

PL

Ceramiczna forma w kształcie BARANKA będzie nadawać się przede wszystkim w czasie wielkanocnych przygotowań. Można w niej piec klasyczny biszkoptowy albo masłowego baranka (5 - 6 jajek), ale można formę użyć też do przygotowania galaretek, pasztetów, salcesonu i innych smakołyków. Forma jest z wysokiej jakości ceramiki, glazurowana. Przed pieczeniem proponujemy dokładnie wysmarować tłuszczem i wysypać mąką, aby były zachowane przy wyciągnięciu z formy wszystkie szczegóły. Ceramika wyśmienicie przewodzi ciepło i dlatego zapiekaniem i pieczeniem w ceramice można osiągnąć ekonomiczne przygotowanie jedzenia - zdroj wyłączamy wcześniej. Naczynia z ceramiki mają długą żywotność i przy poprawnym użytkowaniu wytrzymują parę lat. Potrzeba ale dotrzymywać dane zasady manipulacji z naczyniami. Produkt ma bardzo wysokie pięcie, dlatego nie znosi natychmiastowe szybkie zmiany temperatur - szok termiczny. Między formą i piekarnika musi być zapewniony przepływ powietrza, także zawsze postawić produkt na kratkę. Potrzeba dać zimną wodę do zimnego piekarnika i potem włączyć. Forma nadaje się do jakiegokolwiek piekarnika i można używać w mikrofalówce. W chałupie może być piękną dekoracją wnętrza.

Sposób użycia

Produkt ma bardzo wysokie naprężenia, dlatego nie znosi natychmiastowych, szybkich zmian temperatury – szoku cieplnego. W trakcie pieczenia nie wlewać (nie dodawać) do produktu zimnej wody. Jeśli podczas gotowania, trzeba dodać wody – zawsze należy dowozić letnią a najlepiej ciepłą wodą, aby nie doszło do szoku temperaturowego!

Produkt służy do używania w piekarniku, gdzie jest możliwość regulowania temperatury. Produkt można również używać w kuchence mikrofalowej, ale zawsze na najniższej mocy. Produktu nie można używać na kuchence gazowej, bezpośrednio na ogniu! W czasie pieczenia w piekarniku, między produktem i dnem piekarnika musi być zachowana przestrzeń w celu przepływu powietrza, dlatego też produkt zawsze kłaść na ruszt. Produkt należy chronić przed szokiem temperaturowym, dlatego zawsze należy go wkładać do zimnego piekarnika i dopiero potem go ogrzewać (w czasie podziewania, forma nie może być pusta). Nie nagrzewać piekarnika przed włożeniem formy. Nigdy nie wkładać produktu np. z lodówki od razu do piekarnika, należy odstawić formę do czasu, gdy osiągnie ona temperaturę pokojową. Produkt jest pokryty glazurą, która jest nieszkodliwa dla zdrowia i spełnia normy zgodnie z przepisami obowiązującymi w Czeskiej Republice/EU. Przed użyciem, produkt należy zanurzyć w wodzie. Produkt nadaje się do zapiekania wszystkich rodzajów jedzenia, bez użycia tłuszczu oraz wody. Wszystkie składniki można piec razem, co zapewni oryginalny smak oraz mniejsze zużycie energii. Produkt zapewnia doskonale rozłożenie ciepła w całym naczyniu – jedzenie będzie dokładnie upieczone i pozostanie soczyste. Mała nieuszczelnienie, nierówność pokrywy nie jest usterką (ręczne wykonanie) – garnek nie służy jako naczynie ciśnieniowe. Gorącego produktu po wyjęciu z piekarnika, nigdy nie kłaść na mokre lub zimne powierzchnie jak metal, kamień, kafelki – zawsze kłaść tylko na drewniane lub silikonowe powierzchnie. Szok temperaturowy mógłby

