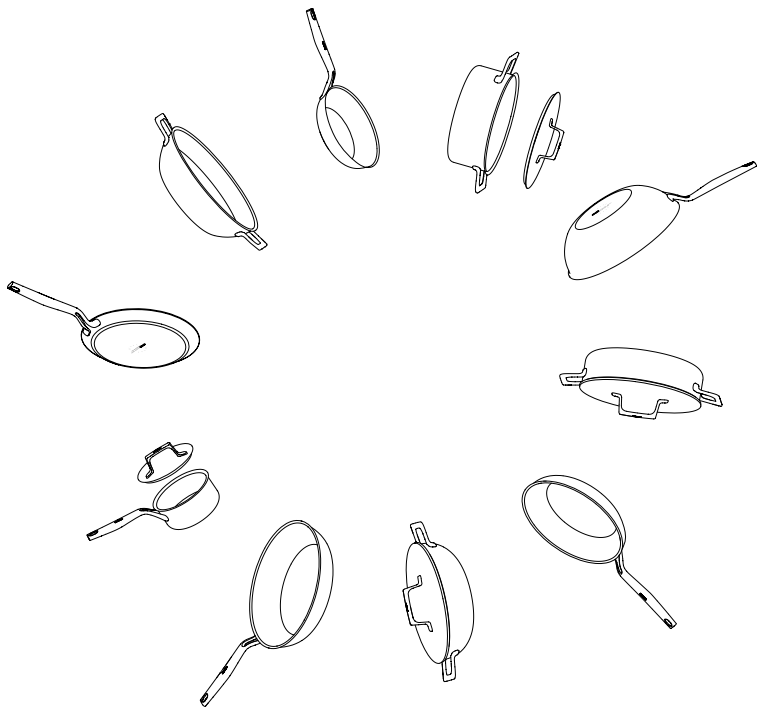


Lucca 4.0 | The Stainless Steel Collection



FABINI

Manual versions

Czech (CZ)	4
Slovak (SK)	12
English (EN)	20
Dutch (NL)	28
Hungarian (HU)	37

Nerezové nádobí: Krok za krokem

①



Nahřejte nádobí. Postavte prázdné nádobí na sporák a zapněte na střední výkon. Nechte zahřívat 2–3 minuty.

②



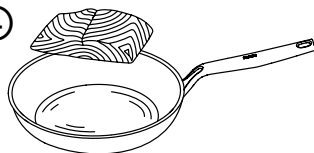
Přilijte olej. Nalijte malé množství oleje. Použijte olej s vysokým kouřovým bodem jako je řepkový, slunečnicový nebo avokádový.

③



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

④



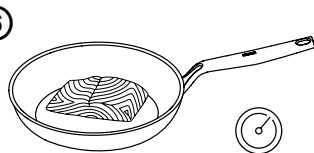
Vložte ingredience. Opatrně přidejte ingredience. Ujistěte se, že nejsou mokré, aby vám olej neprskal.

⑤



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

⑥



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

Kvalitní nádobí do vaší kuchyně. Navždy.

Seznamte se se svým novým nerezovým nádobím Lucca 4.0, které vás bude inspirovat k vaření dlouhé desítky let.

Zasloužil se o to důkladný vývoj, naše zkušenost z předchozích řad kolekce, špičkové materiály i beznýťové provedení nádobí.

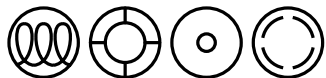
Nádobí z odolné vícevrstvé oceli vám při vaření odpustí skoro vše – zvláště když o něj budete dobře pečovat. **Nezapomeňte si proto nejdříve pročíst návod k použití.** Hledáte inspiraci, na co nádobí použít a jak se s ním víc sžít? Navštivte náš blog na fabini.cz či náš Instagram.

① O nádobí

Nádobí, které jste zakoupili, má zcela hladký povrch bez nýtů. Je určeno pro následující použití:

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

→ v elektrických a plynových troubách.



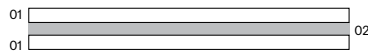
Nádobí FABINI z vícevrstvého nerezů je vyrobeno z prvotřídní oceli – slitiny železa s malým množstvím uhlíku. Tento materiál je **zcela zdravotně nezávadný** za všech okolností, ať už nádobí používáte dlouhodobě, vystavíte ho vysokým teplotám nebo ho časem poškrábete.

Pro dosažení dokonalého rozvodu tepla je uvnitř každého kusu skryta hliníková vrstva. Ta je bezpečně uzavřena mezi dvěma pláty nerezové oceli a nikdy nepřijde do kontaktu s pokrmem.

Vícevrstvá konstrukce z nerezové oceli zajišťuje vynikající tepelný výkon, odolnost a mimořádně dlouhou životnost.

Před použitím

01 nerezová vrstva



02 hliníková vrstva

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

Omyjte nádobí v teplé vodě s kapkou běžného prostředku na nádobí. Použijte měkkou houbičku nebo utěrku, opláchněte čistou vodou a důkladně osušte.

Před prvním vařením můžete jednoduchým postupem povrch nádobí upravit tak, aby se na něm nic nepřichytávalo: Nalijte na dno zhruba dvě lžičky oleje, rozetřete ho po celé ploše a nádobí lehce zahřejte – jen do chvíle, kdy olej začne řetízkovat nebo z něj lehounce stoupne kouř.

