

Vážený zákazníku,

děkujeme Vám za důvěru, kterou jste projevil nákupem tohoto výrobku. Nákup této keramické pánve WOK byl zcela jistě dobrou volbou.

Čím jsou keramické pánve 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 opotřebení. Ideální teplota pro provoz a údržbu pánve je 280-300 °C. Keramické pánve jsou ekologické a jejich výroba je šetrná vůči životnímu prostředí. Pánve můžete používat na plynový, elektrický sporák i na sklokeramické a indukční desce. Lze ji mýt bez problémů i v myčce.

Jak tuto revoluční keramickou pánev používat?

Ještě před prvním použitím pánve 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 nepoškodí 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.