

MAXIMUS

Uputstvo za upotrebu i održavanje
Use and care instructions



Email je, uz staklo, najzdraviji za pripremu i čuvanje hrane. Koristi se više stotina godina. Metalac je jedan od najboljih proizvođača emailiranog posuđa u Evropi, prisutan u kuhinjama širom sveta. MAXIMUS objedinjuje sve što smatramo najvažnijim za vaš kvalitetan izbor.

NAJVAŽNIJE O LINIJI MAXIMUS

• Pripada kategoriji masivnog emailiranog posuđa • Zdravstvena ispravnost emailiranog posuđa Metalac overena je od strane akreditovanih laboratorija • Potpuno je otporno na sve hemijske uticaje • Ne izaziva alergijske reakcije • Posebno je pogodno za pripremu zdrave hrane • Pogodno za pripremu na svim grejnim telima, uključujući i indukciju • Dobro prenosi toplotu • Štedi energiju u procesu pripremanja hrane • Lako i jednostavno se održava • Velika tvrdoća površine dozvoljava korišćenje svih vrsta pribora • Štedi prostor jer se i posude istog prečnika mogu odlagati jedna u drugu • Prilikom otklanjanja, poklopac se jednostavno oslanja na ručku posude • Posude i ambalaža su izrađeni od materijala koji se recikliraju

KORISNI SAVETI, PREPORUKE I POJAŠNJENJA

• Pre prve upotrebe posuđe operite toplom vodom i deterdžentom za ručno pranje, isperite i osušite • Kod električnih šporeta racionalno je koristiti ringlu čiji prečnik odgovara prečniku dna posude • Kod plinskih šporeta podesite plamen tako da bude u okviru površine dna posude • Kod keramičkih grejnih ploča takođe uskladite označenu grejnu površinu sa veličinom dna posude. Veoma je važno da keramička ploča i dno posude budu savršeno čisti i suvi kako bi predupredili da se ploča izgrebe, ili da se posuda zalepi i time dođe do oštećenja. • Prilikom pripreme hrane preporučujemo da posudu puniti maksimalno do 2/3 njene zapremine radi lakšeg rukovanja • Duge ručke na tiganjima i kaserolama okrenite ka unutrašnjoj strani štednjaka radi bezbednosti dece • Posude Maximus možete koristiti u rerni samo ukoliko ima metalne ručke i držač poklopcu. • Ukoliko je držač poklopcu od inoxa prilikom korišćenja u rerni na temperaturi iznad 200oC boja inoxa može se trajno promeniti u zlatno žutu, što ne menja njegova svojstva

UPOZORENJA

• Nikada ne zagrevajte praznu posudu jer usled pregrevanja može doći do topljenja emailja i oštećenja posude i grejnog tela • Nemojte da gurate ni vučete posude po površini keramičke ploče jer možete oštetiti i posudu i ploču. Uvek podižite posudu kada je pomerate po grejnoj ploči. • Nikada ne stavljajte u rernu posude koje imaju bakelitne montažne elemente • Nikada ne ostavljajte bez nadzora posudu na indukcijom grejnom telu jer se brzo zagreva • Ukoliko se prazna posuda pregreje, ne prelivajte je hladnom vodom jer može doći do otpucavanja emailja. Sklonite je sa grejnog tela i pustite da se lagano ohladi • Vruću posudu nemojte spuštati na pod, prekrivač, ili nameštaj bez odgovarajućeg podmetača • Obavezno koristite suhu krpu, ili platnene zaštitne rukavice, kada dodirujete zagrejanu posudu • Nije dozvoljeno stavljati emailirane posude u mikrotalasnu pećnicu • U slučaju jakog udara posude o čvrstu podlogu/predmet može doći do otpucavanja emailne zaštite. Ukoliko je oštećenje sa unutrašnje

