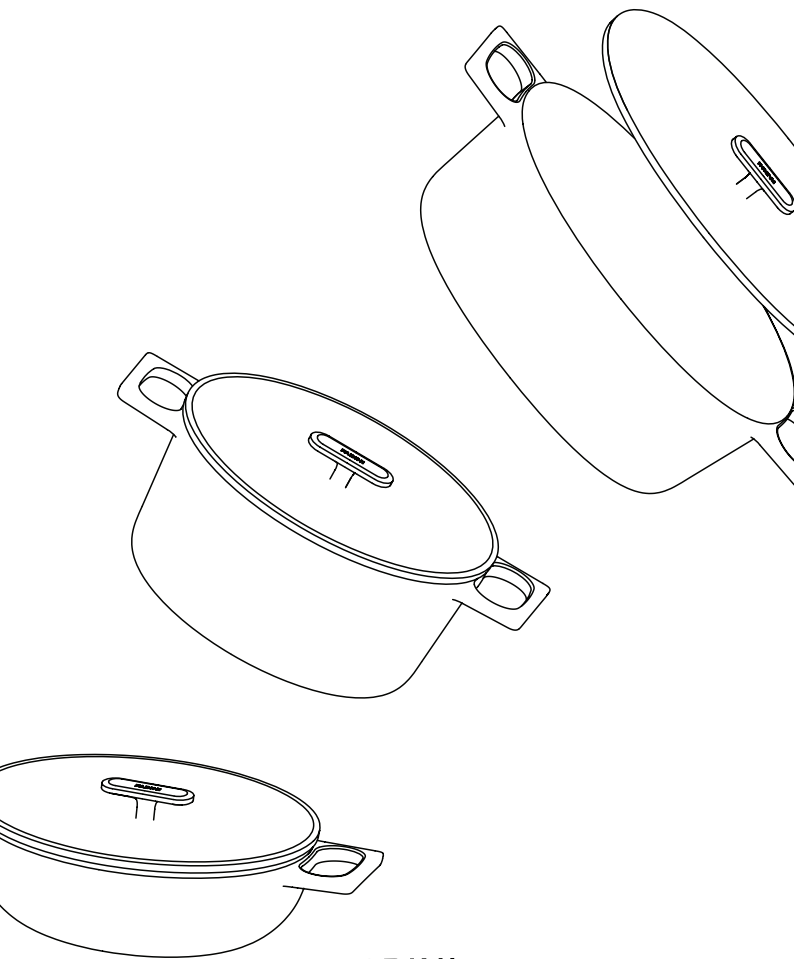


Mattia 3.0 | The Cast Iron Collection



FABINI

Manual versions

Czech (CZ)	3
Slovak (SK)	11
English (EN)	19
Dutch (NL)	27
Hungarian (HU)	35

Litínové nádobí: Krok za krokem

①



Nahřejte nádobí. Postavte prázdné nádobí na sporák a zapněte na střední výkon. Nechte zahřívat 4–5 minuty.

②



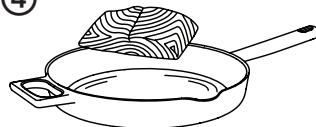
Přilijte olej. Nalijte malé množství oleje. Použijte olej s vysokým kouřovým bodem jako je řepkový, slunečnicový nebo avokádový.

③



Rozpalte olej. Počkejte, až se olej začne jemně lesknout a vlnit. To je znamení, že je správně **rozpálený**.

④



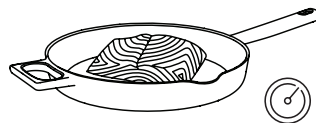
Vložte ingredience. Opatrně přidejte ingredience. Ujistěte se, že nejsou mokré, aby vám olej neprskal.

⑤



Stáhněte výkon. Jakmile je jídlo uvnitř, stáhněte výkon na mírný. Pomůže to rovnoměrnému propečení bez připálení.

⑥



Bud'te trpěliví. Neotáčejte ingredience hned – počkejte, až se samy odlepi. Poté je otočte a dopečte.

Seznamte se s nádobím, co vás dost možná přežije.

Tohle je Mattia 3.0 – váš nový litinový pomocník, který vás při vaření nenechá ve štychu.

A vlastně ani po něm, perfektně se totiž hodí i na servírování.

Na Mattia 3.0 je prostě spoleh. Nádobí prošlo poctivým vývojem, který stojí na zkušenostech z předchozích řad kolekce a jako vždy jsme nekompromisně pra-

covali jen s prvotřídními materiály. Výsledkem je kvalitní smaltované nádobí, které se nebojí vysokých teplot trouby, a které vám se správnou péčí vydrží desítky let.

Hledáte inspiraci, na co nádobí použít? Koukněte na náš blog na fabini.cz nebo na náš Instagram. Věříme, že půjde o přátelství na celý život.

① O nádobí

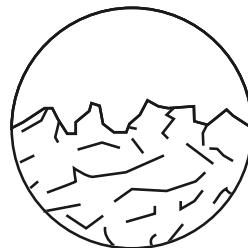
Smaltované litinové nádobí je vhodné k použití:

→ na všech typech varných desek (plynových, sklokeramických i indukčních);

→ v elektrických a plynových troubách;

→ na grilu s pevnou grilovací deskou (nepoužívejte na otevřeném ohni).

Pár slov k materiálu, ze kterého je nádobí vyrobeno:

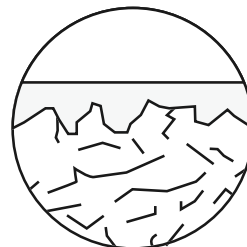


Litina

Litina se pyšní mimořádnými tepelnými vlastnostmi – skvěle

akumuluje teplo a udrží ho po dlouhou dobu.

To znamená, že se při vložení surovin výrazně neochladí a teplo se poté rovnoměrně a pozvolna šíří celým pokrmem. Ideální pro pomalé vaření i intenzivní opečení.



