

tescoma.

Tescoma s.r.o. – U Tescomy 291, 760 01 Zlín – Česká republika
 Distribútor: Tescoma spa – Czapaj 5, Marimón 083 – Italia
 Distribuido por: Tescoma España, S.L. C/I. 8-53630646
 Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda
 Dyst.: Tescoma Spz s.o. Wroclawska 330, 35-495 Dlugoleka, Polska
 Dovezta: Tescoma s.r.o. – Slovenská republika
 Дистрибутор: Tescoma L.L.d. – Москва – Русия
 Дистрибутор: ТОВ "Тескома" – Україна – Україна

www.tescoma.com

 designed by **tescoma** - design protected

tescoma.



© 2009 Tescoma

 designed by **tescoma** - design protected

311 Cookware PRAKTIKA

We congratulate you on the purchase of this Tescoma product. Thank you for buying Tescoma. If needed, please contact your retailer or Tescoma at www.tescoma.com.

CHARACTERISTICS

PRAKTIKA cookware is made of high-grade stainless steel. Thanks to the all-stainless steel manufacture and timeless elegant design, it is excellent for both traditional and modern kitchens.

The cookware is provided with an extra thick sandwich bottom; heat is transferred continuously from the cooker into the vessels without variation and evenly throughout the bottom. Cooking is easier, without unwanted overcooking.

The sandwich bottom has excellent heat retaining properties, which economise on energy. The cooker may be switched off before the end of cooking and the cooker remains efficient even if set to a low output, meals left in the vessels preserve their temperature for a long time.

The cookware is provided with wide ergonomic grips for safe and comfortable handling, the cooking vessels are marked with a scale for measuring out.

PRAKTIKA cookware is made so as to meet the demands of prolonged intense use, the shiny surface ensures an elegant appearance as well as easy and quick cleaning.

PRAKTIKA cookware is suitable for all types of cooker – gas, electric, vitro-ceramic and induction cookers.

COOKING IN COOKWARE PRAKTIKA

Set the cooker to maximum only for the initial phase of cooking and allow only low or medium output for the remainder of the cooking process.

Switch the heat off in advance before the end of cooking; make use of the heat retaining properties of the sandwich bottom.

Make sure that the size of the cooking range does not exceed the diameter of the bottom of the cookware and do not allow the flame to expand over the bottom.

WARNING!

Never heat empty cookware. When overheating empty vessels or vessels with little content on cookers over a long time, purple or brown stains might appear on the metal surfaces. These stains do not affect function; they do not represent a health hazard or fault and cannot be claimed.

COOKWARE PRAKTIKA MAINTENANCE AND CARE

Wash and wipe dry thoroughly before first use. To permanently preserve a perfect appearance, always cook in properly cleaned cookware.

Clean with normal detergents, never use aggressive substances, chemicals and/or sharp objects. Cookware PRAKTIKA can be cleaned using special agents for stainless steel – we recommend **CLINOX** for excellent cleaning results. Cookware PRAKTIKA is dishwasher safe.

WARNING!

Should white stains appear on the inside surface, use vinegar, lemon drops or the special **CLINOX** stainless steel cleaning agent to clean. The stains are caused by mineral sediments present in water and their formation depends on the quality and hardness of local water. To prevent excessive formation of white stains, do not add salt until the water starts boiling. The white stains do not affect functioning of the cookware and are not hazardous to health. As such they do not represent a fault and cannot be claimed.

5-YEAR WARRANTY

A 5-year warranty period applies to this product from the date of purchase.

The warranty never covers defects:

- due to improper use incompatible with the Instructions for use
- resulting from an impact, fall or mishandling
- due to unauthorised repairs of, or alterations to, the product.

In the case of a justified complaint please contact your retailer or one of the service centres; for their list please refer to www.tescoma.com.

€\$ Nádobí PRAKTIKA

Blažopřejeme k zakoupení výrobku Tescoma a děkujeme za důvěru projevenu naší znače. V případě potřeby se prosím obraťte na svého prodejce nebo na firmu Tescoma prostřednictvím www.tescoma.com.

CHARAKTERISTIKA

Nádobí PRAKTIKA je vyrobeno z prvotřídní nerezavějící oceli. Díky kompaktní celonerezové konstrukci a nadčasovému elegantnímu designu je vynikající pro každodenní použití v klasické i moderní kuchyni.

