

NÁVOD K POUŽITÍ / NÁVOD NA POUŽITIE



M[®]
1830

MAUVIEL 1830[®]

M' PASSION

- zdravotně nezávadné
- vynikající nepřilnavý povrch
- odolnost proti poškrábání
- dlouhá životnost

Použití:

- Před prvním použitím omyjte nádobu vodou se saponátem a utřete do sucha.
- Nepoužívejte ostré předměty (nože, drátěnky nebo hrubší houbičky).
- Používejte výhradně dřevěné, plastové nebo silikonové nástroje.
- **Vhodné pro použití:** v troubě (+250 °C), na plynovém sporáku, elektrické plotně, sklokeramice a lze jej použít i do mrazáku (-60 °C). Pokud vaříte na plynovém vaříči, plameny by nikdy neměly přesáhnout spodní část nádoby.

Údržba:

- Kolekci M'passion nedoporučujeme umývat v myčce nádobí.
- Po použití nechte výrobek vychladnout a umyjte saponátem v teplé vodě.
- Nádobí Mauviel nikdy nečistěte bělícími prostředky – mohou vést k nenapravitelnému poškození povrchu.
- Dojde-li k připálení pokrmu, nechte nádobu před mytím odmočit v teplé vodě.

Poznámka: Dlouhodobým používáním mohou výrobky lehce ztmavnout, ale to nic nemění na kvalitě a výkonu výrobků Mauviel.

A nezapomeňte na důležitou radu: nikdy nepřekračujte 2/3 maximálního výkonu plotýnky!

Celoměděné misky jsou určeny výhradně pro přípravu marmelád, karamelu, rozpouštění čokolády a dalších pokrmů s vysokým obsahem cukru.

M' STONE

- vnitřní povrch z nepřilnavého povrchu Eclipse bez PTFE a PFOA
- vnější povrch z antracitově šedého anodizovaného hliníku s integrovaným indukčním dnem
- síla materiálu 3 mm
- rukojeť z lité nerezové oceli

Použití:

- Před prvním použitím nádobu omyjte v horké mýdlové vodě, opláchněte a vysušte. Nádobu lehce potřete olejem.
- Sůl přidejte až do vroucí vody. Prázdné nádoby nikdy nenechávejte na rozehřáté plotýnce, hrozí zde nebezpečí poškození.
- Používejte silikonové, plastové nebo dřevěné náčiní.
- Kovové náčiní by mohlo povrch výrobku poškodit. Jídlo je možné připravovat bez oleje a bez tuku. Nicméně malé množství másla nebo oleje výrazně zlepší vzhled i chuť potravin. Nikdy nekrájejte potraviny přímo v nádobách Mauviel!

- **Vhodné pro použití:** v troubě, na plynovém sporáku, elektrické plotně, sklokeramice a na indukci. Pokud vaříte na plynovém vaříči, plameny by nikdy neměly přesáhnout spodní část nádoby.

Údržba:

- Nikdy nepoužívejte kartáček nebo drátěnku. Po vychladnutí umyjte výrobek saponátem v teplé vodě.
- Nedoporučujeme mýt v myčce, může způsobit barevnou změnu vnějšího pláště.

Poznámka: Dlouhodobým používáním se u výrobků mohou vytvořit malé hnědé linky, ale tyto nepatrné kazy nic nemění na kvalitě hrnců a pánví Mauviel, která však není vadou výrobku.

A nezapomeňte na důležitou radu: nikdy nepřekračujte 2/3 maximálního výkonu plotýnky!

M' COOK / M' MINIS

- 5tivrstvý materiál
- vnější a vnitřní stěna z nerezové oceli pro dokonalou hygienu a snadné čištění, jádro ze tří vrstev hliníku pro dokonalou tepelnou vodivost
- pro použití na všech typech sporáků (vč. indukčních) i v troubě
- o 50 % efektivnější vedení tepla díky 5tivrstvému materiálu (ve srovnání s nádobami se sandwichovým dnem) pro úsporu času i energie
- na nádobí Mauviel je poskytována doživotní záruka na výrobní a materiálové vady

Použití:

