



orion



[www.oriondomacipotreby.cz](http://www.oriondomacipotreby.cz)

Vyrobena pro Velkoobchod Orion s.r.o., Nedašín 122, 570 01 Litomyšl.  
Pre SK Orion Trade s.r.o., Pezinská cesta 30, 903 01 Senec.



123766, 123767, 123765  
PEKÁČ

## CZ

Před prvním použitím pekáč umyjte saponátem a osušte a z vnitřní strany natřete olejem nebo pokrmovým tukem - použijte jemnou utěrku. Díky úpravě vnějšího povrchu můžete oba díly použít na všechny typy tepelných zdrojů včetně indukce a do trouby (skleněná poklice max. 200 °C, pekáče max. 260 °C). Vařte na plotně, která velikostí nejvíce odpovídá průměru dna hrnce, na plynovém sporáku nastavte plamen tak, aby nepřesahoval dno. Výhodou jsou mimostředně umístěné úchyty, díky kterým se pekáče pohodlně vejdou do trouby. Vhodné jsou dřevěné a plastové nástroje, nikdy přímo v pekáči nic nekrájejte, tím prodloužíte životnost. Při umývání z vnější i vnitřní strany nepoužívejte nikdy ostré předměty a čisticí prostředky na bázi písku, abrazivní čisticí prostředky a jiné agresivní látky na bázi chlóru. Díky antiadheznímu povrchu ho ale lehce a bez problémů umyjte pod tekoucí teplou vodou.

## SK

Pred prvým použitím pekáč umyte saponátom a osušte a z vnútornej strany natrite olejom alebo pokrmovým tukom - použijte jemnú utierku. Vďaka úprave vonkajšieho povrchu môžete oba diely použiť na všetky typy tepelných zdrojov vrátane indukcie a do rúry (sklenená pokrievka max. 200 °C, pekáče max. 260 °C). Varte na platni, ktorá veľkosťou najviac odpovedá priemeru dna hrnca, na plynovom sporáku nastavte plameň tak, aby nepresahoval dno. Výhodou sú mimostredne umiestnené úchyty, vďaka ktorým sa pekáče pohodlne vojdú do rúry. Vhodné sú drevené a plastové nástroje, nikdy priamo v pekáči nič nekrájajte, tým predĺžite životnosť. Pri umývaní z vonkajšej i vnútornej strany nepoužívajte nikdy ostré predmety a čistiace prostriedky na báze piesku, abrazívne čistiace prostriedky a iné agresívne látky na báze chlóru. Vďaka antiadheznému povrchu ho ale ľahko a bez problémov umyjete pod tečúcou teplou vodou.

## PL

Przed pierwszym użyciem brytfannę umyć środkiem do mycia i wysuszyć a z wewnętrznej strony wysmarować olejem albo tłuszczem jadalnym - użyć delikatną szmatkę. Dzięki opracowaniu wewnętrznej powierzchni można obie części użyć na wszystkich rodzajach źródeł ciepła włącznie indukacji i do piekarnika (szklana przykrywka maks. 200 °C, brytfanna maks. 260 °C). Gotować na płycie, której wielkość najlepiej odpowiada średnicy dna garnka, na gazowej kuchence nastawić płomień tak, aby nie przekraczał dno. Wygodą są poza środek umieszczone uchwyty, dzięki którym brytfanny wygodnie wejdą do piekarnika. Nadają się drewniane i plastikowe narzędzia, nigdy w brytfannie nie krojzić, tym przedłużyć żywotność. Przy myciu z zewnętrznej i wewnętrznej strony nie używać nigdy ostre przedmioty i środki czyszczące na podstawie piasku, i inne substancje ściernie na podstawie chloru. Dzięki antyadhezyjnej powierzchni ją ale lekko i bez problemów można umyć pod bieżącą ciepłą wodą.