strane, posudu nije preporučljivo dalje koristiti za pripremu hrane

ODRŽAVANJE

• Možete koristiti sva sredstva za pranje i čišćenje emajliranog posuđa, pa i ona koja sadrže abrazivne materije (poput vima). • Preporučujemo ručno pranje posude tečnim deterdžentom, sunderom i toplom vodom. • Ukoliko posuda ima nazubljeni rub ne preporučuje se pranje u mašini za pranje posuđa. • Nazubljeni rub posude nije zaštićen emajlom zbog čega ga odmah nakon pranja treba obrisati suvom pamučnom krpom ili mekim ubrusom i povremeno premazati tankim slojem jestiviog ulja. Naime, duži kontakt ruba posude sa vlagom nakon pranja, može dovesti do mestimične pojave korozije. U tom slučaju tragovi korozije se lako čiste oštrom stranom sundera, nakon čega rub opet dobro osušite i premažite uljem. • Ukoliko dođe do zagorevanja hrane, zagoreli sadržaj prelijte toplom vodom i ostavite da omekša da biste ga lakše otklonili. Potom operite posudu. • Nemojte čistiti posude agresivnim hemikalijama kao što su visoko koncentrovani rastvori sode ili kiseline (poput sredstava za izbeljivanje, sone kiseline i sl.) • Nataloženi kamenac možete otkloniti rastvorom alkohalnog sirćeta i vode u odnosu 1:1

POSTUPAJTE EKOLOŠKI

Posude Maximus i celokupna oprema za proizvod izrađeni su od materijala koji se recikliraju. Pre odlaganja na otpad, razdvojte pojedine delove, klasifikujte ih i odložite za reciklažu ili kao komunalni otpad prema važećim lokalnim propisima grada/opštine.

Proizvođač je nosilac sertifikata ISO 9001 i ISO 14001.

HR

UPUTSTVO ZA UPOTREBU I ODRŽAVANJE POSUĐA MAXIMUS

Emajl je, uz staklo, najzdraviji za pripremu i čuvanje hrane. Koristi se više stotina godina. Metalac je jedan od najboljih proizvođača emajliranog posuđa u Evropi, prisutan u kuhinjama širom svijeta. MAXIMUS objedinjuje sve što smatramo najvažnijim za vaš kvalitetan izbor.

NAJVAŽNIJE O LINIJI MAXIMUS

• Pripada kategoriji masivnog emajliranog posuđa • Zdravstvena ispravnost emajliranog posuđa Metalac ovjerena je od strane akreditiranih laboratorija • Potpuno je otporno na sve kemijske utjecaje • Ne izaziva alergijske reakcije • Posebno je pogodno za pripremu zdrave hrane • Pogodno za pripremu na svim grijaćim tijelima, uključujući i indukciju • Dobro provodi toplinu • Štedi energiju u procesu pripremanja hrane • Lako i jednostavno se održava • Velika tvrdoća površine dozvoljava korištenje svih vrsta pribora • Štedi prostor jer se i posude istog promjera mogu odlagati jedna u drugu • Prilikom otklapanja, poklopac se jednostavno oslanja na ručku posude • Posude i ambalaža su izrađeni od materijala koji se recikliraju

KORISNI SAVJETI, PREPORUKE I POJAŠNJENJA

• Prije prve upotrebe posude operite toplom vodom i deterdžentom za ručno pranje, isperite i osušite
• Kod električnih štednjaka racionalno je koristiti grijaču ploču koja ima isti promjer kao dno posude •

Kod plinskih štednjaka podesite plamen tako da bude u okviru površine dna posude • Kod keramičkih grijača ploča također uskladite označenu grijaču površinu sa širinom dna posude. Veoma je važno da keramička ploča i dno posude budu savršeno čisti i suhi kako bi izbjegli eventualne ogrebotine na ploči ili ljepljenje posude za ploču jer i u tom slučaju također može doći do oštećenja • Prilikom pripreme hrane preporučujemo da posudu punite maksimalno do 2/3 njezine zapremine radi lakšeg rukovanja • Duge ručke na tavama i posudama s 1 ručkom okrenite prema unutrašnjoj strani štednjaka radi sigurnosti djece • Posude Maximus možete koristiti u pećnici samo ukoliko ima metalne ručke i metalni držač poklopca. Ukoliko je držač poklopca od inoxa prilikom korištenja u pećnici na temperaturi iznad 200°C boja inoxa može se trajno promijeniti u zlatno žutu, što ne mijenja njegova svojstva

UPOZORENJA

- Nikada ne zagrijavajte praznu posudu jer usljed pregrijavanja može doći do topljenja emajla i oštećenja posude i grijaćeg tijela • Nemojte vući posude po površini keramičke ploče jer možete oštetiti i posudu i ploču. Uvijek podižite posudu kada je pomičete po grijačoj ploči. • Nikada ne stavljajte u pećnicu posude koje imaju bakelitne montažne elemente • Nikada ne ostavljajte bez nadzora posudu na indukcijskom grijačem tijelu jer se brzo zagrijava • Ukoliko se prazna posuda pregreje, ne preljevajte je hladnom vodom jer može doći do pucanja emajla. Sklonite je sa grijaćeg tijela i pustite da se lagano ohladi • Vruću posudu nemojte spuštati na nikakve površine bez odgovarajućeg podmetača dok se sadržaj ne ohladi • Obavezno koristite suhu krpu, ili platnene zaštitne rukavice kada dodirujete zagrijanu posudu • Nije dozvoljeno stavljati emajlirano posude u mikrovalnu pećnicu • U slučaju jakog udarca posude o čvrstu podlogu/predmet može doći do pucanja emajlirane zaštite. Ukoliko je oštećenje sa unutrašnje strane, posudu nije preporučljivo dalje koristiti za pripremu hrane