- Před prvním použitím omyjte nádobu vodou se saponátem a utřete do sucha.
- Sůl přidejte až do vroucí vody. Prázdné nádoby nikdy nenechávejte na rozehřáté plotýnce, hrozí zde nebezpečí poškození. Při přehřátí mění navíc ocel svou barvu.
- **Vhodné pro použití:** v troubě, na plynovém sporáku, elektrické plotně, sklokeramice a na indukci. Pokud vaříte na plynovém vaříči, plameny by nikdy neměly přesáhnout spodní část nádoby.
- Nádobí s nepřilnavým povrchem jsou ideální pro vaření s minimem tuku.
- K manipulaci se surovinami v těchto nádobách však používejte výhradně dřevěné, plastové nebo silikonové nástroje.

Údržba:

- Vhodné do myček nádobí.
- Nádobí Mauviel nikdy nečistěte bělícími prostředky – mohou vést k nenapravitelnému poškození povrchu.
- Dojde-li k připálení pokrmu, nechte nádobu před mytím odmočit v teplé vodě.

A nezapomeňte na důležitou radu: nikdy nepřekračujte 2/3 maximálního výkonu plotýnky!

M' HERITAGE / M' MINIS

- 2-vrstvý materiál
- 90 % mědi, 10 % nerezové oceli – měď je nejlepším vodičem tepla mezi kovy a zaručuje jeho rychlou a rovnoměrnou distribuci, vnitřní vrstva z nerezové oceli je optimální z hlediska hygieny a bezpečného zpracování potravin
- pro použití na indukční plotně použijte, prosím, indukční disk Mauviel

Použití:

- Před prvním použitím omyjte nádobu vodou se saponátem a utřete do sucha.
- Sůl přidejte až do vroucí vody. Zabraňte přepálení prázdné nádoby – může vést k jejímu nenapravitelnému poškození.
- **Vhodné pro použití:** v troubě, na plynovém sporáku, elektrické plotně, sklokeramice a na indukci s adaptačním diskem.
- Pokud vaříte na plynovém vaříči, plameny by nikdy neměly přesáhnout spodní část nádoby.

Údržba:

- Nádobu umyjte běžným způsobem. Na měděné části naneste přípravek Copperbrill a nechte jej malou chvilku působit.
- Poté nádobu opláchněte a osušte.
- Nádobí Mauviel nikdy nečistěte bělícími prostředky – mohou vést k nenapravitelnému poškození měděného povrchu.
- Dojde-li k připálení pokrmu, nechte nádobu před mytím odmočit v teplé vodě.

Poznámka: Po určité době používání získává měď patinu – tato „kosmetická“ změna však nemá vliv na kvalitu nádoby, její používání a tepelnou vodivost.

A nezapomeňte na důležitou radu: nikdy nepřekračujte 2/3 maximálního výkonu plotýnky!

M' MODERNE

- vyrobeno z hliníku a nerezové oceli
- litinová rukojeť z nerezové oceli, která má ergonomický tvar pro snadné a pohodlné uchopení a je dokonale odolná vůči teplu
- vnější stěna – broušený hliník, vnitřní stěna – nerezová ocel
- tloušťka stěny: 2,6 mm

Použití:

- Před prvním použitím omyjte nádobu vodou se saponátem a utřete do sucha.
- Sůl přidejte až do vroucí vody. Zabraňte přepálení prázdné nádoby – může vést k jejímu nenapravitelnému poškození.
- Při přehřátí mění navíc ocel svou barvu.
- **Vhodné pro použití:** v troubě (+250 °C), na plynovém sporáku, elektrické plotně, sklokeramice a na indukci.

- Pokud vaříte na plynovém vaříči, plameny by nikdy neměly přesáhnout spodní část nádoby.

Údržba:

- Vhodné do myček nádobí.
- Nádobí Mauviel nikdy nečistěte bělícími prostředky – mohou vést k nenapravitelnému poškození povrchu.
- Dojde-li k připálení pokrmu, nechte nádobu před mytím odmočit v teplé vodě.

A nezapomeňte na důležitou radu: nikdy nepřekračujte 2/3 maximálního výkonu plotýnky!

