

## Návod na použitie

SK

Kolekciu Remoska® Europa vyrábame s cieľom dosiahnuť najlepší pomer kvality a ceny. Telo panvice vyrábame z hliníka o hrúbke 4,5 mm. Používame nepriľnavý povrch od talianskeho výrobcu PPG rady QuanTanium®. Jedná sa o trojvrstvový povrch vystužený titánovými časticami, ktoré zaručujú životnosť až na 25 000 oderov. Nádobi funguje na všetkých typoch varičov vrátane indukcie, a to vďaka zalisovanému indukčnému dnu. Nádobi dopĺňame o sklenené pokrievky od výrobcu SIMAX. Ich borosilikátové sklo zaručuje vysokú teplotnú odolnosť a farebnú stálosť. Pokrievka tak zvládne prudké ochladenie studenou vodou a pri umývaní v umývačke vám nikdy nezošedne.

### Ako riad používať

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

Pred prvým varením – Kým sa pustíte do prvého varenia, odporúčame riad umyť vodou a saponátom. Žiadne ďalšie kroky pred prvým varením nie sú potrebné.

Hlavnou výhodou riadu s nepriľnavým povrchom je jednoduché používanie. Nepriľnavý povrch najlepšie využijete pri zdravom varení s minimálnym množstvom tuku. Máte doma nepriľnavý hrniec? Zabráni napríklad nejednej kalamite s pripálenou ryžou alebo zavraninou. Riad neodporúčame používať na prípravu steakov ani na skladovanie pokrmov v chladničke.

### Ako riad nepoškodíť

Vyhňte sa používaniu ostrých a kovových predmetov. Ideálnym doplnkom k riadu sú drevené alebo plastové obracačky. Nepriľnavé povrchy majú teplotnú odolnosť maximálne 260 °C. Takú teplotu pri bežnom varení nedosiahnete, ale môžete ju dosiahnuť pri zabudnutí prázdneho riadu na zapnutom variči. Odporúčame riad nevystavovať šokovým zmenám teplot. Napríklad pri schladení rozpalenej panvice pod studenou vodou môže dôjsť k nevratnému zdeformovaniu dna panvice. Riad nie je určený na pečenie v rúre. Maximálna teplotná odolnosť rukoväte je 190 °C.

### Ako sa o riad starať

Po varení stačí riad iba utrieť papierovým obrúskom alebo umyť vo vode so saponátom. Riad nie je potrebné drhnúť kefou ani drsnou stranou hubky na riad, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu nepriľnavého povrchu.

### Vedeli ste, že...

Každý nepriľnavý povrch na panviciach časom stratí svoje vlastnosti? Kvalita oderuvzdornosti nepriľnavých povrchov sa meria pomocou drhnutia povrchu pod normovaným zaťažením drsnou stranou hubky na riad. Najkvalitnejšie povrchy používajú na riad majú životnosť okolo 4 000 oderov, zatiaľ čo najkvalitnejšie povrchy vydržia viac ako 100 000 oderov. Nepriľnavý povrch na tejto panvici má životnosť až 25 000 oderov.

Riad sa v umývačke riadu určite nepoškodí, ako výrobca však riad do umývačky neodporúčame dávať. Dôvodom je teplotná odolnosť leštidla, ktoré na riade aj po oplachu zostáva. Leštido je bezpečné pri štandardnej konzumácii z taniera alebo pohára, no nie je určené na zahrievanie.

## Instrukcja obsługi

PL

Kolekcja Remoska® Europa została stworzona z myślą o osiągnięciu najlepszego stosunku jakości do ceny. Korpus patelni wykonany jest z aluminium o grubości 4,5 mm. Używamy powłoki nieprzywierającej włoskiego producenta PPG z serii QuanTanium®. Jest to trójwarstwowa powłoka wzmocniona cząsteczkami tytanu, gwarantująca żywotność do 25 000 cykli. Naczynia działają na wszystkich rodzajach kuchenek, w tym indukcyjnych, dzięki wprasowanemu dnu indukcyjnemu. Elementem kolekcji są również szklane pokrywki marki SIMAX. Ich borokrzemowe szkło gwarantuje wysoką odporność na temperaturę i stabilność koloru. Pokrywki wytrzymują szybkość schłodzenie zimną wodą i nigdy nie szarzeją po myciu w zmywarce.

### Jak używać naczynia

Aby zapewnić jak najdłuższą żywotność naczyń i zachować ich doskonale właściwości, zalecamy przestrzeganie kilku podstawowych zasad

Przed pierwszym gotowaniem – Przed pierwszym użyciem naczyń zalecamy umyć je płynem do naczyń i wodą. Przed pierwszym gotowaniem nie są wymagane żadne inne dodatkowe czynności.

Główną zaletą naczyń z powłoką nieprzywierającą jest łatwość jego użytkowania. Powłoka nieprzywierająca najlepiej sprawdza się przy zdrowym gotowaniu z minimalną ilością tłuszczu. Garnek z powłoką nieprzywierającą zapobiegnie niejednej kuchennej katastrofie, takiej jak na przykład przypalony ryż lub przetwory. Nie zalecamy stosowania tych naczyń do przygotowywania steków lub przechowywania gotowanych potraw w lodówce.

### Co robić, by nie uszkodzić naczyń

Unikaj używania ostrych i metalowych przedmiotów. Najlepiej sprawdzą się drewniane lub plastikowe przybory. Powłoki nieprzywierające mają maksymalną odporność na temperaturę do 260 °C. Temperaturę tej nie można osiągnąć podczas standardowego gotowania. Można ją jednak osiągnąć, pozostawiając puste naczynie na zapalonej kuchence. Zalecamy, aby nie narażać naczyń na gwałtowne zmiany temperatury. Na przykład schłodzenie gorącej patelni pod zimną wodą może spowodować nieodwracalne odkształcenie dna naczynia. Naczynia nie są przeznaczone do pieczenia w piekarniku. Maksymalna odporność uchwytów na temperaturę wynosi 190 °C.

