

ENGLAND

MASON CASH

EST.  1800



CZ

MASON – keramické formy na pečení jsou vhodné do trouby, mikrovlnné trouby max. do 220 °C, myčky a mrazáku. Před prvním použitím umyjte a odstraňte z výrobku všechny případné nálepky. Nepokládejte na přímé zdroje tepla. Horkou formu nikdy nepokládejte na studené nebo mokré povrchy. Nechte nádobu vždy vychladnout předtím, než ji umyjete. Při manipulaci s horkou formou vždy používejte ochranné rukavice. Nepokládejte horké nádobí přímo na stůl. Odolné skvrny odstraňte neagresivním čističem nádobí.

MASON – keramické mísy na přípravu a omáčky. Mísa je ideální na zadělání těsta na chléb, koláče, sušenky, pečivo a pudinkové směsi. Vyrobeno z odolné kameniny. Mísa svým tvarem brání tendenci pohybovat se při ručním míchání a vzorovaný vnější povrch pomáhá snadno uchopit mísu rukou. Není vhodné do klasické trouby na pečení, používejte na přípravu jídla. Lze mýt v myčce. Vhodná do mikrovlnky. Nelijte vroucí vodu přímo do mísy. Před prvním použitím umyjte vlažnou vodou se saponátem. K mytí nepoužívejte abrazivní prostředky. Nechte přirozeně vyschnout.

MASON – kameninové nádobí. Lze mýt v myčce. Vhodné do mikrovlnné trouby. Před prvním použitím umyjte vlažnou vodou se saponátem. K mytí nepoužívejte abrazivní prostředky. Nechte přirozeně vyschnout.

MASON – skleněné formy na pečení jsou vhodné do trouby, mikrovlnné trouby max. do 220 °C, myčky a mrazáku. Před prvním použitím umyjte a odstraňte z výrobku všechny případné nálepky. Nepokládejte na přímé zdroje tepla. Horkou formu nikdy nepokládejte na studené nebo mokré povrchy. Nechte nádobu vždy vychladnout předtím, než ji umyjete. Při manipulaci s horkou formou vždy používejte ochranné rukavice. Nepokládejte horké nádobí přímo na stůl. Odolné skvrny odstraňte

neagresivním čističem nádobí.

MASON – nádoba tažín bývá upravena glazováním. Skládá se z kruhové spodní části s rovným dnem a s okrajem a z horní části, kterou představuje velká poklice kónického tvaru. Ta zajišťuje, že se kondenzovaná pára, vznikající při ohřívání pokrmu, vrací na dno tažínu.

Tradiční způsob přípravy je dušení, tedy pomalé ohřívání nádoby. Při použití elektrické plotýnky je vhodné postavit nádobu například na úlomky obkladových dlaždiček, které leží mimo její plochu. Při přípravě na plynovém vařiči je doporučováno použít speciální hliníkové mřížky, která teplo rozptýlí.

Před prvním použitím

1. Odstraňte z výrobku všechny případné nálepky a umyjte ho v horké vodě s mycím přípravkem.
2. Do spodní nádoby nalijte tekutiny a přiveďte k varu. Hned jakmile začne vřít, vypněte a nechte vychladnout.
3. Před uložením nádobu vždy vytřete dosucha.

Mytí a údržba

1. Kamenina Mason Cash dobře snáší mytí v myčce. Zamezte pouze pohybu nádobí a srážkám s jinými kusy.
2. Pokud se objeví připáleniny, nejlépe je odstranit odmočněním ve vodě, případně povážením vody s octem.
3. Před sklizením umytý Tajine nechte uschnout.

Běžné používání

1. Pečící keramika dobře akumuluje teplo a skvěle vyzařuje celým povrchem. Pokud nezahříváte Tajine v troubě, ale na sporáku, dbejte na pozvolné ohřívání, ideálně na plotně stejně velké, nebo větší, než dno hrnce.
2. Nikdy nerozpalujte keramické nádobí Mason prázdné - vždy by v něm měl být olej, šťáva nebo výpek z masa.
3. Hrnce Tajine Mason Cash mohou do trouby, do mikrovlnné trouby, na plyn, na elektrickou plotnu a halogenovou sklokeramiku.

4. V žádném případě nedávat studenou vodu do horkého Tajine.

Jak používat terakotový pekáč

Před prvním použitím namočte terakotový pekáč na 10 minut do studené vody a poté jej opatrně vyčistěte kartáčkem.

