

# Instrukcje użytkowania i konserwacji

## / Ostrzeżenia

Aby cieszyć się naszym wysokiej jakości naczyniami kuchennymi przez lata, prosimy o przestrzeganie następujących zaleceń:

Przed pierwszym użyciem całkowicie usuń oryginalne opakowanie i folię, nie pozostawiając żadnych resztek.



**Uwaga!**

**Nie używaj produktu z elementami opakowania – ryzyko pożaru!**

Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj produkt! Dokładnie osusz naczynia kuchenne.



**Uwaga!**

**Nigdy nie używaj produktu bez umycia – ryzyko zanieczyszczenia resztkami żywności lub pozostałościami z produkcji fabrycznej!**

### Użytkowanie:

Rozgrzej naczynia kuchenne na wysokiej temperaturze przez maksymalnie jedną minutę (Uwaga: naczynia kuchenne szybciej się nagrzewają na płycie indukcyjnej!).

Używaj wysokiej temperatury tylko do rozgrzania naczyń, a następnie zmniejsz temperaturę do średniej lub niskiej.

Gdy naczynie jest wystarczająco ciepłe, dodaj składniki.



**Uwaga!**

**Nie przegrzewaj naczyń, ponieważ utrzymywanie zbyt wysokiej temperatury przez dłuższy czas może uszkodzić właściwości nieprzywierające powłoki. To samo dotyczy przegrzewania naczyń z zawartością lub używania niewłaściwych olejów/tłuszczów.**

Po rozgrzaniu naczyń nigdy nie zostawiaj ich bez nadzoru osoby odpowiedzialnej!



**Uwaga!**

**Naczynia kuchenne nagrzewają się bardzo szybko. Nigdy nie dotykaj naczyń gołymi rękami/palcami, tj. bez dodatkowej ochrony! Używaj naczyń w bezpiecznej odległości od oczu i twarzy!**

**Nie dotykaj gorących i/lub rozgrzanych naczyń bez użycia uchwytów lub rączek bocznych przeznaczonych do tego celu! Pamiętaj, że uchwyty pokrywek i rączki patelni również mogą się bardzo nagrzać w rozgrzanym piekarniku.**

**Nigdy nie dotykaj gorących lub rozgrzanych naczyń bez użycia bezpiecznych rękawic kuchennych lub łapek, ponieważ istnieje znaczące ryzyko poparzenia!**

Dzięki doskonałej przewodności cieplnej ciepło jest równomiernie rozprowadzane na Twoje potrawy podczas smażenia.

Oszczędzaj energię, natychmiast zmniejszając dopływ ciepła na kuchenkę.

Unikaj krojenia na swoich naczyń kuchennych i nie używaj metalowych szpatulek z ostrymi krawędziami, ponieważ może to zniszczyć właściwości nieprzywierające twoich naczyń kuchennych! Podczas używania naczyń kuchennych korzystaj z odpowiednich silikonowych akcesoriów kuchennych (dostępnych również w naszych sklepach). Używaj wysokiej temperatury tylko do rozgrzewania naczyń, a następnie zmniejsz temperaturę do średniej lub niskiej.



**Uwaga!**

**Nigdy nie używaj ostrych narzędzi kuchennych, które nie są częścią naczyń kuchennych. Istnieje znaczące ryzyko obrażeń!**

**Instrukcje użytkowania na płytach ceramicznych i indukcyjnych:** Ze względu na tolerancje produkcyjne kuchenek ceramicznych lub drobiny między płytą kuchenną a podstawą naczyń kuchennych (takie jak kryształki soli), przesuwanie garnków i patelni może powodować zarysowania na naczyń kuchennych i płycie. Nie ponosimy odpowiedzialności za takie uszkodzenia.



**Uwaga!**

**Nie przesuwaj naczyń kuchennych po elemencie grzewczym, ponieważ może to spowodować znaczące zarysowania i uszkodzenia, za które nie ponosimy odpowiedzialności!**

Podczas korzystania z płyty indukcyjnej (wymagana jest wersja naczyń przeznaczona do indukcji) normalne jest występowanie hałasu (brzęczenia lub buczenia).

Do czyszczenia naczyń kuchennych używaj wody z detergentem do mycia naczyń.