### Jak dbać o naczynia

Po zakończeniu gotowania wystarczy wytrzeć naczynia ręcznikiem papierowym lub umyć je pod wodą płynem do naczyń. Nie szoruj naczyń szczotką lub szorstką stroną gąbki do naczyń, ponieważ może to uszkodzić powłokę nieprzywierającą.

### Czy wiesz, że...

Każda powłoka nieprzywierająca za patelniach z czasem traci swoje właściwości. Pomiar jakości odporności na ścieranie powłoki nieprzywierających jest okreśiany poprzez szorowanie powłoki pod standardowym obciążeniem szorstką stroną gąbki do naczyń. Najtańsze powłoki stosowane w naczyniach kuchennych mają żywotność około 4000 cykli, a powłoki najwyższej jakości ponad 100 000 cykli. Nieprzywierająca powłoka tej patelni ma żywotność do 25 000 cykli. Naczynia na pewno nie ulegną zniszczeniu przy myciu w zmywarce, ale my, producenci, nie wkładamy garnków i patelni do zmywarki. Powodem jest odporność płynu nabylszczającego, który przywiera do naczyń. Płyn nie szkodzi, jeśli jego resztki znajdują się na talerzach czy szklankach, z których jemy, ale nie powinien być poddawany działaniu wyższych temperatur i podgrzewany.

## Instructions for use

UK

The Remoska® Europa collection is manufactured with the aim of achieving the best value for money. The body of the pan is made of 4.5 mm thick aluminium. We use the non-stick surface of the Italian manufacturer PPG, the QuanTanium® series. This is a three-layer surface reinforced with titanium particles, guaranteeing a lifetime of up to 25,000 abrasions. The cookware works on all types of cookers, including induction, thanks to the press-fit induction base. The cookware is complemented by glass lids from SIMAX. Their borosilicate glass guarantees high temperature resistance and colour stability. The lids can withstand rapid cooling with cold water and will never turn grey when you wash them in the dishwasher.

### How to use your cookware

In order to ensure that your cookware lasts as long as possible and retains its superior properties, we recommend following a few basic rules:

Before the first cooking – Before you start cooking for the first time, we recommend washing it with detergent and water. No further steps are needed before the first cooking.

The main advantage of non-stick cookware is its ease of use. The non-stick surface is best used for healthy cooking with minimal fat. Do you have a non-stick pot at home? It prevents, for example, the tragedy of burnt rice or preserves. We do not recommend using this cookware for steaks or storing cooked food in the fridge.

### How not to damage your cookware

Avoid using sharp and metal objects. Wooden or plastic turners are the ideal complement to this cookware. Non-stick surfaces have a maximum temperature resistance of 260 °C. This temperature cannot be reached in standard cooking. It can, however, be reached by leaving the empty cookware on the cooker. We recommend not exposing the cookware to rapid (shock) temperature changes. Cooling a hot pan under cold water, for example, may cause irreversible deformation of the bottom of the pan. The cookware is not intended for baking in the oven. The maximum temperature resistance of the handles is 190 °C.

### How to care for your cookware

After cooking, simply wipe the cookware with a paper towel or wash them in water and detergent. Do not scrub the cookware with a brush or the rough side of a dish sponge, as this could damage the non-stick surface.

### Did you know that...?

Every non-stick surface on pans loses its properties over time. The measurement of the quality of the abrasion resistance of non-stick surfaces is determined by scrubbing the surface under a standard load with the rough side of a dish sponge. The cheapest surfaces used for cookware have a lifespan of about 4,000 abrasions and the highest quality surfaces more than 100,000 abrasions. The non-stick surface on this pan has a life of up to 25,000 abrasions.

Nothing will happen if you wash this cookware in the dishwasher, but as manufacturers we avoid putting our cookware in the dishwasher. The reason is the temperature resistance of the polish that sticks to the cookware. The polish is safe for standard consumption from plates or glasses, but it is not intended to be heated.

## Bedienungsanleitung

DE

Die Kollektion Remoska® Europa wird mit dem Ziel hergestellt, das beste Preis-Leistungs-Verhältnis zu erzielen. Das Gehäuse der Pfanne ist aus 4,5 mm dickem Aluminium gefertigt. Wir verwenden eine Antihaf-Oberfläche des italienischen Herstellers PPG QuanTanium® Serie. Es handelt sich um eine dreischichtige, mit Titanpartikeln verstärkte Oberfläche, die eine Lebensdauer von bis zu 25.000 Abriebvorgängen garantiert. Das Kochgeschirr funktioniert auf allen Herdarten, auch auf Induktionsherden, dank des eingepressten Induktionsbodens. Wir ergänzen das Geschirr mit Glasdeckeln von SIMAX. Ihr Borosilikatglas garantiert hohe Temperaturbeständigkeit und Farbstabilität. Der Deckel hält der schnellen Abkühlung durch kaltes Wasser stand und wird nicht grau, wenn Sie ihn in der Spülmaschine reinigen.

### Verwendung des Geschirrs

Damit Ihr Kochgeschirr möglichst lange hält und seine hervorragenden Eigenschaften beibehält, empfehlen wir Ihnen, einige Grundregeln zu beachten:

Vor dem ersten Kochen – Bevor Sie das erste Mal mit dem Kochen beginnen, empfehlen wir, das Geschirr mit Wasser und Spülmittel zu waschen. Vor dem ersten Kochen sind keine weiteren Schritte erforderlich.

Der Hauptvorteil von antihaftbeschichtetem Kochgeschirr ist seine einfache Handhabung. Die antihaftbeschichtete Oberfläche eignet sich am besten für gesundes Kochen mit wenig Fett. Haben Sie einen antihaftbeschichteten Kochtopf zu Hause? So wird beispielsweise mehr als ein Unglück mit verbranntem Reis oder Marmelade verhindert. Wir empfehlen die Utensilien nicht für die Zubereitung von Steaks oder die Aufbewahrung von gekochten Speisen im Kühlschrank.