spowodować naruszenie a w rezultacie pęknięcie produktu! Uwaga – produkt po wyjęciu z piekarnika, rozgrzany jest do bardzo wysokiej temperatury, dotknięcie grozi poparzeniem - przy wyjmowaniu i przenoszeniu, należy używać środków ochronnych. Rozgrzaną formę zostawić do samoczynnego wystygnięcia – nigdy nie chłodzić! Przy użyciu i myciu, gdy produkt nasiąknie wodą, zmieni się jego kolor na ciemniejszy, gdy produkt wyschnie, powróci do pierwotnego koloru. Podczas normalnego użytkownika mogą powstać lekkie włosowate pęknięcia na powierzchni (dotyczy to tylko glazurowanej, wewnętrznej części produktu), to zjawisko jest zupełnie normalne dla ceramicznych produktów z naturalnego materiału, polepsza to efektywność duszenia oraz pomaga równomiernie doprowadzać temperaturę – jest to naturalne dla produktów wykonanych z ceramiki i nie jest to usterką produktu, nie może to być podstawą do reklamacji. Produkt ma wysoką wytrzymałość na mechaniczne uszkodzenia a także jest wytrzymały na wysokie temperatury - produkt można używać aż do maksymalnej temperatury 280 °C. Ceramiczna powierzchnia przy przegrzaniu nie wydziela żadnych toksycznych oparów, co czyni ją przyjazną dla środowiska a przede wszystkim, nadaje się do zdrowego gotowania. Przed pierwszym i po każdym następnym użyciu umyć wodą, wypłukać i wysuszyć. Przypalony garnek odmoczyć poprzez zanurzenie w wodzie, przy myciu uważać, aby nieuszkodzić powierzchni ostrymi przedmiotami. Gotować zawsze w czystym naczyniu. Poprawne konserwacja ma wpływ na żywotność produktu. Przy gotowaniu używać tylko plastikowych, silikonowych lub drewnianych narzędzi kuchennych, aby nie doszło do uszkodzenia powierzchni. Uszkodzona powierzchnia straci swoje właściwości. Po umyciu produkt wytrzeć i zostawić aż do naturalnego wyschnięcia. Przy przechowywaniu należy zapewnić dopływ powietrza do wnętrza produktu – dlatego pokrywkę przechowywać osobno, bądź tak aby nie była szczelnie włożona na produkt i aby była zastawiona wystarczająca przestrzeń między pokrywką i produktem do swobodnego przepływu powietrza. Przy wyciąganiu z piekarnika używać ochronną rękawicę albo inne ochronne środki – naczynie po wyjęciu z piekarnika jest bardzo gorące! Przechowywać poza zasięgiem dzieci – produkt nie jest zabawką! Gwarancji nie podlegają usterki wynikające z mechanicznych uszkodzeń w konsekwencji używania w sprzeczności z instrukcją użytkowania, niedbałą konserwacją oraz usterki spowodowane uderzeniem bądź upadkiem. Jeśli produkt używamy z przykrywą, dzięki nagromadzonej parze wodnej w środku, nie będzie potrzeby dodawać wody. W przypadku pieczenia bez pokrywy i potrzebie dolewania wody, zawsze należy dolewać ciepłą, nigdy nie dolewać zimną, gdyż może wywołać ona szok temperaturowy, co w rezultacie może doprowadzić do pęknięcia produktu! Produkt nie nadaje się do mycia w zmywarce.



orion

FORMA BERÁNEK
FORMA BARÁNOK
BAKING FORM RAM



www.oriondomacipotreby.cz

111540



6 421720 055929



d. 34 cm

Materiál: keramika.

Rozměry: 34x10x17,5 cm.

Před prvním použitím a poté podle potřeby umyjte teplou vodou se saponátem, opláchněte, osušte.

Před prvním použitím a podľa potreby umyte teplou vodou so saponátom, opláchněte, osušte.

Przed pierwszym użyciem umyć, spłukać, osuszyć.

Vyrobeno pro Velkoobchod Orion s.r.o., Nedošín 132, 570 01 Litomyšl.
Pre SK Orion Trade s.r.o., Pezinská cesta 30, 903 01 Senec.

CZ

Keramická forma ve tvaru BERÁNKA se Vám bude hodit především v době velkonočních příprav. Upečete v ni klasického piškotového nebo máslového baránka (5 - 6 vajec), ale můžete formu využit také k přípravě aspíků, nádivek, paštíky, tlačěnky a jiných dobrot. Forma je z kvalitní keramiky, glazovaná. Před pečením doporučujeme pečlivě vymazat tukem a vysypat moukou, aby byly zachovány při vyklopení z formy všechny detaily. Keramika výborně vede teplo a proto zapékáním a pečením v keramice dosáhnete ekonomické přípravy jídel, pokrmů dojdou - zdroj vypínatse s předstihem. Nádoby z keramiky mají dlouhou životnost a při správném zacházení Vám vydrží několik let. Je ale nutné dodržovat určité zásady manipulace s nádobím. Výrobek má velmi vysoké pnutí, nesnáší proto okamžité rychlé teplotní změny - tepelný šok. Mezi formou a dnem trouby musí být zajištěno proudění vzduchu, takže vždy pokládejte výrobek na mřížku. Je nutné dát studenou formu do studené trouby a pak teprve zapnout. Forma je vhodná do jakékoli trouby a lze ji použít v MVT. Na chalupě může být pěknou dekorací interiéru.

