

praktica

stainless steel

Cookware set of 11 pcs
Sada nádobí, 11 dílů
Kochgeschirrsset, 11-teilig
Batterie de cuisine, 11 pièces
Bateria 11 pz
Bateria de cocina, 11 pz
Trem de cozinha de 11 pcs
Komplet garnków, 11 części
Súprava riadu, 11 dielov
Набор посуды, 11 предметов



tescoma®

Instructions for use / Návod k použití / Gebrauchsanleitung / Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso / Instrucciones de uso / Instruções de utilização
Instrukcja użytkowania / Návod na použitie / Инструкция по использованию

en PRAKTICA set of 11 pcs, stainless steel

We congratulate you on the purchase of this Tescoma product. Thank you for buying Tescoma. If needed, please contact your retailer or Tescoma at www.tescoma.com.

CHARACTERISTICS

PRAKTICA cookware is made of high-grade stainless steel. Thanks to the all-stainless steel manufacture and timeless elegant design, it is excellent for both traditional and modern kitchens.

The cookware is provided with an extra thick sandwich bottom; heat is transferred continuously from the cooker into the vessels without variation and evenly throughout the bottom. Cooking is easier, without unwanted overcooking.

The sandwich bottom has excellent heat retaining properties, which economise on energy. The cooker may be switched off before the end of cooking and the cooker remains efficient even if set to a low output, meals left in the vessels preserve their temperature for a long time.

The cookware is provided with wide ergonomic grips for safe and comfortable handling, the cooking vessels are marked with a scale for measuring out.

PRAKTICA cookware is made so as to meet the demands of prolonged intense use, the shiny surface ensures an elegant appearance as well as easy and quick cleaning.

PRAKTICA cookware is suitable for all types of cooker - gas, electric, vitro-ceramic and induction cookers.

COOKING IN COOKWARE PRAKTICA

Set the cooker to maximum only for the initial phase of cooking and allow only low or medium output for the remainder of the cooking process.

Switch the heat off in advance before the end of cooking; make use of the heat retaining properties of the sandwich bottom.

Make sure that the size of the cooking range does not exceed the diameter of the bottom of the cookware and do not allow the flame to expand over the bottom.

WARNING!

Never heat empty cookware. When overheating empty vessels or vessels with little content on cookers over a long time, purple or brown stains might appear on the metal surfaces. These stains do not affect function; they do not represent a health hazard or fault and cannot be claimed.

COOKWARE PRAKTICA MAINTENANCE AND CARE

Wash and wipe dry thoroughly before first use. To permanently preserve a perfect appearance, always cook in properly cleaned cookware.

Clean with normal detergents, never use aggressive substances, chemicals and / or sharp objects. Cookware PRAKTICA can be cleaned using special agents for stainless steel - we recommend **CLINOX** for excellent cleaning results. Cookware PRAKTICA is dishwasher safe.

WARNING!

Should white stains appear on the inside surface, use vinegar, lemon drops or the special **CLINOX** stainless steel cleansing agent to clean. The stains are caused by mineral sediments present in water and their formation depends on the quality and hardness of local water. To prevent excessive formation of white stains, do not add salt until the water starts boiling. The white stains do not affect functioning of the cookware and are not hazardous to health. As such they do not represent a fault and cannot be claimed.

5-YEAR WARRANTY

A 5-year warranty period applies to this product from the date of purchase.

The warranty never covers defects:

- due to improper use incompatible with the Instructions for use
- resulting from an impact, fall or mishandling
- due to unauthorised repairs of, or alterations to, the product.

In the case of a justified complaint please contact your retailer or one of the service centres; for their list please refer to www.tescoma.com.

CS Sada PRAKTIKA, 11 dílů, nerez

Blahopřejeme k zakoupení výrobku Tescoma a děkujeme za důvěru projevenou naší značce. V případě potřeby se prosím obraťte na svého prodejce nebo na firmu Tescoma prostřednictvím www.tescoma.com.

CHARAKTERISTIKA

Nádoby PRAKTIKA je vyrobeno z prvotřídní nerezavějící oceli. Díky kompaktní celonerezové konstrukci a nadčasovému elegantnímu designu je vynikající pro každodenní použití v klasické i moderní kuchyni.

Nádoby je opatřeno extra silným sendvičovým dnem, teplo ze sporáku je předáváno dovnitř nádob plynule, bez výkyvů a rovnoměrně po celé ploše dna. Vaření je snazší, bez nežádoucího připalování.

Sendvičové dno má vynikající termoakumulační vlastnosti, které přispívají k úspoře energie. Sporák je možné vypínat s předstihem, ještě před ukončením vaření, vaření probíhá i při nízkém výkonu sporáku, pokrmy ponechané v nádobí si déle uchovávají svou teplotu.

Nádoby je opatřeno širokými ergonomickými úchyty pro bezpečnou a pohodlnou manipulaci, varné nádoby mají vyznačenu odměřovací stupnici.

Nádoby PRAKTIKA je vyrobeno tak, aby vyhovělo nárokům na dlouhodobé intenzivní používání, lesklá povrchová úprava zaručuje elegantní vzhled stejně jako snadné a rychlé čištění.

Nádoby PRAKTIKA je vhodné pro všechny typy sporáků - plynové, elektrické, sklokeramické a indukční.

VAŘENÍ V NÁDOBÍ PRAKTIKA

Sporák nastavte na maximum jen na počátku vaření, poté pokračujte na nízký, maximálně střední výkon sporáku.

Sporák vypínejte s předstihem ještě před ukončením vaření, využijte termoakumulačních vlastností sendvičového dna.

Volte správnou velikost plotýnky, průměr plotýnky musí být stejný nebo menší, než je průměr dna nádoby, plamen hořáku nesmí přesahovat okraje dna nádoby.

UPOZORNĚNÍ!

