



Udělalí jste dobré nákupní rozhodnutí . Gratulujeme!

Volně tvarované pánve kované za tepla, dříve známé jako ručně kované, vyrábíme již od roku 1857, převážně pro gastronomii, protože vyškolení kuchaři a mistři kuchaři znají vynikající vlastnosti na smažení a nechtějí se vzdát jejich předností. I vy budete nadšeni a budete si tuto pánev užívat po mnoho let, pokud budete dodržovat níže uvedená doporučení.

Tato Turk pánev je vyrobena z jednoho kusu volně kovaného za tepla, poznáte to podle průběžné rukojeti, která není přivařena ani nýtována a podle charakteristické povrchové struktury vytvořené kovááním a také podle odstínů tmavé, červenohnědé nebo zelenošedé barvy způsobené zahříváním.

Poskytujeme záruku 10 let od data nákupu za předpokladu, že se s pánví správně zachází a že vady byly prokazatelně způsobeny chybami materiálu nebo výroby.

Tato pánev Turk není potažená, je odolná proti poškrábání a proříznutí a ani po letech nemění svou povrchovou strukturu. S rostoucím používáním se zlepšují její vynikající vlastnosti na smažení. Povrch na smažení ztmavne, vyhladí se a získá patinu, která zabraňuje lepení a rezivění. Vaše Turk pak dosáhne svých optimálních výhod!

Mírné nerovnosti dna pánve nemají vliv na její funkci. Ty jsou oproti jiným materiálům kompenzovány optimální tepelnou vodivostí železných pánví.

Pánve jsou obecně vhodné na všechny typy sporáků (včetně indukce) a na otevřený oheň. Dodržujte prosím pokyny k použití většiny výrobců sklokeramických varných desek a vyhněte se přemísťování hrnců a pánví po varné desce tam a zpět. Před umístěním pánve na varnou desku vždy zvedněte.

Před prvním použitím si prosím přečtěte a poznamenejte:

Pánev je chráněna před korozí olivovým olejem. Před prvním použitím odstraňte tuto antikorozi ochranu. K tomu pánev vyčistěte v horké vodě s prostředkem na mytí nádobí. Olivový olej a prach z výroby lze snadno odstranit kartáčem na nádobí. Pánev poté opláchněte čistou vodou a dobře osušte.

Poté je třeba pánev zasmažit. Do pánve nalijte rozpálený tuk nebo olej (např. Biskin, Palmin, Mazola), aby pokryl dno, pomalu jej zahřívajte a přidejte plátky nebo slupky syrových brambor se lžičkou soli. Brambory dobře opečte. Jídlo několikrát otočte,

dokud nebude tmavě hnědé. Poté pánev vyprázdněte, opláchněte a dobře osušte. Pánev je nyní připravena k použití.

Prosím, nezapomeňte: Pánev je vyrobena ze železa a nyní nemá ochranu proti korozi, což znamená, že když se nepoužívá, musí se po každém mokřém čištění osušit kuchyňským papírem a lehce namazat trochou oleje.

Obecně je třeba poznamenat následující:

- Ujistěte se, že pánev má správnou velikost, to znamená, že dno pánve nesmí být větší než varná deska/sklokeramická deska .

- **Nevhodné pro kyselé potraviny (např. víno, citronová šťáva, ocet).**

- Pomalu rozpalte pánev s tukem, pak teprve přidejte smažené jídlo. Nikdy nezahřívejte pánev, když je prázdná.

- Krátce po smažení můžete teplotu opět snížit; pánev reaguje rychle, protože má dobrou tepelnou vodivost

- Nikdy nemyjte pánev v myčce na nádobí. Většinou je stačí vytřít kuchyňskou papírovou utěrkou a lehce namazat tukem.

- Na začátku budete potřebovat více tuku/oleje na smažení než na potažené pánvi. Čím více se pánev používá a čím je tmavší, tím méně tuku je potřeba.

- Rukojeť - Rukojeti mohou během používání zbledat . Používejte držáky na hrnce nebo rukavice.

Vezměte prosím na vědomí, že při použití kyselých potravin, jako je víno nebo rajčata, může dojít k nevzhlednému zabarvení a může být ovlivněna chuť smaženého jídla. To je zdravotně nezávadné a není důvodem k reklamaci.



http://www.turk-metall.de/cms/index.php?page=shop.product_details&flypage=shop.flypage&product_id=77&category_id=18&manufacturer_id=0&option=com_virtuemart&Itemid=26