



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, lžícemi, 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 mytí 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 leštadlo 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.



Tento spotřebič by neměl být po ukončení životnosti vyhazován do domovního odpadu, ale musí být dovezen na centrální sběrné místo k recyklaci elektroniky a domácích elektrických spotřebičů. Symbol na spotřebiči, návod k obsluze a obal vás na tento důležitý problém upozorňuje. Materiály použité v tomto spotřebiči jsou recyklovatelné. Recyklací použitých domácích spotřebičů významně přispějete k ochraně životního prostředí.



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