

NÁVOD K POUŽITÍ | JOSEPH JOSEPH Space

Záruka

Produkty kuchyňského nádobí **Joseph Joseph Space** jsou navrženy a zkonstruovány s velkou péčí a důrazem na detail. Jsou vyráběny z vysoce kvalitních materiálů a důkladně testovány, aby nejen skvěle fungovaly, ale také sloužily mnoho let.

Na veškeré kuchyňské nádobí **Space** poskytujeme **20letou záruku**, která se vztahuje na výrobní vady rukojeti a těla nádobí při použití v běžných domácích podmínkách a v souladu s pokyny pro péči a užití. Náš prostorově úsporný design rukojeti s patentovanou technologií **SwingLock™** byl testován na odolnost po dobu 20 let používání.

Tato záruka se nevztahuje na:

- Opotřebení celkového produktu, včetně všech povrchových úprav.
- Jakékoli poškození nebo změnu barvy způsobenou nedodržením pokynů pro péči a užití.
- Poškození způsobené přehřátím, včetně deformace, koroze, změny barvy nebo zhoršení výkonu nepřilnavého povrchu.
- Jakékoli poškození povrchu varné desky nebo trouby v důsledku nedodržení pokynů pro péči a užití.
- Následné škody jsou výslovně vyloučeny z této záruky.

Pokud je to relevantní, nabízíme opravu nebo výměnu za stejný či podobný výrobek. V případě sady bude opraven nebo vyměněn pouze vadný kus.

Čištění

- Před prvním použitím odstraňte veškeré obaly a umyjte v teplé mýdlové vodě, opláchněte a osušte.
 - Nádobí **Space** je vhodné do myčky nádobí*, ale pro delší životnost doporučujeme ruční mytí. Nejlepších výsledků dosáhnete mytím v teplé mýdlové vodě s měkkou houbičkou.
 - Vždy nechte nádobí před ponořením do vody vychladnout.
 - Pro odstranění odolných zbytků jídla namočte postižené místo do teplé mýdlové vody a poté očistěte měkkou houbičkou.
 - Neponechávejte celé nádobí ponořené ve vodě.
 - Pokud se výkon nepřilnavého povrchu sníží, může to být způsobeno usazeninami. Doporučujeme hluboké čištění – nechte vnitřek nádobí přes noc namočený v horké mýdlové vodě a ráno jej důkladně umyjte.
 - Nepoužívejte abrazivní materiály nebo čisticí prostředky, včetně drátěnek.
 - Po umytí ihned osušte.
 - Při čištění dbejte na to, abyste si nechtěnou aktivací mechanismus **SwingLock™** neskrípali prsty.
 - Nádobí nepoužívejte k uchovávání potravin, aby nedošlo ke skvrnám na nepřilnavém povrchu.
 - Při skladování používejte plstěné chrániče mezi jednotlivými kusy nádobí – zabráníte tak poškození nepřilnavé vrstvy.
 - Pravidelné mytí v myčce může časem způsobit změnu barvy nebo ovlivnit nepřilnavost vnitřního povrchu – tato skutečnost se považuje za běžné opotřebení a není kryta zárukou.
 - *Výjimka: Grilovací pánev, která by měla být myta pouze ručně.*
-

Vaření

- Nádobí je vhodné do trouby do **232°C (450°F)**, **plynová stupnice 8**. Skleněná víka jsou vhodná do **200°C (392°F)**, **plynová stupnice 6**.
- Je vhodné pro všechny typy varných desek, včetně indukce. Není vhodné pro použití v mikrovlnné troubě nebo na grilu.
- Při použití na indukčních varných deskách se ujistěte, že dno nádobí není menší než varný kruh, aby byla zajištěna správná funkce.
- Při vaření používejte nízké a střední teploty – prodloužíte tak životnost nepřilnavého povrchu a ušetříte energii.
- Vyhněte se přetahování nebo neustálému pohybování nádobí po sklokeramické desce, aby nedošlo k poškrábání nádobí nebo varné desky.
- Nepoužívejte tlačítko **Boost** na indukčních varných deskách – prudké změny teplot mohou způsobit **teplotní šok, deformaci, změnu barvy a snížení výkonu nepřilnavé vrstvy**.
- Vyhněte se kovovým nástrojům, nožům a ostrým předmětům, které mohou poškodit nepřilnavý povrch.
- Neopírejte kovové nástroje o okraje hrnců a pánví, mohlo by dojít k poškození povrchové úpravy.
- Rukojeti se mohou při používání zahřát – používejte suchou chňapku nebo utěrku.
- Nepoužívejte sprejové oleje, které mohou poškodit nepřilnavý povrch. Místo toho používejte máslo, olivový olej nebo jiné neutrální oleje s vysokým kouřovým bodem.
- Při vaření nikdy neovládejte mechanismus **SwingLock™** na dlouhých rukojetích.
- Dbejte na to, aby plameny plynového sporáku nešlehaly po stranách nádobí.
- Nikdy nenechávejte nádobí bez dozoru při používání.
- Při vaření zajistěte dostatečné větrání.

Přehřátí

- **Poškození způsobené přehřátím** je okamžitě rozpoznatelné. Používejte nízké a střední teploty, abyste předešli poškození nepřilnavé vrstvy a ušetřili energii.
- Nikdy nepřehřívejte nádobí a vždy se ujistěte, že v něm je **olej, voda nebo jídlo**, než jej začnete zahřívat. Nikdy nezahřívejte prázdné nádobí.
- Prudké změny teplot mohou způsobit **teplotní šok, deformaci, změnu barvy a snížení nepřilnavého výkonu**.

Potřebujete pomoc?

Pokud narazíte na problém s vaším nádobím, kontaktujte náš **zákaznický servis** prostřednictvím našeho webu nebo e-mailem na info@josephjoseph.com.

Značka:

Joseph Joseph, 100 Union Street, London, United Kingdom

Zastoupení EU:

Joseph Joseph Deutschland GmbH, Königsallee 92a, Düsseldorf 40212, Germany | info.de@josephjoseph.com | tel.: +44 330 124 2038

Zastoupení ČR/SK:

ALBERTINA s.r.o. | IČ 45804711 | www.naoko.cz | info@naoko.cz | tel. +420 603450672 | distribuční sklad: NAOKO, Ve Žlíbku 1849/2A, 19300 Praha 9 – Horní Počernice