M' URBAN

- magnetická nerezová ocel pro lepší vedení tepla

Použití:

- Před prvním použitím omyjte nádobu vodou se saponátem a utřete do sucha.
- Sůl přidejte až do vroucí vody. Zabraňte přepálení prázdné nádoby – může vést k jejímu nenapravitelnému poškození.
- Nepoužívejte ostré předměty (nože, drátěnky nebo hrubší houbičky). Používejte výhradně dřevěné, plastové nebo silikonové nástroje.
- **Vhodné pro použití:** v troubě (+250 °C), na plynovém sporáku, elektrické plotně, sklokeramice a na indukci.
- Pokud vaříte na plynovém vaříči, plameny by nikdy neměly přesáhnout spodní část nádoby.

Údržba:

- Vhodné do myček nádobí.
- Nádobí Mauviel nikdy nečistěte bělícími prostředky – mohou vést k nenapravitelnému poškození povrchu.
- Dojde-li k připálení pokrmu, nechte nádobu před mytím odmočit v teplé vodě.

A nezapomeňte na důležitou radu: nikdy nepřekračujte 2/3 maximálního výkonu plotýnky!

M' STEEL

Použití:

- Před prvním použitím omyjte nádobu vodou se saponátem a utřete do sucha.
- Potřete všechny vnitřní plochy pánve rostlinným olejem. Na dno pánve nalijte 0,5 cm oleje a na střední teplotě ohřívejte asi 10 minut, dokud se nezačne lehce kouřit. Nechte pánev vychladnout, vylijte olej a pánev vytřete. Opakujte ještě dvakrát. Vaše pánev je nyní ošetřená a připravena k použití.
- Nepoužívejte ostré předměty (nože, drátěnky nebo hrubší houbičky). Používejte výhradně dřevěné, plastové nebo silikonové nástroje.

- **Vhodné pro použití:** v troubě, na plynovém sporáku, elektrické plotně, sklokeramice a na indukci.
- Pokud varíte na plynovém vařiči, plameny by nikdy neměly přesáhnout spodní část nádoby.

Údržba:

- U kolekce M'Steel **nedoporučujeme** mytí v myčce.
- Nádobí Mauviel nikdy nečistíte bělícími prostředky – mohou vést k nenapravitelnému poškození povrchu.
- Dojde-li k připálení pokrmu, nechte nádobu před mytím odmočit v teplé vodě

A nezapomeňte na důležitou radu: nikdy nepřekračujte 2/3 maximálního výkonu plotýnky!

M' TRADITION

Použití:

- Před prvním použitím omyjte nádobu vodou se saponátem a utřete do sucha.
- Sůl přidejte až do vroucí vody. Zabraňte přepálení prázdné nádoby – může vést k jejímu nenapravitelnému poškození.
- **Vhodné pro použití:** na plynovém sporáku, elektrické plotně, sklokeramice a na indukci.
- Pokud varíte na plynovém vařiči, plameny by nikdy neměly přesáhnout spodní část nádoby

Údržba:

- Nádobu umyjte běžným způsobem. Na měděné části naneste přípravek Copperbrill a nechte jej malou chvilku působit.
- Poté nádobu opláchněte a osušte.
- Vhodné do myček nádobí.
- Nádobí Mauviel nikdy nečistíte bělícími prostředky – mohou vést k nenapravitelnému poškození měděného povrchu.
- Dojde-li k připálení pokrmu, nechte nádobu před mytím odmočit v teplé vodě.

Poznámka: Po určité době používání získává měď patinu – tato „kosmetická“ změna však nemá vliv na kvalitu nádoby, její používání a tepelnou vodivost.

A nezapomeňte na důležitou radu: nikdy nepřekračujte 2/3 maximálního výkonu plotýnky!

M' PASSION

- zdravotná neškodnost
- vynikající nepriľnavý povrch
- odolnosť voči poškrabaniu
- dlhá životnosť

Používanie:

- Pred prvým použitím umyte nádobu vodou so saponátom a utrite do sucha.
- Nepoužívajte ostré predmety (nože, drôtenky alebo hrubšie špongie).
- Používajte výhradne drevené, plastové alebo silikónové nástroje.
- **Vhodné na použitie:** v rúre (+ 250 °C), na plynovom sporáku, na elektrickej platni, sklokeramike, možno použiť i v mrazničke (- 60°C). Ak varíte na plynovom vařiči, plamene by nikdy nemali presiahnuť spodnú časť nádoby.

