

(SK) Nerezový riad

Sme najväčším výrobcom riadu v Českej republike. Telo tohto riadu vyrábame z viacvrstvovej nehrdzavejúcej ocele, ktorá spája odolnosť nehrdzavejúceho riadu, výbornú tepelnú vodivosť a možnosť použitia na indukciu.

Ako riad používať

Aby riad vydržal čo najdlhšie a zachoval si svoje nadštandardné vlastnosti, odporúčame dodržiavať niekoľko základných pravidiel:

Pred prvým varením – Skôr než začnete prvýkrát variť, odporúčame riad umyť vodou so saponátom. Žiadne ďalšie kroky pred prvým použitím nie sú potrebné.

Ako riad nepoškodiť

Nevystavujte riad teplotným šokom, napríklad prudkým ochladením panvice studenou vodou. Pri takomto namáhaní môže dôjsť k vyduťiu dna. Na riad možno používať aj kovové obracačky, môže však dôjsť k vzniku drobných škrabancov, ktoré ale nemajú vplyv na funkčnosť. Ideálnymi doplnkami k riadu sú obracačky z dreva alebo plastu. Soľ pridávajte až do vriacej vody – nerozpustená soľ môže na dne riadu spôsobiť škvrny alebo koróziu. Pri extrémnom prehriatí môže okraj panvice zhnednúť, čo však neovplyvňuje jej funkčnosť.

Ako sa o riad starať

Po každom varení nechajte riad najskôr vychladnúť a až potom ho umyte vodou so saponátom. Ak sa vám niečo pripáli, nalejte do nádoby vodu s jedlou sódou a krátko ju povarte – pripálenina sa potom ľahko uvoľní.

Vedeli ste, že...

Správne predhriatu panvicu spoznáte jednoducho pomocou vodného testu. Ak sa kvapka vody roztečie, panvica ešte nie je dostatočne rozohriata. Ak sa okamžite vyparí, je príliš horúca. Ideálnu teplotu dosiahnete vtedy, keď kvapka zostane kompaktná a kľže po povrchu na vrstve pary.

Vedeli ste, že...

Riad sa v umývačke nijako nepoškodí, napriek tomu ho ako výrobcovia do umývačky nedávame. Dôvodom je teplotná odolnosť leštidla, ktoré na povrchu riadu zostáva. Leštidlo je síce bezpečné pri bežnej konzumácii z tanierov či pohárov, ale nie je určené na opakované zahrievanie.

	Material (mm)	Tepelná odolnosť rukoväte (°C)	Umývačka riadu	Rúra	Kovové nádrie
Proxima Panvica	2,5 mm	300°C	✓	✓	✓
Proxima Hrniec	2,2 mm	300°C	✓	✓ S pokrievkou max. 200 °C	✓

(PL) Naczynia ze stali nierdzewnej

Jesteśmy największym producentem naczyń w Czechach. Korpus tych naczyń wykonujemy z wielowarstwowej stali nierdzewnej, która łączy trwałość naczyń nierdzewnych, doskonałe przewodnictwo cieplne oraz możliwość używania na kuchenkach indukcyjnych.

Jak używać naczyń

Aby naczynia służyły jak najdłużej i zachowały swoje ponadstandardowe właściwości, zalecamy przestrzeganie kilku podstawowych zasad:

Przed pierwszym gotowaniem – Zanim zaczniesz gotować po raz pierwszy, zalecamy umycie naczyń wodą z detergentem. Żadne inne czynności przed pierwszym użyciem nie są potrzebne.

Jak nie uszkodzić naczyń

Nie narażaj naczyń na szok termiczny, na przykład przez gwałtowne schłodzenie patelni zimną wodą. W takich warunkach może dojść do wybrzuszenia dna. Naczynia można używać także z metalowymi łopatkami, jednak mogą pojawić się drobne zarysowania, które nie wpływają na funkcjonalność. Idealnym uzupełnieniem są łopatki drewniane lub plastikowe. Soł dodawaj dopiero do wrzącej wody – nierozpuszczona sól może powodować plamy lub korozję na dnie naczyń. W przypadku ekstremalnego przegrzania rant patelni może zbrązowieć, co jednak nie wpływa na jej działanie.