Sundejte nádobí z plotny a zbylý olej setřete papírovým ubrouskem nebo čistou utěrkou. Povrch se tím krásně uhladí a jídlo se bude méně přichytávat. Tento krok doporučujeme zopakovat vždy před přípravou citlivějších pokrmů, které mají tendenci se připalovat. Stejně tak bude potřeba tento postup zopakovat, pokud nádobí umyjete v myčce nebo s použitím saponátu.

hřátého nádobí – lépe se tak zacelí mikroskopické nerovnosti a práce s nádobím bude snazší a příjemnější.

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 po dřevěném nebo plastovém.

② Použití

Při vaření vždy vybírejte plotýnku, která velikostně odpovídá průměru dna nádobí. Pokud vaříte 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 předeheat na požadovanou teplotu.

Jakmile je nádobí dostatečně rozpálené, přidejte malé množství tuku a poté i suroviny. Tuk nalévejte až do přede-

Jak poznám, že je nádobí správně zahřáté?

Pomůže vám jednoduchý trik zvaný vodní test, známý též pod názvem **Leidenfrostův efekt**. Když máte pocit, že je nádobí dostatečně nahřáté, kápněte na dno pár kapek vody. Poté sledujte, co se stane:

- ❶ Kapka se rozteče.
→ Nádobí ještě není dostatečně zahřáté.
- ❷ Kapka se okamžitě vypaří.
→ Nádobí je přehřáté.
- ❸ Kapka zůstane celistvá a začne elegantně klouzat po dně.
→ Toto je vaše chvíle, nádobí je perfektně nahřáté.

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.

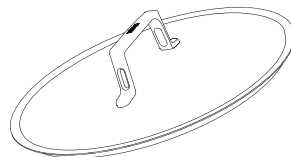
Aby mohla proběhnout správně, je důležité nádobí nepřehřát a surovin se hned nedotýkat – nechte je tzv. zatáhnout. Nejprve se mírně přichytí ke dnu, ale jakmile se krásně opečou, samy se uvolní. Stačí jen chvíli trpělivosti.

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** a výrazně zlepšuje chuť, vůni i vzhled připravovaného jídla.

Připálení je na rozdíl od toho známkou příliš vysoké teploty (obvykle nad 200 °C), kdy už dochází k rozkladu a nežádoucímu spálení surovin. Cílem je tedy dosáhnout krásného opečení, ne připálení – a právě k tomu je Maillardova reakce ideální.



Poklice

Vícevrstvá nerezová kolekce Lucca 4.0 obsahuje poklice z nerezové oceli, které jsou vhodné pro použití v troubě i do myčky.

Poklice pomáhají šetřit čas i energii, udrží teplo uvnitř a navíc zabrání zbytečnému znečištění sporáku. Při delším vaření, dušení nebo pečení v troubě ale doporučujeme být opatrní – všechny

úchyty a madla, včetně těch na poklicích, se mohou zahřát.

Pro bezpečnou manipulaci proto vždy použijte chňapku nebo utěrku.

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. Ukládejte nádobí do kuchyňské skříňky mimo dosah dětí. **Nádobí je vhodné k mytí v myčce.**

Nádobí s nepřilnavým povrchem **nedoporučujeme mýt v myčce na nádobí**. Nádobí tím může přijít o nepřilnavé vlastnosti.

Během používání nerezového nádobí se mohou objevit drobné skvrny a jiné známky opotřebení – nejde o vadu, ale o přirozenou reakci materiálu na vodu, teplo či kontakt s jinými kovy. Většinu těchto skvrn **snadno odstraníte jednoduchými domácími prostředky**:

① Skvrny od vodního kamene

(bílé fleky nebo povlak)

→ Naneste trochu octa na houbičku, jemně nádobí přetřete, opláchněte čistou vodou a pečlivě osušte.

② Duhové zbarvení

způsobené zahříváním

→ Stejně jako u vodního kamene pomůže jemné přetření octem, opláchnutí a vysušení.

③ Stopy rzi

(vzácně, například při hlubším poškrábání)

→ Smíchejte jedlou sodu

s trochou vody do podoby pasty, naneste na zasažené místo a jemně otřete. Poté opláchněte a důkladně osušte. V případě potřeby postup opakujte.

④ Zlátnutí

Zlátnutí se může objevit při zahřátí nádobí nad 220 °C (například v troubě).

→ Na zlátnutí nerezů vám pomůžou čisticí prostředky na bázi jedlé sody.

⑤ Tečky a důlky po soli

→ Tečky a důlky po soli nejdou dokonale umýt. Můžete jim ale předcházet tím, že budete při vaření sůl vždy přidávat až do vroucí vody.

Důležité: Žádný z výše uvedených typů skvrn nijak neovlivňuje funkčnost ani zdravotní nezávadnost vašeho nádobí.

Může jít o změny vzhledu, nikoliv kvality – vaše nádobí FABINI zůstává bezpečné, spolehlivé a plně připravené k dalšímu vaření.

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

→ Nádobí vždy uchopte oběma rukama, zvláště velké hrnce nebo kastroly s pokrmem. Zabraňte tomu, aby nádobí spadlo, příp. aby na něj spadl jiný předmět.

→ Do zahřátého nádobí nelijte studenou vodu ani jej neponořujte 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.

Antikorový riad: Krok za krokom

①



Nahrejte riad. Postavte prázdny riad na sporák a zapnite na stredný výkon. Nechajte zahrievať 2 – 3 minúty.

②



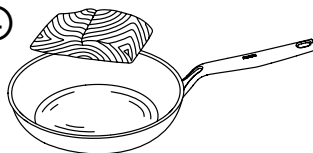
Prilejte olej. Nalejte malé množstvo oleja. Použite olej s vysokým dymovým bodom ako je repkový, slnečnicový alebo avokádový.