Nádobí je opatřeno extra silným sendvičovým dnem, teplo ze sporáku je předáváno dovnitř nádob plynule, bez výkyvů a rovnoměrně po celé ploše dna. Vaření je snazší, bez nežádouchou připalování.

Sendvičové dno má vynikající termoakumulační vlastnosti, které přispívají k úspoře energie. Sporák je možné vypínat s předstihem, ještě před ukončením vaření, vaření probíhá i při nízkém výkonu sporáku, pokrmy ponechané v nádobí si déle uchovají svou teplotu.

Nádobí je opatřeno širokými ergonomickými úchyty pro bezpečnou a pohodlnou manipulaci, vnitřní nádobý mají vyznačeno odměrné stupnice.

Nádobí PRAKTIKA je vyrobeno tak, aby vyhovělo nárokům na dlouhodobé intenzivní používání, lesklá povrchová úprava zaručuje elegantní vzhled stejně jako snadné a rychlé čištění.

Nádobí PRAKTIKA je vhodné pro všechny typy sporáků – plynové, elektrické, sklokeramické a indukční.

VAŘENÍ V NÁDOBÍ PRAKTIKA

Sporák nastavte na maximum jen na počátku vaření, poté pokračujte na nízký, maximálně střední výkon sporáku.

Sporák vypněte s předstihem ještě před ukončením vaření, využijte termoakumulačních vlastností sendvičového dna.

Volte správnou velikost plotny, průměr plotny musí být stejný nebo menší, než je průměr dna nádoby, plamen hořáku nesmí nikdy přesahovat okraje dna nádoby.

UPOZORNĚNÍ!

Prázdné nádobí nikdy nenežehávejte. Při dlouhodobém přehřívání prázdných nebo nedostatečně naplněných nádob se může na povrchu kovových částí objevit fialové až hnědé zabarvení. Toto zabarvení neomezuje funkčnost či zdravotní nezávadnost nádobí, není vadou výrobku a nemůže být předmětem reklamace.

praktica

stainless steel

Cookware / Nádobí

Kochgeschirr / Batterie de cuisine

Pentole / Batería

Trem de cozinha / Garnki

Riad / Посуця

5

YEARS

GUARANTEE

tescoma.

Instructions for use / Návod k použití / Gebrauchsanleitung / Mode d'emploi
 Istruzioni per l'uso / Instrucciones de uso / Instrucciones de utilización
 Instrukcja użytkowania / Návod na použitie / Інструкція по використанню

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

tescoma.

MANUTENZIONE E CURA DELLE PENTOLE PRAKTIKA

Lavare e asciugare accuratamente prima del primo utilizzo. Per mantenere un buon aspetto in modo permanente, cucinare sempre in pentole propriamente lavate.

Lavare con normali detergenti, non usare mai sostanze aggressive, chimiche e oggetti taglienti. Le pentole PRAKTIKA possono essere lavate usando agenti speciali per l'acciaio inossidabile, suggeriamo **CLINOX** per dei risultati eccellenti nella pulizia. Le pentole PRAKTIKA sono lavabili in lavastoviglie.

ATTENZIONE!

Se dovessero comparire delle macchie bianche sulla superficie interna, usare l'aceto, gocce di limone o lo speciale detergente **CLINOX** per l'acciaio inossidabile per pulirle. Le macchie sono causate dai sedimenti minerali presenti nell'acqua e la loro formazione dipende dalla qualità e dalla durezza dell'acqua locale.

Per prevenire un'eccessiva formazione delle macchie bianche, non aggiungere il sale fino a che l'acqua comincia a bollire. Le macchie bianche non compromettono il funzionamento della pentola e non sono pericolose per la salute. Poiché non rappresentano un difetto non possono essere reclamate.

5 ANNI DI GARANZIA

Un periodo di garanzia di 5 anni viene applicato a questo prodotto dalla data di acquisto.

La garanzia non copre i seguenti difetti:

- dovuti a uso improprio non compatibile con le Istruzioni per l'uso
- causati da un urto, caduta o utilizzo improprio
- dovuti a riparazioni non autorizzate o modifiche apportate al prodotto stesso.

In caso di redamo giustificato, contattare il proprio rivenditore di fiducia o uno dei centri servizio; la lista dei centri servizio è disponibile sul sito www.tescoma.com.

es Bateria PRAKTIKA

We felicitamos por la compra de este producto Tescoma. Gracias por comprar Tescoma. Si lo necesita, por favor contacte con su proveedor o con Tescoma en www.tescoma.com.

