

#### Postup:

1. Opečte mäso – na panvici rozohrejte olej, kocky mäsa osolte, okoreňte a opečte zo všetkých strán dozlatista. Presuňte do keramickeho hrnca.
2. Na tej istej panvici orestujte cibuľu, cesnak a mrkvu, pridajte paradajkový pretlak, chvíľu restujte a zapražte múkou. Prilejte víno a nechajte odpariť alkohol (cca 3 minúty).
3. Všetko preložte do hrnca, pridajte vývar, zeler, bobkový list, tymian a podľa chuti dosolte. Varte: na nízkej teplote (Low): 6–8 hodín na vysokej teplote (High): 4 hodiny.
4. Podávajte so zemiakovou kašou, čerstvým chlebom alebo nokmí.

#### Tipy:

Druh mäsa: kľižka je ideálna – obsahuje kolagén, ktorý sa dlhým varením premení na želatínu, omáčka krásne zhustne.

#### PL

##### ŽAROODPORNÝ GARNEK CERAMICZNY Z POKRYWKĄ

Wypróbuj uczciwe domowe gotowanie z większym garnkiem ceramicznym, który łączy tradycyjne rzemiosło z wysoką funkcjonalnością. Dzięki specjalnie wypalanej ceramice garnek jest wyjątkowo mocny i odporny na wysokie temperatury, dzięki czemu można go bezpiecznie używać na płycie ceramicznej, kuchence gazowej lub elektrycznej, grillu, w piekarniku (do 250 °C) lub w kuchence mikrofalowej. Podczas używania na otwartym ogniu zalecamy rozpraszacz płomienia, indukcyjną można stosować wyłącznie z płytą indukcyjną dostosowaną do średnicy garnka z serii Orion. Garnek ma doskonałe właściwości akumulacyjne. W przeciwieństwie do materiałów metalowych lub szklanych znacznie dłużej utrzymuje ciepło, które jest równomiernie rozprowadzane po całym garnku. Obsługa jest łatwa dzięki uchwytem znajdującym się po bokach garnka. W pokrywce i uchwycie znajduje się otwór do uwalniania ciśnienia z garnka.

Oszczędzasz energię, a potrawy będą znacznie smaczniejsze. Z lodówki możesz bez problemu umieścić garnek na źródle ciepła lub w kuchence mikrofalowej, ale podgrzewaj go stopniowo, w przeciwnym razie garnek może pęknąć, co nie może być później przedmiotem reklamacji. Nie narażaj garnka na szoki termiczne.

#### GOTOWANIE, PIECZENIE, DUSZENIE

Dzięki unikalnym właściwościom materiału i powolnemu nagrzewaniu ceramiki twoje potrawy będą pełne naturalnych smaków, nie stracą soczystości, witamin ani składników mineralnych. Garnek nadaje się do duszenia, gotowania, a także pieczenia w piekarniku lub prażenia. Zalecamy używanie drewnianych lub silikonowych przyborów kuchennych. Jest idealny do gotowania różnych zup, gulaszów, potraw mięsnych, warzyw, ryżu, ziemniaków lub sosów. Mięso powoli dusi, nie tracąc naturalnych soków i zachowując typowy smak. Ryż wystarczy gotować kilka minut. Po zdjęciu z płyty sam dojdzie dzięki nagrzanym ceramicznym ściankom.

#### UWAGA:

Upewnij się, że podczas gotowania dzieci nie znajdują się w pobliżu garnka, ścianki garnka mogą być gorące!

Ewentualne różnice kolorystyczne, nierówności powierzchni lub szkliva nie stanowią wady i nie mogą być przedmiotem reklamacji. Produkt jest ręcznie wykonany, a wszystko to jest zgodne z charakterem wyrobu.

#### KONSERWACJA:

Najbardziej odpowiednim sposobem mycia naczyń jest mycie ręczne w gorącej lub wrzącej wodzie z niewielką ilością delikatnego detergentu. Garnek **bez pokrywki** nadaje się również do mycia w zmywarce. Nie używaj metalowych zmywaków, ponieważ mogą porysować powierzchnię szkliva i uszkodzić ją. W przypadku bardzo zabrudzonej powierzchni zalecamy namoczenie garnka na 20 minut. Nie moczyć garnka przez dłuższy czas. Zalecamy przechowywanie w suchym, dobrze wentylowanym miejscu, z dala od dzieci i ognia, i otwarty – bez pokrywki.



Umyj produkt ciepłą lub wrzącą wodą.



Dokładnie wytrzyj ściereczką.

Od czasu do czasu zalecamy wysuszyć w piekarniku.