Prázdne nádoby nikdy nezahřívajte. Při dlouhodobém přehřívání prázdných nebo nedostatečně naplněných nádob se může na povrchu kovových částí objevit fialové až hnědé zbarvení. Toto zbarvení neomezuje funkčnost či zdravotní nezávadnost nádobí, není vadou výrobku a nemůže být předmětem reklamace.

ÚDRŽBA A PÉČE O NÁDOBÍ PRAKTIKA

Před prvním použitím nádobí PRAKTIKA důkladně umyjte a vytřete do sucha. Vařte vždy jen v dobře vyčištěném nádobí, pouze tak zachováte jeho dokonalý vzhled trvale.

Nádoby čistěte běžnými prostředky, k čištění nepoužívejte agresivní látky, chemikálie a ostré předměty, silně znečištěné nádoby nechte odmočit. Nádoby PRAKTIKA lze čistit speciálními prostředky pro čištění nerezového nádobí, jako ideální doporučujeme prostředek **CLINOX**. Nádoby PRAKTIKA lze mýt v myčce na nádobí.

UPOZORNĚNÍ!

Objeví-li se uvnitř nádobí bílé usazeniny, vyčistěte je octem, několika kapkami citronu nebo speciálním přípravkem na nerezové nádoby - čistícím prostředkem **CLINOX**. Jde o sedimenty minerálů obsažených ve vodě, jejichž tvoření je závislé na místních podmínkách a tvrdosti vody. Tvorbu bílých usazenin výrazně omezíte solením až do vařící vody. Bílé skvrny nijak neomezují funkčnost či zdravotní nezávadnost nádobí, nejsou vadou výrobku a nemohou být předmětem reklamace.

5 ROKŮ ZÁRUKA

Na tento výrobek je poskytována 5-letá záruka, počínaje dnem prodeje.

Záruka se zásadně nevztahuje na tyto případy:

- výrobek byl používán v rozporu s Návodem k použití
- závady byly způsobeny úderem, pádem či neodbornou manipulací
- na výrobku byly provedeny neautorizované opravy a změny.

V případě oprávněné reklamace se prosím obraťte na svého prodejce nebo na některé ze servisních středisek, seznam na www.tescoma.com.

de Topfset PRAKTICA, 11-teilig, Edelstahl

Wir gratulieren zum Kauf des Produktes Tescoma und danken für Ihr in unsere Marke gezeigtes Vertrauen. Im Bedarfsfall wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bzw. na die Firma Tescoma über www.tescoma.com.

BESCHREIBUNG

Das Kochgeschirr PRAKTICA ist aus erstklassigem rostfreien Edelstahl hergestellt. Dank der kompakten rostfreien Konstruktion und dem zeitlosen Design ist das Geschirr für den täglichen Gebrauch in der klassischen sowie modernen Küche hervorragend.

Das Kochgeschirr ist mit extra starkem Sandwich-Boden versehen, die Wärme wird vom Kochherd ins Kochgeschirr kontinuierlich, ohne Schwankungen und gleichmäßig durch die ganze Bodenfläche übergeben. Das Kochen ist leichter, es kommt zu keinem unerwünschten Anbrennen.

Der Sandwich-Boden hat ausgezeichnete Wärmeleit-Eigenschaften, die zur Energieersparnis beitragen. Der Kochherd kann ausgeschaltet werden, bevor das Gargut fertig gekocht ist, das Kochen erfolgt auch bei niedriger Leistung des Kochherdes. Die gekochten Lebensmittel bleiben im Kochgeschirr länger warm.

Das Kochgeschirr ist mit breiten ergonomisch geformten Griffen für sichere und komfortable Handhabung versehen, in den Kochgefäßen ist die Messskala angezeigt.

Bei der Herstellung des Kochgeschirrs PRAKTICA werden die Ansprüche auf intensive und lange Nutzung berücksichtigt, die glänzende Oberflächenbehandlung garantiert das elegante Aussehen sowie die einfache und schnelle Reinigung.

Das Kochgeschirr PRAKTICA ist für Gas-, Elektro-, glaskeramische und Induktionsherde geeignet.

KOCHEN IM KOCHGESCHIRR PRAKTICA

Den Kochherd auf die max. Leistungsstufe nur am Anfang des Kochens einstellen, dann auf niedrige, max. mittlere Leistungsstufe des Kochherdes zurückschalten.

Den Kochherd früher abschalten, bevor das Gargut fertig ist, die Wärmeleit-Eigenschaften des Sandwich-Topfbodens werden damit ausgenutzt.

Richtige Größe der Kochplatte wählen, der Durchmesser der Kochstelle sollte gleich oder kleiner

als der Durchmesser des Topfbodens sein, die Gasflamme darf nie über den Rand des Topfbodens hinausragen.

HINWEIS!

Das leere Kochgeschirr nie erhitzen. Bei einer langzeitigen Überhitzung der leeren, bzw. ungenügend befüllten Kochgefäße kann die Oberfläche der Metallteile violett bis braun verfärbt werden. Diese Verfärbung beeinträchtigt keinesfalls die Funktion oder Gesundheitsfreundlichkeit des Kochgeschirres, stellt keinen Produktmangel dar und kann nicht beanstandet werden

WARTUNG UND PFLEGE UM DAS KOCHGESCHIRR PRAKTICA

Vor dem ersten Gebrauch das Kochgeschirr PRAKTICA gründlich abspülen und trockenwischen. Ausschließlich im gut gereinigten Kochgeschirr kochen, nur so kann das perfekte Aussehen des Kochgeschirres dauerhaft aufrechterhalten werden!

Das Kochgeschirr mit üblichen Reinigungsmitteln reinigen, keine aggressiven Mittel, Chemikalien, scharfen Gegenstände verwenden. Das Kochgeschirr PRAKTICA kann mit speziellen Mitteln für Reinigung des rostfreien Kochgeschirrs reinigen, das Reinigungsmittel **CLINOX** ist empfehlenswert. Das Kochgeschirrset PRAKTICA ist spülmaschinenfest.

