



Doporučení pro delší životnost produktů Royalty Line

Vážení zákazníci,

jsme rádi, že jste se rozhodli zakoupit si produkt značky Royalty Line. Byť je nádobí Royalty Line kvalitní a vyráběné v souladu s nejnovějšími technologickými poznatky, pro jeho delší životnost a vaši větší spokojenost je vhodné dodržovat následující doporučení:

- 1) Před použitím odstraňte veškeré kryty a nálepky a poté nádobí opatrně opláchněte vodou s čisticím prostředkem. Nádobí s antiadhezní úpravou poté ošetřete malým množstvím rostlinného oleje a přebytečný olej setřete, k roztírání se nejlépe hodí papírová utěrka či ubrousek. Takovýmto způsobem můžete nádobí ošetřit vždy, když budete mít pocit, že se ztrácí jeho nepřilnavé vlastnosti – jedná se tzv. „omlazení“ povrchové vrstvy.
- 2) Pánve a hrnce nechte po ukončení vaření vychladnout, neochlazujte je nárazově například studenou vodou. Zaschlé zbytky potravin nechte odmočit.
- 3) Nádobí myjte roztokem vody a neodírajícího čisticího prostředku vhodného pro nepřilnavé materiály.
- 4) K čištění nepoužívejte mechanické prostředky, zabraňte styku s ostrými kovovými předměty.
- 5) Nenechávejte prázdné hrnce a pánve na rozežháté plotně.
- 6) Při broušení nožů ostřete pouze ostří, aby nedošlo k poškození antiadhezní vrstvy.
- 7) Keramické nože jsou určeny výhradně ke krájení potravin, při jiném použití je velmi pravděpodobné, že se nůž poškodí.
- 8) Keramický, mramorový a diamantový povrch je citlivý k potravinám, ale zároveň i na manipulaci. S nádobím s tímto povrchem **je proto nutné zacházet šetrně** a vyhnout se styku s kovovými předměty, např. vařečkami, lžicemi, noži, obracečkami nebo kovovými mixery a šlehači nebo třeba krájení potravin přímo na pánvi. Rovněž je třeba dávat pozor na ostré části myčky – např. pokud hrnec pokládáte na držáky na talíře apod. ***Odlupující se povrch má téměř vždy mechanickou příčinu!!!***
- 9) Nože jsou ostré a mohou způsobit poranění, dbejte na to při manipulaci s nimi i při jejich uložení. Zejména je uchovávejte mimo dosah dětí.
- 10) V běžných případech stačí nádobí umýt vodou s čisticím prostředkem. Nádobí je možné mýt i v myčce, i když v zájmu co nejdelší životnosti je lepší se mýtí v myčce vyhnout nebo jen mýt na **ECO režim** ve vrchní přihrádce myčky.



11) Nádobí je vyrobeno složeno částečně z litého hliníku a tak může za určitých okolností (**vliv má složení vody v dané lokalitě, složení potravin na nádobí apod.**) dojít k reakci s louhem (**hydroxid sodný**) obsaženým v některých **čisticích prostředcích či leštidlech**. Tato reakce je **zdraví neškodná**, ale projevuje se vytvořením černé vrstvy na spodní části dna nádobí. **Lze snadno smýt**, ovšem při styku s louhem se vytvoří znovu. Této reakci lze zabránit neutralizací louhu snížením ph (tj. zvýšením kyselosti) v myčce např. přidáním **octa, citronové šťávy, kyseliny citronové** a/nebo volbou čisticích prostředků fungujících více na **enzymatické bázi** - jedná se zejména o ekologické čisticí prostředky (**Amway, AlmaWin, Ecover, 7th generation, čisticí prostředek z mýdlových ořechů**). Dále pak je méně louhu v jednoduchých čističích (**tj. nikoli 3v1 nebo 5v1**), přičemž jako leštidlo můžete použít naprosto ekologický kuchyňský ocet.“ Pokud tato situace nastane, nejprve **vrstvu důkladně smyjte** pomocí hadříku a vhodného saponátu a následně **postupujte dle pokynů výše**.

Distributor pro ČR:

barevné vaření s.r.o., Jičínská 226/17, 130 00 Praha 3 - Žižkov

Dovozce do EU:

B.S.D TRADE B.V.B.A.

Heiveldekens 9-22, unit i, 2250 Kontich, Belgie