Údržba:

- Riad z kolekcie M'passion **neodporúčame** umývať v umývačke riadu.
- Po použití nechajte výrobok vychladnúť a umyte čistiacim prostriedkom v teplej vode.
- Riad Mauviel nikdy nečistite bieliacimi prostriedkami – môžu nenapravitelne poškodiť povrch.
- Ak dôjde k pripáleniu pokrmu, nechajte nádobu pred umývaním odmočiť v teplej vode.

Poznámka: Dlhodobým používaním môžu výrobky jemne stmavnúť, to však nemá vplyv na kvalitu a výkon výrobkov Mauviel.

A nezapomnite na dôležitú radu: nikdy nepřekračujte 2/3 maximálního výkonu platne!

Celomedené misy sú určené výhradne na prípravu marmelád, karamelu, na rozpúšťanie čokolády a ďalších pokrmov s vysokým obsahom cukru.

M' STONE

- vnútorný povrch z nepriľnavého povrchu Eclipse bez PTFE a PFOA
- vonkajší povrch z antracitovo šedého anodizovaného hliníka s integrovaným indukčným dnom
- hrúbka materiálu 3 mm
- rukoväť z liatej nehrdzavejúcej ocele

Používanie:

- Pred prvým použitím umyte nádobu v horúcej mydlovej vode, opláchnite a vysušte. Nádobu jemne potrite olejom.
- Soľ pridajte až do vriacej vody. Prázdne nádoby nikdy nenechávajúce na rozohriatej platni, hrozí nebezpečenstvo poškodenia.
- Používajte silikónové, plastové alebo drevené nástroje.
- Kóvové nástroje by mohli povrch výrobku poškodiť.
- Jedlo je možné pripravovať bez oleja a bez tuku. Avšak malé množstvo masla alebo oleja výrazne zlepší vzhľad i chuť potravín.

- Nikdy nekrájajte potraviny priamo v riade Mauviel!
- **Vhodné na použitie:** v rúre, na plynovom sporáku, na elektrickej platni, sklokeramike i na indukciu. Ak varíte na plynovom variči, plamene by nikdy nemali presiahnuť spodnú časť nádoby.

Údržba:

- Nikdy nepoužívajte kefkú alebo drôtenku. Po vychladnutí umyte výrobok saponátom v teplej vode.
- Nedoporučame umývať v umývačke riadu, môže spôsobiť farebnú zmenu vonkajšieho plášťa.

Poznámka: Dlhodobým používaním sa na výrobkoch môžu vytvoriť malé hnedé čiary. Tieto nepatrné chyby však nemajú vplyv na kvalitu hrncov a pánví Mauviel.

A nezabudnite na dôležitú radu: nikdy neprekračujte 2/3 maximálneho výkonu platne!

M' COOK / M' MINIS

- riad je vyrobený z piatich vrstiev materiálu
- vonkajšia a vnútorná stena je z nehrdzavejúcej ocele pre dokonalú hygienu a jednoduché čistenie, jadro tvoria tri vrstvy hliníka pre dokonalú tepelnú vodivosť
- vhodné na všetky typy sporákov (vrátane indukčných) i v rúre
- o 50% efektívnejšie vedenie tepla vďaka päťvrstvovému materiálu (v porovnaní s nádobami so sendvičovým dnom) na úsporu času i energie
- na riad Mauviel je poskytovaná doživotná záruka na výrobné a materiálové chyby

Používanie:

- Pred prvým použitím umyte nádobu vodou so saponátom a utrite do sucha.
- Soľ pridajte až do vriacej vody. Prázdne nádoby nikdy nenechávajúce na rozohriatej platni, hrozí nebezpečenstvo poškodenia.
- Pri prehriatí navyše oceľ mení svoju farbu.
- **Vhodné na použitie:** v rúre, na plynovom sporáku, na elektrickej platni, sklokeramike i na indukciu.
- Ak varíte na plynovom variči, plamene by nikdy nemali presiahnuť spodnú časť nádoby.
- Nádoby s nepriľnavým povrchom sú ideálne na varenie s malým množstvom tuku.
- Pri manipulácii so surovinami používajte v týchto nádobách výhradne drevené, plastové alebo silikónové nástroje.

