



---

## AMT UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA - GRATULUJEME!

Stali jste se majitelem nádoby ze série nejlepších pánví na světě, které doporučují profesionálové. Při správném používání a dodržování přiloženého návodu si můžete po velmi dlouhou dobu užívat funkčnost a výhody hrnců a pánví AMT.

---

### DOPORUČENO:



Euro-Toques  
European Union of Chefs



WACS  
World Association of Chefs Societies



VKD  
German Chefs Association



Official outfitter of the German National Culinary

# NÁVOD NA POUŽITÍ HRNCŮ A PÁNVÍ AMT:

- 1** Před prvním použitím nádoby odstraňte obal a nálepku ze spodní části nádoby.
- 2** Nádoby omyjte saponátem na nádobí a poté otřete dosucha. Nedoporučuje se používat silné čisticí prostředky, kartáče nebo drsné drátěnky.
- 3** Pánev položte na vhodnou velikost varné zóny a to tak, že střední část varné zóny by měla odpovídat velikosti dna pánve. Vše uvedené přispívá k efektivní spotřebě energie a v případě pánví a hrnců určeného pro indukční sporáky (symbol indukce je na obalu nádoby) je to důležité, protože nejsou-li správně přizpůsobeny velikosti, sporák může nereagovat na dno nádoby.

Poznámka: Při používání produktů AMT na sklokeramických varných deskách byste se měli rozhodně vyhnout přemístování nádobí přímo po povrchu varné desky. Nádoby vždy zvedněte, abyste je přemístili na varné desce. Nepřemísťujte nádobí umístěné přímo na skleněném povrchu indukčního/elektrického sporáku, protože se může poškrábat povrch varné desky.



- 4** Nádoba by se měla zahřívát na vysokou teplotu po dobu asi 1-2 minuty. Doporučuje se používat rukojeti nebo chňapky, protože nádoby mohou být velmi horké. Pro kontrolu, zda je pánev správně nahřátá, dejte na její okraj trochu vody. Pokud je nádoba správně zahřátá budou viditelné vzduchové bubliny. Pánve a hrnce AMT rovnoměrně rozvádějí teplo po celém povrchu produktu. Doporučuje se použít vysokou teplotu pouze k zahřátí pánve, poté teplotu snižte na střední nebo nízkou. Maximální doba ohřevu by neměla přesáhnout 5 minut. Nádoby nepřehřívajte, protože příliš dlouhé udržování vysoké teploty může poškodit nepřilnavý povlak. Také nenechávejte pánev na sporáku bez dozoru a nenechávejte ji prázdnou (bez obsahu) na sporáku, když je zapnutý.

POZOR: Nikdy nezapínajte funkci Booster (více než 240 °C) pro rychlé nahřátí bez surovin v nádobě a po delší časový úsek.

Pozor! Zahřátá nádoba je velmi horká! Nedotýkejte se horké pánve bez rukavic / vhodné ochrany.

**Výrobce nádobí AMT poskytuje ve standardní kolekci nádobí (kromě nádobí určeného pro indukční sporáky\*) 25letou záruku na rovnost dna nádobí a 3letou záruku na povrch a rukojeti. \*Na nádobí určené pro indukční sporáky výrobce poskytuje 3letou záruku na všechny prvky nádobí.**

## Skladování a údržba:

Nádoby je třeba po každém použití důkladně umýt a odstranit zbytky jídla. Produkty AMT „The World’s Best Pan“ jsou vhodné do myčky nádobí. Poznámka: Kaly, které se po umytí v myčce nádobí objeví na vnější straně dna nádobí, jsou přirozeným jevem, který je výsledkem chemické reakce s alkáliemi, které se často používají v tabletách do myček nádobí a neovlivňuje vlastnosti nádobí. K odstranění nečistot je nejlepší použít čisticí mléko nebo saponáty s obsahem kyseliny citrónové a/nebo kyseliny octové a mýt ručně. Je-li nádobí uloženo na sobě, je vhodné mezi nádobí vložit papírovou utěrku nebo podložku pro pánev „AMT Pan Protector“, aby nedošlo k poškrábání.

**Záruka se nevztahuje na vady způsobené používáním nádobí v rozporu s jeho zamýšleným použitím a/nebo v rozporu s výše uvedeným návodem. Záruka se nevztahuje zejména na:**

- přehřátí pánve v důsledku udržování příliš dlouhou vysoké teploty. Když se nádoba přehřeje, nepřilnavý povlak mění barvu a pomalu ztrácí své vlastnosti.
- řezy a škrábance v důsledku použití ostrých nástrojů na povrchu nádoby. Ostré řezy na povrchu mohou snížit antiadhezní vlastnosti nádob.

**Nedodržení doporučení vyplývajících z výše uvedených pokynů, jakož i používání nádobí v rozporu s účelem, ke kterému je určeno, bude mít za následek, že k reklamacím nebude přihlíženo. Děkujeme a přejeme radost z vaření s AMT!**