#### ZALETY GARNKA CERAMICZNEGO:

- odpowiedni do wszystkich typów kuchenek – gazowej (z rozpraszaczem płomienia), elektrycznej, ceramicznej, indukcyjną można stosować wyłącznie przy użyciu maty indukcyjnej o odpowiednim rozmiarze
- można używać w piekarniku i kuchence mikrofalowej
- doskonała akumulacja i równomierne rozprowadzanie ciepła
- długo utrzymuje temperaturę
- dzięki wyjątkowym właściwościom cieplnym i materiałowi potrawy zachowują naturalną strukturę, smak, soki, witaminy i minerały

#### PRZEPIS:

##### Wolno duszona wołowina w winie z warzywami korzeniowymi (w stylu francuskiego Boeuf Bourguignon)

**Przygotowanie:** 20 min

**Gotowanie:** 6–8 godz. (na niskiej temp.) lub 4 godz. (na wysokiej temp.)

#### Składniki:

800 g wołowiny (goleń lub kark, pokrojonej w kostkę ok. 3–4 cm)

2 marchewki (pokrojone w grubsze plastry)

2 łodygi selera naciowego (pokrojone po skosie)

1 duża cebula (grubo posiekana)

3 ząbki czosnku (posiekane)

2 łyżki koncentratu pomidorowego

250 ml czerwonego, wytrawnego wina

250 ml bulionu wołowego

1 łyżka mąki pszennej

2 liście laurowe

1 gałązka tymianku (lub ½ łyżeczki suszonego)

sól, pieprz, oliwa

(opcjonalnie: kilka pieczarek, mały ziemniak lub korzeń pietruszki dla wzbogacenia smaku)

#### Przygotowanie:

1. Podsmaż mięso – na patelni rozgrzej oliwę, posól, popieprz i obsmaż kostki mięsa ze wszystkich stron na złoto. Przelóż do garnka ceramicznego.
2. Na tej samej patelni zeszklij cebulę, czosnek i marchewkę, dodaj koncentrat pomidorowy, chwilę podsmaż, następnie posyp mąką. Wlej wino, gotuj około 3 minuty, aby odparował alkohol.
3. Całość przelóż do garnka, dodaj bulion, seler, liście laurowe, tymianek i dopraw do smaku. Gotuj: Low: 6–8 godzin, High: 4 godzin.
4. Podawaj z puree ziemniaczanym, świeżym chlebem lub kłuskami.

#### Wskazówki:

Najlepsze mięso: to goleń – zawiera kolagen, który podczas długiego gotowania zamienia się w żelatynę, a sos pięknie gęstnieje.



HRNEC S POKLICÍ  
HRNIEC S POKRIEVKOU  
POT WITH LID



113381, 113382, 113383, 113384

NÁVOD  
INSTRUKCJA

### ŽÁRUVZDORNÝ KERAMICKÝ HRNEC S POKLIČÍ

Vyzkúšajte pectivé domáci varení se selským keramikým hrncem, ktorý spojuje tradiční řemeslo s vysokou funkcností. Díky speciálně vypalované keramice je hrnec výjimečně pevný a odolný vůči vysokým teplotám, takže jej můžete bezpečně používat na keramické varné desce, plynovém či elektrickém sporáku, grilu, troubě (do 250 °C) nebo mikrovlnce. Při použití na otevřeném plameni doporučujeme rozptylovač plamene, indukce je možná pouze s použitím indukční podložky dle průměru hrnce z nabídky Orion. Hrnec má výborné akumulací schopnosti. Na rozdíl od kovových nebo skleněných materiálů udrží podstatně déle teplo, které je rovnoměrně vedeno do celého hrnce.

Manipulace je snadná díky úchytům, které jsou na bocích hrnce. Na víku a úchytu je otvor pro uvolnění tlaku z hrnce. Ušetříte energii a jídlo bude daleko chutnější. Z chladničky můžete hrnec bez problému umístit na tepelný zdroj nebo do mikrovlnky, ale zahřívajte jej pozvolna, jinak by mohlo dojít k prasknutí hrnce, což nemůže být později předmětem reklamace. Nevystavujte hrnec tepelným šokům.

### VAŘENÍ, PEČENÍ, DUŠENÍ

Díky jedinečným vlastnostem materiálu a pozvolnému zahřívání keramiky budou vaše pokrmy plné přírodních chutí, neztratí šťavnatost, vitamíny a minerální látky. Hrnec je vhodný pro dušení, vaření, ale též pečení v troubě nebo pražení. Doporučujeme používat dřevěné či silikonové kuchyňské náčiní. Je ideální na vaření různých polévek, gulášů, masových směsí, zeleniny, rýže, brambor nebo omáček. Maso se pozvolna dusí, přitom neztrácí přírodní šťávy a ponechá si typickou chuť. Rýži stačí pár minut povařit. Odstráňte ji z plotýnky a sama dojde díky prohřátým keramikým stěnám.