Údržba:

- Vhodné do umývačky riadu.
- Riad Mauviel nikdy nečistíte bieliacimi prostriedkami – môžu nenapraviteľne poškodiť povrch.
- Ak dôjde k pripáleniu pokrmu, nechajte nádobu pred umývaním odmočiť v teplej vode.

A nezabudnite na dôležitú radu: nikdy neprekračujte 2/3 maximálneho výkonu platne!

M' HERITAGE / M' MINIS

- riad je vyrobený z dvoch vrstiev, a to z 90 % medi a z 10 % nehrdzavejúcej ocele
- med' je najlepším vodičom tepla medzi kovmi a zaručuje jeho rýchlu a rovnomernú distribúciu
- vnútorná vrstva z nehrdzavejúcej ocele je optimálna z hľadiska hygieny a bezpečného spracovania potravín,
- pri varení na indukčnej varnej doske použite, prosím, indukčný disk Mauviel

Používanie:

- Pred prvým použitím umyte nádobu vodou so saponátom a utrite dosucha.
- Soľ pridajte až do vriacej vody. Zabráňte prepáleniu prázdnej nádoby – môže dôjsť k jej nenapraviteľnému poškodeniu.
- **Vhodné na použitie:** v rúre, na plynovom sporáku, na elektrickej platni, sklokeramike i na indukciu s adaptačným diskom.
- Ak varíte na plynovom variči, plamene by nikdy nemali presiahnuť spodnú časť nádoby.

Údržba:

- Nádobu umyte bežným spôsobom. Na medené časti naneste prípravok Copperbrill a nechajte ho chvíľku pôsobiť.
- Následne nádobu opláchnite a osušte.
- Riad Mauviel nikdy nečistíte bieliacimi prostriedkami – môžu nenapraviteľne poškodiť medený povrch.
- Ak dôjde k pripáleniu pokrmu, nechajte nádobu pred umývaním odmočiť v teplej vode.

Poznámka: Po určitej dobe používania získava med' patinu – táto „kozmetická“ zmena však nemá vplyv na kvalitu nádoby, jej používanie a tepelnú vodivosť.

A nezabudnite na dôležitú radu: nikdy neprekračujte 2/3 maximálneho výkonu platne!

M' MODERNE

- vyrobené z hliníka a nehrdzavejúcej ocele
- liatinová rukoväť z nehrdzavejúcej ocele umožňuje vďaka ergonomickému tvaru jednoduché a pohodlné uchopenie, navyše je dokonale odolná voči teplu
- vonkajšiu stenu tvorí brúsený hliník, vnútornú stenu nehrdzavejúca oceľ
- hrúbka steny: 2,6 mm

Používanie:

- Pred prvým použitím umyte nádobu vodou so saponátom a utrite do sucha.
- Soľ pridajte až do vriacej vody. Zabráňte prepáleniu prázdnej nádoby – môže viesť k jej nenapraviteľnému poškodeniu.
- Po prehriatí mení oceľ svoju farbu.

- **Vhodné na použitie:** v rúre (+ 250 °C), na plynovom sporáku, na elektrickej platni, sklokeramike i na indukciu.
- Ak varíte na plynovom variči, plamene by nikdy nemali presiahnuť spodnú časť nádoby.

Údržba:

- Vhodné do umývačky riadu.
- Riad Mauviel nikdy nečistíte bieliacimi prostriedkami – môžu nenapraviteľne poškodiť povrch.
- Ak dôjde k pripáleniu pokrmu, nechajte nádobu pred umývaním odmočiť v teplej vode.

A nezabudnite na dôležitú radu: nikdy neprekračujte 2/3 maximálneho výkonu platničky!