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.

Kvalitný riad do vašej kuchyne. Navždy.

Oboznámte sa so svojím novým antikorovým riadom Lucca 4.0, ktorý vás bude inšpirovať k vareniu dlhé desiatky rokov.

Zaslúžil sa o to dôkladný vývoj, naša skúsenosť z predchádzajúcich radov kolekcie, špičkové materiály aj beznitové vyhotovenie riadu.

Riad z odolnej viacvrstvovej ocele vám pri varení odpustí skoro všetko – zvlášť keď sa oň budete dobre starať. **Nezabudnite si preto najskôr prečítať návod na použitie.**

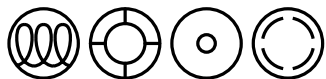
Hľadáte inšpiráciu, na čo riad použiť a ako sa s ním viac zžiť? Navštívte náš blog na fabini.sk alebo náš Instagram.

① O riade

Riad, ktorý ste kúpili, má úplne hladký povrch bez nitov. Je určený na nasledujúce použitie:

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

→ v elektrických a plynových rúrach.



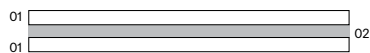
Riad FABINI z viacvrstvého antika je vyrobený z prvotriednej ocele – zliatiny železa s malým množstvom uhlíka. Tento materiál je **úplne zdravotne neškodný** za všetkých okolností, či už riad používate dlhodobo, vystavíte ho vysokým teplotám alebo ho časom poškrabete.

Na dosiahnutie dokonalého rozvodu tepla je vnútri každého kusa skrytá hliníková vrstva. Tá je bezpečne uzatvorená medzi dvoma plátmi nehrdzavejúcej

ocele a nikdy nepríde do kontaktu s pokrmom.

Viacvrstváva konštrukcia z nehrdzavejúcej ocele zaisťuje vynikajúci tepelný výkon, odolnosť a mimoriadne dlhú životnosť.

01 antikorová vrstva



02 hliníková vrstva

Pred použitím

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

Umyte riad v teplej vode s kvapkou bežného prostriedku na riad. Použite mäkkú hubku alebo utierku, opláchnite čistou vodou a dôkladne osušte.

Pred prvým varením môžete jednoduchým postupom povrch riadu upraviť tak, aby sa na ňom nič neprichytávalo: Nalejte na dno zhruba dve lyžičky oleja, rozotrite ho po celej ploche a riad mierne zahrejte –

len do chvíle, keď sa olej začne jemne vlniť alebo z neho slabo stúpe dym.

Zložte riad z platne a zvyšný olej zotrite papierovým obrúskom alebo čistou utierkou. Povrch sa tým krásne uhladí a jedlo sa bude menej prichytávať. Tento krok odporúčame zopakovať vždy pred prípravou citlivejších pokrmov, ktoré majú tendenciu sa pripaľovať. Rovnako tak bude potrebné tento postup zopakovať, ak riad umyjete v umývačke alebo s použitím saponátu.

② Použitie

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, 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. Tuk nalievajte až do predhriateho riadu – lepšie sa tak zacelia mikroskopické nerovnosti a práca s riadom bude jednoduchšia a príjemnejšia. Počítajte s tým, že sa počas varenia môže riad veľmi rozpáliť. Pri manipulácii **vždy použite lapku alebo utierku**, aby ste sa nepopáliili. 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.

Ako spoznám, že je riad správne zahriaty?

Pomôže vám jednoduchý trik zvaný vodný test, známy tiež pod názvom **Leidenfrostov efekt**. Keď máte pocit, že je riad dostatočne nahriaty, kvapnite na dno pár kvapiek vody. Potom sledujte, čo sa stane:

- ❶ Kvapka sa roztečie.
→ Riad ešte nie je dostatočne zahriaty.
- ❷ Kvapka sa okamžite vyparí.
→ Riad je prehriaty.
- ❸ Kvapka zostane celistvá a začne elegantne klzať po dne.
→ Toto je vaša chvíľa, riad je perfektne nahriaty.

Maillardova reakcia

Maillardova reakcia je prirodzený 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 surovín 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.

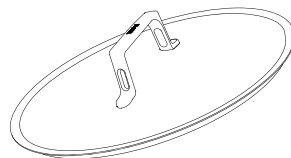
Poznámka:

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 a výrazne zlepšuje chuť, vôňu aj vzhľad pripravovaného jedla.

Pripálenie je na rozdiel od toho známkou 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.



Pokrievky

Viacvrstváva antikorová kolekcia Lucca 4.0 obsahuje pokrievky z nehrdzavejúcej ocele, ktoré sú vhodné na použitie v rúre aj do umývačky.

Pokrievky pomáhajú šetriť čas aj energiu, udržia teplo vnútri a navyše zabránia zbytočnému znečisteniu sporáka. Pri dlhšom

varení, dusení alebo pečení v rúre však odporúčame byť opatrní – všetky úchyty a držadlá, vrátane tých na pokrievkach, sa môžu zahriať.

Na bezpečnú manipuláciu preto vždy použite lapku alebo utierku.

③ Údržba

Pred umývaním nechajte riad vychladnúť. Nenechávajte však nečistoty zaschnúť.

Riad **umývajte ručne v teplej vode** s trochu 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 pripálení použite handričku či kefu z mäkkých materiálov.

Ukladajte riad do kuchynskej skrinky mimo dosahu detí. **Riad je vhodný na umývanie v umývačke.**

Riad s nepríhlavým povrchom **neodporúčame umývať v umývačke riadu.** Riad tým môže prísť o nepríhlavé vlastnosti.