HINWEIS!

Treten im Kochgeschirr weiße Flecken auf, kann man es mit Essig, einigen Tropfen Zitronensaft, bzw. mit speziellem Reinigungsmittel für rostfreies Kochgeschirr - Reinigungsmittel **CLINOX** reinigen. Es handelt sich um abgelagerte Mineralien und die Bildung hängt von den örtlichen Bedingungen und der Wasserhärte ab. Um die Bildung der weißen Flecken wesentlich zu reduzieren, ist erst das siedende Wasser zu salzen. Die weißen Flecken beeinträchtigen keinesfalls die Funktion oder Gesundheitsfreundlichkeit des Kochgeschirres, stellen keinen Produktmangel dar und können nicht beanstandet werden.

5 JAHRE GARANTIE

Für dieses Produkt wird eine Garantiefrist von 5 Jahren ab Verkaufsdatum gewährt.

Die Garantie erstreckt sich grundsätzlich nicht auf folgende Fälle:

- Produktnutzung entgegen der Gebrauchsanleitung
- Stoß-, Sturzbeschädigungen, nicht fachgerechte Handhabung
- Nichtautorisierte Reparaturen und Änderungen am Produkt.

Im Falle einer berechtigten Beanstandung wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bzw. an eine Servicestelle, die Liste finden Sie auf www.tescoma.com.



Batterie de cuisine PRAKTICA, 11 pièces, inox

Nous vous félicitons de l'achat d'un produit Tescoma et vous remercions de la confiance que vous accordez à notre marque. Pour toute question, veuillez vous adresser à votre revendeur habituel ou directement à la société Tescoma par l'intermédiaire de son site Internet www.tescoma.com.

CARACTÉRISTIQUES

La batterie de cuisine PRAKTICA est fabriquée en acier inoxydable de haute qualité; sa construction compacte et son design extratemporel et attrayant destinent cette batterie de cuisine à un usage quotidien, aussi bien pour la cuisine traditionnelle que moderne.

Les récipients sont munis d'un fond en sandwich particulièrement épais. La chaleur de la cuisinière est répartie dans tout le récipient de manière régulière, sans variations et sur toute la surface du fond. La cuisson est de ce fait plus facile, sans risque de brûler les aliments.

Le fond en sandwich a une excellente capacité d'accumulation thermique, ce qui permet une économie d'énergie. Il est possible d'arrêter la cuisinière suffisamment à l'avance avant la fin de la cuisson et de cuire à une puissance réduite. Les aliments conservés dans le récipient restent aussi chauds plus longtemps.

Les récipients sont munis de larges poignées ergonomiques, qui, en cas d'utilisation correcte, ne s'échauffent pas et permettent une utilisation facile en toute sécurité. L'intérieur des récipients est gradué

Les ustensiles de cuisine PRAKTICA sont fabriqués en vue d'un usage intensif de longue durée. La finition extérieure et intérieure polie garantit l'aspect élégant et impeccable aussi bien que le nettoyage facile et rapide.

Les ustensiles de cuisine PRAKTICA conviennent à tous les types de cuisinières - à gaz, électriques, vitrocéramiques et à induction !

CUISSON DANS LES USTENSILES PRAKTICA

Démarrer la cuisinière à puissance maximale uniquement en début de cuisson, qui se termine à puissance au plus moyenne.

Arrêter la cuisinière avant la fin de la cuisson - vous utiliserez ainsi la capacité d'accumulation thermique du fond en sandwich.

Toujours choisir un brûleur de taille adéquate - le diamètre du brûleur doit être égal ou légèrement inférieur au diamètre du fond, la flamme du gaz ne doit jamais dépasser le bord du fond - dans ce cas, les poignées seront chauffées, avec risque de dommages et d'accident.

ATTENTION!

Ne jamais chauffer des ustensiles vides! En cas de surchauffe peuvent apparaître des taches de couleur brune ou violette. Ceci n'a aucune influence sur la fonction ou la qualité des aliments; elles ne sont en aucun cas un défaut de fabrication et donc ne peuvent faire l'objet d'une réclamation.

ENTRETIEN DES USTENSILES DE CUISINE PRAKTICA

Avant la première utilisation, bien nettoyer et sécher parfaitement. Ne jamais cuire des aliments que dans des ustensiles parfaitement propres - c'est la seule manière de leur conserver leur aspect d'origine!

Nettoyer avec des produits courants, sans composants agressifs, chimiques ou abrasifs. Les ustensiles de cuisine PRAKTICA peuvent être nettoyés avec des produits spéciaux pour les ustensiles en acier inoxydable - nous recommandons le produit spécial **CLINOX**. Les ustensiles de cuisine PRAKTICA peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Laisser tremper les casseroles fortement salées avec de l'eau ou une solution de détergent.

ATTENTION!

Si des dépôts blancs apparaissent à l'intérieur, il est possible de les éliminer avec du vinaigre, quelques gouttes de jus de citron ou avec le produit spécial pour l'acier inoxydable **CLINOX**. Il s'agit de sédiments minéraux dont la formation peut dépendre de la dureté de l'eau. Il est possible de prévenir leur apparition en salant seulement lorsque l'eau bout. Les taches blanches n'ont aucune influence sur la fonction ou la qualité des aliments; elles ne sont en aucun cas un défaut de fabrication et donc ne peuvent faire l'objet d'une réclamation.

5 ANS DE GARANTIE

Ce produit fait l'objet d'une garantie de cinq ans à partir de la date de l'achat.

La garantie ne couvre toutefois pas les cas suivants:

- le produit a été utilisé en opposition avec le présent Mode d'emploi
- les défauts sont la suite de chocs, de chute ou de mauvaise manipulation
- des modifications ou réparations non autorisées ont été apportées au produit.