Smaltovaná úprava

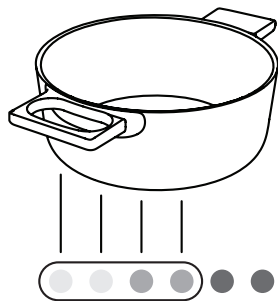
Tato vrstva elegantně vyhlazuje přirozené nerovnosti litiny, což zvyšuje její nepřilnavost a usnadňuje každodenní používání i čištění. Zároveň chrání nádobí před korozi – díky tomu si smaltované litinové nádobí udrží svou krásu i funkčnost po dlouhá léta.

Před použitím

Před použitím odstraňte z nádobí obalový materiál, reklamní štítky a nálepky. Tyto ekologicky zlikvidujte.



3 min



② Použití

Omyjte nádobí v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Použijte měkkou houbičku nebo utěrku k mytí. Opláchněte čistou vodou a otřete suchou utěrkou.

Při vaření vždy vybírejte plotýnku, která velikostně odpovídá průměru dna nádobí. Pokud varíte v troubě, položte nádobí na pevný rošt nebo plech.

→ Nádobí zahřívejte pozvolna, ideálně **na střední výkon**

po dobu **přibližně tří minut**. V troubě ho můžete předehřát na požadovanou teplotu.

Jakmile je nádobí dostatečně rozpálené, přidejte malé množství tuku a poté i suroviny.

Počítejte s tím, že se během vaření může nádobí velmi rozpálit. Při manipulaci vždy použijte chňapku nebo utěrku, abyste se nepopálili. Rozžhavené nádobí pokládejte na dřevěné prkénko nebo kovový rošt, ne na studené či citlivé povrchy.

Ačkoliv nádobí FABINI zvládne i kovové náčiní, pro maximální šetrnost a dlouhou životnost doporučujeme sáhnout spíše pro dřevěném nebo plastovém.

Nádobí je vhodné pro použití v troubě, nepřekračujte však teplotu 260 °C, mohlo by dojít k poškození materiálu.

Maillardova reakce

Maillardova reakce je přirozený chemický proces, který se odehrává při opékání potravin – právě díky ní vzniká lahodná zlatohnědá kůrka, intenzivní chuť a neodolatelná vůně.

Dochází k ní při vyšších teplotách (obvykle mezi 140 – 165 °C), kdy se v potravinách propojují aminokyseliny s přírodními cukry. Tato reakce je zásadní zejména při restování nebo prudkém opékání masa, kde hraje klíčovou roli v chuti i vzhledu pokrmu.

Aby mohla proběhnout správně, je důležité nádobí nepřehřát a surovin se hned nedotýkat – nechte je tzv. zatáhnout. Nejprve se mírně přichytí ke dnu, ale jakmile se krásně opečou, samy se uvolní. Stačí jen chvíli trpělivosti.

Poznámka:
Někdy se vám může zdát, že při Maillardově reakci dochází k pálení surovin – ve skutečnosti je to ale přesně naopak.

Maillardova reakce je žádoucí proces, který probíhá při teplotách mezi 140–165 °C a výrazně zlepšuje chuť, vůni i vzhled připravovaného jídla.

Na rozdíl od toho je připálení známkou příliš vysoké teploty – obvykle **nad 200 °C**, kdy už dochází k rozkladu a nežádoucím spalení surovin. Cílem je tedy dosáhnout krásného opečení, ne připálení – a právě k tomu je Maillardova reakce ideální.

③ Údržba

Před mytím nechte nádobí vychladnout. Nicméně nenechávejte nečistoty zaschnout. Nádobí **myjte ručně v teplé vodě** s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí.

Používejte měkkou houbičku nebo utěrku. Opláchněte čistou vodou a důkladně osušte.

K mytí **nepoužívejte** kovové ani nylonové drátěnky, abrazivní

čisticí prostředky, rozpouštědla, chemické látky apod.

Při silném znečištění nechte nádobí odmočit a na odstranění připálenin použijte hadřík či kartáč z měkkých materiálů.

Pro důkladnější umytí a odstranění zbytků jídla můžete použít jedlou sodu nebo hrubou sůl v rozumném množství.

Ukládejte nádobí do kuchyňské skříňky mimo dosah dětí.

Nádobí nemyjte v myčce.

④ Důležitá upozornění:

Pro zachování vysoké kvality vašeho nádobí FABINI dodržujte následující zásady:

→ Při použití na varné desce nádobí zdvihejte a pokládejte.

→ Neposouvejte nádobím po varné desce, neboť by mohlo dojít k poškrábání varné desky.

→ Nepokládejte zahřáté nádobí na povrchy, které jsou citlivé na teplo, např. plastová prkénka.

→ Nádobí nepoužívejte na přímém otevřeném ohni (neplatí pro kuchyňské plynové vařiče).

→ Nádobí nezahřívejte příliš dlouho prázdné, naakumulovaná energie by se neměla kam přenést a povrch by se mohl poškodit.

→ Nádobí je těžké. Vždy jej uchopte oběma rukama. Zabraňte tomu, aby nádobí spadlo, příp. aby na něj spadl jiný předmět.

→ Do zahřátého nádobí nelijte studenou vodu ani jej nepono-

řujte do studené vody a naopak. Mohlo by dojít k vyboulení dna nebo narušení vrstvy smaltu.

→ Nádobí není určeno k použití v mikrovlnné troubě.

→ Nádobí nevystavujte nadměrné vlhkosti. Vlhkost způsobí, že nádobí začne reznout.

→ Pokud je nádobí vybaveno úchyty, které se šroubují, pravidelně kontrolujte dotažení šroubků. Pokud by byly uvolněné, mohlo by dojít k uvolnění úchyty. To by mohlo způsobit škody na majetku či vážné zranění.

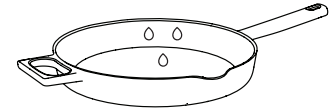
Liatinový riad: Krok za krokom

①



Nahrejte riad. Postavte prázdny riad na sporák a zapnite na stredný výkon. Nechajte zahrievať 4 – 5 minúty.