Počas používania antikorového riadu sa môžu objaviť drobné škvrny a iné známky opotrebenia – nejde o chybu, ale o prirodzenú reakciu materiálu na vodu, teplo či kontakt s inými kovmi. Väčšinu týchto škvŕn **ľahko odstránite jednoduchými domácimi prostriedkami:**

① **Škvŕny od vodného kameňa** (biele škvrny alebo povlak)
→ Naneste trochu octu na hubku, jemne riad pretrite, opláchnite čistou vodou a starostlivo osušte.

② **Dúhové sfarbenie** spôsobené zahrievaním
→ Rovnako ako pri vodnom kameni pomôže jemné pretrenie octom, opláchnutie a vysušenie.

③ **Stopy hrdze**

(vzácne, napríklad pri hlbšom poškrabaní)
→ Zmiešajte jedlú sódu s trochou vody do podoby pasty, naneste na zasiahnuté miesto a jemne utrite. Potom opláchnite a dôkladne osušte. V prípade potreby postup opakujte.

④ **Zlatnutie**

Zlatnutie sa môže objaviť pri zahriatí riadu nad 220 °C (napríklad v rúre).
→ Na zlatnutie antikora vám pomôžu čistiace prostriedky na báze jedlej sódy.

⑤ **Bodky a jamky po soli**

→ Bodky a jamky po soli sa nedajú dokonale umyť. Môžete im však predchádzať tým, že budete pri varení soľ vždy pridávať až do vriacej vody.

Dôležité: Žiadny z vyššie uvedených typov škvŕn nijako neovplyvňuje funkčnosť ani zdravotnú neškodnosť vášho riadu.

Môže ísť o zmeny vzhľadu, nie kvality – váš riad FABINI zostáva bezpečný, spoľahlivý a plne pripravený na ďalšie varenie.

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 poškrabaniu 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 vždy uchopte oboma rukami, obzvlášť veľké hrnce alebo kastróly s pokrmom. 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.

Stainless Steel Cookware: Step by Step

①



Preheat the cookware. Place the empty cookware on the stove and turn to medium power. Allow them to heat for 2–3 minutes.

②



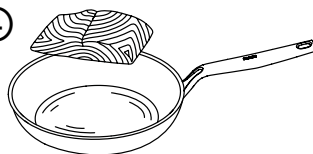
Add oil. Pour in a small amount of oil. Use a high smoke point oil such as canola, sunflower or avocado.

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 frying.

Quality cookware for your kitchen. Forever.

Meet your new Lucca 4.0 stainless steel cookware, ready to inspire your cooking for decades to come.

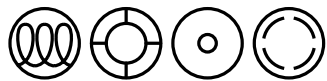
That is thanks to careful development, experience with previous product series, high-end materials and rivetless design.

This durable, multi-layer steel cookware can take nearly anything – especially if you take good care of it. **That is why you should read this manual first.**

① About the cookware

The cookware you have purchased has a completely smooth surface with no rivets. It is intended for the following uses:

- on **all types** of hobs (gas, ceramic and induction);
- in electric and gas ovens.



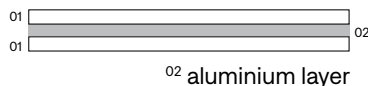
FABINI multilayer stainless steel cookware is made of premium steel – an alloy of iron with a small proportion of carbon. This material is **completely health-safe** in all circumstances, including long-term and high-temperature use and when scratched.

For improved heat conduction, an aluminium layer is worked into each piece. It is safely held between two sheets of stainless

steel and never comes into contact with food. The multi-layered stainless steel construction ensures excellent thermal performance, durability and an exceptional service life.

Before Use

01 stainless steel layer



Remove the packaging material, advertising labels and stickers from the cookware before use. Dispose of packaging in an environmentally friendly way.

Wash the cookware in warm water with a bit of kitchen detergent. Use a soft sponge or cloth, rinse with clean water and dry thoroughly.

You can use this simple process to make the cookware finish non-stick before first use: Pour in about two teaspoons of oil, spread it across the entire surface and lightly heat the cookware. Stop when the oil starts stringing or smoking lightly.

Remove the cookware from the stove and wipe off any remaining oil with a paper towel or clean cloth. This will create a smooth layer on the surface, reducing food sticking. We recommend repeating this step every time when cooking a meal liable to stick. You will also need to repeat this procedure after you wash the dishes in the dishwasher or with detergent.

② Use

When cooking, always choose a hot plate of the same size as cookware base diameter. 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. In the oven, you can preheat it to the desired temperature.

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

cookware – this will help seal microscopic unevenness and make working with the cookware easier and more pleasant. Keep in mind the cookware can get very hot during use. When handling it, **always use an oven mitt or towel** 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.

How Do I know the Cookware Is Properly Heated?

You can easily do a water test, also known as the **Leidenfrost effect**. When you believe the dish is hot enough, pour in a few drops of water. Then watch what happens:

- ❶ The droplet spreads across the bottom.
→ The cookware is not yet hot enough.
- ❷ The droplet evaporates immediately.
→ The cookware is overheated.
- ❸ The droplet remains whole and slides gracefully around the bottom.
→ **This is your moment, the dishes are perfectly heated.**

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 140–165 °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.

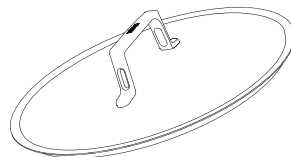
For this reaction to occur, do not overfill the cookware or touch the ingredients immediately – let them “pull in”. At first, they will stick slightly to the bottom, but once nicely browned, they unstick themselves. You just need a little patience.