**Uwaga!**

**Nie używaj agresywnych środków czyszczących, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenia naczyń, których można uniknąć!**

Zalecamy, aby nie myć naczyń kuchennych w zmywarce, ponieważ może to spowodować uszkodzenia wizualne (np. przebarwienia), które jednak nie wpływają na funkcjonalność naczyń kuchennych.

Rozgrzane lub płonące tłuszcze można łatwo ugasić za pomocą koca gaśniczego lub gaśnicy proszkowej. Gaśnica proszkowa jest zaprojektowana do gaszenia pożarów obejmujących tłuszcze zwierzęce lub oleje spożywcze.



### **Uwaga!**

**W przypadku zagrożenia pożarem lub pożaru natychmiast całkowicie zgaś źródło zagrożenia za pomocą gaśnicy proszkowej lub koca gaśniczego i podejmij środki ostrożności (także po ugaszeniu pożaru)!**

Używaj produktów AMT z podstawą o średnicy odpowiadającej średnicy elementu grzewczego. Zawsze umieszczaj naczynia kuchenne na środku elementu grzewczego.

Na kuchenke gazowej średnica płomienia nigdy nie powinna być większa niż średnica podstawy używanego naczynia kuchennego.



### **Uwaga!**

**Istnieje ryzyko poparzenia, jeśli płomień gazu jest większy niż podstawa używanego naczynia!**

Zalecane jest stosowanie rękawic kuchennych, ponieważ uchwyty naczyń kuchennych mogą się nagrzewać. Istnieje ryzyko poparzenia! Jeśli naczynia mają uchwyty po obu stronach, zawsze podnoś je oburącz.



### **Uwaga!**

**Zawsze trzymaj naczynia z uchwytami bocznymi oburącz, w przeciwnym razie mogą być zbyt ciężkie i łatwo spaść!**

Trzymaj naczynia z dala od dzieci! Naczynia są ciężkie, nawet gdy są puste, i mogą powodować obrażenia w przypadku upadku! Dzieci nie są w stanie ocenić zagrożenia związanego z gorącymi naczyniami i mogą się poważnie zranić lub poparzyć!



**Uwaga: Naczynia kuchenne mogą być bardzo ciężkie, dlatego trzymaj je z dala od dzieci i osób trzecich, które w żadnym wypadku nie powinny mieć kontaktu z naczyniami! Dzieci nie potrafią również właściwie ocenić temperatury naczyń, dlatego nigdy nie powinno się zostawiać ich w ich zasięgu lub bez nadzoru odpowiedzialnej osoby!**

Używaj tylko odpowiednich pokrywek do naczyń kuchennych.

**Uwaga!**

**Pokrywki, które nie są odpowiednio dopasowane lub są zbyt małe duże, mogą powodować znaczne ciśnienie wewnętrzne. Istnieje znaczny ryzyko obrażeń i poparzeń! Używaj tylko odpowiednich pokrywek z naszych akcesoriów!**

Naczynia kuchenne są przeznaczone wyłącznie do przygotowywania potraw i dań odpowiednich do spożycia.

**Uwaga!**

**Nie używaj naczyń kuchennych do przechowywania lub konserwowania jakiegokolwiek żywności!**

Nasze naczynia kuchenne nadają się wyłącznie do gotowania i smażenia – nie są przeznaczone do konserwowania ani przechowywania żywności lub płynów.

Natychmiast wyłącz element grzewczy, gdy zdejmiesz naczynia z kuchenki.

**Uwaga!**

**Istnieje ryzyko pożaru! Natychmiast całkowicie wyłącz kuchenkę po zakończeniu gotowania!**

## Funkcje

Nasze naczynia kuchenne są dostępne w różnych wersjach. Modele z uchwytem, takie jak patelnie, są dostępne z uchwytem stałym lub zdejmowanym.

Korpus naszych naczyń kuchennych i stały uchwyt są odporne na temperaturę w piekarniku do 240°C / 464°F. Zdejmowany uchwyt jest odporny na ciepło do 150°C / 302°F.