Veuillez adresser toute réclamation éventuelle à votre revendeur ou aux services agréés d'entretien, dont la liste se trouve sur le site www.tescoma.com.



Batteria PRAKTICA 11 pz, acciaio inossidabile

Ci congratuliamo con voi per l'acquisto di questo prodotto Tescoma. Grazie per aver scelto Tescoma. Per qualsiasi informazione, potete contattare il vs. rivenditore o direttamente Tescoma al sito web www.tescoma.com.

CARATTERISTICHE

Le pentole PRAKTICA sono prodotte in acciaio inossidabile di alta qualità. Grazie alla fabbricazione tutta in acciaio inossidabile e all'elegante design intramontabile, è ideale sia per le cucine tradizionali che moderne.

Le pentole sono provviste di fondo termodiffusore extra spesso; il calore viene trasferito in modo continuo dal fornello al corpo pentola senza variazione e persino attraverso il fondo. Cucinare è più facile, senza bruciature indesiderate.

Il fondo termodiffusore ha proprietà eccellenti nel trattenere il calore, che permette di economizzare l'utilizzo energetico. Il fornello può essere spento prima del termine della cottura e rimane efficiente anche se regolato ad una bassa erogazione, i cibi lasciati nel recipiente di cottura mantengono la loro temperatura per un lungo periodo.

Le pentole sono fornite con ampi manici ergonomici per un utilizzo sicuro e confortevole, i corpi pentola sono marcati da una scala graduata per la misurazione.

Le pentole PRAKTICA sono prodotte per soddisfare la domanda di un uso prolungato, la superficie lucente assicura un aspetto elegante così come una rapida pulizia.

Le pentole PRAKTICA sono adatte per tutti i tipi di cottura - a gas, elettrica, in vetro-ceramica e ad induzione.

CUCINARE NELLE PENTOLE PRAKTICA

Regolare il fornello al massimo solo nella fase iniziale di cottura e lasciare al minimo o a media erogazione per il resto del processo di cottura.

Spegnere il calore anticipatamente prima della fine della cottura; sfruttare le proprietà di trattenere il calore del fondo termodiffusore.

Assicurarsi che la dimensione del fornello non sia più grande del diametro del fondo della pentola e non lasciare che la fiamma si espanda sul bordo.

ATTENZIONE!

Non scaldare mai una pentola vuota. Quando si surriscalda una pentola vuota o con un piccolo contenuto su un fornello per un lungo periodo, possono comparire delle macchie purpuree o marroni sulle superfici di metallo. Queste macchie non incidono sul corretto funzionamento, non rappresentano un pericolo per la salute o un difetto e non possono essere reclamate.

MANUTENZIONE E CURA DELLE PENTOLE PRAKTICA

Lavare e asciugare accuratamente prima del primo utilizzo. Per mantenere un buon aspetto in modo permanente, cucinare sempre in pentole propriamente lavate.

Lavare con normali detersivi, non usare mai sostanze aggressive, chimiche e oggetti taglienti. Le pentole PRAKTICA possono essere lavate usando agenti speciali per l'acciaio inossidabile, suggeriamo **CLINOX** per dei risultati eccellenti nella pulizia. Le pentole PRAKTICA sono lavabili in lavastoviglie.

ATTENZIONE!

Se dovessero comparire delle macchie bianche sulla superficie interna, usare l'aceto, gocce di limone o lo speciale detersivo **CLINOX** per l'acciaio inossidabile per pulirle. Le macchie sono causate dai sedimenti minerali presenti nell'acqua e la loro formazione dipende dalla qualità e dalla durezza dell'acqua locale.

Per prevenire un'eccessiva formazione della macchie bianche, non aggiungere il sale fino a che l'acqua comincia a bollire. Le macchie bianche non incidono sul funzionamento della pentola e non sono pericolose per la salute. Poiché non rappresentano un difetto non possono essere reclamate.

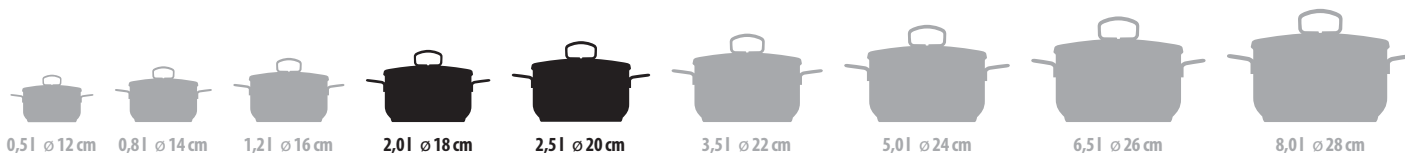
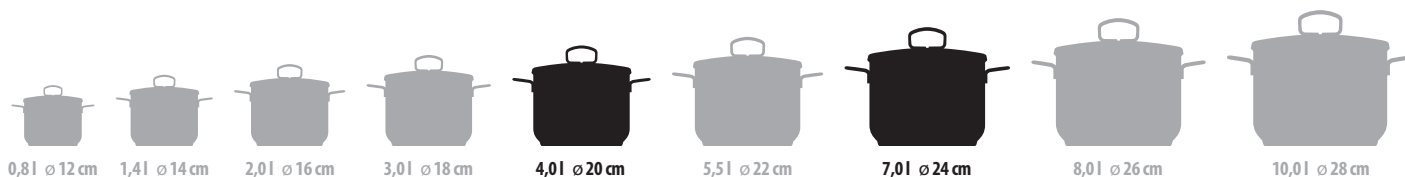
5 ANNI DI GARANZIA

Un periodo di garanzia di 5 anni viene applicato a questo prodotto dalla data di acquisto.

