

(SK) Hliníkové riady

Sme najväčším výrobcom riadu v Českej republike. Telo panvice vyrábame z hliníka. Používame najkvalitnejšie nepriľnavé povrchy od európskych výrobcov⁽¹⁾. Vďaka indukčnému dnu riad funguje na všetkých typoch varičov, vrátane indukcie.

Ako riad používať

Aby vám riad vydržal čo najdlhšie a zachoval si nadštandardné vlastnosti, odporúčame dodržiavať niekoľko základných pravidiel:

Pred prvým varením – Skôr než začnete s prvým varením, odporúčame riad umyť vodou so saponátom. Žiadne ďalšie kroky pred prvým použitím nie sú potrebné.

Hlavnou výhodou riadu s nepriľnavým povrchom je jednoduché používanie. Nepriľnavý povrch najlepšie využijete pri zdravom varení s minimom tuku. V panviciach sa výborne pripravujú napríklad jedlá z vajec. Máte doma nepriľnavý hrniec? Zabráňte tak napríklad pripáleniu ryže alebo zaváraniny. Riad však nie je vhodný na prípravu steakov ani na uchovávanie uvarených jedál v chladničke.

Ako riad nepoškodíť

Vyhýbajte sa používaniu ostrých a kovových predmetov. Ideálnym doplnkom k riadu sú drevené alebo plastové obracačky⁽²⁾. Nepriľnavé povrchy majú tepelnú odolnosť maximálne 260 °C. Túto teplotu pri bežnom varení nedosiahnete, ale je možné ju dosiahnuť, ak zabudnete prázdny riad na zapnutom varíči.

Ako sa o riad starať

Po varení stačí riad len vytrieť papierovou utierkou alebo umyť vo vode so saponátom. Riad nie je potrebné drhnúť kefami ani drsnou stranou hubky na riad.

Vedeli ste, že...

Každý nepriľnavý povrch na panviciach časom stráca svoje vlastnosti. Kvalita odolnosti voči oderu sa testuje drhnutím povrchu pod normovaným zaťažením drsnou stranou hubky na riad. Najlacnejšie povrchy používané na riadoch vydržia približne 4 000 oderov, zatiaľ čo najkvalitnejšie povrchy zvládnu viac ako 100 000 oderov⁽²⁾.

Vedeli ste, že...

Riad sa v umývačke určite nepoškodí, no ako výrobcovia riad do umývačky nedávame. Dôvodom je teplotná odolnosť leštidla, ktoré na riade zostáva. Leštido je bezpečné pri bežnej konzumácii z tanierov alebo pohárov, no nie je určené na zahrievanie.

	Material (mm)	Tepelná odolnosť (°C)	Umývačka	Počet oderov	Odmímateľná rukoväť	Nepriľnavý povrch ⁽¹⁾
Maria	AL 3	150	Áno	45 000	Nie	Whitford Eclipse
Europa	AL 4,5	150	Áno	45 000	Nie	Quantanium
Luna	AL 4,5	220	Áno	60 000	Áno	Teflon Select
Diva	AL 3	150	Áno	45 000	Nie	Teflon Select
Platina	AL 4,5	240	Áno	120 000	Nie	Teflon Platinum

(PL) Aluminiowe naczynia

Jesteśmy największym producentem naczyń kuchennych w Czechach. Korpus patelni wykonujemy z aluminium. Używamy najwyższej jakości nieprzylepialających powłok od europejskich producentów⁽¹⁾. Dzięki indukcyjnemu dnu naczynia działają na wszystkich typach kuchenek, w tym na indukcji.

Jak używać naczyń

Aby naczynia służyły jak najdłużej i zachowały swoje ponadstandardowe właściwości, zalecamy przestrzeganie kilku podstawowych zasad:

Przed pierwszym użyciem – Zanim zaczniesz gotować, zalecamy umycie naczyń wodą z detergentem. Żadne inne czynności przed pierwszym użyciem nie są potrzebne.

Główną zaletą naczyń z nieprzylepialąca powłoką jest łatwość użytkowania. Powłokę najlepiej wykorzystasz podczas zdrowego gotowania z minimalną ilością tłuszczu. Na patelniach doskonale przygotujesz na przykład dania z jajek. Masz w domu garnek z nieprzylepialąca powłoką? Świetnie zapobiega przypaleniu ryżu czy przetworów. Naczynia te natomiast nie nadają się do przygotowywania steków ani do przechowywania ugotowanych potraw w lodówce.

Jak nie uszkodzić naczyń

Unikaj używania ostrzych i metalowych przyborów kuchennych. Idealnym uzupełnieniem do tych naczyń są drewniane lub plastikowe łopatki⁽²⁾. Nieprzylepialące powłoki mają odporność termiczną maksymalnie do 260 °C. Takiej temperatury nie osiąga się podczas standardowego gotowania, ale można ją przekroczyć, jeśli pozostawisz puste naczynie na włączonej kuchenie.

Jak dbać o naczynia

Po gotowaniu wystarczy przetrzeć naczynie papierowym ręcznikiem lub umyć je w wodzie z detergentem. Nie trzeba go szorować szczotkami ani szorstką stroną gąbki.

Czy wiesz, że...

Każda nieprzylepialąca powłoka z czasem traci swoje właściwości. Jakość odporności na ścieranie ocenia się poprzez szorowanie powierzchni pod normowanym obciążeniem szorstką stroną gąbki. Najtańsze powłoki stosowane w naczyniach mają żywotność około 4 000 przetarć, a te najwyższej jakości – ponad 100 000 przetarć⁽²⁾.