②



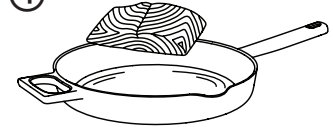
Prilejte olej. Nalejte malé množstvo oleja. Použite olej s vysokým dymovým bodom ako je repkový, slnečnicový alebo avokádový.

③



Rozpáľte olej. Počkajte, až sa olej začne jemne lesknúť a vlniť. To je znamenie, že je správne **rozpálený**.

④



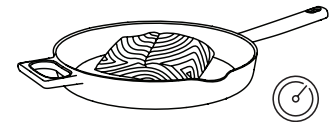
Vložte ingrediencie. Opatrne pridajte ingrediencie. Uistite sa, že nie sú mokré, aby vám olej neprskal.

⑤



Stiahnite výkon. Hneď ako je jedlo vnútri, stiahnite výkon na mierny. Pomôže to rovnomernému prepečeniu bez pripálenia.

⑥



Buďte trpezliví. Neotáčajte ingrediencie hneď – počkajte, až sa samy odlepia. Potom ich otočte a dopečte.

Oboznámte sa s riadom, ktorý vás pravdepodobne prežije.

Toto je Mattia 3.0 – váš nový liatinový pomocník, ktorý vás pri varení nenechá v šticu.

A vlastne ani po ňom, perfektne sa totiž hodí aj na servírovanie. Na Mattia 3.0 sa skrátka dá spoľahnúť.

Riad prešiel poctivým vývojom, ktorý stojí na skúsenostiach z predchádzajúcich radov kolekcie a ako vždy sme nekompromisne pracovali len s prvot-

riednymi materiálmi. Výsledkom je kvalitný smaltovaný riad, ktorý sa nebojí vysokých teplôt rúry, a ktorý vám so správnou starostlivosťou vydrží desiatky rokov.

Hľadáte inšpiráciu, na čo riad použiť? Pozrite na náš blog na fabini.sk alebo na náš Instagram. Veríme, že pôjde o priateľstvo na celý život.

① O riade

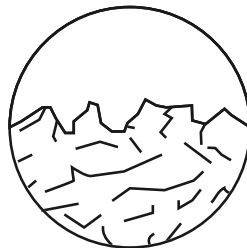
Smaltovaný liatinový riad je vhodný na použitie:

→ na všetkých typoch varných dosiek (plynových, sklokeramických aj indukčných);

→ v elektrických a plynových rúrach;

→ na grile s pevnou grilovacou doskou (nepoužívajte na otvorenom ohni).

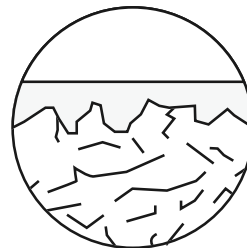
Pár slov k materiálu, z ktorého je riad vyrobený:



Liatina

Liatina sa pýši mimoriadnymi tepelnými vlastnosťami – skvelo akumuluje teplo a udrží ho na dlhý čas.

To znamená, že sa pri vložení surovín výrazne neochladí a teplo sa potom rovnomerne a pozvoľna šíri celým pokrmom. Ideálny na pomalé varenie aj intenzívne opečenie.



Smaltovaná úprava

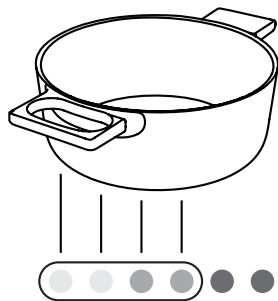
Táto vrstva elegantne vyhladzuje prirodzené nerovnosti liatiny, čo zvyšuje jej nepríľnavosť a uľahčuje jej každodenné používanie aj čistenie. Zároveň chráni riad pred koróziou – vďaka tomu si smaltovaný liatinový riad udrží svoju krásu aj funkčnosť po dlhé roky.

Pred použitím

Pred použitím odstráňte z riadu obalový materiál, reklamné štítky a nálepky. Tieto ekologicky zlikvidujte.



3 min



ideálne na stredný výkon počas približne troch minút. V rúre ho môžete predhriať na požadovanú teplotu.

Hneď ako je riad dostatočne rozpálený, pridajte malé množstvo tuku a potom aj suroviny.

Počítajte s tým, že sa počas varenia môže riad veľmi rozpáliť. Pri manipulácii vždy použite lapku alebo utierku, aby ste sa nepopálili. Rozpálený riad ukladajte na drevenú dosku alebo kovový rošt, nie na studené či citlivé povrchy.

Aj keď riad FABINI zvládne aj kovové náčinie, pre maximálnu šetrnosť a dlhú životnosť odporúčame siahnuť skôr po drevenom alebo plastovom.

Riad je vhodný na použitie v rúre, neprekračujte však teplotu 260 °C, mohlo by dôjsť k poškodeniu materiálu.

Umyte riad v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu. Používajte mäkkú hubku alebo utierku na umývanie. Opláchnite čistou vodou a utrite suchou utierkou.

Pri varení vždy vyberajte platňu, ktorá veľkostne zodpovedá priemeru dna riadu. Ak varíte v rúre, položte riad na pevný rošt alebo plech.

→ Riad zahrievajte pozvoľna,

Maillardova reakcia

Maillardova reakcia je prírodný chemický proces, ktorý sa odohráva pri opekaní potravín – práve vďaka nej vzniká lahodná zlatohnedá kôrka, intenzívna chuť a neodolateľná vôňa.

Dochádza k nej pri vyšších teplotách (obvykle medzi 140 – 165 °C), keď sa v potravinách prepájajú aminokyseliny s prírodnými cukrami. Táto reakcia je zásadná najmä pri restovaní alebo prudkom opekaní mäsa, kde hrá kľúčovú rolu v chuti aj vzhľade pokrmu.

Aby mohla prebehnúť správne, je dôležité riad nepreplniť a suroviny sa hneď nedotýkať – nechajte ich tzv. zatiahnuť. Najprv sa mierne prichytia ku dnu, ale hneď ako sa krásne opečú, samy sa uvoľnia. Stačí len chvíľu trpezlivosti.