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** and greatly improves the taste, aroma and appearance of the finished meal.

In contrast, scorching is a sign of too high a temperature (usually above 200 °C), when the raw materials decompose and burn undesirably. The goal is to achieve a perfect sear, not a burn – and that is what the Maillard reaction is ideal for.



Covers

The Lucca 4.0 multi-layer stainless steel collection includes stainless steel lids that are oven and dishwasher safe.

The lids help save time and energy, keep the heat in and reduce soiling of the hob. However, we recommend caution when cooking, stewing or baking in the oven for longer

periods – all handles and grips, including those on the lids, can become hot.

Therefore, always use a mitt or cloth for safe handling.

③ Maintenance

Allow the cookware to cool before washing it. However, do not let the food residue dry on. Wash the cookware **by hand in warm water** with a bit of 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. Keep the cookware in a kitchen cupboard out of the reach of children. **The cookware is dishwasher safe.**

Non-stick cookware **should not**

be washed in a dishwasher. It may lose its non-stick properties.

Minor stains and other signs of wear may appear during use of stainless steel cookware – this is not a defect, but a natural reaction of the material to water, heat or contact with other metals. Most of these stains can be easily removed with simple home remedies:

① Limescale stains

(white spots or coating)

→ Apply a little vinegar to a sponge, gently wipe the cookware, rinse with clean water and dry thoroughly.

② Rainbow colouring

caused by heating

→ As with limescale, a gentle rubbing with vinegar, rinsing and drying will help.

③ Rust traces

(may rarely occur e.g. in deeper scratches)

→ Mix baking soda with a little water to form a paste, apply to the affected area and wipe gently. Then rinse and dry tho-

roughly. Repeat the procedure if necessary.

④ Golding

Golding may occur when the cookware is heated above 220 °C (e.g. in the oven).

→ Baking soda-based cleaners can help with stainless steel golding.

⑤ Salt dots and pits

→ Salt dots and pits cannot be washed off perfectly. However, you can prevent them by only adding salt once the water boils.

Important: None of the above types of stains affect the functionality or food safety of your cookware in any way.

They are changes of appearance, not quality – your FABINI cookware remains safe, reliable and fully prepared for the next cooking session.

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.

→ Always grasp cookware with both hands, especially large, filled pots and pans. Prevent dishes from falling or other objects from falling on them.

→ Do not pour cold water into hot dishes or immerse them in cold water, and vice versa.

The bottom could bulge or the enamel layer could be compromised.

→ The cookware is not intended for use in the microwave.

→ 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.

Roestvrijstalen pan: Stap voor stap

①



Verwarm de pan. Zet de lege pan op het fornuis en zet dat op middelhoog vermogen. Laat 2-3 minuten verwarmen.

②



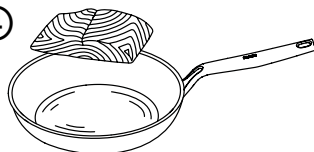
Giet er olie bij. Giet er een kleine hoeveelheid olie bij. Gebruik een olie met een hoog rookpunt, zoals raapzaad, zonnebloem of avocado-olie.

③



Verhit de olie. Wacht tot de olie zachtjes begint te glanzen en te rimpelen. Dit is een teken dat de olie op temperatuur **gekomen is**.

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. Zodra het voedsel in de pan is, zet u het vermogen op gemiddeld. Daarmee zorgt u 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 af.

Kwaliteitspannen voor uw keuken. Voor altijd.

Maak kennis met uw nieuwe Lucca 4.0 roestvrijstalen pan. Hij zal u inspireren om nog tientallen jaren te koken.

Dit is het resultaat van de grondige ontwikkeling, onze ervaring met eerdere series in deze collectie, de toepassing van

materialen van topkwaliteit en het ontwerp van deze naadloze pan.

Deze pan van duurzaam meerlaags staal maakt vrijwel alles mogelijk – vooral als u er goed voor zorgt. **Lees dus eerst de gebruiksaanwijzing.**

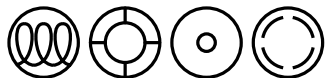
① Over de pan

De pan die u gekocht hebt, heeft een volledig glad oppervlak zonder naden.

Hij is bestemd voor de volgende toepassingen:

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

→ in elektrische en gasovens.



De FABINI meerlaags roestvrijstalen pan is gemaakt van een topklasse staal-ijzerlegering met een kleine hoeveelheid koolstof. Dit materiaal is **volledig veilig voor de gezondheid** in alle omstandigheden, of u de pan nu langdurig gebruikt, blootstelt aan hoge temperaturen of er na verloop van tijd krassen op maakt.

Voor een perfecte warmteverdeling is in elk stuk een aluminium laag verborgen. Die is veilig opgesloten tussen twee lagen

roestvrij staal en komt nooit in contact met voedsel.

De meerlaagse roestvrijstalen constructie zorgt voor uitstekende thermische prestaties, duurzaamheid en heeft een extreem lange levensduur.

Vóór gebruik

⁰¹ roestvrijstalen laag



⁰² aluminiumlaag

Verwijder vóór ingebruikneming het verpakkingsmateriaal, de reclamelabels en de stickers van de pan. Gooi dat op een milieuvriendelijke manier weg.

Was de pan in warm water met een druppel gewoon afwasmiddel. Gebruik een zachte spons of doek, spoel de pan af met schoon water en droog hem grondig af.