ODRŽAVANJE

- Možete koristiti sva sredstva za pranje i čišćenje emajliranog posuđa, pa i ona koja sadrže abrazivne materijale (poput Vima) • Preporučujemo ručno pranje posude tekućim deterdžentom, spužvom i toplom vodom • Ukoliko posuda ima nazubljeni rub ne preporučuje se pranje u perilici za pranje posuđa • Nazubljeni rub posude nije zaštićen emajlom zbog čega ga odmah nakon pranja treba obrisati suhom pamučnom krpom ili mekim ubrusom i povremeno premazati tankim slojem jestivog ulja. Naime, duži kontakt ruba posude sa vlagom nakon pranja, može dovesti do mjestimične pojave korozije. U tom slučaju tragovi korozije se lako čiste oštrom stranom spužve, nakon čega rub opet dobro osušite i premažite uljem • Ukoliko dođe do zagorijevanja hrane, zagorjeli sadržaj prelijte toplom vodom i ostavite da omekša da biste ga lakše otklonili. Potom operite posudu • Nemojte čistiti posude agresivnim kemikalijama kao što su visoko koncentrirani rastvori sode ili kiselina (poput sredstava za izbjeljivanje, solne kiseline i sl.) • Nataloženi kamenac možete otkloniti rastvorom alkoholnog octa i vode u odnosu 1:1

POSTUPAJTE EKOLOŠKI

Posude Maximus i cjelokupna oprema za proizvod izrađeni su od materijala koji se recikliraju. Prije odlaganja na otpad, razdvojite pojedine dijelove, klasificirajte ih i odložite za reciklažu ili kao komunalni otpad prema važećim lokalnim propisima grada/općine.

Proizvođač je nosioc certifikata ISO 9001 i ISO 14001.

UPUŠTVO ZA UPOTREBU I ODRŽAVANJE POSUĐA MAXIMUS

Emajl je poleg stekla najbolj zdrav za pripravo in shranjevanje hrane. Poznan je več sto let. Metalac je eden najboljših proizvajalcev emajlirane posode v Evropi, prisoten v kuhinjah širom sveta. MAXIMUS združuje vse lastnosti, ki so najpomembnejše pri vaši izbiri.

NAJPOMEMBNEJŠE O LINIJI MAXIMUS

- sodi v skupino masivne emajlirane posode
- zdravstveno ustreznost emajlirane posode Metalac so potrdili akreditirani laboratoriji
- popolna odpornost na vse kemične učinke
- ne povzroča alergijskih reakcij
- posebej primerna za pripravo zdrave hrane
- primerna za kuhanje na vseh grelnih telesih, vključno na indukciji
- dobro prevaja toploto
- varčuje z energijo v procesu priprave hrane
- vzdrževanje je lahko in enostavno
- velika trdnost površine dovoljuje uporabo vseh vrst pribora
- prihrani prostor, ker se posode enakega premera lahko odlagajo druga v drugo
- ob odkrivanju se pokrov enostavno nasloni na ročaj posode
- posoda in embalaža so narejeni iz materialov, ki se reciklirajo

KORISTNI NASVETI, PRIPOROČILA IN POJASNILA

- pred prvo uporabo posodo umijte s toplo vodo in detergentom za pomivanje, sperite in posušite
- pri električnih štedilnikih koristite ploščo, ki odgovarja premeru dna posode
- pri plinskih štedilnikih svetujemo, da plamen nastavite na premer dna posode
- za keramične kuhalne plošče prav tako priporočamo usklajenost med označeno velikostjo grelne površine in velikostjo dna posode. Zelo pomembno je, da sta keramična plošča in dno posode popolnoma čisti in suhi, da preprečimo poškodbo plošče ali da se posoda celo zalepi na kuhhalno ploščo
- za pripravo hrane priporočamo, da posodo napolnite maksimalno do 2/3 njene prostornine zaradi lažjega rokovanja
- dolge ročaje posod obrnite v notranjost štedilnika zaradi varnosti otrok
- posode Maximus lahko koristite tudi v pečici, če imajo kovinske ročke in držaj pokrova. Če je držaj pokrova iz inoxa, se v pečici pri temperaturi nad 200 stopinj C barva inoxa lahko trajno spremeni v zlato rumeno, kar pa ne menja lastnosti posode.