Z naczyniami w zmywarce na pewno nic się nie stanie, ale jako producenci nie wkładamy ich do zmywarki. Powodem jest odporność termiczna nabywyszczadza, który osadza się na powierzchni naczyń. Nabywyszczacz jest bezpieczny przy standardowym spożywaniu z talerzy lub szklanek, ale nie jest przeznaczony do podgrzewania.

	Material (mm)	Odporność termiczna (°C)	Zmywarka	Liczba przetarć	Odlączany uchwyt	Powłoka nieprzylepialąca ⁽¹⁾
Maria	AL 3	150	Tak	45 000	Nie	Whitford Eclipse
Europa	AL 4,5	150	Tak	45 000	Nie	Quantanium
Luna	AL 4,5	220	Tak	60 000	Tak	Teflon Select
Diva	AL 3	150	Tak	45 000	Nie	Teflon Select
Platina	AL 4,5	240	Tak	120 000	Nie	Teflon Platinum

(UK) Aluminium cookware

We are the largest cookware manufacturer in the Czech Republic. The body of our pans is made of aluminum. We use the highest quality non-stick coatings from European manufacturers⁽¹⁾. Thanks to the induction base, the cookware works on all types of stoves, including induction.

How to Use the Cookware

To ensure your cookware lasts as long as possible and retains its premium properties, we recommend following a few essential rules:

Before first use – Before you start cooking for the first time, we recommend washing the cookware with water and dish soap. No additional steps are needed before the first use.

The main advantage of cookware with a non-stick coating is ease of use. The non-stick surface works best for healthy cooking with minimal fat. These pans are excellent for preparing dishes such as eggs. Do you have a non-stick pot at home? It can help prevent mishaps like burnt rice or preserves. However, this cookware is not suitable for preparing steaks or for storing cooked food in the refrigerator.

How to Avoid Damaging the Cookware

Avoid using sharp or metal utensils. The ideal accessories for this cookware are wooden or plastic spatulas⁽²⁾. Non-stick coatings have a maximum heat resistance of 260 °C (500 °F). This temperature is not reached during normal cooking, but it can be reached if you accidentally leave empty cookware on a hot burner.

How to Care for the Cookware

After cooking, simply wipe the cookware with a paper towel or wash it with water and dish soap. There's no need to scrub it with brushes or the rough side of a sponge.

Did You Know...

Every non-stick surface on pans loses its properties over time. The quality of abrasion resistance is measured by scrubbing the surface under standardized pressure using the rough side of a sponge. The cheapest coatings used in cookware last for around 4,000 cycles, while the highest quality coatings last for more than 100,000 cycles⁽²⁾.

Nothing bad will happen to the cookware in the dishwasher, but as manufacturers, we do not recommend putting it in. The reason is the heat resistance of rinse aid, which remains on the surface of the cookware. While the rinse aid is safe for normal consumption from plates or glasses, it is not designed to be heated.

	Material (mm)	Heat Resistance(°C)	Dishwasher Safe	Abrasion Cycles	Removable Handle	Non-Stick Coating ⁽¹⁾
Maria	AL 3	150	Yes	45 000	No	Whitford Eclipse
Europa	AL 4,5	150	Yes	45 000	No	Quantanium
Luna	AL 4,5	220	Yes	60 000	Yes	Teflon Select
Diva	AL 3	150	Yes	45 000	No	Teflon Select
Platina	AL 4,5	240	Yes	120 000	No	Teflon Platinum

(DE) Kochgeschirr aus Aluminium

Wir sind der größte Hersteller von Kochgeschirr in der Tschechischen Republik. Der Körper der Pfanne besteht aus Aluminium. Wir verwenden die hochwertigsten Antihafbeschichtungen europäischer Hersteller⁽¹⁾. Dank des Induktionsbodens ist das Kochgeschirr für alle Herdarten geeignet – auch für Induktion.

Wie man das Kochgeschirr verwendet

Damit Ihr Kochgeschirr möglichst lange hält und seine überdurchschnittlichen Eigenschaften behält, empfehlen wir, einige wichtige Regeln zu befolgen:

Vor dem ersten Gebrauch – Bevor Sie das Kochgeschirr zum ersten Mal verwenden, empfehlen wir, es mit Wasser und Spülmittel zu reinigen. Weitere Schritte vor dem ersten Gebrauch sind nicht erforderlich.

Der Hauptvorteil von Kochgeschirr mit Antihafbeschichtung ist die einfache Handhabung. Die Beschichtung eignet sich ideal für gesundes Kochen mit wenig Fett. In den Pfannen lassen sich zum Beispiel Eierspeisen hervorragend zubereiten. Haben Sie einen Topf mit Antihafbeschichtung zu Hause? Dieser kann unangenehmen Situationen mit angebranntem Reis oder Eingemachtem vorbeugen. Das Kochgeschirr ist hingegen nicht geeignet für die Zubereitung von Steaks oder zur Aufbewahrung von gekochten Speisen im Kühlschrank.

Wie man das Kochgeschirr nicht beschädigt

Vermeiden Sie die Verwendung von scharfen oder metallischen Gegenständen. Ideal sind Küchenhelfer aus Holz oder Kunststoff⁽²⁾. Antihafbeschichtungen sind bis maximal 260 °C hitzebeständig. Diese Temperatur wird beim normalen Kochen nicht erreicht – allerdings kann sie erreicht werden, wenn leeres Kochgeschirr auf einer eingeschalteten Herdplatte vergessen wird.