**Uwaga!**

**Zdejmowany uchwyt nie jest odporny na temperaturę piekarnika! Możesz jednak używać naczyń kuchennych z tym uchwytem w piekarniku (do 240°C / 464°F), pod warunkiem, że uchwyt zostanie wcześniej zdjęty.**

Możesz zdjąć zdejmowany uchwyt z naczynia, przesuwając suwak na uchwycie do tyłu, a następnie delikatnie podnosząc uchwyt z mocowania na naczyniu. Możesz ponownie zamocować uchwyt, naciskając go na mocowanie i jednocześnie przesuwając suwak do tyłu, a następnie puszczając. Przy mocowaniu uchwyty powinieneś poczuć, że zaskakuje na swoje miejsce; w przeciwnym razie nie jest poprawnie zamocowany!



### **Uwaga!**

Podczas używania naczyń na kuchence uchwyt nie powinien wystawać poza krawędź kuchenki w przestrzeń przed nią, ponieważ można go przypadkowo potrącić, powodując upadek naczyń i ich zawartości! Może to skutkować poważnymi obrażeniami spowodowanymi upadkiem naczyń oraz poparzeniami od gorących naczyń i ich zawartości! Jest to szczególnie niebezpieczne dla dzieci! Dlatego zawsze upewnij się, że uchwyt jest ustawiony wzdłuż boku kuchenki. W przypadku modeli ze zdejmowanym uchwytem, jeśli to możliwe, zdejmij uchwyt podczas gotowania/smażenia, aby uniknąć takich ryzyk!

Niektóre modele z uchwytami mają występ po przeciwnej stronie, który wystaje poza krawędź naczyń. Ten występ, podobnie jak naczynia, jest wykonany z odlewane aluminium i dlatego nagrzewa się podczas użytkowania! Nigdy nie dotykaj tego występu gołymi rękami/palcami, ponieważ istnieje znaczne ryzyko obrażeń/poparzeń!

Modele z dwoma uchwytami bocznymi są odporne na temperaturę w piekarniku do 240°C / 464°F. Można je bezpiecznie używać w piekarniku do tej temperatury.



### **Uwaga!**

Gdy wyjmiesz naczynia z gorącego piekarnika, uchwyty boczne również będą gorące! Nie dotykaj ich gołymi rękami/palcami! Istnieje znaczne ryzyko obrażeń/poparzeń!

Niektóre z naszych modeli, takie jak duże brytfanny, są wyposażone w uchwyty z odlewane aluminium, bez uchwytów pokrywek i bocznych. Te modele są również odporne na temperaturę do 240°C / 464°F.



### **Uwaga!**

Jeśli wyjmiesz naczynia z gorącego piekarnika bez uchwytów pokrywek i bocznych, odlewane uchwyty również będą gorące! Nie dotykaj ich gołymi rękami/palcami! Istnieje znaczne ryzyko obrażeń/oparzeń!

Naczynia kuchenne mogą stać się niezwykle gorące podczas użytkowania. Ze względu na konstrukcję i proces produkcji nasze naczynia mogą bardzo długo utrzymywać ciepło - nawet po zakończeniu gotowania lub smażenia.

Po użyciu naczyń zawsze upewnij się, że całkowicie ostygły przed ich czyszczeniem i odłożeniem! Istnieje znaczne ryzyko obrażeń/oparzeń!

## Gwarancja

Oferujemy 3-letnią gwarancję na nasze produkty od daty zakupu. Zachowaj dowód zakupu jako potwierdzenie.

Oferujemy również 25-letnią gwarancję na równość zewnętrznej podstawy od daty zakupu. Naczynia indukcyjne są wyłączone z tej dodatkowej gwarancji.

Używaj wyłącznie olejów i tłuszczów kuchennych przeznaczonych do przygotowywania żywności i potraw.



### Uwaga!

**Nigdy nie używaj olejów i tłuszczów, które nie są przeznaczone do przygotowywania, gotowania i smażenia!**

### Jakie tłuszcze mogą używać i w jakiej temperaturze?

Naczynia kuchenne AMT Gastroguss są zaprojektowane do obciążeń termicznych do 240°C / 464°F.

Przy tych wysokich temperaturach tłuszcze mogą bardzo szybko się spalać. W trakcie tego procesu tworzą tak zwane żywice smołowe, które mogą wnikać w powierzchnię powłoki patelni i nie mogą być już usunięte. Może to poważnie osłabić właściwości nieprzywierające.