OPOZORILO

- nikoli ne segrevajte prazne posode, saj lahko pregrevanje povzroči topljenje emajla, poškoduje posodo in grelno površino
- ne vlecite posode po površini keramične plošče, ker lahko poškodujete tako posodo kot ploščo. Posodo vedno dvignite, ko jo želite premakniti po grelni plošči
- nikoli ne koristite v pečici posode, ki ima bakelitne montažne elemente
- na indukcijskih kuhalnih ploščah ne puščajte posode brez nadzora, ker se hitro segreva
- če se prazna posoda pregreje, je ne prelivajte s hladno vodo, ker lahko emajl odstopi. Odstavite jo z grelne površine in pustite, da se počasi ohladi!
- vroče posode ne odlagajte na tla, prtljiko ali pohištvo brez ustreznega podstavka
- uporabljajte suho krpo ali zaščitne kuhinjske rokavice, ko prijemate vročo posodo
- emajlirane posode ne uporabljamo v mikrovalovnih pečicah
- v slučaju močnega udarca posode ob trdno podlago ali predmet lahko pride do odleta emajla. Če je poškodba z notranje strani, posode ni priporočljivo uporabljati za pripravo hrane

VZDRŽEVANJE

• za čišćenje emajla lahko uporabite vsa čistila, vključno z abrazivnimi čistili • priporočamo ročno pomivanje posode s tekočim detergentom, gobo za pomivanje in toplo vodo • v kolikor ima posoda rebričen rob, ni priporočljivo pranje posode v pomivalnem stroju • rebričen rob posode ni zaščiten z emajlom, zato ga po umivanju obrišemo s suho bombažno krpo ali brisačo in občasno premažemo s tankim slojem jedilnega olja. Kadar je rob posode dolgo časa vlažen, se lahko pojavijo sledovi korozije. V tem slučaju očistite rob z grobo stranjo gobice za pomivanje, dobro osušite in premažite z oljem • če se hrana prime na dno, vsebino prelijte s toplo vodo in pustite, da se zmehča. Zmehčano vsebino odstranite iz posode in jo operite • ne čistite posode z agresivnimi kemikalijami kot so visokov koncentrirana raztopina sode ali kisline • vodni kamen lahko odstranite z raztopino kisa in vode v razmerju 1 : 1

RAVNAJTE EKOLOŠKO

Posoda in njena oprema so narejeni iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati. Pred odlaganjem odpadkov ločite posamezne dele, jih razvrstite in odložite v recikliranje ali kot komunalne odpadke v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi mesta/občine.

Proizvajalec ima certifikat ISO 9001 in ISO 14001.

МК

УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА И ОДРЖУВАЊЕ НА САДОВИТЕ MAXIMUS

Емајлот, заедно со стаклото, е најздравиот материјал za подготовка и чување на храна. Се употребува повеќе од стотина години. Металац е еден од најдобрите производители на емајлирани садови во Европа, присутен во кујните ширум светот. MAXIMUS обединува сè што сметаме дека е најважно за Ваш квалитетен избор.

НАЈВАЖНОТО ЗА ЛИНИЈАТА MAXIMUS

• Припаѓаат на категоријата масивни емајлирани садови • Здравствената исправност на емајлираните садови Металац е потврдена од страна на акредитирани лаборатории • Потполно се отпорни на сите хемиски влијанија • Не предизвикуваат алергиски реакции • Особено се погодни за подготовка на здрава храна • Погодни за готвење на сите грејни тела, вклучувајќи и индукции • Добро спроведуваат топлина • Штедат енергија во процесот на готвење храна • Лесно и едноставно се одржуваат • Големата тврдост на површината дозволува користење секаков вид прибор • Штедат простор бидејќи и садови со ист пречник може да се ставаат еден во друг • При кревање на капакот, тој може едноставно да се потпре на рачката на садот • Садовите и амбалажата се изработени од материјали кои се рециклираат

КОРИСНИ СОВЕТИ, ПРЕПОРАКИ И ПОЈАСНУВАЊА

• Пред првата употреба, измијте ги садовите со топла вода и detergent за рачно миење, исплакнете ги и исушете ги • Кај електричните шпорети, рационално е да користите рингла чијшто

