvalitě technologických procesů. Po generace získávané zkušenosti, řemeslná zručnost našich pracovníků a technologické know-how to jsou hlavní pilíře z nichž vychází naše základní firemní filozofie. V současnosti jsme předním výrobcem nerezového nádobí v České republice a každý den se snažíme o to, aby naši zákazníci mohli oceňovat vysokou kvalitu, dokonalý vzhled a dlouhou životnost našich výrobků. Při jejich výrobě používáme pouze materiály a technologické postupy splňující veškeré evropské normy a nařízení platné pro výrobky přicházející do styku s potravinami.

Nádobí **kolimax** bez nepřílnavého povrchu je určeno k domácímu i profesionálnímu použití. Nádobí **kolimax** s nepřílnavým povrchem je určeno pouze k domácímu použití. Veškeré nádobí slouží výhradně k přípravě potravin, neslouží k jejich skladování.

Aby Vám nádobí **kolimax** co nejdéle sloužilo a zachovalo si dokonalý vzhled, věnujte prosím pozornost následujícím řádkům:

Před prvním použitím:

Před prvním použitím nádobí důkladně umyjte teplou vodou se saponátem a pak ho opláchněte čistou vlažnou vodou. U nádobí s nepřílnavým povrchem potřete tento povrch jemným tukem.

Používání nádobí:

Používejte odpovídající průměry plotýnek. To platí především u plynových sporáků. Plameny které jdou přes okraj dna zbytečně zahřívají úchyty. Nikdy nezahřívajte delší čas prázdné nádobí, mohlo by se poškodit. Pokud Vám při vaření z nádobí uniká větší množství páry, snižte zahřívání, uspoříte tím energii. Nesolte do studené vody, nerozpuštěná sůl by mohla po zahřátí silněji reagovat a může poškodit dno nádobí. U nádobí s nepřílnavým povrchem nikdy při vaření nepoužívejte ostré předměty. Před mytím ho nechte nejprve mírně vychladnout. Při vaření používejte odpovídající teplotu závislou na charakteru a množství připravovaného pokrmu. Známkou neodpovídající vyšší teploty je zabarvení vnějšího povrchu nádobí dohněda. Snižte zahřívání - uspoříte tím energii.

Úchyty:

Ergonomicky navržené úchyty, které přesně padnou do ruky vydrží i velmi velké zatížení. Veškeré úchyty u nádobí **kolimax** mají přerušené tepelné mosty. Pokud nádobí intenzivně zahříváte, používejte k manipulaci raději kuchyňskou rukavici. Po použití nádobí v troubě použijte kuchyňskou rukavici vždy. Při vytahování nádobí z trouby dbejte zvýšené opatrnosti - může dojít k popálení. Každý typ našeho nádobí má jiné úchyty, jejich tepelná odolnost je uvedena v

tabulce na zadní straně tohoto návodu. Pokud má nádobí šroubované úchyty, může během používání dojít k jejich mírnému uvolnění. Přiměřenou silou šroubky dotáhněte.

Poklice:

Skleněné poklice jsou vyrobeny z velmi pevného temperovaného skla. V případě jejich rozbití se roztrhne na malé kousíčky, aby nemohlo dojít k vážnému poranění. Na skleněné poklice je parní ventil, kterým uniká nadbytečná pára při vaření. Skleněné i kovové poklice mají na okraji "T" respektive "V" profil, aby mohla nadbytečná pára při vaření stékat zpět dovnitř nádoby a ne ven z ní. U skleněných poklic jsou pod úchyty podložky s odtokovými drážkami. Při mytí stavějte poklice tak, aby jedna z drážek byla ve svislé poloze dolů. Voda, která se při mytí dostala pod úchyt touto drážkou vyteče.

Pravidelná údržba:

K běžnému mytí používejte pouze doporučené čisticí prostředky. Silně znečištěné nádobí nechte odmočit ve vodě se saponátem. K údržbě nepřílnavých, leštěných a broušených ploch nikdy nepoužívejte agresivní látky nebo ostré předměty. Na údržbu leštěných venkovních povrchů nádobí používejte jemnou houbičku a k tomu doporučené čisticí přípravky. U broušených vnitřních ploch můžete v případě potřeby použít hrubou houbičku a přípravky na bázi jemného písku. Čištění provádějte krouživým pohybem uvnitř hrnce. Nádobí s nepřílnavým povrchem stačí pouze setřít vodou se saponátem. Nádobí lze bez negativního vlivu na jeho vzhled umývat i v myčce na nádobí (viz tabulka na zadní straně tohoto návodu) Pokud se z venkovní strany dna objeví světle šedý proužek, není to na závadu. Je to tenká vrstvička oxidu hliníku, která vzniká reakcí se solí, je velmi tvrdá a chrání hliníkovou část dna.

Možnosti ohřevu:

Termoakumulační třívrstvé sendvičové dno **A-THERM INDUCTION** je určené pro všechny druhy ohřevů včetně indukčního. Má vynikající schopnost akumulovat teplo. Díky tomu můžete ohřev vypínat s předstihem - uspoříte tím energii. Střed dna nádobí je mírně prohnutý směrem dovnitř (0,1 - 0,4 mm). Je to nutné pro dlouhodobou stabilitu dna. Přenos tepla mezi zdrojem ohřevu a dnem probíhá bez zbytečných ztrát. Nádobí včetně poklic můžete používat i v troubě (viz. tabulka na zadní straně tohoto návodu)

Záruka:

Na veškeré nádobí **kolimax** poskytujeme prodlouženou záruku 5 a nebo 10 let. Záruční doba u jednotlivých řad nádobí je uvedena v tabulce na zadní straně tohoto návodu. Pro uplatnění reklamace je potřeba doložit kopii dokladu o zakoupení výrobku. Vyplněný záruční list není podmínkou.

Obsah je uzamčen

**Dokončete, prosím, proces objednávky.
Následně budete mít přístup k celému dokumentu.**



Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:

- 1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

**) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

- 2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!