U kunt het oppervlak van de pan op eenvoudige wijze voorbereiden, zodat er niets aan blijft plakken:

Giet ongeveer twee theelepels olie op de bodem, verdeel de

olie over het hele oppervlak en verwarm de pan zachtjes, totdat de olie begint te sissen of lichtjes gaat roken.

Haal de pan van het fornuis en veeg de resterende olie af met een papieren handdoek of een schone theedoek. Zo wordt het oppervlak prachtig glad en zal minder aanbakken. We bevelen altijd aan om deze stap te herhalen voordat u meer verfijnde gerechten gaat bereiden die de neiging hebben om aan te branden. U moet deze procedure ook herhalen als u de pan in de vaatwasser doet of met afwasmiddel afwast.

② Gebruik

Kies bij het koken altijd een kookpit 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 bakplaat.

Verwarm de pan langzaam, in het ideale geval ongeveer drie

minuten op middelhoog vermogen. 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. Giet het vet in de voorverwarmde pan – hierdoor worden microscopisch kleine oneffenheden afgedicht en wordt het werken met het kookgerei gemakkelijker en aangenamer.

Houd er rekening mee dat de pan tijdens het koken erg heet kan worden. **Gebruik altijd een ovenwant of handdoek** om te voorkomen dat u zich brandt. Plaats de gloeiend hete pan op een houten snijplank of metalen rek, en 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.

Hoe weet ik of de pan goed verhit is?

Maillardreactie

U kunt een eenvoudige truc gebruiken: de zogenaamde watertest, die ook bekend staat onder de naam **Leidenfrost-effect**. Als u de indruk krijgt dat de pan voldoende verhit is, laat dan een paar druppels water op de bodem vallen. Kijk vervolgens wat er gebeurt:

De druppel zal smelten.
→ De pan is nog niet heet genoeg.

② De druppel verdampt onmiddellijk.
→ De vaat is oververhit.

De druppel blijft heel en begint sierlijk over de bodem te glijden.

→ Dit is uw moment: de gerechten zijn perfect opgewarmd.

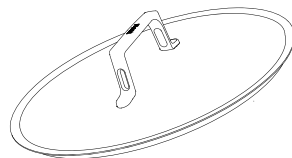
De reactie van Maillard is een natuurlijk chemisch proces dat plaatsvindt tijdens het roosteren van voedsel – door deze reactie wordt de heerlijke goudbruine korst, de intense smaak en de onweerstaanbare de onweerstaanbare geur gecreëerd.

Hij ontstaat bij hogere temperaturen (meestal tussen 140–165 °C), wanneer aminozuren zich verbinden met 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 gerecht.

Om het kookproces goed te laten verlopen, is het belangrijk om de schalen niet al te zeer te vullen 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. **Maillardreactie is een wenselijk proces** en verbetert de smaak, het aroma en het uiterlijk van het bereide voedsel aanzienlijk.

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



Deksels
De Lucca 4.0 meerlaagse roestvrijstalen collectie bevat roestvrijstalen deksels die oven- en vaatwasmachinebestendig zijn.

De deksels helpen tijd en energie te besparen, houden de warmte binnen en voorkomen ook onnodige vervuiling van de pan. We bevelen echter aan voorzichtig te zijn als u langere tijd kookt, stooft of bakt in de oven – alle handvatten en grepen, ook die op de deksels, kunnen heet worden.

Gebruik daarom altijd een spons of theedoek voor veilig gebruik.

③ Onderhoud

Laat de pan afkoelen voor het afwassen. Laat het vuil echter niet opdrogen.

Was de pan met de hand af in warm water met een beetje afwasmiddel. Gebruik een zachte spons of doek. Spoel de pan af met schoon water en droog hem grondig af.

Gebruik om de pan af te wassen geen metalen of nylon draadborstel, een schurend schoonmaakmiddel, oplosmiddelen,

chemicaliën e.d. Laat bij sterke verontreiniging de pan weken en gebruik om de verontreiniging te verwijderen een doek of een borstel van zacht materiaal. Bewaar de pan vaatwerk in het keukenkastje buiten het bereik van kinderen. **De pan is geschikt om in de vaatwasser te doen.**

Pannen met antiaanbaklaag raden we aan om die niet in de vaatwasser te doen. Anders kan de pan zijn antiaanbakeigenschappen verliezen.

Er kunnen kleine vlekken en andere tekenen van slijtage verschijnen tijdens het gebruik van de roestvrijstalen pan – dit is geen defect, maar een natuurlijke reactie van het materiaal op water, bij hitte of bij contact met andere metalen. De meeste van deze vlekken **kunt u gemakkelijk verwijderen met eenvoudige huismiddelen:**

① Kalkvlekken

(witte vlekken of laag)

→ Doe een beetje azijn op een spons, veeg de pan voorzichtig

schoon, spoel hem af met schoon water en droog hem goed af.

② Regenboogverkleuring

veroorzaakt door verhitting
→ Net als bij kalkaanslag helpt zachtjes inwrijven met azijn, afspoelen en afdrogen.

③ Roest

(zelden, bijvoorbeeld, met diepere krassen)
→ Meng zuiveringszout met een beetje water tot een pasta, breng dat aan op de aangetaste plek en veeg de pan daarna voorzichtig schoon. Spoel hem dan goed af en droog hem af. Herhaal de procedure zo nodig.

④ Vergeling

Een gouden verkleuring kan optreden als de pan wordt verhit tot boven 220 °C (bijvoorbeeld in de oven).
→ Schoonmaakmiddelen op basis van zuiveringszout kunnen helpen om de goudkleur van het roestvrij staal te verwijderen.

