



GRATULACJE!

Stałeś się posiadaczem naczynia z serii najlepszych patelni na świecie, rekomendowanych przez profesjonalistów. Przy odpowiednim użytkowaniu i postępowaniu według załączonej instrukcji możesz przez bardzo długi czas korzystać z funkcjonalności i walorów garnków i patelni AMT.

REKOMENDOWANE PRZEZ:



WACS
World Association of Chefs Societies



Euro-Toques
European Union of Chefs



VKD
German Chefs Association



Polska
Narodowa Drużyna Kulinarna



Official outfitter of the German National Culinary Team

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA NACZYŃ AMT:

- 1 Przed pierwszym użyciu naczyń należy usunąć opakowanie i naklejkę z dna naczynia.
- 2 Naczynie należy umyć używając płynu / detergentu przeznaczanego do mycia naczyń, a następnie wytrzeć do sucha. Nie zaleca się stosowania silnych detergentów, szorstkich, szorstkich lub drucianych myjek.
- 3 Należy umieścić naczynie na odpowiedniej wielkości i centralnej części pola grzewczego, którego rozmiar powinien być odpowiadać rozmiarowi dna naczynia. Powyższe sprzyja efektywnemu zużyciu energii, zaś w przypadku patelni i garnków przeznaczonych na kuchenki indukcyjne (symbol indukcji znajduje się na opakowaniu naczynia) jest to o tyle istotne, że w przypadku braku dopasowania, kuchenka może nie reagować na dno naczynia.
Uwaga: Używając produktów AMT na płytach ze szkła ceramicznego, należy bezwzględnie unikać przesuwania naczyń bezpośrednio po płycie. Należy zawsze podnieść naczynie, aby zmienić jego położenie na płycie. Nie przesuwaj naczyń umieszczonych bezpośrednio na powierzchni szklanej kuchenki indukcyjnej / elektrycznej, ponieważ może to spowodować porysowanie się powierzchni płyty.



- 4 Należy rozgrzać naczynie używając wysokiej temperatury przez około 1-2 minuty. Zaleca się używania nakładek do uchwytych lub rękawic kuchennych, ponieważ uchwyty mogą się bardzo nagrzewać. W celu sprawdzenia, czy naczynie jest odpowiednio nagrzane, należy umieścić odrobinę wody na jego krawędzi. **Uwaga: Naczynie może być bardzo gorące! Jeśli naczynie jest odpowiednio nagrzane, woda umieszczona na wskazanych elementach powinna wrzeć (widoczne będą pęcherzyki powietrza). Patelnie i garnki AMT równomiernie rozpraszają ciepło na całej powierzchni produktu. Zaleca się użyć wysokiej temperatury tylko do podgrzania naczynia, a następnie należy zredukować temperaturę do średniej lub niskiej. Maksymalny czas nagrzewania nie powinien przekroczyć 5 minut. Nie należy przegrzewać naczynia, bowiem utrzymywanie zbyt długo wysokiej temperatury może uszkodzić powłokę nieprzywieralną. Nie należy również pozostawiać naczyń na włączonej kuchence bez nadzoru, jak również zostawiać go pustego (bez zawartości) na włączonej kuchence.**



Uwaga! Rozgrzane naczynie jest gorące! Nie dotykaj rozgrzanego naczynia bez rękawicy kuchennej / odpowiedniej ochrony.