Způsob použití

Keramická forma má velmi vysoké pnutí, nesnáší proto okamžité rychlé teplotní změny – tepelný šok. Během pečení nelijte (nepřidávejte) do výrobku studenou vodu. Pokud chcete při vaření přidat vodu – vždy pouze alespoň vlažnou nebo nejlépe teplou, aby nedošlo k tepelnému šoku!

Keramika slouží pro použití v pečici troubě, kdy je možné regulovat teplotu. Je jí možné vložit i do mikrovlnné trouby, ale vždy však zvolte nižší stupeň povoleného ohřevu. Výrobek nepoužívejte na plotnách nebo na otevřeném přímém ohni!!! Mezi keramikou formou a dnem trouby musí být zajištěno proudění vzduchu, takže vždy pokládejte výrobek na mřížku. Výrobek je nutno chránit před tepelnými šoky, proto je nutné dáť studenou formu do vychladlé trouby a poté teprve zapnout a ohřívat společně s troubou (prázdný výrobek nikdy nepředehřívajte). Nepředehřívajte nikdy ani troubu. Nikdy nedávejte formu např. z ledničky přímo do trouby, ale nechte ji odstát, dokud nedosáhne přirozenou cestou pokojové teploty. Keramika je opatřena glazovaným povrchem čímž je zcela zdravotně nezávadná při dodržení norem a zákonů ČR/EU. Výrobek není nutné před použitím ponořit do vody. Je vhodný k zapékání všech druhů pokrmů bez použití tuku a vody. Všechny suroviny lze péct pohromadě což zaručuje specifickou chuť a úsporu energie. Keramická forma zaručuje dokonalé rozložení tepla po celé nádobě – pokrm je řádně propečen a zůstává šťavnatý. Mírná netěsnost, nerovnost víka (u forem s poklicí) nebo nádoby samotné není závadou (ruční práce) – výrobek neslouží jako tlaková nádoba. Horkou keramiku po vyjmutí z trouby nikdy nepokládejte na studeně nebo vlhké povrchy, kov, kámen, dlaždičky – vždy pouze na k tomu určenou dřevěnou nebo silikonovou podložku. Tepelný šok by mohl způsobit narušení nebo dokonce prasknutí formy! Pozor – výrobek je během pečení rozehřátý na velmi vysokou teplotu a mohlo by dojít k popálení – vždy používejte k manipulaci řádné ochranné pomůcky. Nevystavujte prudkým změnám teploty – rozehřátou formu nechte postupně přirozeně vychladnout –

nikdy nezchlazujte! V průběhu času se mohou vytvořit prasklinky na povrchu glazury. Tento jav je běžný u glazované keramiky a není na závadu, resp. není předmětem reklamacie. Během použití a mytí kdy výrobek zvlhne a nasákne vodou, se změní jeho barva a ztmavne – toto je v pořádku. Jakmile dokonale vyschne, opět se mu navráti původní barva. Tento jav je zcela přirozený pro keramické výrobky z přírodního materiálu – TOTO PLATÍ POUZE PRO NEGLAZOVANÉ ČÁSTI KERAMIKY! Na povrchu glazury se mohou během používání objevit případné vlasové trhliny – tento jav nelze považovat za vadu, neboť toto pouze podporuje efektivitu dušení/pečení a pomáhá výrobku ve vyrovnávání teplotních změn – je to přirozený jav produktů z přírodní keramiky, který není závadou. Glazovaný povrch je nepřilnavý, tepelně vodivý, má vysokou odolnosť vůči mechanickému poškození a je odolný vůči vysokým teplotám – formu lze použít pro pečení až do maximální teploty 280 °C. Glazovaný povrch ani při přehřátí nevyklučuje žádné toxické výpary a je šetrný k životnímu prostředí, a především je určen ke zdravému vaření.