Olej do smażenia i głębokiego smażenia musi wytrzymywać bardzo wysokie temperatury przez długi czas, dlatego musi być bardzo odporny na ciepło. Olej arachidowy, rzepakowy, sojowy, sezamowy, masło klarowane, olej kokosowy lub palmowy są dobrze przystosowane do tego zastosowania ze względu na ich odporność na ciepło.

**Masło i margaryna** mogą być podgrzewane tylko do około 160°C / 320°F. Są więc odpowiednie wyłącznie do dań przygotowywanych na niskich poziomach temperatury, takich jak jajka i naleśniki.

**Masło klarowane** można podgrzewać do 200°C / 392°F, natomiast oleje takie jak słonecznikowy można podgrzewać do około 200-220°C / 392-428°F. Wszystkie te tłuszcze nadają się do średnich ustawień temperatury, np. do potraw takich jak smażone ziemniaki czy panierowane produkty.

**Olej tłoczony na zimno** (np. oliwa z oliwek), **tłuszcze dietetyczne i margaryny dietetyczne** zazwyczaj nie nadają się do smażenia. Proszę zwrócić szczególną uwagę na instrukcje producenta.

### Więcej informacji o tłuszczach i olejach:

Stałe tłuszcze (olej kokosowy, palmowy lub masło klarowane) mają wysoką zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych. Są one bardzo odporne na

wysokie temperatury i nie przyskają zbyt szybko podczas smażenia. Z punktu widzenia żywieniowego, nasycone kwasy tłuszczowe nie są zalecane i dlatego powinny być stosowane wyłącznie w małych ilościach. Nasycone kwasy tłuszczowe zwiększają poziom cholesterolu i ryzyko zawałów serca.

Masło lub margaryna są często używane do smażenia. Jednak margaryna jest odporna na ciepło tylko do temperatury 160°C / 320°F. Po osiągnięciu punktu dymienia margaryna brązowieje. Zawarte w niej nienasycone kwasy tłuszczowe tracą swoje właściwości przy zbyt wysokich temperaturach. Margaryna i masło zawierają dużą ilość wody, co sprawia, że przy wysokich temperaturach szybko przyskają.

W kuchni śródziemnomorskiej do przygotowywania potraw prawie wyłącznie używa się oliwy z oliwek extra virgin.

Oliwa z oliwek virgin nigdy nie powinna być podgrzewana do temperatur wyższych niż 170°C / 338°F. Przy 170°C / 338°F osiągany jest punkt dymienia, oliwa staje się gorzka, a na naczyniach powstają osady przypominające smołę. Jej właściwości i smak w dużej mierze zostają utracone.

Rafinowana oliwa z oliwek ma punkt dymienia wynoszący około 220°C / 428°F. Jest znacznie bardziej odporna na temperaturę, ale nie tak zdrowa jak tłoczona na zimno oliwa virgin.

Rafinowana oliwa z oliwek jest dużo bardziej stabilna temperaturowo, ale nie jest tak zdrowa jak tłoczona na zimno oliwa z oliwek (virgin).

Ogólna zasada mówi, że oleje tłoczone na zimno nie powinny być używane do smażenia w wysokich temperaturach.

#### **Polecane przez:**



**Euro-Toques**  
European  
Union of Chefs



**VKD**  
German Chefs  
Association

#### **Producent:**

AMT Alumetall-Gießtechnik GmbH, Glörstr. 20-22, D - 58579 Schalksmühle / Niemcy.  
[www.bestpan.com](http://www.bestpan.com) / [info@gastroguss.de](mailto:info@gastroguss.de) / Tel. + 49 23 55 50 83 - 0.

#### **Osoba odpowiedzialna w odniesieniu do Ogólnego Rozporządzenia o Bezpieczeństwie Produktów (GPSR):**

AMT Alumetall-Gießtechnik GmbH, CEO Harald Möhl, Glörstr. 20-22, D - 58579 Schalksmühle  
/ Niemcy.  
[www.bestpan.com](http://www.bestpan.com) / [info@gastroguss.de](mailto:info@gastroguss.de) / Tel. + 49 23 55 50 83 - 0.