- 5 Powłoka nieprzywieralna LOTAN® jest przystosowana do smażenia, gotowania i pieczenia bez użycia oleju/tłuszczy. Jeśli zdecydujesz się na tłuszcz, olej w sprayu itp., upewnij się, że nadają się do smażenia. Tłuszcze i oleje mają różne temperatury dymienia. Należy zredukować temperaturę, gdy tłuszcze w naczyniu zaczynają dymić lub gdy wyczuwalny jest zapach przegrzanego oleju. Poziomy nagrzewania się różnych tłuszczów i olejów:
Masto i margarynę można podgrzewać tylko do temperatury około 160°C, w związku z tym nadają się do potraw przygotowywanych na niskim poziomie ciepła, takich jak jajka sadzone czy naleśniki.
Masto klarowane można podgrzewać do 200°C, oleje np. stoncznikowy można podgrzewać do temperatury około 200°C -220°C. Nadają się one do średnich poziomów podgrzewania, m.in. do dań takich jak smażone ziemniaki i dania panierowane.
Oleje tłoczne na zimno (np. oliwa z oliwek), tłuszcze dietetyczne i margaryny dietetyczne zazwyczaj nie nadają się do smażenia. Proszę zwrócić szczególną uwagę na informacje od ich producentów.
- 6 Po użyciu naczynia, przed jego umyciem należy odczekać, aż naczynie ostygnie, aby uniknąć nagłych zmian temperatury.
- 7 Do gotowania, pieczenia, smażenia można używać akcesoriów, przy czym zalecane jest używanie artykułów z miękkiego tworzywa, takiego jak silikon, drewno, nylon. Nie należy używać metalowych lub ceramicznych, oraz ostro zakończonych narzędzi.
- 8 Naczynia AMT mogą być używane w piekarniku wraz z uchwytnymi (poza naczyniami wyposażonymi w uchwyty odpinane), w maksymalnej temperaturze do 240°C. Wyjmując naczynie z piekarnika należy zawsze używać rękawicy kuchennej – uchwyty również nagrzewają się w piekarniku. **Uwaga: maksymalna temperatura dla naczek odpinanych w piekarniku to 140°C. Należy odpiąć rączkę w przypadku zamiaru użycia naczynia w piekarniku w temperaturze powyżej 140°C. W przypadku naczyń bez uchwytych lub z uchwytnymi ze stali nierdzewnej maksymalna temperatura wynosi 260°C.**

PFOA
free

Producent naczyń AMT udziela 25-letniej gwarancji na równość dna naczynia w standardowej kolekcji naczyń (z wyłączeniem naczyń przeznaczonych na kuchenki indukcyjne)* oraz 3-letnią gwarancję na powłokę i uchwyty. *Naczynia dedykowane do kuchenek indukcyjnych producent udziela 3-letniej gwarancji na wszystkie elementy naczynia.

Przechowywanie i konserwacja:

Naczynia należy dokładnie umyć po każdym użyciu, usuwając resztki jedzenia. Produkty AMT „The World's Best Pan” można myć w zmywarce. **Uwaga:** Osad pojawiający się po zewnętrznej stronie dna naczynia po myciu w zmywarce jest zjawiskiem naturalnym, wynikającym z reakcji chemicznej z alkalicznymi często stosowanymi w tabletkach do zmywarek i nie wpływa na właściwości naczynia. W celu usunięcia zabrudzenia najlepiej użyć mleczka do czyszczenia, bądź detergentów zawierających kwas cytrynowy i/lub octowy oraz umyć ręcznie za pomocą myjki do naczyń. Jeśli naczynia są przechowywane jedno na drugim, zaleca się umieszczenie między nimi ręcznika papierowego bądź przekładki do patelni „AMT Pan Protector”, pomiędzy naczyniami aby uniknąć zarysowań.

Gwarancja nie obejmuje wad wynikających z użytkowania naczyń niezgodnie z ich przeznaczeniem i/lub niezgodnie z powyższą instrukcją. W szczególności gwarancja nie obejmuje:

- przegrzania naczynia wskutek utrzymywania zbyt długo wysokiej temperatury. Podczas przegrzania naczynia powłoka nieprzywieralna odbarwia się oraz ulega powolnej utracie swoich właściwości,
- cięć i zadrapań będących efektem używania ostrych narzędzi na powłoce naczyń. Nacięcia powłoki ostrym narzędziem mogą zmniejszać właściwości antyadhezyjne naczyń.

Nieprzestrzeganie zaleceń wynikających z powyższej instrukcji, jak również użytkowanie naczyń niezgodnie z ich przeznaczeniem spowoduje, że reklamacje nie będą uwzględnione.

DIĘKUJEMY I ŻYCZYMY PRZYJEMNOŚCI Z GOTOWANIA Z AMT!