пречник одговара на пречникот од дното на садот • Кај глински шпорети, подесете го пламенот така што да биде во рамки на површината на дното од садот • Кај керамичките грејни плочи, исто така, ускладете ја означената грејна површина со големината на дното на садот. Многу е важно керамичката плоча и дното на садот да бидат совршено чисти и суви, за да се спречи гребење на плочата или залепување на садот и притоа да дојде до оштетување • При готвење на храна, препорачуваме садот да го полните максимално до 2/3 од неговото волумен, заради полесно ракување • Долгите рачки на тавите и касеролите свртувајте ги кон внатрешната страна на шпоретот заради безбедност на децата • Садовите Maxitus може да ги користите во рерна, само доколку имаат метални рачки и метален држач за капако. Доколку држачот за капак е од инокс, при користење во рерна, на температура повисока од 200°C, бојата на иноксот може трајно да се промени во златно-жолта, што не ги менува неговите својства.

UPOZORENJA

• Никогаш не загревајте празен сад, бидејќи поради прегревање може да дојде до топење на емајлот и оштетување на садот и на грејното тело • Никогаш не загревајте празен сад, бидејќи поради прегревање може да дојде до топење на емајлот и оштетување на садот и на грејното тело • Немојте да го туркате ниту да го влечете садот по површината на керамичката плоча, бидејќи може да го оштетите и садот и плочата. Секогаш подигајте го садот кога го преместувате по грејната плоча • Никогаш не ставајте во рерна садови кои имаат бакелитни монтажни елементи • Никогаш не оставајте сад на индукционо грејно тело, без надзор, бидејќи брзо се загрева • Доколку празниот сад се прегрее, не го прелевајте со ладна вода бидејќи може да дојде до распакување на емајлот. Тргнете го од грејното тело и оставете го полека да се излади • Жешкиот сад не го ставајте на под, прекривка или мебел без соодветен подметач • Задолжително користете сува крпа или платнени заштитни ракавици, кога го допирате загреаниот сад • Не е дозволено емајлираните садови да се ставаат во микробранова печка • Во случај на јак удар на садот од цврста површина/предмет може да дојде до распакување на емајлната заштита. Доколку оштетувањето е од внатрешната страна, не е препорачливо понатамошно користење на садот за подготовка на храна • Немојте да го туркате ниту да го влечете садот по површината на керамичката плоча, бидејќи може да го оштетите и садот и плочата. Секогаш подигајте го садот кога го преместувате по грејната плоча

ОДРЖУВАЊЕ

• Можете да ги користите сите средства за миење и чистење на емајлираните садови, дури и оние кои содржат абразивни материји (како вим) • Препорачуваме рачно миење на садовите со течен детергент, сунѓер и топла вода • Доколку садот има назабен раб не се препорачува миење во машина за миење садови • Назабениот раб на садовите не е заштитен со емајл и затоа веднаш по миењето треба да се избрише со сува памучна крпа или мека хартиена крпа и повремено да се премачкува со тенок слој масло за јадење. Имено, подолг контакт на работ на садот со влага после миењето, може да доведе на места до појава на корозија. Во тој случај, трагите од корозија лесно се чистат со грубата страна на сунѓерот, после што работ повторно добро исушете го и премачкајте го со масло. • Доколку дојде до загорување на храна, загорената содржина прелијте ја со топла вода и оставете да омегне, за да можете полесно да ја отстраните. Потоа измијте го садот. • Не ги чистете садовите со агресивни хемикалии како што се високо концентрирани раствори на сода или киселина (како средства

за избелување, солна киселина и сл.) • Наталожениот бигор може да го отстраните со раствор од алкохолен оцет и вода, во сооднос 1:1.

ПОСТАПУВАЈТЕ ЕКОЛОШКИ

Садовите Maximus и целокупната опрема за нив се изработени од материјали кои се рециклираат. Пред фрлање во отпад, разделете ги поединечните делови, класифицирајте ги и предадете ги за рециклажа или како комунален отпад, согласно важечките локални прописи на градот/општината.

Производителот е носител на сертификатите ISO 9001 и ISO 14001.



metalac
POSUDE



Kneza Aleksandra 212,
32300 Gornji Milanovac, Srbija
www.metalacposudje.com
posudje@metalac.com



kontakt
centar

032/404040

kontakt@metalac.co.rs

Izdanje 1 / 2020,
dizajn i fotografija dizajn studio Metalac