### UPOZORNĚNÍ:

Dbejte na to, aby při vaření nebyly v dosahu hrnce děti, stěny hrnce mohou být rozpálené! Případně barevné odlišnosti, nerovnost povrchu či glazury nejsou na závadu a nemohou být předmětem reklamace. Jedná se o ruční výrobu a vše zmíněné je v souladu s výrobkem.

### ÚDRŽBA:

Nejvhodnější způsob umývání nádobí je ruční mytí horkou až vařící vodou a malým množstvím šetrného saponátu. Hrnec je **bez poklice** vhodný i do myčky nádobí. K mytí nepoužívejte kovové drátěnky, mohl by se poškrábat glazovaný povrch a narušit povrch. Při velmi znečištěném povrchu doporučujeme hrnec odmočit po dobu 20 minut. Hrnec nenamáčejte na delší dobu. Doporučujeme skladovat v suchu na dobře odvětrávaném místě, mimo dosah dětí a ohně a otevřený – bez poklice.



Produkt omyjte teplou až vařící vodou.



Důkladně vysušte utěrkou. Jednou za čas doporučujeme vysušit v troubě.

### VÝHODY KERAMICKÉHO HRNCE:

- vhodné pro všechny typy sporáků – plyn (při použití rozptylovače plamene), elektřina, sklo-keramika, indukce pouze při použití indukční podložky odpovídajícího rozměru
- lze použít v troubě i mikrovlnné troubě
- skvělá akumulace a rovnoměrné vedení tepla
- dlouhodobě udrží teplotu
- díky jedinečným tepelným podmínkám a materiálu ponechá jídlu přirozenou texturu chutí, bohaté přírodní šťávy, vitamíny a minerální látky

### Pomalu pečené hovězí na víně a kořenové zelenině (na způsob francouzského Boeuf Bourguignon)

**Příprava:** 20 minut

**Vaření:** 6–8 hodin (na nízkou teplotu) nebo 4 hodiny (na vysokou)

### Ingrediencie:

800 g hovězí klížky nebo krku (na kostky cca 3–4 cm)  
 2 mrkve (na silnější kolečka)  
 2 stonky řapíkatého celeru (na šikmé plátky)  
 1 větší cibule (nahrubo)  
 3 stroužky česneku (nasekat)  
 2 lžice rajčatového protlaku  
 250 ml červeného vína (suché)  
 250 ml hověžích vývaru  
 1 lžice hladké mouky  
 2 bobkové listy  
 1 větvička tymiánu (nebo 1/2 lžičky sušeného)  
 sůl, pepř, olivový olej  
 (volitelně: několik žampionů, malá brambora nebo kořenová petržel pro více chuti)



### Postup:

1. Opečte maso – na pánvi rozpalte olej, kostky masa osolte, opepřete a opečte ze všech stran dozlatova. Přesuňte do keramického hrnce.
2. Na stejné pánvi orestujte cibuli, česnek a mrkve, přidejte rajčatový protlak, chvíli orestujte a zapražte moukou. Přilijte víno a nechte trochu odpařit alkohol (cca 3 minuty).
3. Vše přendejte do hrnce, přidejte vývar, celer, bobkový list, tymián a podle chuti dosolte. Vařte: na nízkou teplotu (Low): 6–8 hodin, na vysokou teplotu (High): 4 hodiny
4. Podávejte s bramborovou kaší, čerstvým chlebem nebo noky.

### Tipy:

Druh masa: klížka je ideální – obsahuje kolagen, který se dlouhým vařením promění na želatínu, šťáva krásně zhoustne. Pokud chcete víc „českou“ verzi, můžete přidat trochu majoránky a podávat s knedlíky.

### SK

#### ŽIARUVZDORNÝ KERAMICKÝ HRNIEC S POKRIEVKOU

Vyskúšajte pectivé domáce varenie so sedliackym keramikým hrncom, ktorý spája tradičné remeslo s vysokou funkcnosťou. Vďaka špeciálne vypalovanej keramike je hrniec mimoriadne pevný a odolný voči vysokým teplotám, takže ho môžete bezpečne používať na sklokeramickej varnej doske, plynovom či elektrickom sporáku, grile, v rúre (do 250 °C) alebo v mikrovlnke. Pri použití na otvorenom plameni odporúčame rozptylovač plameňa, indukcia je možná iba pri použití indukčnej podložky podľa priemeru hrnce z ponuky Orion. Hrnec má výborné akumulacné schopnosti. Na rozdíl od kovových alebo sklenených materiálů udrží podstatně dlhšie teplo, ktoré je rovnomerne vedené do celého hrnce. Manipulácia je jednoduchá vďaka úchytom, ktoré sú po stranách hrnce. Na veku aj úchyte je otvor na uvoľnenie tlaku z hrnce.