Jak dbać o naczynia

Po każdym gotowaniu pozwól naczyniom ostygnąć, a następnie umyj je wodą z detergentem. Jeśli coś się przypali, nalej do naczynia wodę z sodą oczyszczoną i krótko zagotuj – przypalenie łatwo się oddzieli.

Czy wiesz, że...

Odpowiednio rozgrzaną patelnię łatwo rozpoznać dzięki testowi kropli wody. Jeśli kropla się rozlewa – patelnia jest za słabo rozgrzana. Jeśli natychmiast wyparuje – jest zbyt gorąca. Idealna temperatura to taka, przy której kropla pozostaje zwarta i ślizga się po powierzchni na cienkiej warstwie pary.

Czy wiesz, że...

Naczyniom nic się nie stanie w zmywarce, mimo to jako producenci nie zalecamy ich mycia w zmywarce. Powodem jest odporność temperaturowa nablyszczacza, który osadza się na powierzchni naczyń. Nablyszczacz jest bezpieczny przy standardowym spożywaniu z talerzy czy szklanek, ale nie jest przeznaczony do podgrzewania.

	Material (mm)	Odporność uchwytu na temperaturę (°C)	Zmywarka	Piekarnik	Metalowe narzędzia kuchenne
Proxima Patelnia	2,5 mm	300°C	✓	✓	✓
Proxima Garnek	2,2 mm	300°C	✓	✓ Z pokriwką maks. 200 °C	✓

(UK) Stainless Steel Cookware

We are the largest manufacturer of cookware in the Czech Republic. The body of this cookware is made from multi-layer stainless steel, which combines the durability of stainless cookware, excellent heat conductivity, and compatibility with induction hobs.

How to use the cookware

To ensure the cookware lasts as long as possible and retains its premium properties, we recommend following a few basic guidelines:

Before first use – Before you start cooking for the first time, we recommend washing the cookware with water and washing-up liquid. No other steps are needed before the first use.

How to avoid damaging the cookware

Do not expose the cookware to thermal shock, such as cooling a hot pan with cold water. Such stress may cause the base to warp. Metal utensils can be used with the cookware, but small scratches may occur – these do not affect functionality. Ideal utensils to use with the cookware are made of wood or plastic. Add salt only to boiling water – undissolved salt can cause stains or corrosion on the bottom. If the pan is overheated, the rim may brown – this does not affect its function.

How to care for the cookware

After each use, allow the cookware to cool before washing it with water and washing-up liquid. If food becomes burnt on, fill the cookware with water and baking soda and briefly bring it to the boil – the burnt residue will release easily.

Did you know...

You can easily tell if a pan is properly preheated by using the water test. If the drop of water spreads out, the pan is not hot enough. If it evaporates instantly, it is too hot. The ideal temperature is when the drop stays together and glides across the surface on a layer of steam.

Did you know...

The cookware will not be damaged in the dishwasher, but as manufacturers, we do not put it in the dishwasher ourselves. The reason is the heat resistance of the rinse aid that remains on the surface. Rinse aid is safe during normal consumption from plates or glasses but is not intended for heating.

	Material (mm)	Heat resistance of the handle (°C)	Dishwasher Safe	Oven Safe	Metal Utensils
Proxima Pan	2,5 mm	300°C	✓	✓	✓
Proxima Pot	2,2 mm	300°C	✓	✓ With lid max. 200 °C	✓

(DE) Kochgeschirr aus Edelstahl

Wir sind der größte Hersteller von Kochgeschirr in der Tschechischen Republik. Der Körper dieses Kochgeschirrs besteht aus mehrschichtigem Edelstahl, der die Widerstandsfähigkeit von Edelstahl-Kochgeschirr, hervorragende Wärmeleitung und die Eignung für Induktionskochfelder vereint.

Wie man das Kochgeschirr verwendet

Damit das Kochgeschirr möglichst lange hält und seine überdurchschnittlichen Eigenschaften behält, empfehlen wir, einige grundlegende Regeln zu beachten:

Vor dem ersten Gebrauch – Bevor Sie das erste Mal kochen, empfehlen wir, das Kochgeschirr mit Wasser und Spülmittel zu reinigen. Weitere Schritte vor dem ersten Gebrauch sind nicht notwendig.