Poznámka:
Niekedy sa vám môže zdať, že pri Maillardovej reakcii dochádza

k páleniu surovín – v skutočnosti je to však presne naopak. Maillardova reakcia je žiaduci proces, ktorý prebieha pri teplotách medzi 140 – 165 °C a výrazne zlepšuje chuť, vôňu aj vzhľad pripravovaného jedla.

Na rozdiel od toho je pripálenie známku príliš vysokej teploty – obvykle **nad 200 °C**, keď už dochádza k rozkladu a nežiaducemu spáleniu surovín. Cieľom je teda dosiahnuť krásne opečenie, nie pripálenie – a práve na to je Maillardova reakcia ideálna.

③ Údržba

Pred umývaním nechajte riad vychladnúť. Nenechávajte však nečistoty zaschnúť. Riad **umývajte ručne v teplej vode** s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu.

Používajte mäkkú hubku alebo utierku. Opláchnite čistou vodou a dôkladne osušte. Na umývanie **nepoužívajte**

kovové ani nylonové drôtenky, abrazívne čistiace prostriedky, rozpúšťadlá, chemické látky a pod.

Pri silnom znečistení nechajte riad odmočiť a na odstránenie pripálenín použite handričku či kefu z mäkkých materiálov.

Na dôkladnejšie umytie a odstránenie zvyškov jedla môžete použiť jedlú sódu alebo hrubú soľ v rozumnom množstve.

Ukladajte riad do kuchynskej skrinky mimo dosahu detí.

Riad neumývajte v umývačke.

④ Dôležité upozornenia:

Na zachovanie vysokej kvality vášho riadu FABINI dodržujte nasledujúce zásady:

→ Pri použití na varnej doske riad zdvíhajte a ukladajte.

→ Neposúvajte riadom po varnej doske, pretože by mohlo dôjsť k poškriabaniu varnej dosky.

→ Nekladte zahriaty riad na povrchy, ktoré sú citlivé na teplo, napr. plastové dosky.

→ Riad nepoužívajte na priamom otvorenom ohni (neplatí pre kuchynské plynové variče).

→ Riad nezahrievajte príliš dlho prázdny, naakumulovaná energia by sa nemala kam preniesť a povrch by sa mohol poškodiť.

→ Riad je ťažký. Vždy ho uchopte oboma rukami. Zabráňte tomu, aby riad spadol, príp. aby naň spadol iný predmet.

→ Do zahriateho riadu nelejte studenú vodu ani ho neponárajte

do studenej vody a naopak. Mohlo by dôjsť k vydutiu dna alebo narušeniu vrstvy smaltu.

→ Riad **nie** je určený na použitie v mikrovlnnej rúre.

→ Riad nevystavujte nadmernej vlhkosti. Vlhkosť spôsobí, že riad začne hrdzaviť.

→ Ak je riad vybavený úchytmi, ktoré sa skrutkujú, pravidelne kontrolujte dotiahnutie skrutiiek. Ak by boli uvoľnené, mohlo by dôjsť k uvoľneniu úchytu. To by mohlo spôsobiť škody na majetku či vážne zranenie.

Manual versions

Czech (CZ)
Slovak (SK)
English (EN)
Dutch (NL)
Hungarian (HU)

3

Cast Iron Cookware: Step by Step

①



Preheat the cookware. Place the empty cookware on the stove and turn to medium power. Allow to heat for 4–5 minutes.

②



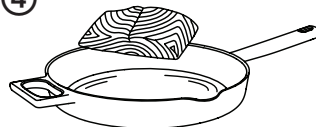
Add oil. Pour in a small amount of oil. Use a high smoke point oil such as canola, sunflower or avocado.

③



Heat the oil. Wait until the oil begins to gently shimmer and ripple. This is a sign that it is properly heated.

④



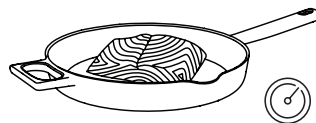
Insert ingredients. Carefully add the ingredients. Make sure they are not wet to keep the oil from splashing.

⑤



Lower the heat. Once the food is in, turn the heat down to low. This will help even browning without burning.

⑥



Be patient. Do not flip the ingredients right away – wait until they stop sticking. Then turn them over and finish baking.

Meet the cookware that may very well outlive you.

This is Mattia 3.0 – your new cast iron helper that will never quit.

And it's not just cooking – these pieces are also perfect for serving.

Mattia 3.0 is pure reliability. This cookware was carefully developed, building on our experience with previous series. As

always, we did not compromise on material quality. The result is high-end enamelled cookware that can withstand even the high temperatures of the oven for decades when well cared for.

Looking for inspiration on the use of cast iron cookware?

① About the Cookware

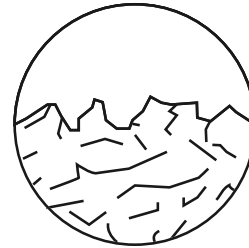
Enamelled cast iron cookware is suitable for use:

→ on all types of hobs (gas, ceramic and induction);

→ in electric and gas ovens;

→ on a grill with a solid grill plate (do not use on an open fire).

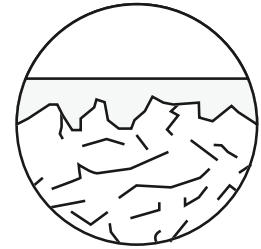
A few words about the material:



Cast iron

Cast iron boasts extraordinary thermal properties – it accumulates heat superbly and retains it for long periods.

This means that it does not cool significantly when the ingredients are inserted and the heat is then spread evenly and slowly throughout the food. Ideal for slow cooking and intense browning.



Enamel finish

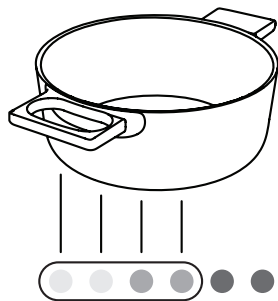
This layer elegantly smooths the natural irregularities of the cast iron, improving its non-stick properties and making it easier to use and clean every day. At the same time, it protects the cookware from corrosion – thanks to this, enamelled cast iron cookware will retain its beauty and functionality for many years.