⑤ Puntjes en kuiltjes na het gebruik van zout

→ Puntjes en kuiltjes van zout

kunnen niet volkomen afgewassen worden. U kunt ze echter voorkomen door tijdens het koken het zout pas toe te voegen als het water kookt.

Belangrijk: Geen van de bovenstaande soorten vlekken tast de functionaliteit van uw pan aan en maakt hem evenmin schadelijk voor de gezondheid.

Het uiterlijk kan veranderen, maar niet de kwaliteit – uw FABINI pan blijft veilig, betrouwbaar en volledig voorbereid op de volgende kooksessie.

④ Belangrijke opmerkingen:

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

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

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

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

→ Gebruik het kookgerei 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.

→ Pak de pan altijd met beide handen vast, vooral grote volle pannen. Voorkom dat de pan valt, resp. dat er een voorwerp op valt.

→ Giet geen koud water in een hete pan en dompel hem niet onder in koud water en omgekeerd.

De bodem kan gaan bobbelen of de glazuurlaag kan beschadigd raken.

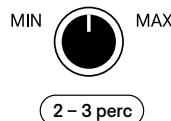
→ De pan is niet bedoeld voor gebruik in de magnetron.

→ Stel de pan niet bloot aan overmatig vocht. Door vocht gaat de pan roesten.

→ Als de pan is uitgerust 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.

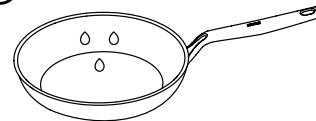
Rozsdamentes acél edény: lépésről lépésre

①



Az edényt melegítse fel. Az üres edényt tegye a főzőlapra, és a főzőlapot közepes teljesítménnyel kapcsolja be. Hagyja 2–3 percig melegedni.

②



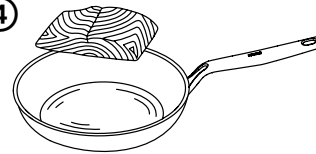
Az edénybe öntsön olajat. Kis mennyiségű olaj is elegendő. Használjon magas füstponttal rendelkező olajat (például repce, napraforgó vagy avokádó olajat).

③



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

④



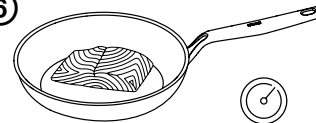
Tegye az edénybe az alapanyagokat. Az alapanyagokat óvatosan helyezze az edénybe. Ügyeljen arra, hogy az alapanyag ne legyen nedves, mert az olaj kifröccsenhet.

⑤



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

⑥



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

Minőségi edények a konyhájába. Örökre.

Ismerkedjen meg az új Lucca 4.0 rozsdamentes acél edénycsaláddal, amely évtizedeken keresztül fogja Önt szolgálni a konyhában.

A csúcsmínőségű anyagokból készült és szegecsmentes kiviteli új edénycsalád, a korábbi

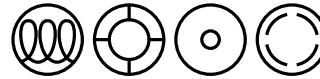
kollekció használati tapasztalatai alapján, komoly fejlesztésen ment keresztül. A többrétegű acél edény szinte minden hibát megbocsát a főzés közben, különösen akkor, ha az ápolást nem hanyagolja el. **Ezért fontos, hogy előbb figyelmesen olvassa végig a használati útmutatót.**

① Az edényről

Az Ön által megvásárolt edény felülete teljesen sima, abban nem található szegecsesek. Az edények használhatók:

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

→ elektromos és gázsütőkben.



A többrétegű FABINI edények első osztályú, alacsony széntartalmú rozsdamentes acélból készülnek. Ez az anyag minden körülmények között, függetlenül az edényt hosszabb ideig történő használatától, magas hőmérsékletnek való kitételétől vagy akár a felület megkarcolásától, **teljesen ártalmatlan az egészségre.**

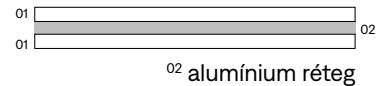
A tökéletesebb hőátadás érdekében a szendvicsfenékben alumínium réteg is található. Az alumínium réteg két rozsdamen-

tes acél lappal biztonságosan el van zárva a külvilágtól, és sohasem kerül kapcsolatba az ételekkel.

Ez a szendvicskonstrukció garantálja a rozsdamentes acél edény kiváló termikus tulajdonságait, az edény tartósságát és hosszú élettartamát.

A használatba vétel előtt

⁰¹ rozsdamentes acél réteg



⁰² alumínium réteg

Az első használatba vétel előtt az edényről távolítsa el minden csomagolóanyagot, reklám- és öntapadás címkét. Ezeket környezetbarát módon semmisítse meg.

Az edényt mosogatószeres meleg vízben kézzel mosogassa el. A mosogathoz puha szivacsot használjon, majd az edényt tiszta vízzel öblítse le és tökéletesen szárítsa meg.

Az első főzés előtt, egy egyszerű eljárással, az edény felületét varázsolja tapadásmentessé.

Az edénybe adagoljon körülbelül két evőkanál étolajat, majd ezt az edény teljes belső felületére kenje szét. Az edényt kissé melegítse fel, de csak addig, amíg az olaj finoman füstölni nem kezd.