### Wie man das Geschirr nicht beschädigt

Vermeiden Sie die Verwendung von scharfen und metallischen Gegenständen. Holz- oder Kunststoff-Pfannenwender sind die ideale Ergänzung zum Geschirr. Nicht klebende Oberflächen haben eine maximale Temperaturbeständigkeit von 260 °C. Diese Temperatur kann beim normalen Kochen nicht erreicht werden. Es kann jedoch erreicht werden, indem man das leere Geschirr auf dem Herd vergisst. Wir empfehlen, das Geschirr keinen schockartigen Temperaturschwankungen auszusetzen. Wenn zum Beispiel eine heiße Pfanne unter kaltem Wasser abgekühlt wird, kann sich der Boden der Pfanne irreversibel verformen. Das Kochgeschirr ist nicht zum Backen im Ofen geeignet. Die maximale Temperaturbeständigkeit der Griffe beträgt 190 °C.

### Wie man das Geschirr pflegt

Nach dem Kochen wischen Sie das Geschirr einfach mit einem Papiertuch ab oder waschen es in Wasser und Spülmittel. Schrubben Sie das Geschirr nicht mit einer Bürste oder der rauen Seite eines Spülschwamms, da dies die Antihaf-Oberfläche beschädigen könnte.

### Wussten Sie, dass

Jede Antihaftbeschichtung von Pfannen verliert mit der Zeit ihre Eigenschaften. Die Qualität der Abriebfestigkeit von Antihaftbeschichtungen wird gemessen, indem die Oberfläche unter einer Standardbelastung mit der rauen Seite eines Spülschwamms geschrubbt wird. Die günstigsten Oberflächen, die bei Geschirr verwendet werden, haben eine Lebensdauer von etwa 4.000 Abrieben, während die hochwertigsten Oberflächen eine Lebensdauer von über 100.000 Abrieben haben. Die Antihaftbeschichtung dieser Pfanne hat eine Lebensdauer von bis zu 25.000 Abriebvorgängen. Ich bin sicher, dass dem Geschirr in der Spülmaschine nichts passiert, aber als Hersteller stellen wir kein Geschirr in die Spülmaschine. Dies ist auf die Temperaturbeständigkeit der Politur zurückzuführen, die auf dem Geschirr haftet. Die Politur ist für den normalen Verzehr aus Tellern oder Gläsern geeignet. Er ist jedoch nicht zum Erhitzen bestimmt.

## Használati útmutató

HU

A Remoska® Europa kollekciót a legjobb ár-érték arány elérése érdekében gyártjuk. A serpenyő 4,5 mm vastag alumíniumból készül. A PPG olasz gyártó QuanTanium® terméksorozat tapadásmentes felületét használjuk. Ez egy háromrétegű, titánrészcsecskékkel megerősített felület, amely akár 25 000 kopásig tartó élettartamot biztosít. A főzőedény minden típusú használható tűzhelyen, beleértve az indukciós tűzhelyet is, a préselt indukciós aljnák köszönhetően. A főzőedényt a SIMAX üvegfedők egészítik ki. A borosilikát üvegnek köszönhetően a főzőedény garantáltan állja a magas hőmérsékletet és stabilan megőrzi színét. A fedők így ellenállnak a hideg vízzel történő gyors lehűlésnek, és nem szürkülnek el a mosogatógépbén való mosás esetén.

### A főzőedény használata

Annak érdekében, hogy edénye a lehető leghosszabb ideig megőrizze kiváló teljesítményét, javasoljuk, hogy tartson be néhány alapvető szabályt:

Az első főzés előtt – Az első használat előtt javasolt az edény mosogatószeres vízzel való elmosása. További lépésekre az első főzés előtt nincs szükség.

A tapadásmentes főzőedény legfőbb előnye a könnyű használata. A tapadásmentes felület kiváló az egészséges, minimális zsiradékkal történő főzéshez. Van otthon tapadásmentes főzőedénye? Akkor az odaégett rizs vagy lekvár már a múlté. A főzőedény nem használható steakek készítésére vagy főtt ételek hűtőben való tárolására.

### Hogyan óvjuk a főzőedényt a sérülésektől

Kerülje az éles vagy fémtárgyak használatát. A főzőedény ideális kiegészítői a fa vagy műanyag fordítólapátok. A tapadásmentes felület maximális hőállósága 260 °C. Ilyen magas hőmérséklet normál főzésnél nem érhető el, akkor viszont igen, ha az üres főzőedényt a tűzhelyen hagyja. Javasoljuk, hogy a főzőedényt ne tegye ki sokszerezű hőmérsékletváltozásnak. Például a forró főzőedényt hideg víz alatti lehűtése visszafordíthatatlanul deformálhatja az edény alját. A főzőedény nem használandó sütőben való sütésre. A fogantyúk maximális hőállósága 190 °C.

### Hogyan gondoskodjunk az főzőedényről

Főzés után egyszerűen törölgesse meg az edényt papírtörölvél, vagy mossa el mosószeres vízzel. Ne súrolja az edényt kefével vagy a mosogatószivacs durva oldalával, mivel ezek megsérthetik a tapadásmentes felületet.

### Tudta, hogy...

Minden serpenyő tapadásmentes felülete idővel veszít a tulajdonságaiból. A tapadásmentes felületek kopásállósági minőségének mérése úgy történik, hogy a felületet egy edényszivacs durva oldalával súrolják meg standard terhelés alatt. A legolcsóbb főzőedényekhez használt tapadásmentes felületek élettartama körülbelül 4000 kopás, a legjobb minőségű felületek pedig több mint 100 000 kopás. A mi serpenyőnk tapadásmentes felületének élettartama a 25 000 kopást is elérheti.

Az edények a mosogatógépbén garantáltan nem károsodnak, de gyártóként nem javasoljuk a főzőedény mosogatógépbén való mosását. Ennek oka az edényekre tapadó polirozóanyag hőmérséklet-ellenállósága. Ez a polirozóanyag biztonságos a tárgyokról vagy poharakból történő normál fogyasztása esetén. Nem szabad azoban kitenni magas hőmérsékletnek.