Before use

Remove packaging material, advertising labels and stickers



3 min



from the cookware before use. Dispose of packaging in an environmentally friendly way.

② Use

Wash the cookware in warm water with a little kitchen detergent. Use a soft sponge or wash cloth. Rinse with clean water and wipe with a dry cloth.

When cooking, always choose a hot plate matching the diameter of the cookware base.

When cooking in the oven, place the cookware on a sturdy rack or tray.

→ Heat the cookware slowly, ideally **on medium power** for **about three minutes**. You can preheat it to the desired temperature in the oven.

Once the cookware is hot enough, add a small amount of fat and then the ingredients.

Keep in mind the cookware can get very hot during use. When handling, always use a mitt or cloth to avoid burning yourself. Place hot cookware on a wooden cutting board or metal rack, not on cold or sensitive surfaces.

Although FABINI cookware can also handle metal utensils, we recommend wooden or plastic ones for maximum gentleness and cookware durability.

The cookware is suitable for use in the oven, but do not exceed a temperature of 260 °C, as this could damage the material.

Maillard Reaction

The Maillard reaction is a natural chemical process that takes place during the roasting of food – it is what creates the delicious golden brown crust, intense flavour and irresistible aroma.

It occurs at higher temperatures (usually between 140 and 165 °C), when amino acids combine with natural sugars in food. This reaction is particularly important when roasting or searing meat, where it plays a key role in the taste and appearance of the food.

For this reaction to occur, do not overfill the cookware or touch the ingredients immediately – let them “pull in”. At first, they will stick slightly to the bottom, but once nicely browned, they unstick themselves. You just need a little patience.

Note:
Sometimes it may seem that the Maillard reaction burns the ingredients – in fact it is just the opposite.

The Maillard reaction is a desirable process that takes place at temperatures between 140–165 °C and significantly improves the taste, aroma and appearance of the food being prepared.

In contrast, scorching is a sign of too high a temperature – usually **above 200 °C**, at which point the ingredients decompose and burn. The goal is to achieve a perfect sear, not a burn – and that is what the Maillard reaction is ideal for.

③ Maintenance

Allow the cookware to cool before washing it. However, do not let the food residue dry on. Wash dishes **by hand in warm water** with a little kitchen detergent.

Use a soft sponge or towel. Rinse with clean water and dry thoroughly.

For washing, **do not use metal**

or nylon wire, abrasive cleaners, solvents, chemicals, etc.

For heavy soiling, allow the cookware to soak and use a soft cloth or brush to remove residue.

You can use a moderate amount of baking soda or coarse salt for a more thorough wash and to remove food residue.

Keep the cookware in a kitchen cupboard out of the reach of children.

This cookware is not dishwasher-safe.

④ Important Notices:

To maintain your FABINI cookware in prime condition, observe the following:

→ On a hob, always lift and lower the cookware.

→ Do not slide the cookware around the hob, as this could scratch the hob.

→ Do not place hot cookware on heat-sensitive surfaces, e.g. plastic cutting boards.

→ Do not use the cookware directly on an open flame (does not apply to gas hobs).

→ Do not heat the cookware for too long when empty, as the accumulated energy will have nowhere to transfer to and the finish may become damaged.

→ The cookware is heavy. Always carry it with both hands. Prevent dishes from falling or other objects from falling on them.

→ Do not pour cold water into

hot cookware or immerse it in cold water, and vice versa. The bottom could bulge or the enamel layer could be compromised.

→ This cookware is not suitable for use in microwave ovens.

→ Do not expose the cookware to excessive moisture. Moisture will cause the cookware to rust.

→ If the cookware is equipped with bolt-on handles, check bolt tightness regularly. With loose bolts, the grip could come loose as well. This could then cause property damage or serious injury.

Manual versions

Czech (CZ)
Slovak (SK)
English (EN)
Dutch (NL)
Hungarian (HU)

3

Gietijzeren pan: stap voor stap

①



Verwarm de pan. Zet de lege pan op het fornuis en zet hem op middel-hoog vermogen. Verhit hem 4-5 minuten.

②



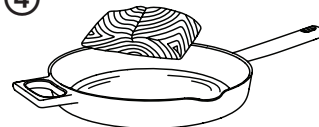
Giet de olie erbij. Giet er een kleine hoeveelheid olie bij. Gebruik een olie met een hoog rookpunt, zoals raapzaad-, zonnebloem- of avocado-olie.

③



Verhit de olie. Wacht tot de olie zachtjes begint te glanzen en te rimpelen. Dit is een teken dat de pan de goede temperatuur heeft.

④



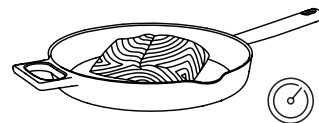
Voeg ingrediënten toe. Voeg de ingrediënten voorzichtig toe. Zorg ervoor dat ze niet nat zijn, zodat de olie niet gaat spatten.

⑤



Verminder het vermogen. Zet het vermogen op gemiddeld als al het voedsel in de pan is. Dit zorgt voor een gelijkmatige bruining zonder aanbranden.

⑥



Oefen geduld. Draai de ingrediënten niet meteen om – wacht tot ze vanzelf loslaten. Draai ze dan om en bak ze verder.

Maak kennis met deze pan die een lang leven beschoren is.

Dit is de Mattia 3.0 – uw nieuwe gietijzeren hulp die u tijdens het koken niet in de steek zal laten.

En daarna ook niet, want hij is ook geschikt voor serveren. De Mattia 3.0 is gewoon betrouwbaar.

De pan heeft een eerlijke ontwikkeling doorgemaakt op basis van de ervaring van de

vorige series in deze collectie. Zoals altijd hebben we alleen met eersteklas materialen gewerkt. Het resultaat is een geëmailleerde pan van hoge kwaliteit die bestand is tegen hoge oventemperaturen en die met de juiste zorg tientallen jaren meegaat.