CARACTERÍSTICAS

La **batería de cocina PRAKTIKA** está fabricada en acero inoxidable de primera calidad. Gracias a su fabricación en acero inoxidable y su elegante diseño, es perfecta tanto para cocinas tradicionales como modernas.

La batería está provista de un triple fondo sandwich extra grueso termodifusor; el calor se transfiere continuamente de la placa al interior de los recipientes sin variación y siempre a través del fondo. Cocinar es más fácil, sin los indeseados quemados.

El fondo sandwich tiene excelentes propiedades de acumulación de calor, lo que permite ahorrar energía -la placa se puede apagar antes de terminar la cocción, e incluso sigue siendo eficaz si se pone a fuego / calor bajo, los alimentos que se dejan en el recipiente mantienen su temperatura durante un largo tiempo.

La batería está provista con anchas asas ergonómicas para un manejo cómodo y seguro, los recipientes están marcados con una escala para medir.

La batería PRAKTIKA está fabricada para responder a los requisitos de un uso intenso y prolongado, la superficie brillante garantiza un aspecto elegante y una limpieza fácil y rápida.

La batería PRAKTIKA es adecuada para todo tipo de cocinas - gas, eléctrica, vitrocerámica e inducción.

COCINAR EN LA BATERÍA PRAKTIKA

Encienda la placa al máximo sólo en la fase inicial de cocción y reduzca a bajo o medio fuego / calor durante el proceso de cocción.

Apague la placa antes de finalizar el proceso de cocción; utilice las propiedades de retención de calor del triple fondo sandwich.

Asegúrese que el tamaño del fuego / calor no excede el diámetro del fondo de la batería y evite que la llama sobrealga por los laterales de la misma.

PRECAUCIÓN!

Nunca caliente recipientes vacíos. Cuando caliente recipientes vacíos o recipientes con poco contenido durante mucho tiempo, pueden aparecer manchas púrpuras o marrones en las superficies metálicas. Esas manchas no afectan al funcionamiento, no representan una amenaza para la salud y no pueden ser objeto de reclamación.

MANTENIMIENTO Y CUIDADO DE LA BATERÍA PRAKTIKA

Lavar y secar minuciosamente antes del primer uso. Para conservar una perfecta apariencia, cocine siempre en placas de cocina limpias.

Lavar con detergentes normales, no use nunca detergentes agresivos, productos químicos ni objetos afilados. La batería de cocina PRAKTIKA se puede limpiar usando productos especiales para acero inoxidable - recomendamos **CLINOX** por sus excelentes resultados. La batería PRAKTIKA es apta para lavavajillas.

PRECAUCIÓN!

Si aparecieran manchas blancas en la superficie interior, use vinagre, unas gotas de limón o el producto especial limpiador de acero inoxidable **CLINOX**. Las manchas se producen debido a sedimentos minerales presentes en el agua y su formación depende de la calidad y dureza del agua local. Para evitar una formación excesiva de manchas blancas, añada siempre la sal después de que hierva el agua.

Las manchas blancas no afectan al funcionamiento de la batería y no son perjudiciales para la salud. No constituyen un defecto y no pueden ser objeto de reclamación.

GARANTÍA DE 5 AÑOS

Este producto tiene una garantía de 5 años a partir de la fecha de compra.

La garantía nunca cubre defectos:

- debidos a un uso incompatible con las Instrucciones de uso
- resultado de un impacto, caída o manipulación
- debidos a reparaciones no autorizadas, o alteraciones, del producto.

En caso de reclamación justificada por favor contacte con su proveedor o con un servicio técnico; para un listado por favor consulte en www.tescoma.com.

pt Trem de cozinha PRAKTIKA

Damos-lhe os parabéns pela compra deste produto Tescoma. Obrigado por comprar Tescoma. Se necessitar, por favor contacte o seu representante ou a Tescoma em www.tescoma.com.

CARACTERÍSTICAS

Os tachos e panelas PRAKTIKA são fabricados em aço inoxidável de excelente qualidade. Graças ao seu fabrico todo em aço inoxidável e ao seu elegante e intemporal design, é excelente para as cozinhas modernas e tradicionais.