Wie man das Kochgeschirr pflegt

Nach dem Kochen reicht es aus, das Kochgeschirr mit einem Papiertuch auszuwischen oder mit Wasser und Spülmittel zu reinigen. Es ist nicht nötig, mit Bürsten oder der rauen Seite eines Schwamms zu schrubben.

Wussten Sie schon...

Jede Antihafbeschichtung verliert mit der Zeit ihre Eigenschaften. Die Abriebbeständigkeit wird gemessen, indem man die Oberfläche unter enormem Druck mit der rauen Seite eines Küchenschwamms reibt. Die günstigsten Beschichtungen halten etwa 4 000 Reibzyklen, während die hochwertigsten mehr als 100 000 Zyklen aushalten⁽²⁾.

Dem Kochgeschirr passiert in der Spülmaschine zwar nichts, aber wir als Hersteller empfehlen, es nicht in die Spülmaschine zu geben. Der Grund ist die Hitzebeständigkeit des Klarspülers, der auf dem Kochgeschirr haften bleibt. Der Klarspüler ist beim normalen Essen von Tellern oder Gläsern unbedenklich, jedoch nicht zum Erhitzen gedacht.

	Material (mm)	Hitzebeständigkeit (°C)	Spülmaschinen-geeignet	Abriebzyklen	Abnehmbarer Griff	Antihafbeschichtung ⁽¹⁾
Maria	AL 3	150	Ja	45 000	Ne	Whitford Eclipse
Europa	AL 4,5	150	Ja	45 000	Ne	Quantanium
Luna	AL 4,5	220	Ja	60 000	Ja	Teflon Select
Diva	AL 3	150	Ja	45 000	Ne	Teflon Select
Platina	AL 4,5	240	Ja	120 000	Ne	Teflon Platinum

(HU) Alumínium edények

Mi vagyunk a legnagyobb edénygyártó a Cseh Köztársaságban. A serpenyő testét alumíniumból készítjük. A legjobb minőségű, európai gyártóktól származó tapadásmentes bevonatokat használjuk⁽¹⁾. Az indukciós aljnak köszönhetően az edény minden típusú főzőlapon használható, beleértve az indukciósat is.

Hogyan használjuk az edényt

Annak érdekében, hogy az edény a lehető leghosszabb ideig megőrizze kiváló tulajdonságait, javasoljuk néhány alapvető szabály betartását:

Első használat előtt – Mielőtt először főzne benne, javasoljuk, hogy az edényt mossa el vízzel és mosogatószerrel. További lépésekre nincs szükség az első használat előtt.

A tapadásmentes bevonattal ellátott edények fő előnye az egyszerű használat. A tapadásmentes felület különösen alkalmas az egészséges, minimális zsiradékkal történő főzéshez. A serpenyők például kiválóan alkalmasak tojástelekek elkészítésére. Van otthon tapadásmentes lábas? Ez megakadályozhatja például a rizs vagy lekvár leégését. Az edény viszont nem alkalmas steak sütésére vagy főtt ételek hűtőszekrényben való tárolására.

Hogyan ne tegyük tönkre az edényt

Kerülje az éles vagy fém eszközök használatát. Az edényhez ideális kiegészítők a fa vagy műanyag spatulák⁽²⁾. A tapadásmentes bevonatok maximális hőállósága 260 °C. Ezt a hőmérsékletet normál főzés során nem lehet elérni, viszont elérhető, ha az üres edényt a bekapcsolt főzőlapon felejtí.

Hogyan ápoljuk az edényt

Főzés után elegendő az edényt papírtörölkével kitörölni vagy vízzel és mosogatószerrel elmosni. Nem szükséges kefével vagy a szivacs durva oldalával súrolni.

Tudta?

Minden tapadásmentes bevonat idővel veszít a hatékonyságából. A kopásállóságot szabványos terhelés alatti súrolással, a szivacs dörzsi oldalával méri. A legolcsóbb bevonatok körülbelül 4 000 súrolást bírnak ki, míg a legjobb minőségű bevonatok több mint 100 000-et⁽²⁾.

Tudta?

Az edénynek a mosogatógépben semmi baja nem lesz, de gyártóként nem ajánljuk a gépi mosogatást. Ennek oka az öblítőszér hőállósága, amely az edény felületén megtapad. Az öblítőszér biztonságos a táányról vagy pohárból való fogyasztáskor, viszont nem alkalmas melegítésre.

	Anyag (mm)	Hőállóság (°C)	Mosogatógépben mosható	Dörzsölési ciklusok száma	Levehető nyél	Tapadásmentes bevonat ⁽¹⁾
Maria	AL 3	150	Igen	45 000	Nem	Whitford Eclipse
Europa	AL 4,5	150	Igen	45 000	Nem	Quantanium
Luna	AL 4,5	220	Igen	60 000	Igen	Teflon Select
Diva	AL 3	150	Igen	45 000	Nem	Teflon Select
Platina	AL 4,5	240	Igen	120 000	Nem	Teflon Platinum

(IT) Pentole in alluminio

Siamo il più grande produttore di pentole nella Repubblica Ceca. Il corpo della padella è realizzato in alluminio. Usiamo i migliori rivestimenti antiaderenti dei produttori europei⁽¹⁾. Grazie al fondo adatto all'induzione, le pentole sono compatibili con tutti i tipi di piani cottura, compresa l'induzione.