M' URBAN

- magnetická nehrdzavejúca oceľ pre lepšie vedenie tepla

Používanie:

- Pred prvým použitím umyte nádobu vodou so saponátom a utrite do sucha.
- Soľ pridajte až do vriacej vody. Zabráňte prepáleniu prázdnej nádoby – môže viesť k jej nenapraviteľnému poškodeniu.
- Nepoužívajte ostré predmety (nože, drôtenky alebo hrubšie hubky). Používajte výhradne drevené, plastové alebo silikónové nástroje.
- **Vhodné na použitie:** v rúre (+ 250 °C), na plynovom sporáku, na elektrickej platni, sklokeramike i na indukciu.
- Ak varíte na plynovom variči, plamene by nikdy nemali presiahnuť spodnú časť nádoby.

Údržba:

- Vhodné do umývačky riadu.
- Riad Mauviel nikdy nečistíte bieliacimi prostriedkami – môžu nenapraviteľne poškodiť povrch.
- Ak dôjde k pripáleniu pokrmu, nechajte nádobu pred umývaním odmočiť v teplej vode.

A nezabudnite na dôležitú radu: nikdy neprekračujte 2/3 maximálneho výkonu platničky!

M' STEEL

Používanie:

- Pred prvým použitím umyte nádobu vodou so saponátom a utrite do sucha. Potrite všetky vnútorné plochy panvice rastlinným olejom. Na dno panvice nalejte 0,5 cm oleja a na strednej teplote ohrievajte asi 10 minút, kým sa nezačne

ľahko dymiť. Panvicu nechajte vychladnúť, olej vylejte a panvicu vytrite. Zopakujte ešte dvakrát. Vaša panvica je teraz ošetrovaná a pripravená na použitie.

- Nepoužívajte ostré predmety (nože, drôtenky alebo hrubšie hubky). Používajte výhradne drevené, plastové alebo silikónové nástroje.
- **Vhodné na použitie:** v rúre, na plynovom sporáku, na elektrickej platni, sklokeramike i na indukciu.
- Ak varíte na plynovom variči, plamene by nikdy nemali presiahnuť spodnú časť nádoby.

Údržba:

- Riad z kolekcie M'Steel neodporúčame umývať v umývačke riadu.
- Riad Mauviel nikdy nečistíte bieliacimi prostriedkami – môžu nenapraviteľne poškodiť povrch.
- Ak dôjde k pripáleniu pokrmu, nechajte nádobu pred umývaním odmočiť v teplej vode.

A nezabudnite na dôležitú radu: nikdy neprekračujte 2/3 maximálneho výkonu platničky!

M' TRADITION

Používanie:

- Pred prvým použitím umyte nádobu vodou so saponátom a utrite dosucha.
- Soľ pridajte až do vriacej vody. Zabráňte prepáleniu prázdnej nádoby – môže dôjsť k jej nenapraviteľnému poškodeniu.
- **Vhodné na použitie:** na plynovom sporáku, na elektrickej platni, sklokeramike i na indukciu s adaptačným diskom (ak nie je uvedené inak).
- Ak varíte na plynovom variči, plamene by nikdy nemali presiahnuť spodnú časť nádoby.

Údržba:

- Nádobu umyte bežným spôsobom. Na medené časti naneste prípravok Copperbrill a nechajte ho chvíľku pôsobiť. Následne nádobu opláchnite a osušte.
- Riad Mauviel nikdy nečistíte bieliacimi prostriedkami – môžu nenapraviteľne poškodiť povrch.
- Ak dôjde k pripáleniu pokrmu, nechajte nádobu pred umývaním odmočiť v teplej vode.

Poznámka: Po určitej dobe používania získava med' patinu – táto „kozmetická“ zmena však nemá vplyv na kvalitu nádoby, jej používanie a tepelnú vodivosť.

A nezabudnite na dôležitú radu: nikdy neprekračujte 2/3 maximálneho výkonu platne!



MAUVIEL 1830®

potten&pannen
Stanek

Výhradní dovozce ČR:

Potten & Pannen – Staněk group, a. s.,
Horáčkova 5, 140 00 Praha 4

www.pottenpannen.cz

Výhradný distribútor SR:

Potten & Pannen – Staněk s.r.o.
Prievozská 6A, 821 09 Bratislava

www.pottenpannen.sk