Os tachos e panelas vêm prevenidos com um fundo térmico extra grosso, o calor é transferido do fogão para o fundo dos tachos e panelas de forma continua sem variações. Cozinhar torna-se mais fácil, sem as indesejáveis refelções queimadas. O fundo térmico tem a excelente qualidade de retenção de calor, que lhe permite também poupar energia. O fogão pode ser desligado antes do tempo previsto do cozinhado terminar, os tachos e panelas mantêm-se eficientes mesmo que se baixe a temperatura, os alimentos deixados nos tachos e panelas mantêm a sua temperatura por um longo período de tempo.

Os tachos e panelas vêm prevenidos com pegas amplas e ergonómicas para uma utilização segura e cómoda e com uma escala para facilitar a medição no interior.

Os tachos e panelas PRAKTIKA foram concebidos para responder às necessidades do intenso e prolongado uso, a superfície brilhante assegura a sua elegante aparência assim como a fácil e rápida limpeza.

Os tachos e panelas PRAKTIKA são adequados para todos os tipos comuns de fogão - gás, eléctrico, vitrocerâmica e indução!

COCINHAR NOS TACHOS E PANELAS PRAKTIKA

Coloque a fonte de calor no máximo só no início do processo de cozedura e reduza para médio ou baixo progressivamente ao longo do cozinhado.

Desligue a fonte de calor antes do tempo necessário para o cozinhado ter terminado para que faça uso dos benefícios do calor acumulado no fundo térmico.

Verifique se o diâmetro da fonte de calor não excede o fundo do tacho ou da panela e evite que a chama expanda do fundo da panela.

ATENÇÃO!

Nunca aqueça tachos e panelas vazios. Quando se aquece tachos e panelas vazios ou com pouco conteúdo por longos períodos de tempo, podem aparecer manchas púrpura ou castanhas nas superfícies. Estas manchas não afectam o bom funcionamento dos tachos e panelas, não representam qualquer ameaça à sua saúde ou dano e não podem ser reclamadas.

TACHOS E PANELAS PRAKTIKA MANUTENÇÃO E CUIDADOS

Lave e seque bem antes da primeira utilização. Para uma perfeita conservação do seu elegante aspecto, cocine sempre em tachos e panelas bem limpos!

Lave com detergentes normais, nunca use objectos afiados, produtos agressivos e ou químicos. O Trem de cozinha PRAKTIKA pode ser limpo usando produtos especiais para aço inoxidável - nós recomendamos **CLINOX** pelos seus excelentes resultados de limpeza. Os tachos e panelas PRAKTIKA podem ir à máquina de lavar louça.

ATENÇÃO!

Se aparecerem manchas brancas no interior, use vinagre, gotas de limão ou o mencionado produto de limpeza para aço inoxidável **CLINOX**. As manchas são causadas por sedimentos minerais presentes na água e o seu aparecimento depende da qualidade e dureza da água local. Para prevenir a excessiva formação das manchas brancas, adicione sempre o sal nos cozinhados quando a água estiver a ferver. As manchas não afectam o funcionamento das panelas e não comprometem a sua saúde. Não representam dano e não podem ser causa de redefação.

5 ANOS DE GARANTIA

O período de garantia de 5 anos inicia-se na data da compra do produto.

A garantia não cobre o seguinte:

- utilização inadequada incompatível com as Instruções de utilização
- danos resultantes de pancadas, quedas, ou qualquer outra força inadequada
- reparações não autorizadas e ou alterações feitas ao produto.

Para reclamações justificadas por favor contacte o seu revendedor ou um dos centros de serviço Tescoma; para obter mais informações por favor vá a www.tescoma.com.

Las manchas blancas no afectan al funcionamiento de la batería y no son perjudiciales para la salud. No constituyen un defecto y no pueden ser objeto de reclamación.

GARANTÍA DE 5 AÑOS

Este producto tiene una garantía de 5 años a partir de la fecha de compra.

La garantía nunca cubre defectos:

- debidos a un uso incompatible con las Instrucciones de uso
- resultado de un impacto, caída o manipulación
- debidos a reparaciones no autorizadas, o alteraciones, del producto.

En caso de reclamación justificada por favor contacte con su proveedor o conun servicio técnico; para un listado por favor consulte en www.tescoma.com.

pl Garnki PRAKTIKA

Gratulujemy zakupu wyrobu Tescoma i dziękujemy za zaufanie do naszej firmy. W razie potrzeby prosimy zwrócić się do sprzedawcy wyrobu lub bezpośrednio do firmy Tescoma za pośrednictwem www.tescoma.com.