① Over de pan

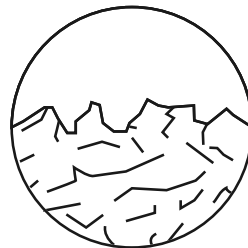
De geëmailleerd gietijzeren pan is geschikt voor gebruik:

→ op alle soorten kookplaten (gas, keramisch en inductie);

→ in elektrische en gasovens;

→ op een grill met een stevige grillplaat (niet op open vuur gebruiken).

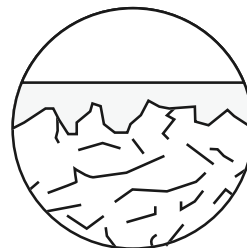
Een paar woorden over het materiaal waarvan de pan is gemaakt:



Gietijzer

Gietijzer heeft buitengewone thermische eigenschappen – het accumuleert snel en veel warmte en houdt die lang vast.

Dit betekent dat de pan niet sterk afkoelt wanneer er ingrediënten worden toegevoegd en dat de warmte gelijkmatig en langzaam door het gerecht wordt verspreid. Ideaal voor langzaam koken en intensief bruinen.



Geëmailleerde afwerking

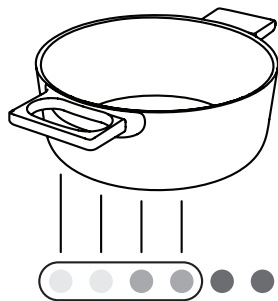
Deze laag maakt de natuurlijke onregelmatigheden van het gietijzer elegant glad, waardoor de antikleef eigenschappen toenemen en het gietijzer elke dag gemakkelijker te gebruiken en schoon te maken is. Tegelijkertijd beschermt het het kookgerei tegen roest, waardoor de geëmailleerde gietijzeren pan jarenlang mooi en functioneel blijft.

Vóór gebruik

Verwijder vóór gebruik het ver-



3 min



pakkingsmateriaal, de reclamelabels en de stickers van de pan. Gooi ze op een milieuvriendelijke manier weg.

② Gebruik

Was de pan af in warm water met een beetje afwasmiddel. Gebruik een zachte spons of een theedoek voor het afwassen. Spoel hem af met schoon water en droog hem met een droge theedoek af.

Kies bij het koken altijd een kookplaat die even groot is als de diameter van de onderkant van de pan.

Als u in de oven kookt, plaats de pan dan op een stevig rek of op een bakplaat.

→ Verwarm de pan langzaam, bij voorkeur **op middelhoog vermogen** gedurende **ongeveer drie minuten**. U kunt hem in de oven voorverwarmen tot de gewenste temperatuur.

Zodra de pan heet genoeg is, voegt u een klein beetje vet toe en vervolgens de ingrediënten.

Houd er rekening mee dat de pan tijdens het koken erg heet kan worden. Gebruik bij het hanteren altijd een handschoen of een theedoek om te voorkomen dat u zich brandt. Plaats de hete pan op een houten snijplank of een metalen rek, niet op koude of gevoelige oppervlakken.

Hoewel de FABINI pan ook metalen keukengerei aankan, bevelen we aan om houten of plastic keukengerei te gebruiken

voor maximale zuinigheid en duurzaamheid.

De pan is geschikt voor gebruik in de oven, maar overschrijd daarbij de temperatuur van 260 °C niet, omdat dit het materiaal kan beschadigen.

Maillardreactie

De reactie van Maillard is een natuurlijk chemisch proces dat plaatsvindt tijdens het roosteren van voedsel – zo wordt de heerlijke goudbruine korst, de intense smaak en de onweerstaanbare geur gevormd.

Het effect treedt op bij hogere temperaturen (meestal tussen 140 en 165 °C), wanneer aminozuren worden gecombineerd met de natuurlijke suikers in voedsel. Deze reactie is vooral belangrijk bij het braden of dichtschroeien van vlees, waar hij een belangrijke rol speelt in de smaak en het uiterlijk van het voedsel.

Om het kookproces goed te laten verlopen, is het belangrijk om de schalen niet te vol te doen en de ingrediënten niet meteen aan te raken – laat ze intrekken. In het begin plakken ze een beetje aan de bodem, maar zodra ze mooi bruin zijn, laten ze vanzelf los. U moet alleen een beetje geduld oefenen.

Opmerking:

Misschien denkt u dat de Maillardreactie de grondstoffen verbrandt, maar in feite is het precies het tegenovergestelde. De Maillardreactie is een wenselijk proces dat plaatsvindt bij temperaturen tussen 140–165 °C en de smaak, het aroma en het uiterlijk van het bereide voedsel aanzienlijk verbetert.

Schroeien daarentegen is een teken van een te hoge temperatuur – meestal **boven 200 °C**, als de grondstoffen al zijn ontleed en zijn verbrand. Het doel is om een mooie bakkleur te krijgen, geen verbranding – en daar is de reactie van Maillard ideaal voor.

Gebruik een zachte spons of theedoek. Spoel hem af met schoon water en droog hem grondig af.

Gebruik voor de afwas **geen** metalen of nylon draadborstel, schurende middelen, oplosmiddelen, chemicaliën e.d.

Als de pan erg vuil is, laat hem dan weken en gebruik een zachte doek of borstel om de aangebrande resten te verwijderen.

U kunt zuiveringszout of grof zout in redelijke hoeveelheden gebruiken voor een grondiger wasbeurt en om voedselresten te verwijderen.

Bewaar de pan in het keukenkastje buiten het bereik van kinderen.

Was de vaat niet af in de vaatwasser.

③ Onderhoud

Laat de pan vóór de afwas afkoelen. Laat de verontreiniging echter niet opdrogen. Was de vaat **met de hand af in warm water** met een beetje afwasmiddel.

④ Belangrijke opmerkingen:

Neem de volgende richtlijnen in acht om de hoge kwaliteit van uw FABINI pan te behouden:

→ Til de pan bij gebruik van de kookplaat op en zet hem weer neer.