La garanzia non copre i seguenti difetti:

- dovuti a uso improprio non compatibile con le Istruzioni per l'uso
- risultanti da impatto, caduta o utilizzo improprio
- dovuti a riparazioni non autorizzate o alterazioni del prodotto.

In caso di reclamo giustificato, contattare il proprio rivenditore di fiducia o uno dei centri servizio; la lista dei centri servizio è disponibile nel sito www.tescoma.com.



Ask for the complete PRAKTICA product range at your retailer. / Kompletní sortiment výrobků PRAKTICA žádejte u svého prodejce.

Das komplette Sortiment der Produktreihe PRAKTICA erhalten Sie bei Ihrem Händler. / L'assortiment complet PRAKTICA est disponible chez votre revendeur habituel.

Richiedere al proprio rivenditore di fiducia tutte le informazioni in merito alla gamma PRAKTICA. / Pregunte por la línea completa PRAKTICA a su proveedor.

Peça informações sobre a linha completa dos artigos PRAKTICA no seu revendedor. / Informacje o pełnym asortymencie wyrobów PRAKTICA można uzyskać u sprzedawcy naszych produktów.

Kompletný sortiment výrobkov PRAKTICA žiadajte u svojho predajcu. / Полный ассортимент изделий PRAKTICA спрашивайте у своего продавца.

ES Batería PRAKTICA 11 pz, acero inoxidable

El felicitamos por la compra de este producto Tescoma. Gracias por comprar Tescoma. Si lo necesita, por favor contacte con su proveedor o con Tescoma en www.tescoma.com.

CARACTERÍSTICAS

La batería de cocina PRAKTICA está fabricada en acero inoxidable de primera calidad. Gracias a su fabricación en acero inoxidable y su elegante diseño, es perfecta tanto para cocinas tradicionales como modernas.

La batería está provista de un triple fondo sandwich extra grueso termodifusor; el calor se transfiere continuamente de la placa al interior de los recipientes sin variación y siempre a través del fondo. Cocinar es más fácil, sin los indeseados quemados.

El fondo sandwich tiene excelentes propiedades de acumulación de calor, lo que permite ahorrar energía - la placa se puede apagar antes de terminar la cocción, e incluso sigue siendo eficaz si se pone a fuego/calor bajo, los alimentos que se dejan en el recipiente mantienen su temperatura durante un largo tiempo.

La batería está provista con anchas asas ergonómicas para un manejo cómodo y seguro, los recipientes están marcados con una escala para medir.

La batería PRAKTICA está fabricada para responder a los requisitos de un uso intensivo y prolongado, la superficie brillante garantiza un aspecto elegante y una limpieza fácil y rápida.

La batería PRAKTICA es adecuada para todo tipo de cocinas - gas, eléctrica, vitrocerámica e inducción.

COCINAR EN LA BATERÍA PRAKTICA

Encienda la placa al máximo sólo en la fase inicial de cocción y reduzca a bajo o medio fuego / calor durante el proceso de cocción.

Apague la placa antes de finalizar el proceso de cocción; utilice las propiedades de retención de calor del triple fondo sandwich.

Asegúrese que el tamaño del fuego / calor no excede el diámetro del fondo de la batería y evite que la llama sobresalga por los laterales de la misma.

PRECAUCIÓN!

Nunca caliente recipientes vacíos. Cuando caliente recipientes vacíos o recipientes con poco contenido durante mucho tiempo, pueden aparecer manchas púrpuras o marrones en las superficies metálicas. Esas manchas no afectan al funcionamiento; no representan una amenaza para la salud y no pueden ser objeto de reclamación.

MANTENIMIENTO Y CUIDADO DE LA BATERÍA PRAKTICA

Lavar y secar minuciosamente antes del primer uso. Para conservar una perfecta apariencia, cocine siempre en placas de cocina limpias.

Lavar con detergentes normales, no use nunca detergentes agresivos, productos químicos ni objetos afilados. La batería de cocina PRAKTICA se puede limpiar usando productos especiales para acero inoxidable - recomendamos **CLINOX** por sus excelentes resultados. La batería PRAKTICA es apta para lavavajillas.

PRECAUCIÓN!

Si aparecieran manchas blancas en la superficie interior, use vinagre, unas gotas de limón o el producto especial limpiador de acero inoxidable **CLINOX**. Las manchas se producen debido a sedimentos minerales presentes en el agua y su formación depende de la calidad y dureza del agua local. Para evitar una formación excesiva de manchas blancas, añada siempre la sal después de que hierva el agua.

Las manchas blancas no afectan al funcionamiento de la batería y no son perjudiciales para la salud. No constituyen un defecto y no pueden ser objeto de reclamación.

GARANTÍA DE 5 AÑOS

Este producto tiene una garantía de 5 años a partir de la fecha de compra.

La garantía nunca cubre defectos:

- debidos a un uso incompatible con las Instrucciones de uso
- resultado de un impacto, caída o manipulación
- debidos a reparaciones no autorizadas, o alteraciones, del producto.

En caso de reclamación justificada por favor contacte con su proveedor o con un servicio técnico; para un listado por favor consulte en www.tescoma.com.



Trem de 11 pcs PRAKTICA, aço inoxidável

Damos-lhe os parabéns pela compra deste produto Tescoma. Obrigado por comprar Tescoma. Se necessitar, por favor contacte o seu representante ou a Tescoma em www.tescoma.com.

CARACTERÍSTICAS

Os tachos e panelas PRAKTICA são fabricados em aço inoxidável de excelente qualidade. Graças ao seu fabrico todo em aço inoxidável e ao seu elegante e intemporal design, é excelente para as cozinhas modernas e tradicionais.

Os tachos e panelas vêm prevenidos com um fundo térmico extra grosso, o calor é transferido do fogão para o fundo dos tachos e panelas de forma contínua sem variações. Cozinhar torna-se mais fácil, sem as indesejáveis refeições queimadas.