- Pro nejlepší výsledek namočte před každým použitím terakotový pekáč na 10–15 minut do studené vody. Póry vodu nasáknou a ta se během pečení uvolňuje.
- Vložte potraviny do pekáče, přikryjte jej víkem a dejte do trouby. **PEKÁČ VŽDY VKLÁDEJTE DO STUDENÉ TROUBY.** V předeřáté troubě by mohl snadno prasknout.
- Nastavte troubu na požadovanou teplotu. Používáte-li plynovou troubu, nejdříve ji nastavte na nejnižší teplotu a postupně ji zvyšujte až dosáhnete požadované hodnoty. Při pečení se vyvarujte náhlých teplotních změn.
- Po skončení pečení použijte kuchyňské rukavice a vyneste pekáč z trouby a položte ho na mřížku či podložku.

Čištění

POZNÁMKA: Terakotový pekáč je vyroben z pórovitého materiálu, díky němuž absorbuje a uvolňuje chuť při každém použití. Kvůli těmto porům mohou na povrchu pekáče zůstat barevné stopy, což je při běžném používání normální. Pokud pekáč čistíte správně, je i přes barevné stopy dokonale čistý.

- Pekáč myjte v teplé jarové vodě.
- Před mytím nechte pekáč VŽDY vychladnout.
- **NENAPOUŠTĚJTE** studenou vodu do horkého pekáče.
- **NEMYJTE** v myčce nádobí.

Důležité

- **NIKDY** pekáč nepokládejte na jakoukoliv plotnu.
- **NIKDY** pekáč nepoužívejte ke grilování.

MASON – plechové dózy k uskladnění a uschovávání potravin. Nelze mýt v myčce. Doporučujeme ošetřovat vlhkou utěrkou.

MASON – chlebník z oceli a je vhodný pro uložení chlebů, housek, rohlíků, či jiného pečiva. Nelze mýt v myčce. Doporučujeme ošetřovat vlhkou utěrkou.

MASON – multifunkční dřevěné pomůcky do kuchyně. Doporučujeme jenom ruční mytí. Pomůcky uchovávejte v suchém a čistém prostředí.

MASON – pomůcky k pečení. Vhodné pro přípravu těsta, omáček, dezertů, hlavních jídel. Lze mýt v myčce. Vhodné do mikrovlnky. Před prvním použitím umyjte vlažnou vodou se saponátem. K mytí nepoužívejte abrazivní prostředky. Nechte přirozeně vyschnout.

SK

MASON – keramické formy na pečenie sú vhodné do rúry, mikrovlnnej rúry max. do 220 °C, umývačky riadu a mrazničky. Pred prvým použitím výrobok umyte a odstráňte z neho všetky prípadné nálepky. Nekladte na priame zdroje tepla. Horúcu formu nikdy nekladte na studené alebo mokré povrchy. Nádobu nechajte vždy vychladnúť predtým, než ju umyjete. Pri manipulácii s horúcou formou vždy používajte ochranné rukavice. Horúci riad nekladte priamo na stôl. Odolné škrvny odstráňte neagresívnym čističom riadu.

MASON – keramické misy na prípravu a omáčky. Misa je ideálna na prípravu cesta na chlieb, koláče, sušienky, pečivo a pudingové zmesi. Vyrobené z odolnej kameniny. Misa svojím tvarom eliminuje pohyb pri ručnom miešaní a vzorovaný vonkajší povrch pomáha ľahko uchopiť misu rukou. Nie je vhodné do klasickej rúry na pečenie, používajte na prípravu jedla. Je možné umývať v umývačke riadu. Vhodné do mikrovlnnej rúry. Nelejte vriacu vodu priamo do misy. Pred prvým použitím umyte vlažnou vodou so saponátom. Na umývanie nepoužívajte abrazívne prostriedky. Nechajte prirodzene vyschnúť.

MASON – kameninové riady. Je možné umývať v umývačke riadu. Vhodné do mikrovlnnej rúry. Pred prvým použitím umyte vlažnou vodou so saponátom. Na umývanie nepoužívajte abrazívne prostriedky. Nechajte prirodzene vyschnúť.

MASON – sklenené formy na pečenie sú vhodné do rúry, mikrovlnnej rúry max. do 220 °C, umývačky riadu a mrazničky. Pred prvým použitím výrobok umyte a odstráňte z neho všetky prípadné nálepky. Nekladte na priame zdroje tepla. Horúcu formu nikdy nekladte na studené alebo mokré povrchy. Nádobu nechajte vždy vychladnúť predtým, než ju umyjete. Pri manipulácii s horúcou formou vždy používajte ochranné rukavice. Nekladte horúci riad priamo na stôl. Odolné škrvny odstráňte

neagresívnym čističom riadu.

MASON – nádoba tajine (tažín) býva upravená glazovaním. Skladá sa z kruhovej spodnej časti s rovným dnom a okrajom a z hornej časti, ktorú predstavuje veľká pokrievka kónického tvaru. Tá zabezpečuje, že sa kondenzovaná para, vznikajúca pri ohrievaní pokrmu, vracia na dno tajine. Tradičným spôsobom prípravy je dusenie, teda pomalé ohrievanie nádoby. Pri použití elektrickej platničky je vhodné postaviť nádobu napríklad na úlomky obkladových dlaždičiek, ktoré ležia mimo jej plochy. Pri príprave na plynovom sporáku sa odporúča použiť špeciálne hliníkové mriežky, ktoré teplo rozptýlia.

