de Buyer
DEPUIS 1830

CHOC EXTRÊME

LOQY

FRANÇAIS (French)

ENGLISH

DEUTSCH (German)

ITALIANO (Italian)

ESPAÑOL (Spanish)

NEDERLANDS (Dutch)

DANSK (Danish)

ΕΛΛΗΝΙΚΗ (Greek)

POLSKI (Polish)

SVENSKA (Swedish)

SUOMI (Finnish)

РУССКИЙ (Russian)

ČEŠTINA (Czech)

日本語 (Japanese)

臺灣國語 (Taiwanese Mandarin)

官話 (Mandarin Chinese)

ČESKÁ

Nejlepší nepřilnavý povrch na trhu

Povrchová úprava Choc Extrême nabízí dlouhodobou extrémní odolnost proti oděru. Výrobky řady jsou rozměrově stálé díky silnému celku. Jsou ideální pro zdravé vaření bez tuku. Jejich použití je snadné a praktické na všech typech sporáků. Lze je použít v tradiční troubě (max 250 °C) bez odnímatelné rukojeti nebo uch.

Navzdory všeobecně rozšířenému názoru je nepřilnavá pánev skvělá...

ideální na pomalé vaření bez připálení ryb, zeleniny, luštěnin, obilovin... perfektní na dušení, ohřívání předvařených pokrmů, omáček, aniž by došlo ke změně chutí, barev a aromat. Na opékání, smažení, grilování dejte přednost ocelové pánvi. Kolekce Choc Extrême je k dispozici s pevnou nebo s odnímatelnou rukojetí LOQY.

Návod na údržbu a použití

Před prvním použitím umyjte nádobí horkou mýdlovou vodou, důkladně opláchněte a pečlivě osušte. Použití se všemi typy sporáků. Pro zajištění optimálního použití s indukcí: přizpůsobte velikost plotýnky průměru difúzního dna nádobí.
Lze použít v troubě bez rukojeti nebo dřevěných uch.
Opatření pro použití v tradiční troubě:
- nepoužívejte funkci gril
- nepřekračujte 250 °C

Po dlouhém vaření nebo po pečení zacházejte opatrně (nebezpečí popálení).
Specifická doporučení týkající se indukce, která prodlouží životnost vašeho nádobí:
- postupné zvyšování teploty
- vyhněte se použití posilovače
- nepřehřívejte naprázdno

Údržba, která pomůže prodloužit životnost nepřilnavého povlaku: nepoužívejte kovové náčiní nebo náčiní s ostrými hranami.
Čištění: neabrazivní žínkou a horkou mýdlovou vodou.
Mytí v myčce na nádobí se nedoporučuje.