## Istruzioni per l'uso

IT

Produciamo la collezione Remoska® Europa con l'obiettivo di ottenere il miglior rapporto qualità-prezzo. Produciamo il corpo della padella in alluminio con uno spessore di 4,5 mm. Utilizziamo un rivestimento antiaderente del produttore italiano PPG QuanTanium®. Si tratta di una superficie a tre strati rinforzata con particelle di titanio capace di resistere fino a 25.000 abrasioni. Le pentole funzionano su tutti i tipi di fornelli, compresi quelli a induzione, grazie al fondo a induzione pressato. A completamento delle pentole i coperchi in vetro del produttore SIMAX. Il loro vetro borosilicato garantisce resistenza alle alte temperature e stabilità del colore. Il coperchio è in grado di resistere a un rapido raffreddamento con acqua fredda e non diventa mai grigio con il lavaggio in lavastoviglie.

### Come usare le pentole

Affinché le pentole durino il più a lungo possibile mantenendo le loro proprietà superiori agli standard, si consiglia di seguire alcune regole di base:

Prima di cucinare per la prima volta – Prima di iniziare a cucinare per la prima volta, si consiglia di lavare le pentole con acqua e sapone. Non sono necessari ulteriori passaggi prima della prima cottura.

Il vantaggio principale delle pentole con superficie antiaderente è la loro facilità d'uso. La superficie antiaderente è utilizzata al meglio per una cottura sana con un minimo di grassi. Hai una pentola antiaderente in casa? Saprà prevenire, infatti, ben più di un incidente con riso o sugo bruciato. Si consiglia di utilizzare le pentole per preparare bistecche o conservare i piatti cotti in frigorifero.

### Come fare per non danneggiare i piatti

Evitare l'uso di oggetti appuntiti e metallici. Le spatole di legno o di plastica sono l'accessorio ideale per i piatti. Le superfici antiaderenti hanno una resistenza massima alla temperatura di 260 °C. Non raggiungerai questa temperatura con la cottura standard. Ma potresti raggiungerla però dimenticandoti le pentole vuote sul fornello. Si consiglia di non esporre le pentole a sbalzi di temperatura. Ad esempio, quando si raffredda una padella calda sotto l'acqua fredda, può verificarsi una deformazione irreversibile del fondo della padella. Le pentole non sono progettate per la cottura in forno. La resistenza massima alla temperatura dei manici è di 190 °C.

### Come prendersi cura dei piatti

Dopo la cottura, tutto ciò che devi fare è pulire i piatti con un tovagliolo di carta o lavarli in acqua con detersivo. Non è necessario strofinare le pentole con una spazzola o il lato ruvido della spugna per piatti, poiché ciò potrebbe danneggiare la superficie antiaderente.

### Lo sapevi che

Col tempo ogni rivestimento antiaderente sulle pentole perde le sue proprietà. La misurazione della qualità dell'abrasione delle superfici antiaderenti viene determinata strofinando la superficie sotto un carico standard con il lato ruvido di una spugna per piatti. Le superfici più economiche utilizzate per le pentole hanno una durata di circa 4.000 abrasioni mentre le superfici di altissima qualità hanno resistono a oltre 100.000 abrasioni. La superficie antiaderente di questa padella ha una durata massima di 25.000 abrasioni. Alle pentole non succederà sicuramente nulla nella lavastoviglie, ma il nostro consiglio di produttori è di non metterle nella lavastoviglie. Il motivo è la resistenza alla temperatura del brillatante che aderisce alle pentole. Il brillatante è sicuro per il consumo standard da piatti o bicchieri. Ma non è progettato per resistere al riscaldamento.



REMOSKA®

## Instrucciones de uso



Fabricamos la colección Remoska® Europa para conseguir la mejor relación de calidad y precio. El cuerpo de la sartén está hecho de aluminio con un espesor de 4,5 mm. Utilizamos el revestimiento antiadherente del fabricante italiano PPG Quantanium®. Es una superficie de tres capas reforzada con partículas de titanio, garantizando una vida útil de hasta 25.000 abrasiones. Los utensilios de cocina funcionan en todo tipo de cocinas, incluyendo de inducción, gracias al fondo de inducción prensado. Complementamos los platos con tapas de vidrio del fabricante SIMAX. Su vidrio de borosilicato garantiza la resistencia a altas temperaturas y la estabilidad del color. La tapa soporta el enfriamiento rápido del agua fría y nunca se volverá gris cuando la laves en el lavavajillas.

### Cómo usar los platos

Para que su batería de cocina dure el mayor tiempo posible y conserve sus propiedades superiores, le recomendamos seguir algunas reglas básicas:

Antes de la primera cocción – Antes de empezar a cocinar por primera vez, te recomendamos lavar los platos con agua jabonosa. No se necesitan más pasos antes de la primera cocción.

La principal ventaja de los utensilios de cocina antiadherentes es su facilidad de uso. La superficie antiadherente se utiliza mejor para una cocina saludable con un mínimo de grasa. ¿Tienes una olla antiadherente en casa? Por ejemplo, evitará más de una calamidad con arroz o la mermelada quemada. Los utensilios de cocina no se recomiendan para preparar filetes o almacenar platos cocinados en el refrigerador.

### Cómo no dañar los platos

Evita el uso de objetos afilados y metálicos. Las espátulas de madera o plástico son un complemento ideal para los platos. Las superficies antiadherentes tienen una resistencia a la temperatura de no más de 260 °C. No alcanzará esta temperatura en la cocción estándar. Sin embargo, se puede lograr olvidando los platos vacíos en la cocina. Le recomendamos que no exponga los utensilios de cocina a cambios bruscos de temperatura. Por ejemplo, enfriar una sartén caliente con agua fría puede causar una deformación irreversible del fondo de la sartén. Los utensilios de cocina no están diseñados para hornear en el horno. La resistencia máxima a la temperatura de los mangos es de 190 °C.

### Cómo cuidar tus platos

Después de cocinar, solo necesitas limpiar los platos con una toalla de papel o lavarlos en agua con detergente. No es necesario fregar los platos con un cepillo o el lado áspero de una esponja para platos, ya que esto podría dañar la superficie antiadherente.