CHARAKTERYSTYKA

Garnki PRAKTIKA wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Dzięki zwartej konstrukcji w całości wykonanej ze stali nierdzewnej oraz ponadczasowemu, eleganckiemu kształtowi naczynia te znakomicie nadają się do codziennego użytkowania w kuchni nowoczesnej i klasycznej.

Garnki wyposażono w wyjątkowo grube dno wielowarstwowe, ciepło z kuchenki przechodzi do wnętrza naczynia w sposób ciągły, bez nagłych skoków, równomiernie poprzez całą powierzchnię dna. Gotowanie jest łatwiejsze, potrawy w garnku nie przypalają się.

Dno wielowarstwowe posiada znakomite właściwości gromadzenia ciepła (termo akumulacyjne), zapewniające oszczędność energii. Kuchenkę można wyłączyć z pewnym wyprzedzeniem czasowym jeszcze przed zakończeniem gotowania, które jest kontynuowane nawet na kuchence ustawionej na niską moc. Potrawy pozostawione w garnku przez dłuższy czas zachowują odpowiednią temperaturę.

Garnki posiadają szerokie, ergonomiczne uchwyty zapewniające wygodną i bezpieczną manipulację, naczynia wyposażono w podziałkę ułatwiającą odmierzenie płynów.

Wykonanie garnków PRAKTIKA odpowiada wymogom zapewniającym długookresowe i intensywne użytkowanie, wykorzystanie powierzchni na połysk gwarantuje elegancki wygląd oraz łatwe i szybkie czyszczenie i mycie.

W garnkach PRAKTIKA można gotować na wszystkich typach kuchenek - gazowych, elektrycznych, z płytą ceramiczną i indukcyjnych.

GOTOWANIE W GARNKACH PRAKTIKA

Kuchenkę ustawiaj na maksimum tylko na początku gotowania, następnie przełączaj na moc niską, maksymalnie średnią.

Kuchenkę wyłącz z pewnym wyprzedzeniem czasowym jeszcze przed ukończeniem gotowania i w ten sposób wykorzystasz właściwości termoakumulacyjne dna wielowarstwowego.

Dobrac płytkę grzejną o odpowiedniej wielkości, jej średnica winna być identyczna lub mniejsza od średnicy dna garnka. Płomień palnika w żadnym przypadku nie może sięgać poza krawędź dna garnka.

UWAGA!

Nie podgrzewać naczyń pustych. W wyniku długookresowego podgrzewania naczyń pustych lub niewystarczająco napełnionych na ich powierzchniach metalowych mogą pojawić się plamy fioletowe lub brązowe. Plamy te, nieograniczając funkcjonalności naczyń i niestanowiąc zagrożenia dla zdrowia, nie są wadą wyrobu i nie mogą być przedmiotem reklamacji.

MYCIE I KONSERWACJA GARNKÓW PRAKTIKA

Przed pierwszym użyciem naczynia PRAKTIKA należy dokładnie umyć i wytrzeć do sucha. Gotować wyłącznie w naczyniach czystych, gdyż tylko w ten sposób zachowają one trwałe swój doskonały wygląd.

Do mycia i czyszczenia garnków należy stosować zwykłe środki do mycia naczyń. Nie stosować substancji agresywnych, chemikaliów i przedmiotów ostrych, przyczarate do garnków resztki potraw należy usunąć po uprzednim omdoczeniu. Do czyszczenia garnków PRAKTIKA można użyć specjalnych środków do czyszczenia naczyń nierdzewnych, zaleca się użycie środka **CLINOX**. Garnki PRAKTIKA można myć w zmywarce do naczyń.

Białe osady, które mogą pojawić się wewnątrz garnka można usunąć octem, kilkoma kroplami soku z cytryny lub za pomocą specjalnego środka do czyszczenia naczyń nierdzewnych **CLINOX**. Są to osady mineralów zawartych w wodzie i ich powstawanie uzależnione jest od warunków miejscowych oraz twardości wody. Ich powstawanie można w sposób zasadniczy ograniczyć przez dodawanie soli dopiero do wody wrzącej. Białe osady nie ograniczają funkcjonalności naczyń, nie zagrażają zdrowiu, nie stanowią wady wyrobu i nie mogą być przedmiotem reklamacji.

GWARANCJA 5-LETNIA

Niniejszy wyrób objęty jest gwarancją 5-letnią rozpoczynającą się z dniem sprzedaży.