Před prvním a po každém použití umyjte vodou, opláchněte a osušte, připečený výpek nechejte odmočit ponořením do vody. Při mytí dávejte pozor, aby nebyl narušen glazovaný povrch ostrými nebo jinými předměty. Vařte vždy pouze v dobře vyčištěném nádobí. Správná údržba ovlivňuje životnost. Při vaření používejte pouze plastové, silikonové či dřevěné kuch. náčiní, aby nedošlo k narušení povrchu. Narušený povrch ztrácí své vlastnosti. Po umytí výrobek utřete a nechte pozvolna vyschnout – při skladování je nutné, aby nebylo víko pevně usazeno na hrnce (u forem s víkem). Vždy je nutné zajistit proudění vzduchu dovnitř výrobku – víka i další součásti formy, proto skladujte samostatně anebo tak, aby byl zajištěn dostatečný prostor mezi částmi k řádnému proudění vzduchu. Při vytahování z trouby používejte chňapky a jiné ochranné pomůcky – nádoba je po vyjmutí z trouby velmi horká! Zamezte přístupu dětí. Skladujte mimo dosah dětí – výrobek není hračka! Záruka se nevztahuje na závady vzniklé mechanickým poškozením v důsledku užívání v rozporu s návodem k použití, narušenou údržbou a závady vzniklé úderem či pádem. Každý úder může narušit strukturu keramiky, což se může projevit až při zahřátí s vzrůstajícím vnitřním pnutím – narušený výrobek může lehcce prasknout). Pokud formu používáte s poklopem, díky vyklájecí páře není nutné „podlévat“ – přidávat vodu. V případě, že by ale bylo zapotřebí dolit vodu – nikdy nepřidávejte studenou!! Dolívejte opatrně teplou vodou, aby nedošlo k prasknutí/porušení formy z důvodu teplotního šoku!

Výrobek není vhodný pro použití v myčce na nádoby.

SK

Keramická forma v tvare BARÁNKA sa Vám bude hodiť predovšetkým v dobe veľkonočných príprav. Upečiete v nej klasického piškotového alebo maslového baránka (5 - 6 vajec), ale môžete formu využiť tiež na prípravu aspíkov, sekanej, paštéty, tlačienky a iných dobrot. Forma je z kvalitnej keramiky, glazovaná. Pred pečením odporúčame starostlivo vymazať tukom a vysypať múkou, aby boli zachované pri vyklopení z formy všetky detaily. Keramika výborne vedie teplo a preto zapekaním a pečením v keramike dosiahnete ekonomickú prípravu jedál - zdroj vypínate s predstihom. Nádoby z keramiky majú dlhú životnosť a pri správnom zaobchádzaní Vám vydržia niekoľko rokov. Je ale nutné dodržať určité zásady pri zaobchádzaní s nimi. Výrobky neznašajú okamžité rýchle teplotné zmeny - tepelný šok. Medzi formou a dnom rúry musí byť vždy zaistené prúdenie vzduchu, takže vždy položte výrobok na mriežku. Studenú formu vkladajte do studenej rúry a potom zapnite. Forma je vhodná do akejkoľvek rúry a môžete ju použiť v MVR. Na chalupe môže byť peknou dekoráciou interiéru.

Spôsob použitia

Keramická forma má veľmi vysoké pnutie, neznaša preto okamžité rýchle teplotné zmeny – tepelný šok. Počas pečenia nelejte (nepřidávajte) do výrobku studenú vodu. Ak chcete pri vaření pridať vodu – vždy iba vlažnú alebo najlepšie teplú, aby nedošlo k tepelnému šoku!