Az edényt vegye le a főzőlapról, majd a maradék olajat papír törülközővel vagy tiszta konyharuhával törölje le. A felület ezáltal még simább lesz, az étel kevésbé fog letapadni. Javasoljuk ezt a fenti lépést minden olyan étel készítése előtt végrehajtani, amelynél az alapanyagok az edény felületére ragadnának. A kézi vagy gépi mosogatással ez a vékony réteg is eltűnik, ezért javasoljuk az olajjal való bevonás rendszeres ismétlését.

② Használat

Főzéshez olyan méretű főzőlapra tegye az edényt, amely megfelel az edény fenéktérjének. 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. A zsiradékot már felmelegített edénybe adagolja, így a zsiradék jobban kitölti a mikroszkopikus egyenetlenségeket, az edény használata könnyebb és kényelmesebb lesz.

Az edény a főzés közben erősen felmelegszik. Az edényt ezért **mindig 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 FAB-INI edényekben fém konyhai eszközök is használhatók, az hosszabb élettartam és az edények kímélése érdekében javasoljuk fa vagy műanyag eszközök használatát.

Hogyan ismerem fel, hogy ez edény elérte a megfelelő hőmérsékletet?

Egy egyszerű trükk, a vízteszt segítségével, amely a **Leiden-fros-jelenségen** alapszik. Amikor már úgy gondolja, hogy az edény megfelelően meleg, akkor cseppentsen néhány csepp vizet az edény aljára. Kövesse figyelemmel, hogy mi történik a vízcseppekkel.

- ➊ A vízcsepp szétfolyik.
→ Az edény még nem forró.
- ➋ A vízcsepp azonnal elpárolog.
→ Az edény már túl forró.
- ➌ A vízcsepp egyben marad, és elegánsan táncolni kezd az edény alján.

→ Ez az a pillanat, amikor az edény már elérte a megfelelő hőmérsékletet.

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 türellemmel.

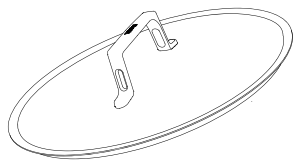
Megjegyzés:

néha úgy tűnhet, hogy a Maillard-reakció elégeti az

alapanyagot, de valójában épp az ellenkezője történik.

A Maillard-reakció 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.



Fedő

A többretegű Lucca 4.0 edénycsaládhoz rozsdamentes acélból készült fedők tartoznak. Ezeket a fedőket sütőben is lehet használni és mosogatógépben is el lehet mosogatni.

A fedő használata energiát takarít meg, melegen tartja az ételt az edényben, védia tűzhelyt az alapanyagok kifröccsenésétől.

Hosszabb idejű főzés, párolás vagy sütőben történő sütés közben a fedő és az edény, valamint az összes fogantyú erősen felmelegednek.

A biztonság érdekében ezeket csak konyhai kesztyűt viselve vagy konyharuhával fogja meg.

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

A mosogatáshoz **ne használjon fém vagy műanyag drótszivacsot**, karcoló mosogatószereket, oldó- és higító készítményeket stb. Erősebb és makacs, vagy égett szennyeződés esetén az edényt áztassa be, majd puha

kefével vagy ruhával lazítsa fel a lerakódást.

Az edény konyhaszekrényben tárolja, gyerekeknek elérhetetlen helyen. **Az edények mosogatógépben is elmosogathatók.**

A tapadásmentes felületű edényeket **nem javasoljuk mosogatógépben mosogatni**. Az ilyen edények egy idő után elveszíthetik a tapadásmentességi tulajdonságukat.

A rozsdamentes acél edények használata közben a felületen apró foltok vagy más elhasználódási jelek jelenhetnek meg, ez nem hiba, ezek az edény anyagának a vízzel, meleggel vagy más fémekkel való találkozásakor jönnek létre. A legtöbb ilyen foltot **könnyedén el lehet távolítani, háztartásban használatos készítményekkel:**

① Vízkő foltok

(fehér foltok vagy filmréteg)
→ Egy puha szivacsra adagoljon ecetet, majd törölje meg vele az edény felületét, végül tiszta vízzel öblítse le és szárítsa meg.

② **Meleg okozta szivárványos elszíneződés**

→ Mint a vízkő eltávolításnál, ecetes szivaccsal törölje át a felületet, öblítse le és szárítsa meg.

③ Rizsnyomok

(nem túl gyakori jelenség, pl. mélyebb karcolás esetén látható)
→ Étkezési szódabikarbónából és vízből készítsen pasztát, hordja fel a felületre, majd finoman törölje át. Majd öblítse le és szárítsa meg. Szükség esetén ismételje meg a fenti lépéseket.

④ Aránysárga elszíneződés

Általában magasabb hőmérséklet hatására (pl. sütőben, 220 °C felett) alakul ki.
→ Az ilyen elszíneződéseket szódabikarbóna tartalmú tisztítószerekkel lehet eltávolítani.

⑤ Só okozta pontok és mélyedések

→ A só által okozott pontokat és mélyedéseket nem lehet tökéletesen eltüntetni. Ez a jelenség megelőzhető, ha a sót csak forró vízbe adagolja.

Fontos! A fenti foltosodások és elszíneződések nincsenek hatással az edény használati

tulajdonságaira és az egészségre való ártalmatlanságára.

Ezek csak az edény megjelölésére vannak hatással, az edény minőségére nem. A FABINI edény továbbra is biztonságos, megbízható és főzésre kész.

④ Fontos figyelmeztetések

A FABINI edények kiváló minőségűnek 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 edényeket mindig két kézzel fogja meg, különösen a nagyobb lábasokat és az étellel teli edényeket. 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 a 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 14451737
www.fabini.hu

FABINI brand s.r.o.
IČ: 07 06 51 32