Gwarancja nie obejmuje:

- usterek spowodowanych użytkowaniem wyrobu niezgodnym z Instrukcją użytkowania
- usterek spowodowanych uderzeniem, upadkiem lub niewłaściwą manipulacją
- wyruby poddanego nieautoryzowanym naprawom i zmianom.

Z uzasadnioną reklamacją prosimy zwrócić się do sprzedawcy wyrobu lub do dowolnego punktu serwisowego działającego w wyklznie na stronie www.tescoma.com.

sk Riad PRAKTIKA

Blahoželáme k zakúpeniu výrobkov Tescoma a ďakujeme za dôveru prejavení k našej značke. V prípade potreby sa prosím obráťte na svojho predajcu alebo na firmu Tescoma prostredníctvom www.tescoma.com.

CHARAKTERISTIKA

Riad PRAKTIKA je vyrobený z prvotriednej nehrdzavejúcej ocele. Vďaka kompaktnej celonerezovej konštrukcii a nadčasovému elegantnému dizajnu je vynikajúci pre každodenné použitie v klasickej i modernej kuchyni.

Riad je vybavený širokými ergonomickými úchytkami pre bezpečnú a pohodlnú manipuláciu, varné nádobý majú význačnú meraciu stupnicu.

Sendvíčové dno má vynikajúce termoakulačné vlastnosti, ktoré prispievajú k úspore energie. Sporák je možné vypínať s predstihom, ešte pred ukončením varenia, varenie prebieha i pri nízkom výkone sporáka, pokrmy ponechané v nádobe si ďalej uchovávajú svoju teplotu.

Riad je vybavený širokými ergonomickými úchytkami pre bezpečnú a pohodlnú manipuláciu, varné nádoby majú význačnú meraciu stupnicu.

Riad PRAKTIKA je vyrobený tak, aby vyhovel nárokom na dlhodobé intenzívne používanie, lesklá povrchová úprava zaručuje elegantný vzhľad, takisto ako ľahké a rýchle čistenie.

Riad PRAKTIKA je vhodný pre všetky typy sporákov - plynové, elektrické, sklokeramické a indukčné.

VARENIE V RIADDOCH PRAKTIKA

Sporák nastavte na maximum len na začiatku varenia, potom pokračujte na nízky, maximálne stredný výkon sporáku.

Sporák vypínajte s predstihom ešte pred ukončením varenia, využívajte termoakulačné vlastnosti sendvíčového dna.

Voľte správnu veľkosť platníčky, priemer platníčky musí byť rovnaký alebo menší, ako je priemer dna nádoby, plameň horáku nesmie nikdy presahovať okraje dna riadu.

UPOZORNENIE!

Prázdny riad nikdy nezahrievajte. Pri dlhodobom prehrievaní prázdnych alebo nedostatočne naplnených riadoch sa môže na povrchu kovových častí objaviť fialové až hnedé zafarbenie. Toto zafarbenie neobmedzuje funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť riadu, nie je chybou výroбку a nemôže byť predmetom reklamácie.

ÚDRŽBA A STAROSTLIVOSŤ O RIAD PRAKTIKA

Pred prvým použitím riad PRAKTIKA dôkladne umyte a vytrite dosucha. Varte vždy len v dobre vyčistenom riade, len tak zachováte jeho dobrý vzhľad na trvalo.

Riad čistíte bežnými čistiacimi prostriedkami nepoužívajte agresívne látky, chemikálie a ostré predmety, silno znečistený riad nechať odmôcť. Riad PRAKTIKA je možné čistiť špeciálnymi prostriedkami na čistenie neoxidového riadu, ako ideálny odporúčame prostriedok **CLINOX**. Riad PRAKTIKA je možné umývať v umývačke riadu.

UPOZORNENIE!

Ak sa vo vnútri riadu objavia biele usadeniny, vyčistíte ich octom, niekoľkými kvapkami citrónu alebo špeciálnym prípravkom na nerezový riad - čistiacim prostriedkom **CLINOX**. Ide o sedimenty minerálov obsiahnutých vo vode, a ich tvorba je závislá na miestnych podmienkach a tŕdosťi vody. Tvorbu bielych usadenín výrazne obmedzte soľením až do varúcej vody. Biele škvrny nijak neobmedzujú funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť riadu, nie sú chybou výroбку a nemôžu byť predmetom reklamácie.