Come utilizzare le pentole

Per garantire una lunga durata e mantenere le proprietà superiori delle pentole, consigliamo di seguire alcune semplici regole:

Prima del primo utilizzo – Prima di cucinare per la prima volta, si consiglia di lavare la pentola con acqua e detersivo. Non sono necessari altri passaggi prima del primo utilizzo.

Il principale vantaggio delle pentole con rivestimento antiaderente è la facilità d'uso. Il rivestimento antiaderente dà il meglio di sé nella cucina salutare con poco olio. Le padelle sono perfette, ad esempio, per preparare piatti a base di uova. Hai una pentola antiaderente a casa? Può prevenire disastri come il riso bruciato o la marmellata attaccata. Le pentole non sono invece adatte alla preparazione di bistecche o alla conservazione di cibi cotti in frigorifero.

Come non danneggiare le pentole

Evitare l'uso di utensili appuntiti o in metallo. Gli accessori ideali da usare con queste pentole sono spatole in legno o plastica⁽²⁾. I rivestimenti antiaderenti resistono fino a una temperatura massima di 260 °C. Questa temperatura non si raggiunge durante la cottura normale, ma può essere superata se si dimentica la pentola vuota sul fornello acceso.

Come prendersi cura delle pentole

Dopo l'uso è sufficiente pulire la pentola con un tovagliolo di carta o lavarla con acqua e detersivo. Non è necessario strofinare con spazzole o con il lato abrasivo della spugna.

Lo sapevi che...

Ogni rivestimento antiaderente perde gradualmente le sue proprietà nel tempo. La resistenza all'abrasione viene misurata strofinando la superficie sotto carico standardizzato con il lato ruvido della spugna. I rivestimenti più economici utilizzati nelle pentole hanno una durata di circa 4 000 sfregamenti, mentre quelli di qualità superiore resistono a oltre 100 000 sfregamenti⁽²⁾.

Le pentole non si rovinano in lavastoviglie, ma come produttori ne sconsigliamo il lavaggio in lavastoviglie. Il motivo è la resistenza al calore del brillantante, che può rimanere sulla superficie delle pentole. Il brillantante è sicuro per il consumo normale da piatti o bicchieri, ma non è adatto al riscaldamento.

	Materiale (mm)	Resistenza al calore (°C)	Lavastoviglie	Numero di cicli di abrasione	Manico removibile	Rivestimento antiaderente ⁽¹⁾
Maria	AL 3	150	Sì	45 000	No	Whitford Eclipse
Europa	AL 4,5	150	Sì	45 000	No	Quantanium
Luna	AL 4,5	220	Sì	60 000	Sì	Teflon Select
Diva	AL 3	150	Sì	45 000	No	Teflon Select
Platina	AL 4,5	240	Sì	120 000	No	Teflon Platinum



REMOSKA s.r.o.
Průmyslový park 303, Vlčovice,
742 21 Kopřivnice, Czech Republic
info@remoska.eu | www.remoska.eu

(ES) Utensilios de cocina de aluminio

Somos el mayor fabricante de utensilios de cocina en la República Checa. El cuerpo de la sartén está hecho de aluminio. Utilizamos los recubrimientos antiadherentes de mayor calidad de fabricantes europeos⁽¹⁾. Gracias al fondo de inducción, los utensilios funcionan en todo tipo de cocinas, incluida la de inducción.

Cómo utilizar los utensilios

Para que los utensilios duren el mayor tiempo posible y conserven sus propiedades superiores, recomendamos seguir algunas reglas básicas:

Antes del primer uso – Antes de cocinar por primera vez, se recomienda lavar el utensilio con agua y detergente. No se necesita realizar ningún paso adicional antes del primer uso.

La principal ventaja de los utensilios con superficie antiadherente es su facilidad de uso. Esta superficie se aprovecha mejor en una cocina saludable con una cantidad mínima de grasa. Las sartenes son ideales, por ejemplo, para preparar platos con huevos. ¿Tienes una olla antiadherente en casa? Puede evitar situaciones incómodas como arroz o mermelada quemados. Sin embargo, estos utensilios no son adecuados para preparar filetes ni para almacenar alimentos cocinados en el frigorífico.

Cómo no dañar los utensilios

Evita utilizar objetos afilados o metálicos. Los accesorios ideales para estos utensilios son espátulas de madera o plástico⁽²⁾. Las superficies antiadherentes resisten temperaturas de hasta 260 °C. Esta temperatura no se alcanza en la cocción normal, pero puede alcanzarse si se deja el utensilio vacío sobre una fuente de calor encendida.

Cómo cuidar los utensilios

Después de cocinar, basta con limpiar el utensilio con una toalla de papel o lavarlo con agua y detergente. No es necesario frotarlo con cepillos ni con el lado áspero de la esponja.

¿Sabías que...?

Todas las superficies antiadherentes pierden sus propiedades con el tiempo. La resistencia a la abrasión se mide frotando la superficie con el lado áspero de una esponja bajo una carga normalizada. Los recubrimientos más económicos tienen una vida útil de unas 4 000 fricciones, mientras que los de mayor calidad soportan más de 100 000 fricciones⁽²⁾.