Wie man das Kochgeschirr nicht beschädigt

Setzen Sie das Kochgeschirr keinem thermischen Schock aus, z. B. durch das Abkühlen einer heißen Pfanne mit kaltem Wasser. Unter solcher Belastung kann sich der Boden verformen. Metallwender können zwar verwendet werden, es können jedoch kleine Kratzer entstehen – diese beeinträchtigen jedoch nicht die Funktion. Ideale Ergänzungen zum Kochgeschirr sind Wender aus Holz oder Kunststoff. Salz sollte erst in kochendes Wasser gegeben werden – ungelöstes Salz kann Flecken oder Korrosion am Boden verursachen. Bei starker Überhitzung kann der Rand der Pfanne braun werden, was jedoch die Funktion nicht beeinträchtigt.

Wie man das Kochgeschirr pflegt

Lassen Sie das Kochgeschirr nach dem Kochen erst abkühlen und waschen Sie es dann mit Wasser und Spülmittel. Sollte etwas angebrannt sein, geben Sie Wasser und Natron in das Kochgeschirr und lassen es kurz aufkochen – die angebrannten Reste lösen sich dann leicht.

Wussten Sie schon...

Ob eine Pfanne richtig vorgeheizt ist, erkennen Sie ganz einfach mit dem Wassertropfentest. Wenn sich der Tropfen verteilt, ist die Pfanne noch nicht heiß genug. Verdampft er sofort, ist sie zu heiß. Die ideale Temperatur ist erreicht, wenn der Tropfen kompakt bleibt und auf einer Dampfschicht über die Oberfläche gleitet.

Wussten Sie schon...

Das Kochgeschirr wird in der Spülmaschine nicht beschädigt, dennoch geben wir es als Hersteller nicht in die Spülmaschine. Der Grund ist die Hitzebeständigkeit des Klarspülers, der auf dem Kochgeschirr haften bleibt. Klarspüler ist beim normalen Verzehr von Speisen von Tellern oder Gläsern unbedenklich, ist jedoch nicht für das Erhitzen vorgesehen.

	Material (mm)	Hitzebeständig- igkeit des Griffs (°C)	Spül- maschine	Backofen	Metallbesteck
Proxima Pfanne	2,5 mm	300°C	✓	✓	✓
Proxima Kochtopf	2,2 mm	300°C	✓	✓ Mit Deckel max. 200 °C	✓

(HU) Rozsdamentes acél edények

Mi vagyunk a legnagyobb edénygyártó a Cseh Köztársaságban. Ennek az edénynek a teste több-rétegű rozsdamentes acélból készül, amely ötvözi a rozsdamentes edények tartósságát, a kiváló hővezető képességet és az indukciós főzőlapon való használhatóságot.

Az edény használata

Annak érdekében, hogy az edény a lehető leghosszabb ideig megőrizze kiváló tulajdonságait, javasoljuk néhány alapvető szabály betartását:

Az első főzés előtt – Mielőtt először főzne benne, javasoljuk, hogy mossa el az edényt vízzel és mosogatószerrel. Az első használat előtt nincs szükség további lépésekre.

Hogyan ne tegyen kárt az edényben

Ne tegye ki az edényt hősokknak, például ne hűtse le a forró serpenyőt hideg vízzel. Az ilyen jellegű igénybevétel az alj eldeformálódását okozhatja. Fém spatulák is használhatók az edényhez, azonban kisebb karcok keletkezhetnek – ezek nem befolyásolják a funkcionalitást. Az ideális kiegészítők a fa vagy műanyag spatulák. A só csak forrásban lévő vízhez adja hozzá – az oldatlan só foltokat vagy korróziót okozhat az edény alján. Extrém túlmelegítés esetén a serpenyő pereme megbarnulhat, ami azonban nem befolyásolja a működését.

Az edény ápolása

Minden főzés után hagyja az edényt kihűlni, majd mossa el vízzel és mosogatószerrel. Ha valami odaég, öntsön vizet és szódabikarbónát az edénybe, majd rövid ideig forralja fel – az odaégett étel könnyen levalik.

Tudta, hogy...

A megfelelően előmelegített serpenyőt könnyen felismerheti a vízcseppteszt segítségével. Ha a vízcsepp szétterül, a serpenyő még nem elég forró. Ha azonnal elpárolog, akkor túl forró. Az ideális hőmérséklet akkor érhető el, ha a csepp egyben marad és gözrétegen csúszik végig a felületen.

Tudta, hogy...