S ROKOV ZÁRUKA

Na tento výrobok je poskytovaná 5-ročná záruka, začínajúci dňom predaja.

Záruka sa zásadne nevzťahuje na tieto prípady:

- výrobok bol používaný v rozpore s Návodom na použitie
- chyby boli spôsobené úderom, pádom alebo neodbornou manipuláciou
- na výrobku boli vykonané neautORIZOVANÉ opravy a zmeny.

V prípade oprávnenej reklamácie sa prosím obráťte na svojho predajcu alebo na niektoré zo servisných stredísk, zoznam na www.tescoma.com.

pl Посуда PRAKTIKA

Поздравляем с приобретением изделия Tescoma и благодарим за доверие, оказанное нашей марке. В случае необходимости обращаетесь к своему продавцу или в компанию Tescoma посредством www.tescoma.com.

ХАРАКТЕРИСТИКА

Посуда PRAKTIKA изготовлена из перовкласной нержавеющей стали. Благодаря компактной цельнонержавеющей конструкции и нестандартному дизайну она замечательно подходит для ежедневного использования в классических и современных кухнях.

Посуда снабжена экстра толстым многослойным дном. Тепло с плиты передается вовнутрь посуды постепенно, без скачков и равномерно по всей площади дна. Это упрощает приготовление и препятствует пригоранию.

Многослойное дно обладает замечательными термоаккумуляционными свойствами, которые помогают экономить энергию. Плиты можно выключать заранее перед окончанием приготовления, которое проодит и при низкой мощности плиты. Блюда, оставленные в посуде, дольше остаются горячими.

Посуда снабжена широкими эргономичными ручками для безопасного и удобного обращения. На посуде нанесена измерительная шкала.

Посуда PRAKTIKA изготовлена таким образом, чтобы соответствовать требованиям к посуде для интенсивного и длительного использования. Блестящая обработка поверхности гарантирует элитный внешний вид, а также простое и быстрое мытье.

Посуда PRAKTIKA пригодна для использования на всех типах плит - газовых, электрических, стеклокерамических и индукционных.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ПОСУДЕ PRAKTIKA

Используйте максимальную мощность плиты только для начала пригото-вления, затем переключите ее на низкую, максимально - среднюю.

Плиту выключайте заранее, перед окончанием приготовления - используйте термоаккумуляционные качества sendвичного dna.

Правильно выбирайте величину конфорки: диаметр конфорки должен быть равным либо меньшим диаметра dna посуды. Пламя не должно выступать за края посуды.

ВНИМАНИЕ!

Никогда не нагревайте пустую посуду. При длительном перегревании пустой или недостаточно наполненной посуды на ее металлической поверхности может появиться фиолетовая или коричневая окраска. Эта окраска образом не снижает функциональность и гигиеничность посуды, не является браком изделия и не может быть предметом рекламации.

УХОД ЗА ПОСУДОЙ PRAKTIKA

Перед первым использованием посуду тщательно вымойте и вытрите насухо. Готовьте всегда только в хорошо отмытой посуде - только так вы сохраните ее превосходный внешний вид на долго.

Посуду мойте с применением обычных моющих средств, никогда не используйте для мытья агрессивные вещества, химикаты и острые предметы. Посуду PRAKTIKA можно мыть специальными моющими средствами для посуды из нержавеющей стали, рекомендуем моющее средство **CLINOX**. Посуду PRAKTIKA можно мыть в посудомоечной машине.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Если внутри посуды появятся белые пятна, можете отстранить их уксусом, несколькими каплями лимона или специальным средством для нержавеющей посуды - моющим средством **CLINOX**. Пятна появляются из-за минералов, содержащихся в питьевой воде, и интенсивность их появления зависит от местных условий и мягкости воды. Появление пятен вы можете существенно снизить, если будете соить лишь после того, как вода закипит. Пятна никоим образом не снижают функциональность и гигиеничность посуды, не является браком изделия и не может быть предметом рекламации.

ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ

Данное изделие имеет 5-летний гарантийный период от даты приобретения.

Гарантия не распространяется на следующие случаи:

- изделие было использовано с нарушением Инструкции по использованию
- дефекты обусловлены ударом, падением или неправильным обращением
- изделие подверглось неавторизированному ремонту или изменению.

В случае обоснованной рекламации обращайтесь к вашему продавцу или в один из сервисных центров, список размещен на www.tescoma.com.