### ¿Sabías que

cada superficie antiadherente de las sartenes pierde sus propiedades con el tiempo? La medición de la calidad de resistencia a la abrasión de las superficies antiadherentes se determina frotando la superficie bajo una carga estandarizada por el lado áspero de la esponja para platos. Las superficies más baratas utilizadas para platos tienen una vida útil de alrededor de 4.000 abrasiones y las superficies de la más alta calidad más de 100.000 abrasiones. El revestimiento antiadherente de esta sartén tiene una vida útil de hasta 25.000 abrasiones.

Los platos ciertamente no pasarán en el lavavajillas, pero como fabricante, no ponemos los platos en el lavavajillas. Esto se debe a la resistencia a la temperatura del esmalte que se adhiere a los platos. El esmalte es seguro para el consumo estándar de platos o vasos. Sin embargo, no está destinado a ser calentado.

## Mode d’emploi



La collection Remoska® Europa est conçue pour offrir le meilleur rapport qualité-prix. Le corps de la poêle est fabriqué en aluminium d’une épaisseur de 4,5 mm. La surface antiadhésive utilisée est celle du fabricant italien PPG Quantanium® series. Ce revêtement à trois couches est renforcé par des particules de titane, garantissant une durée de vie allant jusqu’à 25 000 abrasions. Cet ustensile fonctionne sur tous les types de cuisinières, y compris les cuisinières à induction, grâce à son fond à induction serti. La poêle est équipée d’un couvercle en verre de la société SIMAX. Leur verre borosilicate garantit non seulement une haute résistance à la chaleur mais aussi la stabilité des couleurs. Ainsi, le couvercle peut supporter un refroidissement soudain à l’eau froide et ne deviendra jamais terne à cause du lavage en lave-vaisselle.

### Comment utiliser votre ustensile

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

Avant la première utilisation – Avant de commencer à cuisiner pour la première fois, nous vous recommandons de laver les ustensiles à l’eau savonneuse. Aucune autre étape n’est nécessaire avant la première utilisation.

L’avantage principal des ustensiles avec un revêtement antiadhésif est leur facilité d’utilisation. Le revêtement antiadhésif est particulièrement utile pour une cuisine saine avec un minimum de matières grasses. Vous avez une casserole antiadhésive à la maison ? Elle peut, par exemple, prévenir de nombreux désastres avec du riz brûlé ou des confitures. Nous conseillons d’utiliser cet ustensile pour la préparation de steaks ou pour conserver des plats cuisinés au réfrigérateur.

### Comment éviter d’endommager votre ustensile

Évitez d’utiliser des objets tranchants ou métalliques. Les accessoires idéaux pour votre ustensile sont des spatules en bois ou en plastique. Les surfaces antiadhésives résistent à des températures allant jusqu’à 260 °C. Cette température n’est généralement pas atteinte lors d’une cuisson standard. Cependant, elle peut être atteinte si l’ustensile vide est oublié sur le feu. Nous vous recommandons d’éviter d’exposer l’ustensile à des changements brusques de température. Par exemple, refroidir une poêle chaude sous l’eau froide peut entraîner une déformation irréversible du fond de la poêle. Cet ustensile n’est pas conçu pour une utilisation au four. La résistance maximale à la chaleur des poignées est de 190 °C.

### Conseils d’entretien

Après la cuisson, il suffit d’essuyer votre ustensile avec un essuie-tout ou de le laver à l’eau savonneuse. Ne le frottez pas avec une brosse ou le côté rugueux d’une éponge car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

### Le saviez-vous?

Tous les revêtements antiadhésifs des poêles perdent leurs propriétés au fil du temps. La qualité de la résistance à l’abrasion des revêtements antiadhésifs est mesurée en frottant le revêtement sous une charge standard avec le côté rugueux d’une éponge à vaisselle. Les revêtements les moins chers utilisés pour les ustensiles de cuisine ont une durée de vie d’environ 4 000 abrasions et les revêtements de qualité supérieure ont une durée de vie de plus de 100 000 abrasions. Le revêtement antiadhésif de cette poêle a une durée de vie de 25 000 abrasions. Cet ustensile peut se laver au lave-vaisselle sans dommage, mais en tant que fabricants, nous ne l’y mettons pas. Et ceci à cause de la résistance thermique de l’agent de rinçage qui adhère aux ustensiles. Cet agent est sûr lors de la consommation standard d’aliments dans des assiettes ou des verres, mais il n’est pas destiné à être chauffé.

## Instrucțiuni de folosire



Producem colecția Remoska® Europa cu scopul de a obține cel mai bun raport calitate/preț. Corpul tigăii este făcut din aluminiu cu o grosime de 4,5 mm. Folosim o suprafață antiaderentă a producătorului italian din seria PPG Quantanium®. Este vorba de o suprafață cu trei straturi armată cu particule de titan, care garantează o durată de viață de până la 25.000 de abraziuni. Vasele de gătit pot fi folosite pe toate tipurile de mașini de gătit, inclusiv pe acelea cu inducție, datorită bazei de inducție presate. Vasele de gătit au capace din sticlă de la producătorul Si-max. Sticla borosilicăată garantează rezistența la temperaturi ridicate și stabilitatea culorii. Astfel, capacul poate face față răcirii rapide cu apă rece și nu devine gri atunci când este spălat cu o mașină de spălat vase.

### Cum să folosiți vasele de gătit

Pentru ca vasele de gătit să dureze cât mai mult posibil și să-și păstreze proprietățile lor superioare, vă recomandăm să urmați câteva reguli de bază:

Înainte de a le folosi pentru prima dată – Înainte de a le folosi pentru prima dată, vă recomandăm să vă ykamanızı öneririz. İlk defa yemek pişirmeden önce, belirtilen haricinde başka bir adımı gerek yoktur.

Avantajul principal al vaselor de gătit antiaderente este folosirea lor ușoară. Suprafața antiaderentă este potrivită pentru a găti într-un mod sănătos cu un minim de grăsime. Aveți o oală antiaderentă acasă? Cu siguranță, va preveni mai mult de o calamitate legată de orezul sau gemul ars. Aceste vase de gătit nu sunt recomandate pentru prepararea fripturilor sau pentru depozitarea mâncărilorul gătite la frigider.