→ Schuif de pan niet over de kookplaat, omdat dit krassen op de kookplaat kan veroorzaken.

→ Plaats de verwarmde pan niet op oppervlakken die gevoelig zijn voor hitte, zoals plastic snijplanken.

→ Gebruik de pan niet op open vuur (niet van toepassing op gasfornuizen).

→ Verwarm de pan niet te lang als hij leeg is, want dan kan de verzamelde energie nergens heen en kan het oppervlak beschadigd raken.

→ De pan is zwaar. Pak hem altijd met beide handen vast. Voorkom dat de pan valt of dat er een ander voorwerp op valt.

→ Giet geen koud water in de hete pan en dompel hem niet onder in koud water en omgekeerd. De bodem kan gaan bobbelen of de glazuurlaag kan beschadigd raken.

→ De pan is **niet geschikt voor gebruik in de magnetron**.

→ Stel de pan niet bloot aan overmatig vocht. Vocht zorgt ervoor dat de pan gaat roesten.

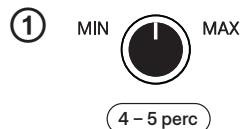
→ Als de pan is uitgerust met met geschroefde grepen, controleer dan regelmatig of de schroeven goed vastzitten. Als ze los zitten, kan de greep losraken. Dit kan materiële schade of ernstig letsel veroorzaken.

Manual versions

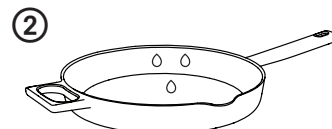
Czech (CZ)
Slovak (SK)
English (EN)
Dutch (NL)
Hungarian (HU)

3

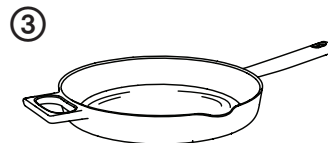
Öntöttvas edények: lépésről lépésre



Az edényt melegítse fel. Az üres edényt tegye a főzőlapra, és a főzőlapot közepes teljesítménnyel kapcsolja be. Hagyja 4–5 percig melegedni.



Az edénybe öntsön olajat. Kis mennyiségű olaj is elegendő. Használjon magas füstponttal rendelkező olajat (például repce, napraforgó vagy avokádó olajat).



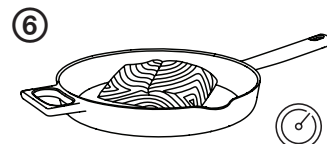
Forrósítsa fel az olajat. Várja meg, amíg az olaj finoman csillogni és fodrozódni kezd. Ez jelzi, hogy az olaj elérte a megfelelő hőmérsékletet.



Tegye az edénybe az alapanyagokat. Az alapanyagokat óvatosan helyezze az edénybe. Ügyeljen arra, hogy az alapanyag ne legyen nedves, mert az olaj kifröccsenhet.



Vegye vissza a főzőlap teljesítményét. Amikor az alapanyagok már az edényben vannak, a főzőlap teljesítményét állítsa alacsonyabbra. Így az alapanyagok egyenletesebben, megégés nélkül sültnek át.



Legyen türelmes. Ne fordítsa át az alapanyagot azonnal, várja meg, amíg az magától elválk az edény aljától. Fordítsa át és süssse meg a másik oldalát is.

Ismerje meg az edényt, amely valószínűleg Önt is túléli.

Ez egy Mattia 3.0 öntöttvas edény, amely nem hagyja cserben a főzés közben.

Sőt a főzés után sem, mivel kiválóan használható a kész étel felszolgálásához is.

A Mattia 3.0 edény egyszerűen megbízható.

Az edénycsalád, a korábbi kollekció használati tapasztalatai

alapján, komoly fejlődésen ment keresztül, és most is mint mindig, kompromisszumok nélkül, csak első osztályú anyagokat használunk a gyártáshoz. A fejlesztés eredményeként megszületett az edénycsalád amely nem fél a magas hőmérsékletektől, és megfelelő ápolás esetén évtizedekig fogja szolgálni Önt.

① Az edényről

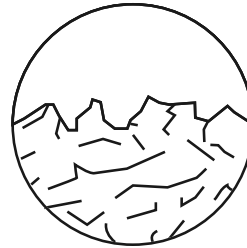
A zománcozott öntöttvas edény:

→ minden főzőlap típuson használható (gáz, üvegkerámia, indukciós);

→ használható elektromos és gázsütőkben;

→ fix sütőlapos grilleken is használható (ne tegye közvetlenül nyílt lángra).

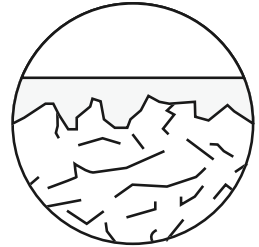
Néhány szó az edény anyagáról:



Öntöttvas

Az öntöttvas kiváló termikus tulajdonságokkal rendelkezik: tökéletesen felveszi és hosszú időn keresztül tárolja a hőt.

Ez azt is jelenti, hogy az alapanyag behelyezése után az edény hőmérséklete nem esik le, az alapanyagot egyenletesen és fokozatosan sűti át. Ideálisan használható lassú főzésekhez és hirtelen sütésekhez is.



Zománcbevonat

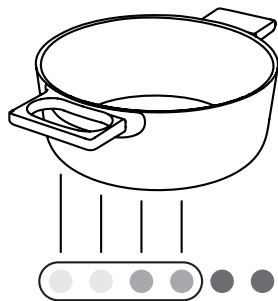
Ez a réteg elegánsan kisimítja az öntöttvas természetes egyenetlenségeit, növeli a tapadásgátló tulajdonságokat, valamint megkönnyíti a mindennapi használatot és tisztítást. Egyben védelmet nyújt a korrózió ellen is, aminek köszönhetően a zománcozott öntöttvas edény hosszú éveken keresztül megőrzi szépségét és használhatóságát.