Keramika slúži na použitie v rúre na pečenie, kde je možné regulovať teplotu. Je ju možné vložiť aj do mikrovlnnej rúry, vždy ale zvolte nižší stupeň povoleného ohrevu. Výrobok nepoužívajte na platniach alebo na otvorenom ohni!!! Medzi keramikou formou a dnom rúry musí byť zabezpečené prúdenie vzduchu, takže vždy dávajte výrobok na mriežku. Výrobok je nutné chrániť pred tepelnými šokmi, preto je nutné dať studený výrobok do studenej rúry a až potom zapnúť a ohrievať spoločne s rúrou (prázdny výrobok ani rúru nikdy nepredhrievajte). Nikdy nedávajte formu napr. z chladničky priamo do rúry, ale nechajte ju odstáť, kým nedosiahne izbovú teplotu. Keramika je ošetroená glazovaným povrchom čím je úplne zdravotne nezávadná pri dodržaní noriem a zákonov ČR/EU. Výrobok nie je nutné pred použitím ponořit do vody. Je vhodný k zapekaniu všetkých druhov pokrmov bez použitia tuku a vody. Všetky suroviny môžete piecť pohromade čo zaručuje špecifickú chuť a úsporu energie. Keramická forma zaručuje dokonalé rozloženie tepla po celej nádobě – pokrm je riadne prepečený a zostáva šťavnatý. Mierna netesnosť, nerovnosť veka (pri výrobku výrobok s pokrievkou) alebo nádoby samotné nie je závadou (ručná práca) – výrobok neslúži ako tlaková nádoba. Horúcu keramiku po vybratí z rúry nikdy nedávajte na studeně alebo vlhké povrchy, kov, kameň, dlaždice – vždy len na k tomu určenú drevenú alebo silikónovú podložku. Tepelný šok by mohl spôsobiť narušenie alebo dokonca prasknutie formy! Pozor – výrobok je počas pečenia rozohriaty na veľmi vysokú teplotu a mohlo by dôjsť k popáleniu – vždy používajte k manipulácii riadne ochranné pomôcky. Nevystavujte prudkým zmenám teploty – rozohriaty výrobok nechajte postupne přirozene vychladnúť– nikdy neschlazujte! V priebehu času sa môžu vytvoriť praskliny

na povrchu glazúry. Tento jav je bežný u glazovanej keramiky a nie je závadou, resp. nie je predmetom reklamácie. Počas použitia a umývania keď výrobok zvlhne a nasiakne vodu , sa zmení jeho farba a stmavne – toto je v poriadku. Akonáhle výrobok dokonale vyschne, opäť sa mu navráti pôvodná farba. Tento jav je úplne prirodzený pre keramické výrobky z prírodného materiálu – TOTO PLATÍ LEN PRE NEGLAZOVANÉ ČÁSTI VÝROBKU! Na povrchu glazúry sa môžu počas používania objaviť prípadné vlasové trhliny – tento jav nie je možné považovať za chybu, pretože toto len podporuje efektivitu dusenia a pomáha výrobku pri vyrovnávaní teplotných zmien – je to prirodzený jav výrobku z prírodnej keramiky, ktorý nie je závadou výrobku. Glazovaný povrch je nepřilnavý, tepelne vodivý, má vysokú odolnosť voči mechanickému poškodeniu a je odolný voči vysokým teplotám – formu možno použiť na pečenie až do maximálnej teploty 280 °C. Glazovaný povrch ani pri prehriatí nevyklučuje žiadne toxické výpary a je šetrný k životnému prostrediu a predovšetkým je určený k zdravému vareniu.

Před prvým a po každom použití umyte vodou, opláchnite a osušte, připečený výpek nechajte odmočiť ponorením do vody. Při umývání dávajte pozor, aby nebol narušený glazovaný povrch ostrými alebo inými predmetmi. Varte vždy len v dobre vyčistenom riade. Správna údržba ovplyvňuje životnosť. Pri varení používajte len plastové, silikónové či drevené kuch. náčinie, aby nedošlo k narušeniu povrchu. Narušený povrch stráca svoje vlastnosti. Po umytí výrobok utrite a nechajte pozvolna vyschnúť – pri skladovaní je nutné, aby nebolo veko pevne usadené na hrniec (u foriem s vekom) Vždy je nutné zaistiť prúdenie vzduchu dovnútra výrobku – veko aj iné súčasti preto skladujte samostatne alebo tak, aby bol zaistený dostatočný priestor medzi vekom a pekáčom k riadnemu prúdeniu vzduchu. Při vyberaní z rúry používajte chňapky a iné ochranné pomôcky – nádoba je po vybratí z rúry veľmi horúca! Zamedzte prístupu detí. Skladujte mimo dosahu detí – výrobok nie je hračka! Záruka sa nevztahuje na závady vzniknuté mechanickým poškodením v dôsledku užívania v rozpore s návodom na použitie, zanedbanou údržbou a závady vzniknuté úderom či pádom. Každý úder môže narušiť štruktúru keramiky, čo sa môže prejaviť až pri zahriatí vzrastajúcim vnitorným pnutím – narušený výrobok môže ľahko prasknúť). Ak formu používate s poklopom, vďaka vznikajúcej pare nie je nutné „podlievať“ – pridávať vodu. V prípade, že by ale bolo potrebné doliať vodu – nikdy nepřidávajte studenú!! Dolievajte opatrne teplú vodu, aby nedošlo k prasknutiu/porušeniu formy z dôvodu teplotného šoku!

Výrobek nie je vhodný na používanie v umývačke na riad.