O fundo térmico tem a excelente qualidade de retenção de calor, que lhe permite também poupar energia. O fogão pode ser desligado antes do tempo previsto do cozinhado terminar, os tachos e panelas mantêm-se eficientes mesmo que se baixe a temperatura, os alimentos deixados nos tachos e panelas mantêm a sua temperatura por um longo período de tempo.

Os tachos e panelas vêm prevenidos com pegas amplas e ergonómicas para uma utilização segura e cómoda e com uma escala para facilitar a medição no interior.

Os tachos e panelas PRAKTICA foram concebidos para responder às necessidades do intenso e prolongado uso, a superfície brilhante assegura a sua elegante aparência assim como a fácil e rápida limpeza.

Os tachos e panelas PRAKTICA são adequados para todos os tipos comuns de fogão - gás, eléctrico, vitrocerâmica e indução!

COZINHAR NOS TACHOS E PANELAS PRAKTICA

Coloque a fonte de calor no máximo só no início do processo de cozedura e reduza para médio ou baixo progressivamente ao longo do cozinhado.

Desligue a fonte de calor antes do tempo necessário para o cozinhado ter terminado para que faça uso dos benefícios do calor acumulado no fundo térmico.

Verifique se o diâmetro da fonte de calor não excede o fundo do tacho ou da panela e evite que a chama expanda do fundo da panela.

ATENÇÃO!

Nunca aqueça tachos e panelas vazios. Quando se aquece tachos e panelas vazios ou com pouco conteúdo por longos períodos de tempo, podem aparecer manchas púrpura ou castanhas nas superfícies. Estas manchas não afectam o bom funcionamento dos tachos e panelas, não representam qualquer ameaça à sua saúde ou dano e não podem ser reclamadas.

TACHOS E PANELAS PRAKTICA MANUTENÇÃO E CUIDADOS

Lave e seque bem antes da primeira utilização. Para uma perfeita conservação do seu elegante aspecto, cozinhe sempre em tachos e panelas bem limpos!

Lave com detergentes normais, nunca use objectos afiados, produtos agressivos e ou químicos. O trem de cozinha PRAKTICA pode ser limpo usando produtos especiais para aço inoxidável - nós recomendamos **CLINOX** pelos seus excelentes resultados de limpeza. Os tachos e panelas PRAKTICA podem ir à máquina de lavar louça.

ATENÇÃO!

Se aparecerem manchas brancas no interior, use vinagre, gotas de limão ou o mencionado produto de limpeza para aço inoxidável **CLINOX**. As manchas são causadas por sedimentos minerais presentes na água e o seu aparecimento depende da qualidade e dureza da água local. Para prevenir a excessiva formação das manchas brancas, adicione sempre o sal nos cozinhados quando a água estiver a ferver. As manchas não afectam o funcionamento das panelas e não comprometem a sua saúde. Não representam dano e não podem ser causa de reclamação.

5 ANOS DE GARANTIA

O período de garantia de 5 anos inicia-se na data da compra do produto.

A garantia não cobre o seguinte:

- utilização inadequada incompatível com as Instruções de utilização
- danos resultantes de pancadas, quedas, ou qualquer outra força inadequada
- reparações não autorizadas e ou alterações feitas ao produto.

Para reclamações justificadas por favor contacte o seu revendedor ou um dos centros de serviço Tescoma; para obter mais informações por favor vá a www.tescoma.com.

pl Komplet PRAKTICA, 11 części, stal

Gratulujemy zakupu wyrobu Tescoma i dziękujemy za zaufanie do naszej firmy. W razie potrzeby prosimy zwrócić się do sprzedawcy wyrobu lub bezpośrednio do firmy Tescoma za pośrednictwem www.tescoma.com.

CHARAKTERYSTYKA

Garnki PRAKTICA wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Dzięki zwartej konstrukcji w całości wykonanej ze stali nierdzewnej oraz ponadczasowemu, eleganckiemu kształtowi naczynia te znakomicie nadają się do codziennego użytkowania w kuchni nowoczesnej i klasycznej.

Garnki wyposażono w wyjątkowo grube dno wielowarstwowe, ciepło z kuchenki przechodzi do wnętrza naczyń w sposób ciągły, bez nagłych skoków, równomiernie poprzez całą płaszczyznę dna. Gotowanie jest łatwiejsze, potrawy w garnku nie przypalają się.

Dno wielowarstwowe posiada znakomite właściwości gromadzenia ciepła (termo akumulacyjne), zapewniające oszczędność energii. Kuchenkę można wyłączyć z pewnym wyprzedzeniem czasowym jeszcze przed ukończeniem gotowania, które jest kontynuowane nawet na kuchence ustawionej na niską moc. Potrawy pozostawione w garnku przez dłuższy czas zachowują odpowiednią temperaturę.

Garnki posiadają szerokie, ergonomiczne uchwyty zapewniające wygodną i bezpieczną manipulację, naczynia wyposażono w podziałkę ułatwiającą odmierzanie płynów.

Wykonanie garnków PRAKTICA odpowiada wymogom zapewniającym długookresowe i intensywne użytkowanie, wykończenie powierzchni na połysk gwarantuje elegancki wygląd oraz łatwe i szybkie czyszczenie i mycie.

W garnkach PRAKTICA można gotować na wszystkich typach kuchenek - gazowych, elektrycznych, z płytą ceramiczną i indukcyjnych.

GOTOWANIE W GARNKACH PRAKTICA

Kuchenkę ustawić na maksimum tylko na początku gotowania, następnie przełączyć na moc niską, maksymalnie średnią.

Kuchenkę wyłączyć z pewnym wyprzedzeniem czasowym jeszcze przed ukończeniem gotowania i w ten sposób wykorzystać właściwości termoakumulacyjne dna wielowarstwowego.