Ušetříte energii a jedlo bude omnoho chutnější. Z chladničky můžete hrnec bez problémů umístit na tepelný zdroj nebo do mikrovlnky, avšak ohřievajte ho pozvoľna, inak by mohlo dôjsť k prasknutiu hrnce, čo neskôr nemôže byť predmetom reklamácie. Nevystavujte hrniec tepelným šokom.

### VARENIE, PEČENIE, DUSENIE

Vďaka jedinečným vlastnostiam materiálu a pozvoľnému ohrievaniu keramiky budú vaše jedlá plné prírodných chutí, nestratia šťavnatosť, vitamíny ani minerálne látky. Hrnec je vhodný na dusenie, varenie, ale aj pečenie v rúre či praženie. Odporúčame používať drevené alebo silikonové kuchynské náradie. Je ideálny na varenie rôznych polievok, gulášov, mäsových zmesí, zeleniny, ryže, zemiakov alebo omáčok. Mäso sa pozvoľna dusí, pritom nestráca prírodné šťavy a zachová si typickú chuť. Rýžu

stačí niekoľko minút povariť. Odstráňte ju z platne a sama dôjde vďaka prehriatym keramikým stenám.

### UPOZORNENIE:

Dávajte pozor, aby sa počas varenia deti nedostali do dosahu hrnce, steny hrnce môžu byť rozpálené! Prípadne farebné odlišnosti, nerovnosti povrchu či glazúry nie sú závadou a nemôžu byť predmetom reklamácie. Ide o ručnú výrobu a všetko uvedené je v súlade s charakterom výrobku.

### ÚDRŽBA:

Najvhodnejší spôsob umývania riadu je ručné umývanie horúcou až vriacou vodou a malým množstvom šetrného saponátu. Hrnec je **bez pokrievky** vhodný aj do umývačky riadu. Na čistenie nepoužívajte kovové drôtenky, mohol by sa poškrabať glazovaný povrch a narušiť štruktúru. Pri veľmi znečistenom povrchu odporúčame hrniec nechať odmočiť po dobu 20 minút. Hrnec nenamáčajte na dlhší čas. Odporúčame skladovať v suchu, na dobre vetranom mieste, mimo dosahu detí a ohňa, a otvorený – bez pokrievky.



Produkt umyte teplou až vriacou vodou.



Dôkladne osušte utierkou. Raz za čas odporúčame vysušiť v rúre.

### VÝHODY KERAMICKÉHO HRNCA:

- vhodný pre všetky typy sporákov – plyn (pri použití rozptyľovača plameňa), elektrina, sklo-keramika, indukcia iba pri použití indukčnej podložky zodpovedajúceho rozmeru
- možno použiť v rúre aj mikrovlnnej rúre
- skvelá akumulácia a rovnomerné vedenie tepla
- dlhodobou udrží teplotu
- vďaka jedinečným tepelným vlastnostiam a materiálu zachová jedlu prirodzenú textúru chuti, bohaté prírodné šťavy, vitamíny a minerálne látky

### RECEPT:

#### Pomaly pečené hovädzie na víne a koreňovej zelenine (na spôsob francúzskeho Boeuf Bourguignon)

**Příprava:** 20 minut

**Varenie:** 6–8 hodin (na nízkou teplotu) nebo 4 hodiny (na vysokou)

### Ingrediencie:

800 g hovädzej klížky alebo krku (na coky cca 3–4 cm)  
 2 mrkvy (na hrubšie kolieska)  
 2 stonky stopkoveho zeleru (na šikmé plátky)  
 1 väčšia cibula (nahrubo nakrájaná)  
 3 strúčiky cesnaku (nasekané)  
 2 lyžice paradajkoveho pretlaku  
 250 ml červeného vína (suché)  
 250 ml hovädzieho vývaru  
 1 lyžica hladkej múky  
 2 bobkové listy  
 1 vetvička tymianu (alebo 1/2 lyžičky sušeného)  
 soľ, korenie, olivový olej  
 (voliteľne: niekoľko šampiňónov, malý zemiak alebo koreňová petržlen pre viac chuti)