A los utensilios no les pasa nada en el lavavajillas, pero como fabricantes, no recomendamos lavarlos allí. El motivo es la resistencia térmica del abrillantador que queda adherido a la superficie. El abrillantador es seguro para el consumo estándar en platos o vasos, pero no está diseñado para calentarse.

	Material (mm)	Resistencia térmica(°C)	Apto para lavavajillas	Ciclos de abrasión	Mango desmontable	Revestimiento antiadherente ⁽¹⁾
Maria	AL 3	150	Sí	45 000	No	Whitford Eclipse
Europa	AL 4,5	150	Sí	45 000	No	Quantanium
Luna	AL 4,5	220	Sí	60 000	Sí	Teflon Select
Diva	AL 3	150	Sí	45 000	No	Teflon Select
Platina	AL 4,5	240	Sí	120 000	No	Teflon Platinum

(FR) Ustensiles de cuisine en aluminium

Nous sommes le plus grand fabricant de batteries de cuisine en République tchèque. Le corps de la poêle est fabriqué en aluminium. Nous utilisons les revêtements antiadhésifs de la plus haute qualité provenant de fabricants européens⁽¹⁾. Grâce à son fond induction, notre batterie de cuisine fonctionne sur tous les types de plaques, y compris à induction.

Comment utiliser la batterie de cuisine

Pour que votre batterie de cuisine dure le plus longtemps possible et conserve ses propriétés supérieures, nous vous recommandons de suivre quelques règles essentielles :

Avant la première utilisation – Avant la première utilisation, nous vous conseillons de laver le produit avec de l'eau et du liquide vaisselle. Aucune autre étape n'est nécessaire.

Le principal avantage des ustensiles avec un revêtement antiadhésif est leur facilité d'utilisation. Ce revêtement est idéal pour une cuisine saine avec peu de matière grasse. Les poêles sont parfaites, par exemple, pour préparer des plats à base d'œufs. Vous avez une casserole antiadhésive chez vous ? Elle peut éviter bien des catastrophes, comme du riz brûlé ou de la confiture attachée au fond. En revanche, ces ustensiles ne sont pas adaptés à la cuisson des steaks ni au stockage de plats cuisinés dans le réfrigérateur.

Comment ne pas endommager les ustensiles

Évitez d'utiliser des objets tranchants ou métalliques. Les accessoires idéaux sont des spatules en bois ou en plastique⁽²⁾. Les revêtements antiadhésifs résistent à une température maximale de 260 °C. Această temperatură nu este atinsă în timpul gătitului obișnuit, dar poate fi atinsă dacă uitați vasul gol pe plita incinsă.

Comment entretenir les ustensiles

Après utilisation, il suffit d'essuyer l'ustensile avec un essuie-tout ou de le laver à l'eau avec du liquide vaisselle. Il n'est pas nécessaire de le frotter avec des brosses ou le côté abrasif d'une éponge.

Le saviez-vous...

Tout revêtement antiadhésif finit par perdre ses propriétés avec le temps. La résistance à l'abrasion est mesurée en frottant la surface sous une charge normalisée avec le côté rugueux d'une éponge. Les revêtements les plus économiques ont une durée de vie d'environ 4 000 frottements, tandis que les plus performants dépassent 100 000 frottements⁽²⁾.

Il ne se passera rien de grave si vous mettez les ustensiles au lave-vaisselle, mais en tant que fabricant, nous ne le recommandons pas. La raison en est la résistance thermique du produit de rinçage qui reste sur la surface. Celui-ci est sans danger pour une consommation normale dans une assiette ou un verre, mais il n'est pas conçu pour être chauffé.

	Matériau (mm)	Résistance thermique(°C)	Compatible lave-vaisselle	Nombre de cycles d'abrasion	Poignée amovible	Revêtement antiadhésif ⁽¹⁾
Maria	AL 3	150	Oui	45 000	Non	Whitford Eclipse
Europa	AL 4,5	150	Oui	45 000	Non	Quantanium
Luna	AL 4,5	220	Oui	60 000	Oui	Teflon Select
Diva	AL 3	150	Oui	45 000	Non	Teflon Select
Platina	AL 4,5	240	Oui	120 000	Non	Teflon Platinum

(RO) Vase de gătit din aluminiu

Suntem cel mai mare producător de vase de gătit din Republica Cehă. Corpul tigăii este fabricat din aluminiu. Folosim cele mai calitative straturi antiaderente de la producători europeni⁽¹⁾. Datorită bazei cu inducție, vasele sunt compatibile cu toate tipurile de plite, inclusiv cele cu inducție.

Cum să folosiți vasele de gătit

Pentru ca vasele de gătit să aibă o durată de viață cât mai lungă și să își păstreze proprietățile superioare, vă recomandăm să respectați câteva reguli de bază:

Înainte de prima utilizare – Înainte de a găti pentru prima dată, vă recomandăm să spălați vasul cu apă și detergent de vase. Nu este nevoie de alte acțiuni înainte de prima utilizare.

Principalul avantaj al vaselor cu strat antiaderent este ușurința în utilizare. Suprafața antiaderentă este ideală pentru gătit sănătos, cu o cantitate minimă de grăsime. În tigăi puteți prepara excelent, de exemplu, mâncăruri din ouă. Aveți o oală antiaderentă acasă? Poate preveni, de exemplu, problemele cauzate de orezul ars sau dulceața prinsă de fund. În schimb, vasele nu sunt potrivite pentru prepararea fripturilor sau pentru păstrarea mâncărurilor gătite în frigider.

