

Vážený zákazníku,

děkujeme Vám za důvěru, kterou jste projevili nákupem tohoto výrobku. Nákup tohoto keramického hrnce byl zcela jistě dobrou volbou.

Čím jsou keramické hrnce výjimečné?

To je vidět už na první pohled. Jejich vnitřek, dno, má bílou barvu. Tak typickou pro použitý materiál – keramický antiadhezní povrch. Ten velmi dobře odolává vůči vysokým teplotám, tepelným šokům, ale i mechanickému opotřebením. Ideální teplota pro provoz a údržbu hrnce je 280-300 °C. Keramické hrnce jsou ekologické a jejich výroba je šetrná vůči životnímu prostředí. Hrnec můžete používat na plynový, elektrický sporák i na sklokeramické a indukční desce. Lze ho mýt bez problémů i v myčce.

Jak tento revoluční keramický hrnce používat?

Ještě před prvním použitím hrnce omyjeme, osušíme a povrch potřeme pokrmovým olejem nebo tukem. Vaříme spíše na nízký nebo střední výkon a nezapomeneme vždy používat plastové nebo dřevěné kuchyňské nářadí bez ostrých hran, které nepoškozují adhezní povlak. V žádném případě nepoužívejte kovové náčiní a jiné ostré předměty. Na poškození povrchu použitím těchto nevhodných nástrojů se nevztahuje záruka. Výrobek není určený k pečení a zapékání v troubě.

Keramický antiadhezní povlak

Keramický antiadhezní povlak je ekologický materiál, který je obohacen mikročásticemi přírodních keramických materiálů. Oproti klasickým antiadhezním (nepřilnavým) povlakům má lepší vlastnosti, je odolnější vůči vysokým teplotám i mechanickému poškození. Keramický povlak může být vyráběn ve světlé barvě, což není obvyklé a působí tak originálně. V případě přehřátí prázdné pánve se neuvolňují žádné škodlivé látky.