### Cum să nu deteriorați vasele?

Evitați utilizarea obiectelor ascuțite și metalice. Spatulele din lemn sau plastic sunt o completare ideală a acestor vase. Suprafețele antiaderente sunt rezistente la temperaturi de cel mult 260 °C. Nu veți atinge această temperatură în timpul gătitului obișnuit. Cu toate acestea, acest lucru se poate întâmpla dacă uitați vasele de gătit goale pe aragaz. Vă recomandăm să nu expuneți vasele la schimbări drastice de temperatură. De exemplu, răcirea unei tigăi fierbinți sub apă rece poate provoca deformarea ireversibilă a fundului tigăii. Vasele de gătit nu sunt destinate coacerii în cuptor. Rezistența maximă la temperatură a mânerelor este de 190 °C.

### Cum să aveți grijă de vasele dvs.?

După gătire, doar trebuie să ștergeți vasele cu un prosop de hârtie sau să le spalați în apă cu săpun. Vasele nu trebuie spălate cu o perie sau cu partea aspră a unui burete pentru vase, deoarece acest lucru ar putea deteriora suprafața antiaderentă.

### Știați că…

Fiecare suprafață antiaderentă de pe tigăi își pierde proprietățile în timp. Măsurarea calității rezistenței la abraziunea suprafețelor antiaderente se determină prin frecarea suprafeței cu partea aspră a unui burete pentru vase la o presiune standardizată. Cele mai ieftine suprafețe utilizate pentru vase au o durată de viață de aproximativ 4.000 de abraziuni, în timp ce suprafețele de cea mai înaltă calitate rezistă la peste 100.000 de abraziuni. Învelișul antiaderent de pe această țigaie are o durată de viață de până la 25.000 de abraziuni.

Sunteam siguri că nu li se va întâmpla nimic în mașina de spălat vase, dar în calitate de producător, noi nu punem vasele de gătit în mașina de spălat vase. Acest lucru se datorează rezistenței la temperatură a agentelor de lustruire care se lipece de vase. Agentul de lustruire este sigur pentru consumul standard de alimente și băutura din farfuria sau pahare. Cu toate acestea, nu este destinat încălzirii.

## Kullanma talimatları



Remoska® Europa koleksiyonunu en iyi kalite-fiyat oranına ulaşma hedefiyle üretiyoruz. Tava gövdesini 4,5 mm kalınlığında alüminyumdan yapıyoruz. İtalyan üretici PPG'nin Quantanium® serisinin yapışmaz yüzeyini kullanıyoruz. Titanyum parçacıklarıyla güçlendirilmiş üç katmanlı bir yüzeydir ve 25.000 aşınmaya kadar kullanım ömrünü garanti eder. Kalıplanmış indüksiyon tabanı sayesinde tava, indüksiyon dahil her tür ocakta çalışır. Tava SIMAX marka cam kapak ile donatılmıştır. Borosilikat cam yüksek sıcaklık dayanımını ve renk haslıgını garanti eder. Bu şekilde kapak, soğuk suyla ani soğutmaya dayanıklıdır ve bulaşık makinesinde yıkandığında asla rengi griye dönmeyz.

### Ürün nasıl kullanılır?

Ürünün mümkün olduğu kadar uzun süre dayanması ve standartların üzerindeki özelliklerini kolaylıkla için birkaç temel kurala uyanızı öneririz:

İlk kullanımdan önce – İlk kez yemek pişirmeye başlamadan önce tavayı sabunlu suyla yıkamanızı öneririz. İlk defa yemek pişirmeden önce, belirtilen haricinde başka bir adımı gerek yoktur.

Yapışmaz yüzeye sahip ürünlerin temel avantajı kullanım kolaylığıdır. Yapışmaz yüzey, minimum yağla sağlıklı pişirme için en iyi yöntemdir. Evde yapışmaz yüzeyli bir tencerenizi var mı? Bu örneğin yanı sıra pilav veya konservelerden kaynaklanan birçok felaketi önleyebilir. Fakat biftek hazırlamak veya pişmiş yiyecekleri buzdolabında saklamak için kullanmanızı önermeyiz.

### Tavaya zarar vermemek için nelerden kaçınılmalıdır?

Keskin ve metal nesnelere kullanmaktan kaçının. Ahşap veya plastik maşalar bu ürün için ideal bir aksesuardır. Yapışmaz yüzeyler maksimum 260 °C sıcaklık dayanımına sahiptir. Standart yemek pişirme sırasında bu sıcaklığa zaten ulaşamazsınız. Ancak içi boş tavanın, yanan ocakta unutulmasıyla bu sağlanabilir. Tavayı ani sıcaklık değişimlerine maruz bırakmamanızı öneririz. Örneğin sıcak tavanın soğuk su altında soğutulması, tavanın tabanının geri dönüşü olmayan deformasyonuna neden olabilir. Tava fırında yemek pişirmek için tasarlanmamıştır. Kulpların maksimum sıcaklık dayanımı 190°C'dir.

### Ürünün bakımı

Yemeğinizi pişirdikten sonra tavayı bir kâğıt havluyla silin veya sabunlu suyla yıkayın. Tavayı fırçayla veya bulaşık süngerinin pürüzlü tarafıyla ovmanıza gerek yoktur, çünkü bu yapışmaz yüzeye zarar verebilir.

### Bunu biliyor muydunuz

Tavanın yapışmaz yüzeyi zamanla özelliğini kaybeder. Yapışmaz yüzeylerin aşınma direncinin kalitesinin ölçümü, yüzeyin standart yük altında bulaşık süngerinin pürüzlü tarafıyla fırçalanmasıyla yapılır. Yapışmaz yüzeye sahip ürünlerde kullanılan en ucuz yüzeylerin ömrü yaklaşık 4.000 aşınma, en kaliteli yüzeylerin ise 100.000 küsur aşındır. Bu tavanın yapışmaz yüzeyi 25.000 küsur aşınmaya kullanım ömrüne sahiptir.

Ürün bulaşık makinesinde yıkanır ise bir şey olmaz fakat bir üretici olarak bu tür ürünlerin bulaşık makinesinde yıkanmasını tavsiye etmeyiz. Bunun nedeni ise bulaşıklara yapışan cilanın ısıya karşı dayanıklılığıdır. Cila, tabak veya bardaklardan standart tüketim için güvenlidir. Ancak ısıtmaya uygun değildir.