Cum să nu deteriorați vasele

Evitați utilizarea obiectelor ascuțite sau metalice. Accesoriile ideale pentru aceste vase sunt spatulele din lemn sau plastic⁽²⁾. Straturile antiaderente au o rezistență termică de maximum 260 °C. Această temperatură nu este atinsă în timpul gătitului obișnuit, dar poate fi atinsă dacă uitați vasul gol pe plita incinsă.

Cum să îngrijiiți vasele

După gătit, este suficient să ștergeți vasul cu un prosop de hârtie sau să îl spălați cu apă și detergent de vase. Nu este nevoie să îl frecați cu perii sau cu partea abrazivă a buretelui.

Știați că...

Orice strat antiaderent își pierde proprietățile în timp. Rezistența la uzură se măsoară prin frearea suprafeței cu partea abrazivă a unui burete sub o greutate standardizată. Cele mai ieftine straturi folosite la vase rezistă la aproximativ 4 000 de frecări, în timp ce cele mai calitative rezistă la peste 100 000 de frecări⁽²⁾.

Vaselor nu li se întâmplă nimic în mașina de spălat vase, dar ca producători nu recomandăm spălarea lor în mașină. Motivul este rezistența termică a soluției de clătire, care rămâne pe suprafața vasului. Soluția este sigură pentru consumul normal din farfurii sau pahare, dar nu este destinată încălzirii.

	Material (mm)	Rezistență termică(°C)	Compatibil cu mașina de spălat vase	Număr de cicluri de frecare	Măner detașabil	Strat antiaderent ⁽¹⁾
Maria	AL 3	150	Da	45 000	Nu	Whitford Eclipse
Europa	AL 4,5	150	Da	45 000	Nu	Quantanium
Luna	AL 4,5	220	Da	60 000	Da	Teflon Select
Diva	AL 3	150	Da	45 000	Nu	Teflon Select
Platina	AL 4,5	240	Da	120 000	Nu	Teflon Platinum

(TR) Alüminyum pişirme gereçleri

Çekya'nın en büyük mutfak gereçleri üreticisiyiz. Tavanın gövdesi alüminyumdan üretilmektedir. Avrupa üreticilerinden temin edilen en kaliteli yapışmaz kaplamaları kullanıyoruz⁽¹⁾. İndüksiyon tabanı sayesinde, bu mutfak gereçleri indüksiyon ocaklar dahil tüm ocak tiplerinde kullanılabilir.

Mutfak gereçleri nasıl kullanılır

Ürünlerimizin uzun ömürlü olması ve üstün özelliklerini koruması için aşağıdaki temel kurallara uymanızı tavsiye ederiz:

İlk kullanımdan önce – İlk kez kullanmadan önce ürünü su ve bulaşık deterjanı ile yıkamanızı öneririz. İlk kullanım öncesinde başka bir işleme gerek yoktur.

Yapışmaz yüzeye sahip mutfak gereçlerinin en büyük avantajı kullanım kolaylığıdır. Bu yüzey, az miktarda yağ ile sağlıklı yemekler pişirmek için en uygundur. Tavalar, örneğin yumurtalı yemeklerin hazırlanması için idealdir. Evde yapışmaz kaplamalı bir tencereniz mi var? Bu, örneğin pilavın veya reçelin yanmasını önleyebilir. Ancak bu ürünler biftek pişirmek veya pişirilmiş yemekleri buzdolabında saklamak için uygun değildir.

Mutfak gereçlerine zarar vermeme için

Keskin veya metal eşyaların kullanımından kaçının. Bu ürünler için ideal yardımcılar ahşap veya plastik spatulalardır⁽²⁾. Yapışmaz kaplamalar en fazla 260 °C sıcaklığa dayanıklıdır. Bu sıcaklık normal pişirme sırasında ulaşılmaz, ancak boş bir tencerenin ocakta unutulması durumunda oluabilir.

Mutfak gereçlerinin bakımı

Yemek pişirdikten sonra ürünü sadece kağıt havluyla silmek ya da su ve deterjanla yıkamak yeterlidir. Tel fırça veya süngerin sert yüzeyiyle ovmaya gerek yoktur.

Biliyor muydunuz?

Her yapışmaz kaplama zamanla özelliklerini kaybeder. Yapışmaz kaplamaların aşınma direnci, standart bir ağırlık altında süngerin sert yüzeyiyle yüzeyin ovalanmasıyla ölçülür. En ucuz kaplamalar yaklaşık 4 000 sürtünmeye dayanırken, en kaliteli kaplamalar 100 000'den fazla sürtünmeye dayanabilir⁽²⁾.

Ürünler bulaşık makinesinde zarar görmez, ancak üretici olarak bulaşık makinesinde yıkamasını önermiyoruz. Bunun nedeni, bulaşık sonrası yüzeyde kalan parlaticının ısıya dayanıklılığıdır. Parlaticı, tabak veya bardaktan normal tüketim için güvenlidir, ancak ısıtma amacıyla kullanılmamalıdır.