A használatba vétel előtt

Az első használatba vétel előtt az edényről távolítsa el minden csomagolóanyagot, reklám- és



3 perc



öntapadós címkét. Ezeket környezetbarát módon semmisítse meg.

② Használat

Az edényt mosogatószeres meleg vízben kézzel mosogassa el. Puha szivacsot vagy mosogatóruhát használjon. Az edényt tiszta vízzel öblítse le és konyharuhával törölje szárazra.

Főzéshez olyan méretű főzőlapra tegye az edényt, amely megfelel az edény fenékméretjének. Ha az edényt sütőben kívánja

használni, akkor az edényt rácsra vagy tepsire tegye rá.

→ Az edényt lassan melegítse fel, **közepes teljesítménnyel**, körülbelül **három percig**. A sütőben a kívánt hőmérsékletre melegítse fel az edényt.

A megfelelően felmelegített edénybe adagoljon kisebb mennyiségű olajat, majd tegye bele az alapanyagokat.

Az edény a főzés közben erősen felmelegszik. Az edényt ezért konyharuhával vagy konyhai kesztyűt viselve fogja meg. A forró edényt ne tegye hideg vagy hőre érzékeny felületekre, az edényt helyezze fa alátétre vagy fém rácsra.

Annak ellenére, hogy a FABI-NI edényekben fém konyhai eszközök is használhatók, az hosszabb élettartam és az edények kímélése érdekében javasoljuk fa vagy műanyag eszközök használatát.

Az edények sütőbe is be rakhatók, de ne állítson be 260 °C-nál magasabb

hőmérsékletet, mert az edény anyaga megsérülhet.

Maillard-reakció

A Maillard-reakció egy természetes kémiai folyamat, amely az ételek készítése közben jön létre, ennek köszönhetjük az aranybarna héjat, az intenzív ízeket és az ellenállhatatlan illatokat.

Ez a folyamat magasabb hőmérsékleteken következik be (általában 140 és 165 °C között), amikor az aminosavak és a természetes cukrok reakcióba lépnek egymással. Ez a reakció különösen fontos a hús pirításánál vagy sütésénél, ahol kulcsszerepet játszik az étel ízében és megjelenésében.

A sütési folyamat megfelelő lefolyása érdekében fontos, hogy ne töltsen túl az edényt és hagyja egy kis ideig keverés nélkül az alapanyagot, hogy annak a felülete kellő mértékben átsüljön. Az alapanyag először hozzátapad az edény aljához, de az átsülés után fellazul. Legyen türelemmel.

Megjegyzés:

néha úgy tűnhet, hogy a Maillard-reakció elégeti az alapanyagot, de valójában épp az ellenkezője történik.

A Maillard-reakció, amely 140–165 °C-on következik be, egy hasznos folyamat, amely javítja az étel ízét, illatát és megjelenését.

Ezzel szemben a túl magas hőmérséklet (általában **200 °C felett**), az alapanyagot már megégeti és megindítja az összetevők bomlását is. A cél a megfelelő mértékű sütés (nem az elégetés), amihez éppen ideális a Maillard-reakció.

③ Karbantartás

A mosogatás megkezdése előtt várja meg az edény teljes lehűlését. De ne várja meg a szennyeződések megszáradását. Az edényeket mosogatószeres **meleg vízben kézzel mosogassa** el.

Puha szivacsot vagy mosoga-

tóruhát használjon. Majd tiszta vízzel öblítse le és tökéletesen szárítsa meg.

A mosogatáshoz **ne használjon** fém vagy műanyag drótszivacsot, karcoló mosogatószereket, oldó- és hisztító készítményeket stb.

Erősebb és makacs, vagy égett szennyeződés esetén az edényt áztassa be, majd puha kefével vagy ruhával lazítsa fel a lerakódást.

Az alaposabb tisztításhoz vagy a lerakódások fellazításához használhat étkezési szóda-bikarbónát vagy durva szemcséjű konyhasót (ésszerű mennyiségben).

Az edény konyhaszekrényben tárolja, gyerekeknek elérhetetlen helyen.

Az edényt ne mosogassa mosogatógépben.

④ Fontos figyelmeztetések

A FABINI edények kiváló minőségének a megőrzése érdekében tartsa be az alábbiakat:

→ Főzőlapon való használat esetén az edényt emelje meg és óvatosan helyezze le.

→ Az edényt ne csúsztassa a főzőlapon, mert az edény megkarcolhatja a főzőlapot.

→ Az edényt ne tegye hőre érzékeny felületekre, pl. műanyag deszkára.

→ Az edényt ne tegye nyílt lángra (kivéve a gáztűzhely lángját).

→ Az edényt ne melegítse sokáig üres állapotban, mert a hő az edényben felhalmozódva az edény meghibásodását okozhatja.

→ Az edény nehéz. Az edényt mindig két kézzel fogja meg. Előzze meg az edény leesését, illetve ügyeljen arra, hogy az edényre se essen rá valamilyen

tárgy.

→ A meleg edénybe ne töltsön hideg vizet, illetve a meleg edényt hideg vízbe se mártsa bele. Az edény feneke deformálódhat, vagy a zománc lepattoghat.

→ Az edényt **nem lehet** mikrohullámú sütőbe tenni.

→ Az edényt ne tegye ki folyamatosan nedvességnek. A nedvesség az edény anyagának rozsdásodását okozhatja.

→ Amennyiben az edényen csavarral rögzített fogantyúk találhatók, akkor rendszeresen ellenőrizze le és csavar megfelelő meghúzását. Ellenkező esetben a fogantyú teljesen lelazulhat. Ennek súlyos személyi sérülés vagy anyagi kár lehet a következménye.

CZ

zakaznici@fabini.cz
+420 228 227 216
www.fabini.cz

SK

zakaznici@fabini.sk
+421 222 205 161
www.fabini.sk

NL

support@fabini.nl
+31 970 1026 5362
www.fabini.nl

HU

info@fabini.hu
+36 1 445 1737
www.fabini.hu

FABINI brand s.r.o.
IČ: 07 06 51 32