## Инструкции за употреба



Ние произвеждаме колекцията Remoska® Еуропа, за да постигнем най-доброто съотношение качество/цена. Тялото на тигана е изработено от алуминий с дебелина 4,5 мм. Използваме незалепащото покритие на италианския производител PPG Quantanium®. Това е трислойна повърхност, подсилена с титанови частици, гарантираща експлоатационен живот до 25 000 ожулвания. Съдовете за готвене работат на всички видове готварски печки, включително индукционни, благодарение на притиснатото индукционно дъно. Допълваме съдовете със стъклени капаци от производителя SIMAX. Тяхното боросиликатно стъкло гарантира висока температурна устойчивост и стабилност на цветовете. По този начин капакът може да се справи с бързо охлаждане със студена вода и никога няма да посивее при измиване в съдомиялната машина.

### Как да използвате Тенджерите

За да могат съдовете да издържат възможно най-дълго и да запазят над стандартните си свойства, препоръчваме да следвате няколко основни правила:

Преди първото готвене – Преди да започнете да готвите за първи път, препоръчваме да измиете съдовете със сапунена вода. Не са необходими допълнителни стъпки преди първото готвене.

Основното предимство на незалепащите съдове за готвене е лекотата на използване. Незалепащата повърхност се използва най-добре за здравословно готвене с минимум мазнини. Имате ли незалепаща тенджера у дома? Например, това ще предотврати повече от едно бедствие с прегорял ориз или мармалад. Съдовете за готвене не се препоръчват за приготвяне на пържоли или за съхранение на готвени ястия в хладилника.

### Как да не повредите съдовете

Избягвайте използването на остри и метални предмети. Дървените или пластмасови шпатули са идеално допълнение към съдовете. Незалепащите повърхности имат температурна устойчивост не повече от 260 °C. Няма да достигнете тази температура при стандартно готвене. Това обаче може да се постигне, като забравите празна тенджера на готварската печка. Препоръчваме ви да не излагате съдовете за готвене на шокиращи промени в температурата. Например охлаждането на горещ тиган под студена вода може да причини необратима деформация на дъното на тигана. Съдовете за готвене не са предназначени за печене във фурната. Максималното температурно съпротивление на дръжките е 190 °C.

### Как да се грижите за съдовете си

След готвене трябва само да избершете съдовете с хартиена кърпа или да ги измиете във вода с почистващ препарат. Не е необходимо съдовете да се търкат с четка или губата страна на гъба за съдове, тъй като това може да повреди незалепащата повърхност.

### Знаете ли, че:

Всяка незалепаща повърхност на тиганите губи свойствата си с течение на времето. Измерването на качеството на устойчивостта на абразия на незалепащи повърхности се определя чрез търкане на повърхността под стандартизирано натоварване от губата страна на гъбата за съдове. Най-евтините повърхности, използвани за съдове, имат живот от около 4000 ожулвания, а най-висококачествените повърхности - повече от 100 000 ожулвания. Незалепащото покритие на този тиган има продължителност на живота до 25 000 ожулвания. Съдовете със сигурност няма да се повредят в съдомиялната машина, но като производител ние не слагаме чинии в съдомиялната машина. Това се дължи на температурната устойчивост на лака, който прилепва към съдовете. Лакът е безопасен за стандартна консумация от чинии или чаши. Той обаче не е предназначен за нагряване.

## Οδηγίες χρήσης



Η συλλογή Remoska® Ευροпа κατασκευάζεται με στόχο την επίτευξη καλύτερης σχέσης ποιότητας/τιμής. Το κύριο μέρος του σκεύους έχει κατασκευαστεί από αλουμίνιο πάχους 4,5 mm. Χρησιμοποιούμε την αντικολλητική επιφάνεια του ιταλικού κατασκευαστή PPG, της σειράς Quan-Tanium®. Πρόκειται για μια επιφάνεια τριών στρωμάτων ενισχυμένη με σμυατιδικά πλάσμιου, που εγγυάται διάρκεια ζωής έως και 25.000 εκδορές. Το μαγειρικό σκεύος λειτουργεί σε όλους τους τύπους κουζίνας, καθώς και σε επαγγελματική κουζίνα, χάρη στην επαγγελματική βάση που εφαρμόζει με πίεση. Το μαγειρικό σκεύος συμπληρώνεται από γυάλινα καπάκια της SIMAX. Το βοριοπιπτηκό γυαλί του εγγυάται αντοχή σε υψηλή θερμοκρασία και σταθερότητα χρώματος. Τα καπάκια αντέχουν τη γρήγορη ψύξη με κρύο νερό και δεν γκριζοάνουν ποτέ όταν τα πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.

### Πώς να χρησιμοποιείτε το σκεύος που έχετε στην κατοχή σας

Για να διαρκέσουν όσο το δυνατόν περισσότερο τα μαγειρικά σας σκεύη και να διατηρήσουν τις ανώτερες ιδιότητές τους, συνιστούμε να ακολουθήσετε μερικούς βασικούς κανόνες:

Πριν το πρώτο μαγείρεμα – Πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα για πρώτη φορά, συνιστούμε να το πλύνετε με απορρυπαντικό και νερό. Δεν χρειάζεται άλλα βήματα πριν από το πρώτο μαγείρεμα.

Το κύριο πλεονέκτημα των αντικολλητικών σκευών είναι η ευκολία χρήσης τους. Η αντικολλητική επιφάνεια χρησιμοποιείται καλύτερα για υγιεινό μαγείρεμα με ελάχιστο λίπος. Έχετε αντικολλητική κατασράλα στο σπίτι; Αποτρέπτε, για παράδειγμα, την τραυηδία με το κρέμενο ρούζι ή τις καμένες κομπόσες. Δεν συνιστούμε να χρησιμοποιείτε αυτό το μαγειρικό σκεύος για μπρίζολες ή την αποθήκευση μαγειρεμένων φαγητών στο ψυγείο.