	Malzeme (mm)	Isı dayanımı(°C)	Bulaşık makinesine uygun	Aşınma döngüsü sayısı	Çıkarılabilir sap	Yapışmaz kaplama ⁽¹⁾
Maria	AL 3	150	Evet	45 000	Hayır	Whitford Eclipse
Europa	AL 4,5	150	Evet	45 000	Hayır	Quantanium
Luna	AL 4,5	220	Evet	60 000	Evet	Teflon Select
Diva	AL 3	150	Evet	45 000	Hayır	Teflon Select
Platina	AL 4,5	240	Evet	120 000	Hayır	Teflon Platinum

(BG) Алюминиеви съдове за готвене

Ние сме най-големият производител на кухненски съдове в Чешката република. Тялото на тигана е изработено от алуминий. Използваме най-качествените незалепващи покрития от европейски производители¹. Благодарение на индукционното дъно съдовете са подходящи за всички видове котлони, включително индукционни.

Как да използвате съдовете

За да запазят съдовете своите свойства възможно най-дълго, препоръчваме да спазвате няколко основни правила:

Преди първата употреба – Преди да започнете да готвите, препоръчваме да измиете съда с вода и препарат за съдове. Не са необходими други стъпки преди първата употреба.

Основното предимство на съдовете с незалепващо покритие е лесната им употреба. Незалепващото покритие е най-ефективно при здравословно готвене с минимално количество мазнина. В тиганите отлично се приготвят ястия с яйца, например. Имате ли у дома тенджерa с незалепващо покритие? Тя може да ви спести неприятности като загорял ориз или сладко. От друга страна, съдовете не са подходящи за приготвяне на стekове или за съхранение на готова храна в хладилника.

Как да не повредите съдовете

Избягвайте използването на остри или метални прибори. Идеални допълнения към съдовете са дървени или пластмасови шпатули². Незалепващите покрития имат топлоустойчивост до максимум 260 °C. Тази температура не се достига при нормално готвене, но може да бъде достигната, ако оставите празен съд върху включен котлон.

Как да се грижите за съдовете

След готвене е достатъчно съдовете да се избършат с хартиена кърпа или да се измият с вода и препарат за съдове. Не е необходимо търкане с четки или грубата страна на гъба.

Знаете ли, че...

Всяко незалепващо покритие с времето губи своите свойства. Издръжливостта на покритието срещу износване се измерва чрез търкане под стандартизирано натоварване с грубата страна на гъба. Най-евтините покрития, използвани при съдовете, имат живот около 4 000 търкания, докато най-качествените издържат над 100 000 търкания².

Нищо няма да се случи със съдовете в съдомиялна машина, но като производители не препоръчваме да ги миете там. Причината е в топлоустойчивостта на препаратa за изплакване, който остава по повърхността на съдовете. Препаратът е безопасен при стандартна консумация от чинии и чаши, но не е предназначен за нагряване.

	Материал (ММ)	Термо-устойчивост (°C)	Подходящ за съдомиялна	Брой цикли на износване	Сваляща се дръжка	Незaлeпвaщo пoкpитиe ¹
Maria	AL 3	150	Да	45 000	He	Whitford Eclipse
Europa	AL 4,5	150	Да	45 000	He	Quantanium
Luna	AL 4,5	220	Да	60 000	Да	Teflon Select
Diva	AL 3	150	Да	45 000	He	Teflon Select
Platina	AL 4,5	240	Да	120 000	He	Teflon Platinum

(GR) Μαγειρικά σκεύη αλουμινίου

Είμαστε ο μεγαλύτερος κατασκευαστής σκευών μαγειρικής στην Τσεχική Δημοκρατία. Το σώμα του τηγανιού κατασκευάζεται από αλουμίνιο. Χρησιμοποιούμε αντικολλητικές επιστρώσεις υψηλότερης ποιότητας από Ευρωπαίους κατασκευαστές¹. Χάρη στον επαγγελματικό πάτο, τα σκεύη είναι κατάλληλα για όλους τους τύπους εστιών, συμπεριλαμβανομένων των επαγγελματιών.

Πώς να χρησιμοποιείτε τα σκεύη

Για να διαρκέσουν τα σκεύη όσο το δυνατόν περισσότερο και να διατηρήσουν τις εξαιρετικές τους ιδιότητες, συνιστούμε να ακολουθείτε μερικούς βασικούς κανόνες:

Πριν από την πρώτη χρήση – Πριν μαγειρέψετε για πρώτη φορά, προτείνουμε να πλύνετε το σκεύος με νερό και υγρό πιάτων. Δεν απαιτούνται επιπλέον βήματα πριν από την πρώτη χρήση.

Το κύριο πλεονέκτημα των σκευών με αντικολλητική επιστρωση είναι η ευκολία στη χρήση. Η αντικολλητική επιφάνεια είναι ιδανική για υγιεινό μαγείρεμα με ελάχιστο λίπος. Τα τηγάνια είναι εξαιρετικά, για παράδειγμα, για την προετοιμασία πιάτων με αυγά. Έχετε κατασρόλα με αντικολλητική επιστρωση στο σπίτι; Μπορεί να αποτρέψει καταστάσεις όπως καμένο ρύζι ή μαρμελάδα. Αντίθετα, τα σκεύη δεν είναι κατάλληλα για την προετοιμασία μπριζόλας ή για την αποθήκευση μαγειρεμένων φαγητών στο ψυγείο.

Πώς να μην καταστρέψετε τα σκεύη

Αποφύγετε τη χρήση αιχμηρών ή μεταλλικών αντικειμένων. Ιδανικά αερασουάρ είναι οι ξύλινες ή πλαστικές σπάτουλες². Οι αντικολλητικές επιστρώσεις έχουν μέγιστη αντοχή σε θερμοκρασία έως 260 °C. Αυτή η θερμοκρασία δεν επιτυγχάνεται κατά το κανονικό μαγείρεμα, αλλά μπορεί να φτάσει, αν ξεχάσετε το αέδιο σκεύος πάνω στο μάτι.

