

Návod k použití a údržba pánví ARKI – Light Cast Iron

Před použitím:

Nádobu umyjte horkou vodou a jemným čisticím prostředkem, ihned pak vysušte.

Po použití:

Umyjte nádobu horkou vodou nejlépe ihned po použití, protože to je nejlepší způsob, jak odstranit nečistoty. Silně znečištěnou nádobu můžete nechat chvíli odmočit a poté použít jemný kartáček k odstranění zbytku jídla. Již nepoužívejte ani jemné čisticí prostředky, protože z nádoby odstraní mastnotu! Ihned po odstranění nečistot nádobu osušte a poté promastěte pomocí kuchyňského papíru např. Muurikka tukem Silava nebo řepkovým olejem.

Neumývejte v myčce na nádobí!

Doporučujeme:

Pokud pánev nebyla delší dobu používána nebo se povrch tuku během mytí opotřeboval, doporučujeme před opětovným použitím odmaštění. Pomalu pak zahřívejte pánev na varné desce a když je horká, přidejte na povrch pánve olej nebo mastnotu pomocí např. papírových ručníků.

Záruka:

Záruka na výrobky se vztahuje na výrobní a materiálové vady.

Záruka se nevztahuje na škody způsobené koncovým uživatelem, rez nebo vady způsobené zanedbáním péče nebo údržby.

MUURIKKA SILAVA – tuk na grilování, 110g

katalogové číslo 1110102

Tuk lze snadno vytlačit z balení. Je určen pro pečení nebo také na údržbu litinových pánví, hrnců a roštů. Univerzální Muurikka Silava zanechává pokrmům křupavou, chutnou kůrku. Jde o čistý přírodní produkt.

Muurikka Silava obsahuje: 70% vepřový tuk, 30% řepkový olej