### Πώς να μην κάνετε ζημιά στα μαγειρικά σας σκεύη

Αποφύγετε τη χρήση αιχμηρών και μεταλλικών αντικειμένων. Οι ξύλινες ή πλαστικές κουτάλες είναι το ιδανικό συμπλήρωμα γι' αυτό το μαγειρικό σκεύος. Οι αντικολλητικές επιφάνειες έχουν μέγιστη αντίσταση θερμοκρασίας 260°С. Αυτή η θερμοκρασία δεν μπορεί να επιτευχθεί με το τυπικό μαγείρεμα. Μπορείτε, ωστόσο, να το προσεγγίσετε αφήνοντας το άδειο σκεύος πάνω στην κουζίνα. Συνιστούμε να μην εκθέτετε τα μαγειρικά σκεύη σε γρήγορες αλλαγές θερμοκρασίας (σοκ). Εάν βλέπετε το σκεύος ζεστό κάτω από κρύο νερό, για παράδειγμα, αυτό μπορεί να προκαλέσει μια αναστρέψιμη παραμόρφωση του πάτου του σκεύους. Τα μαγειρικά σκεύη δεν προορίζονται για ψήσιμο στον φούρνο. Η μέγιστη αντίσταση θερμοκρασίας των λαβών είναι 190°С.

### Πώς να φροντίζετε τα μαγειρικά σας σκεύη

Μετά το μαγείρεμα, απλώς σκουπίστε τα μαγειρικά σκεύη με χαρτοπετσέτα ή πλύντε τα με νερό και απορρυπαντικό. Μην τρίβετε τα μαγειρικά σκεύη με βούρτσια ή με την τραχιά πλευρά ενός σφουγγαριού πιάτων, γιατί αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην αντικολλητική επιφάνεια.

### Το ξέρατε ότι…

Κάθε αντικολλητική επιφάνεια σκευών χάνει τις ιδιότητές της με την πάροδο του χρόνου. Η μέτρηση της ποιότητας της αντοχής στην τριβή των αντικολλητικών επιφανειών προσδιορίζεται με τριψίμο της επιφάνειας υπό ένα τυπικό φορτίο με την τραχιά πλευρά ενός σφουγγαριού πιάτων. Οι φθινοπρότερες επιφάνειες που χρησιμοποιούνται για μαγειρικά σκεύη έχουν διάρκεια ζωής περίπου 4.000 εκδορές και οι επιφάνειες υψηλότερης ποιότητας περισσότερες από 100.000 εκδορές. Η αντικολλητική επιφάνεια σε αυτό το σκεύος έχει διάρκεια ζωής έως και 25.000 εκδορές.

Τίποτα δεν θα συμβεί αν πλύνετε αυτό το σκεύος στο πλυντήριο πιάτων, αλλά ως κατασκευαστές αποφεύγουμε να βάζουμε τα μαγειρικά μας σκεύη στο πλυντήριο πιάτων. Ο λόγος είναι η αντοχή στη θερμοκρασία του γυαλιστικού που καλλάει στο μαγειρικό σκεύος. Το γυαλιστικό είναι ασφαλές για τυπική κατανάλωση από πιάτα ή ποτήρια, αλλά δεν προορίζεται για θέρμανση.

## Návod k použití



Kolekci Remoska® Europa vyrábíme s cílem dosáhnout nejlepšího poměru kvality a ceny. Tělo pánve vyrábíme z hliníku o tloušťce 4,5 mm. Používáme nepřilnavý povrch italského výrobce PPG řady Quantanium®. Jedná se o třívrstvý povrch vyztužený titanovými částicemi, zaručující životnost až na 25 000 oděrů. Nádobí funguje na všech typech vařičů, včetně indukce, díky zalisovanému indukčnímu dnu. Nádobí doplňujeme skleněnými poklicemi od výrobce SIMAX. Jejich borosilikátové sklo zaručuje vysokou teplotní odolnost a barevnou stálost. Poklice tak zvládné prudké zchlazení studenou vodou a při mytí v myčce vám nikdy nezešedne.

### 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. Máte doma nepřilnavý hrneček? Zabrání například nejděné kalamitě s připálenou rýží nebo zavařeninou. Nádobí nedoporučujeme používat k přípravě steaků nebo ke skladování uvařených pokrmů v lednici.

### Jak nádobí nepoškodit

Vyhýňte se používání ostrých a kovových předmětů. Ideálními doplňkem k nádobí jsou dřevěné nebo plastové obracečky. Nepřilnavé povrchy mají teplotní odolnost maximálně 260 °C. Této teploty při standardním vaření nedosáhnete. Lze jí však dosáhnout při zapomenutí prázdného nádobí na vařiči. Doporučujeme nádobí nevystavovat šokovým změnám teplot, například při zchlazení rozpálené pánve pod studenou vodou, kdy může dojít k nevratné deformaci dna pánve. Nádobí není určeno pro pečení v troubě. Maximální teplotní odolnost drždáel je 190 °C.

### Jak o nádobí pečovat

Po vaření stačí nádobí pouze vytřít papírovou utěrkou nebo umýt ve vodě se saponátem. Nádobí není třeba drhnout kartáčem ani drsnou stranou houbičky na nádobí, mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

### Věděli jste, že…

Každý nepřilnavý povrch na pánvích časem ztrácí své vlastnosti. Měření kvality odolnosti vůči oděru se provádí pomocí drhnutí povrchu pod normovaným zatížením drsnou stranou houbičky na nádobí. Nejlavnější povrchy používané na nádobí mají životnost okolo 4 000 oděrů, zatímco nejkalitnější povrchy mají životnost více než 100 000 oděrů. Nepřilnavý povrch na této pánvi má životnost až 25 000 oděrů.

Nádobí se v myčce určitě nic nestane, ale jako výrobci nedoporučujeme dávat ho do myčky. Důvodem je teplotní odolnost leštědla, které na nádobí ulpívá. Leštědlo je bezpečné při standardní konzumaci z talířů nebo skleniček, není však určeno k zahřívání.

### REMOSKA s.r.o.

Průmyslový park 303, Vlčovice, 742 21 Koprivnice, Czech Republic

info@remoska.eu www.remoska.eu