

**lamart**

*by Pierre Lamart*

**GRANIT**



Vážený zákazníku,

do rukou se Vám dostává: kvalitní hliníkové nádobí s prvotřídním antiadhezivním povrchem, odolným proti připalování. Elegantní nerezová rukojeť, barevný vnější povrch pro dokonalý vzhled. Nepřilnavý materiál bez použití PFOA (nevypařují se žádné toxické látky při přehřátí). Snadná údržba a čištění.

### Návod k použití:

Výrobek z velmi kvalitního hliníkového materiálu je odolný vůči teplotám do 250°C – nadměrně vysoké teploty mohou pak již poškodit nebo deformovat výrobek.

Nádobí vždy umyjte v teplé vodě se saponátem, abyste odstranili veškeré nečistoty. Výrobek opláchněte a osušte. Následně potřete kapkou oleje pro zachování kvality povrchu. Papírovou utěrkou odstraňte přebytečný olej (ošetřujte takto výrobek pravidelně a udržujte tak nádobí v perfektním stavu).

Ujistěte se, že velikost plotýnky sporáku odpovídá velikosti vašeho výrobku a není širší než okraje nádobí, čímž zabráníte nadměrné ožehnutí vnějšího povrchu - vždy stačí využít pro vaření mírný plamen. Využijte termoakumulační vlastnosti nádobí, které umožňují delší držení tepla v nádobě a také úsporu energie. Nikdy nenechávejte nádobí na plotně bez dozoru. Před očištěním nechte nádobí vychladnout.

Pro odstranění lehkých skvrn po vaření (připálení) nechte nádobí odmočit v horké vodě se saponátem a následně utřete dosucha měkkým hadrem. V případě skvrn v pánvi nebo hrnci ohřejte trochu bílého octu a potom umyjte běžným způsobem. Tyto skvrny však v žádném případě nesnižují vlastnosti produktu.

Doporučujeme na hliníkový povrch nepoužívat kovové náčiní a nekrájet jídlo v pánvích a hrncích.

Nádobí se velmi dobře udržuje a čistí, při ručním mytí používejte pouze měkké hadry a houbičky, které nepoškrábou daný povrch. Nepoužívejte agresivní chemické produkty. Mytí v myčce na nádobí je možné – tvrdost vody a tlak nebo použití příliš agresivních čisticích prostředků, může vést ke změně barvy povrchu nádobí případně ztráty kvality povrchu. Tyto změny však neomezují funkčnost či zdravotní nezávadnost nádobí.

Pro zachování dlouhé životnosti výrobku, zacházejte s nádobím opatrně a snažte se nepoškrábat jeho povrch.

### Bezpečnostní upozornění:

Vlivem vysoké teploty (nad 250°C) může dojít k poškození nádoby nebo víka. Při použití ostrých kovových nástrojů může dojít k poškození (poškrábání) povrchu (např. nůž, vidlička). Při použití drsných a agresivních čisticích prostředků může dojít k poškození povrchu (např. žíravé prostředky na čištění trub). Při neopatrné manipulaci (např. s víkem) může dojít k poškození povrchu (otlučením). Tyto „stopy“ nemají sebemenší vliv na kvalitu přípravy jídla ani celkovou životnost nádoby, pouze je narušen estetický vzhled. Vlivem nastavení vysoké teploty zdroje tepla, může dojít k poškození povrchu (spálení).

### Ekologie:

Dle velikosti produktu, jsou na všech výrobcích vytištěny znaky materiálů použitých na výrobu balení, komponentů a příslušenství, jakož i jejich recyklace. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty. Igelitový sáček odkládejte mimo dosah dětí, nebezpečí udušení. Kupující byl seznámen s funkcí a se zacházením s výrobkem.

**lamart**

*by Pierre Lamart*

**Výrobce/Manufacturer:**

FAST ČR, a.s., U Sanitasu 1621, Říčany 251 01,

Czech Republic