Dobrać płytke grzejną o odpowiedniej wielkości, jej średnica winna być identyczna lub mniejsza od średnicy dna garnka. Płomień palnika w żadnym przypadku nie może sięgać poza krawędź dna garnka.

UWAGA!

Nie podgrzewać naczyń pustych. W wyniku długookresowego podgrzewania naczyń pustych lub niewystarczająco napełnionych na ich powierzchniach metalowych mogą pojawić się plamy fioletowe lub brązowe. Plamy te, nieograniczające funkcjonalności naczyń i niestanowiące zagrożenia dla zdrowia, nie są wadą wyrobu i nie mogą być przedmiotem reklamacji.

MYCIE I KONSERWACJA GARNKÓW PRAKTICA

Przed pierwszym użyciem naczynia PRAKTICA należy dokładnie umyć i wytrzeć do sucha. Gotować wyłącznie w naczyniach czystych, gdyż tylko w ten sposób zachowają one trwałe swój doskonały wygląd.

Do mycia i czyszczenia garnków należy stosować zwykłe środki do mycia naczyń. Nie stosować substancji agresywnych, chemikaliów i przedmiotów ostrych, przywarłe do garnków resztki potraw należy usunąć po uprzednim odmoczeniu. Do czyszczenia garnków PRAKTICA można użyć specjalnych środków do czyszczenia naczyń nierdzewnych, zaleca się użycie środka **CLINOX**. Garnki PRAKTICA można myć w zmywarce do naczyń.

Białe osady, które mogą pojawić się wewnątrz garnka można usunąć octem, kilkoma kroplami soku z cytryny lub za pomocą specjalnego środka do czyszczenia naczyń nierdzewnych **CLINOX**. Są to osady minerałów zawartych w wodzie i ich powstawanie uzależnione jest od warunków miejscowych oraz twardości wody. Ich powstawanie można w sposób zasadniczy ograniczyć przez dodawanie soli dopiero do wody wrzącej. Białe osady nie ograniczają funkcjonalności naczyń, nie zagrażają zdrowiu, nie stanowią wady wyrobu i nie mogą być przedmiotem reklamacji.

GWARANCJA 5-LETNIA

Niniejszy wyrób objęty jest gwarancją 5-letnią rozpoczynającą się z dniem sprzedaży.

Gwarancja nie obejmuje:

- usterek spowodowanych użytkowaniem wyrobu niezgodnym z Instrukcją użytkowania
- usterek spowodowanych uderzeniem, upadkiem lub niewłaściwą manipulacją
- wyrobu poddanego nieautoryzowanym naprawom i zmianom.

Z uzasadnioną reklamacją prosimy zwrócić się do sprzedawcy wyrobu lub do dowolnego punktu serwisowego ujętego w wykazie na stronie www.tescoma.com.

sk Súprava PRAKTICA, 11 dielov, nerez

Blahoželáme k zakúpeniu výrobkov Tescoma a ďakujeme za dôveru prejavenu k našej značke. V prípade potreby sa prosím obráťte na svojho predajcu alebo na firmu Tescoma prostredníctvom www.tescoma.com.

CHARAKTERISTIKA

Riad PRAKTICA je vyrobený z prvotriednej nehrdzavejúcej ocele. Vďaka kompaktnej celonerezovej konštrukcii a nadčasovému elegantnému dizajnu je vynikajúci pre každodenné použitie v klasickej i modernej kuchyni.

Riad je vybavený extra silným sendvičovým dnom, teplo zo sporáka je predávané dovnútra nádob plynulo, bez výkyvov a rovnomerne po celej ploche dna. Varenie je jednoduchšie, bez pripalovania.

Sendvičové dno má vynikajúce termoakumulačné vlastnosti, ktoré prispievajú k úspore energie. Sporák je možné vypínať s predstihom, ešte pred ukončením varenia, varenie prebieha i pri nízkom výkone sporáka, pokrmy ponechané v nádobe si ďalej uchovávajú svoju teplotu.

Riad je vybavený širokými ergonomickými úchytkami pre bezpečnú a pohodlnú manipuláciu, varné nádoby majú vyznačenú meraciu stupnicu.

Riad PRAKTICA je vyrobený tak, aby vyhovel nárokom na dlhodobé intenzívne používanie, lesklá povrchová úprava zaručuje elegantný vzhľad, takisto ako ľahké a rýchle čistenie.

Riad PRAKTICA je vhodný pre všetky typy sporákov - plynové, elektrické, sklokeramické a indukčné.

VARENIE V RIADOCH PRAKTICA

Sporák nastavte na maximum len na začiatku varenia, potom pokračujte na nízky, maximálne stredný výkon sporáku.

Sporák vypínajte s predstihom ešte pred ukončením varenia, využívajte termoakumulačné vlastnosti sendvičového dna.

Voľte správnu veľkosť platničky, priemer platničky musí byť rovnaký alebo menší, ako je priemer dna nádoby, plameň horáku nesmie nikdy presahovať okraje dna riadu.

UPOZORNENIE!

Prázdny riad nikdy nezahrievajte. Pri dlhodobom prehrievaní prázdnych alebo nedostatočne naplnených riadoch sa môže na povrchu kovových častí objaviť fialové až hnedé zafarbenie. Toto zafarbenie neobmedzuje funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť riadu, nie je chybou výrobku a nemôže byť predmetom reklamácie.

ÚDRŽBA A STAROSTLIVOSŤ O RIAD PRAKTICA

Pred prvým použitím riad PRAKTICA dôkladne umyte a vytrite dosucha. Varte vždy len v dobre vyčistenom riade, len tak zachováte jeho dobrý vzhľad na trvalo.