Pred prvým použitím

1. Odstráňte z výrobku všetky prípadné nálepky a umyte ho v horúcej vode so saponátom.
2. Do spodnej nádoby nalejte tekutiny a priveďte do varu. Len čo začne vriieť, vypnite a nechajte vychladnúť.
3. Pred uložením nádobu vždy vytrite dosucha.

Umývanie a údržba

1. Kamenina Mason Cash dobre znáša umývanie v umývačke riadu. Zabráňte iba pohybu riadu a nárazom s inými kusmi.
2. Ak sa objavia pripáleniny, najlepšie ich odstránite odmočovním vo vode, prípadne prevarením vody s octom.
3. Pred odložením umytú nádobu tajine nechajte uschnúť.

Bežné používanie

1. Keramika na pečenie dobre kumuluje teplo a skvele vyžaruje celým povrchom. Ak nezahrievate nádobu tajine v rúre, ale na sporáku, dbajte na pozvoľné ohrievanie, ideálne na rovnako veľkej platni alebo na väčšej ako dno hrnca.
2. Nikdy nerozpaľujte keramický riad Mason prázdny - vždy by v ňom mal byť olej, šťava alebo výpek z mäsa.
3. Hrnce Tajine Mason Cash sú vhodné do rúry, mikrovlnnej rúry, na plyn, na elektrickú platňu a halogénovú sklokeramiku.

4. V žiadnom prípade nedávať studenú vodu do horúcej nádoby tajine.

Ako používať terakotový pekáč

Pred prvým použitím namočte terakotový pekáč na 10 minút do studenej vody a potom ho opatrne vyčistite kefkou.

- Pre najlepší výsledok namočte pred každým použitím terakotový pekáč na 10 – 15 minút do studenej vody. Póry nasiaknu vodu a tá sa počas pečenia bude uvoľňovať.
- Vložte potraviny do pekáča, prikryte ho vekom a dajte do rúry. **PEKÁČ VŽDY VKLADAJTE DO STUDENEJ RÚRY.** V predhriatej rúre by mohol ľahko prasknúť.
- Nastavte rúru na požadovanú teplotu. Ak používate plynovú rúru, najskôr ju nastavte na najnižšiu teplotu a postupne ju zvyšujte, až kým nedosiahnete požadovanú hodnotu. Pri pečení sa vyvarujte náhlych teplotných zmien.
- Po skončení pečenia použite chňapky, vyberte pekáč z rúry a položte ho na mriežku alebo podložku.

Čistenie

POZNÁMKA: Terakotový pekáč je vyrobený z pórovitého materiálu, vďaka ktorému absorbuje a uvoľňuje chute pri každom použití. Kvôli týmto pórom môžu na povrchu pekáča zostať farebné stopy, čo je pri bežnom používaní normálne. Ak pekáč čistíte správne, je aj napriek farebným stopám dokonale čistý.

- Pekáč umývajte v teplej vode so saponátom.
- Pred umývaním nechajte pekáč VŽDY vychladnúť.
- **NENAPUŠTAJTE** studenú vodu do horúceho pekáča.
- **NEUMÝVAJTE** v umývačke riadu.

Dôležité

- **NIKDY** pekáč nekladte na akúkoľvek platňu.
- **NIKDY** pekáč nepoužívajte na grilovanie.

MASON – plechové nádoby na uskladnenie a uschovávanie

potravín. Nemožno umývať v umývačke riadu. Odporúčame ošetrovať vlhkou utierkou.

MASON – chlebník z ocele je vhodný na uloženie chlebov, zemlí, rožkov či iného pečiva. Nemožno umývať v umývačke riadu. Odporúčame ošetrovať vlhkou utierkou.

MASON – multifunkčné drevené pomôcky do kuchyne. Odporúčame iba ručné umývanie. Pomôcky uchovávajúte v suchom a čistom prostredí.

MASON – pomôcky na pečenie. Vhodné na prípravu cesta, omáčok, dezertov, hlavných jedál. Možno umývať v umývačke riadu. Vhodné do mikrovlnnej rúry. Pred prvým použitím umyte vlažnou vodou so saponátom. Na umývanie nepoužívajte abrazívne prostriedky. Nechajte prirodzene vyschnúť.

Distributor ČR:

Potten & Pannen – Staněk group, a.s.
Horáčkova 5, 140 00 Praha 4
www.pottenpannen.cz

Distribútor SR:

Potten & Pannen – Staněk s.r.o.
Prievozská 6A, 821 09 Bratislava
www.pottenpannen.sk