Πώς να φροντίσετε τα σκεύη

Μετά το μαγείρεμα, αρκεί να σκουπίσετε το σκεύος με χαρτί κουζίνας ή να το πλύνετε με νερό και υγρό πιάτων. Δεν χρειάζεται τρίψιμο με βούρτσες ή με τη σκληρή πλευρά του σφουγγαριού.

Το ξέρατε ότι...

Κάθε αντικολλητική επιστρωση χάνει τις ιδιότητές της με την πάροδο του χρόνου. Η αντοχή στη φθορά μετρείται με τρίψιμο της επιφάνειας με τη σκληρή πλευρά σφουγγαριού υπό κανονισμένο βάρος. Οι πιο φθηνές επιστρώσεις έχουν διάρκεια ζωής περίπου 4 000 τρίψιματα, ενώ οι υψηλότερης ποιότητας αντέχουν πάνω από 100 000².

Τα σκεύη δεν παθαίνουν τίποτα στο πλυντήριο πιάτων, όμως ως κατασκευαστές δεν συνιστούμε να τα τοποθετείτε εκεί. Ο λόγος είναι η θερμική αντοχή του υαλιστικού, το οποίο παραμένει στην επιφάνεια. Το υαλιστικό είναι ασφαλές για κατανάλωση από πιάτα ή ποτήρια, αλλά δεν είναι κατάλληλο για θέρμανση.

	Υλικό (mm)	Αντοχή στη θερμότητα (°C)	Κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων	Κύκλοι τριβής	Αφαίρουμένη λαβή	Αντικολλητική επιστρωση ¹
Maria	AL 3	150	Ναι	45 000	Όχι	Whitford Eclipse
Europa	AL 4,5	150	Ναι	45 000	Όχι	Quantanium
Luna	AL 4,5	220	Ναι	60 000	Ναι	Teflon Select
Diva	AL 3	150	Ναι	45 000	Όχι	Teflon Select
Platina	AL 4,5	240	Ναι	120 000	Όχι	Teflon Platinum

(CZ) Hliníkové nádobí

Jsmе největším výrobcem nádobí v České republice. Tělo pánve vyrábíme z hliníku. Používáme nej kvalitnější nepřilnavé povrchy evropských výrobců⁽¹⁾. Díky indukčnímu dnu nádobí funguje na všech typech varičů, včetně indukce.

Jak nádobí používat

Aby nádobí vydrželo co nejdéle a zachovalo si nadstandardní vlastnosti, doporučujeme dodržovat několik zásadních pravidel:

Před prvním vařením – Než se pustíte do prvního vaření, doporučujeme nádobí umýt vodou se saponátem. Žádné další kroky před prvním vařením nejsou potřeba.

Hlavní výhodou nádobí s nepřilnavým povrchem je snadné používání. Nepřilnavý povrch nejlépe využijete při zdravém vaření s minimem tuku. V pánvích se skvěle připravují například jídla z vajec. Máte doma nepřilnavý hrnec? Zabrání například nejedné kalamitě s připálenou rýží nebo zavařeninou. Ndobí naopak není vhodné pro přípravu steaků ani pro skladování uvařených pokrmů v lednici.

Jak nádobí nepoškodit

Vyhnete se používání ostrých a kovových předmětů. Ideálním doplňkem k nádobí jsou dřevěné nebo plastové obráčky⁽²⁾. Nepřilnavé povrchy mají teplotní odolnost maximálně 260 °C. Této teploty při standardním vaření nedosáhnete. Lze ji však dosáhnout při zapomenutí prázdného nádobí na variči.

Jak o nádobí pečovat

Po vaření stačí nádobí pouze vytřít papírovou utěrkou nebo umýt ve vodě se saponátem. Ndobí není třeba drhnout kartáči ani drsnou stranou houbičky na nádobí.

Vědět jste, že...

Každý nepřilnavý povrch na pánvích časem ztrácí své vlastnosti. Měření kvality oděruvzdornosti nepřilnavých povrchů se provádí pomocí drhnutí povrchu pod normovaným zatížením drsnou stranou houbičky na nádobí. Nejlevnější povrchy používané na nádobí mají životnost okolo 4 000 oděrů, zatímco nej kvalitnější povrchy vydrží více než 100 000 oděrů⁽²⁾.

Vědět jste, že...

Nádobí se v myčce určité nic nestane, ale jako výrobci do myčky nádobí nedáváme. Důvodem je teplotní odolnost leštida, které na nádobí ulpívá. Leštido je bezpečné při standardní konzumaci z talířů nebo skleniček, není však určeno k zahřívání.

	Material (mm)	Teplotní odolnost (°C)	Myčka	Počet oděrů	Odnímatelný úchyt	Nepřilnavý povrch ⁽¹⁾
Maria	AL 3	150	Ano	45 000	Ne	Whitford Eclipse
Europa	AL 4,5	150	Ano	45 000	Ne	Quantanium
Luna	AL 4,5	220	Ano	60 000	Ano	Teflon Select
Diva	AL 3	150	Ano	45 000	Ne	Teflon Select
Platina	AL 4,5	240	Ano	120 000	Ne	Teflon Platinum