Riad čistite bežnými čistiacimi prostriedkami nepoužívajte agresívne látky, chemikálie a ostré predmety, silno znečistený riad nechajte odmočiť. Riad PRAKTICA je možné čistiť špeciálnymi prostriedkami na čistenie nerezového riadu, ako ideálny odporúčame prostriedok **CLINOX**. Riad PRAKTICA je možné umývať v umývačke riadu.

UPOZORNENIE!

Ak sa vo vnútri riadu objavia biele usadeniny, vyčistite ich octom, niekoľkými kvapkami citrónu alebo špeciálnym prípravkom na nerezový riad – čistiacim prostriedkom **CLINOX**. Ide o sedimenty minerálov obsiahnutých vo vode, a ich tvorba je závislá na miestnych podmienkach a tvrdosti vody. Tvorbu bielych usadenín výrazne obmedzte soľením až do variacej vody. Biele škvrny nijak neobmedzujú funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť riadu, nie sú chybou výrobku a nemôžu byť predmetom reklamácie.

5 ROKOV ZÁRUKA

Na tento výrobok je poskytovaná 5-ročná záruka, začínajúci dňom predaja. Záruka sa zásadne nevzťahuje na tieto prípady:

- výrobok bol používaný v rozpore s Návodom na použitie
- chyby boli spôsobené úderom, pádom alebo neodbornou manipuláciou
- na výrobku boli vykonané neautorizované opravy a zmeny.

V prípade oprávnenej reklamácie sa prosím obráťte na svojho predajcu alebo na niektoré zo servisných stredísk, zoznam na www.tescoma.com.



Набор посуды PRAKTICA, 11 предметов, нержавеющая сталь

Поздравляем с приобретением изделия **Tescoma** и благодарим за доверие, оказанное нашей марке. В случае необходимости обращайтесь к своему продавцу или в компанию **Tescoma** посредством www.tescoma.com.

ХАРАКТЕРИСТИКА

Посуда PRAKTICA изготовлена из первоклассной нержавеющей стали. Благодаря компактной цельнонержавеющей конструкции и нестарющему элегантному дизайну она замечательно подходит для ежедневного использования в классических и современных кухнях.

Посуда снабжена экстра толстым многослойным дном. Тепло с плиты передается вовнутрь посуды постепенно, без скачков и равномерно по целой площади дна. Это упрощает приготовление и препятствует пригоранию.

Многослойное дно обладает замечательными термоаккумуляционными свойствами, которые помогают экономить энергию. Плиту можно выключать заранее перед окончанием приготовления, которое проходит и при низкой мощности плиты. Блюда, оставленные в посуде, дольше остаются горячими.

Посуда снабжена широкими эргономичными ручками для безопасного и удобного обращения. На посуде нанесена измерительная шкала.

Посуда **PRAKTICA** изготовлена таким образом, чтобы соответствовать требованиям к посуде для интенсивного и длительного использования. Блестящая обработка поверхности гарантирует элегантный внешний вид, а также простое и быстрое мытье.

Посуда **PRAKTICA** пригодна для использования на всех типах плит - газовых, электрических, стеклокерамических и индукционных.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ПОСУДЕ PRAKTICA

Используйте максимальную мощность плиты только для начала приготовления, затем переключите ее на низкую, максимально - среднюю.

Плиту выключайте заранее, перед окончанием приготовления - используйте термоаккумуляционные качества сэндвичевого дна.

Правильно выбирайте величину конфорки: диаметр конфорки должен быть равным либо меньшим диаметра дна посуды. Пламя не должно выступать за края посуды.

ВНИМАНИЕ!

Никогда не нагревайте пустую посуду. При длительном перегревании пустой или недостаточно наполненной посуды на ее металлической поверхности может появиться фиолетовая или коричневая окраска. Эта окраска образом не снижает функциональность и гигиеничность посуды, не является браком изделия и не может быть предметом рекламации.

УХОД ЗА ПОСУДОЙ PRAKTICA

Перед первым использованием посуду тщательно вымойте и вытрите насухо. Готовьте всегда только в хорошо отмытой посуде - только так вы сохраните ее превосходный внешний вид надолго.

Посуду мойте с применением обычных моющих средств, никогда не используйте для мытья агрессивные вещества, химикаты и острые предметы. Посуду **PRAKTICA** можно мыть специальными моющими средствами для посуды из нержавеющей стали, рекомендуемее средство **CLINOX**. Посуду **PRAKTICA** можно мыть в посудомоечной машине.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Если внутри посуды появятся белые пятна, можете устранить их уксусом, несколькими каплями лимона или специальным средством для нержавеющей посуды - моющим средством **CLINOX**. Пятна появляются из-за минералов, содержащихся в питьевой воде, и интенсивность их появления зависит от местных условий и мягкости воды. Появление пятен вы можете существенно снизить, если будете солить пищу после того, как вода закипит. Пятна никоим образом не снижают функциональность и гигиеничность посуды, не является браком изделия и не может быть предметом рекламации.

ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ

Данное изделие имеет 5-летний гарантийный период от даты приобретения.

Гарантия не распространяется на следующие случаи:

- изделие было использовано с нарушением Инструкции по использованию
- дефекты обусловлены ударом, падением или неправильным обращением
- изделие подверглось неавторизованному ремонту или изменению.

В случае обоснованной рекламации обращайтесь к вашему продавцу или в один из сервисных центров, список размещен на www.tescoma.com.

tescoma

Tescoma s.r.o. - U Tescomy 241, 760 01 Zlín - Česká republika
Distribuito da: Tescoma spa - Cazzago S. Martino (BS) - Italia
Distribuido por: Tescoma España, S.L. Cif: B-53630646
Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda
Dystr.: Tescoma Sp.z o.o, Wroclawska 33D, 55-095 Długoleka, Polska
Dovozca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika
Дистрибутор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия
Дистрибутор: ТОВ "Тескома - Україна" - Одеса

www.tescoma.com



Art.: 721011