Az edény a mosogatógépben nem sérül meg, azonban gyártóként nem javasoljuk a mosogatógépben való tisztítást. Ennek oka az öblítőszer hőállósága, amely az edény felületén megmaradhat. Az öblítőszer biztonságos a tárgyekből vagy poharakból való fogyasztás során, de nem alkalmas melegítésre.

	Anyag (mm)	A nyél hőállósága (°C)	Mosogatógép	Sütő	Fém konyhai eszközök
Proxima Serpenyő	2,5 mm	300°C	✓	✓	✓
Proxima Lábas	2,2 mm	300°C	✓	✓ Fedővel max. 200 °C	✓

(IT) Pentole in acciaio inox

Siamo il più grande produttore di pentolame nella Repubblica Ceca. Il corpo di questo pentolame è realizzato in acciaio inossidabile multistrato, che combina la resistenza dell'acciaio inox, un'eccellente conducibilità termica e la compatibilità con i piani cottura a induzione.

Come utilizzare il pentolame

Per far sì che il pentolame duri il più a lungo possibile e mantenga le sue proprietà di alta qualità, consigliamo di seguire alcune regole fondamentali:

Prima del primo utilizzo – Prima di cucinare per la prima volta, si consiglia di lavare il pentolame con acqua e detersivo per piatti. Non è necessario alcun altro passaggio prima del primo utilizzo.

Come non danneggiare il pentolame

Non esporre il pentolame a sbalzi termici, come ad esempio raffreddarlo con acqua fredda subito dopo l'uso. Questo tipo di stress può causare la deformazione del fondo. È possibile utilizzare anche utensili in metallo, ma potrebbero comparire piccoli graffi che non compromettono la funzionalità. Gli accessori ideali sono utensili in legno o in plastica. Aggiungere il sale solo in acqua già bollente – il sale non disciolto può causare macchie o corrosione sul fondo del pentolame. In caso di surriscaldamento estremo, il bordo della padella può scurirsi, ma ciò non compromette il funzionamento.

Come prendersi cura del pentolame

Dopo ogni utilizzo, lasciare raffreddare il pentolame prima di lavarlo con acqua e detersivo per piatti. Se qualcosa si è bruciato, versare acqua e bicarbonato di sodio nella pentola e far bollire brevemente – il bruciato si staccherà facilmente.

Lo sapevi che...

Puoi capire se una padella è sufficientemente preriscaldata con il test della goccia d'acqua. Se la goccia si espande, la padella non è ancora abbastanza calda. Se evapora subito, è troppo calda. La temperatura ideale si ottiene quando la goccia rimane compatta e scivola sulla superficie su uno strato di vapore.

Lo sapevi che...

Il pentolame non si danneggia in lavastoviglie, ma come produttori non ne consigliamo il lavaggio in lavastoviglie. Il motivo è la resistenza al calore del brillantante, che può rimanere sulla superficie del pentolame. Il brillantante è sicuro per il consumo standard da piatti o bicchieri, ma non è adatto al riscaldamento.

	Materiale (mm)	Resistenza termica del manico (°C)	Lavasto- viglie	Forno	Utensili da cucina in metallo
Proxima Padella	2,5 mm	300°C	✓	✓	✓
Proxima Pentola	2,2 mm	300°C	✓	✓ Con co- perchio max. 200 °C	✓



(ES) Utensilios de cocina de acero inoxidable

Somos el mayor fabricante de utensilios de cocina en la República Checa. El cuerpo de estos utensilios está fabricado en acero inoxidable multicapa, que combina la resistencia del acero inoxidable, una excelente conductividad térmica y la posibilidad de uso en cocinas de inducción.

Cómo utilizar los utensilios de cocina

Para que los utensilios duren el mayor tiempo posible y conserven sus propiedades superiores, recomendamos seguir algunas reglas básicas:

Antes del primer uso – Antes de cocinar por primera vez, recomendamos lavar los utensilios con agua y detergente. No es necesario realizar ningún otro paso antes del primer uso.

Cómo no dañar los utensilios

No exponga los utensilios a choques térmicos, como enfriar una sartén caliente con agua fría. Este tipo de tensión puede provocar la deformación del fondo. Se pueden utilizar espátulas metálicas, aunque pueden producirse pequeños arañazos que no afectan a la funcionalidad. Los accesorios ideales son espátulas de madera o plástico. Añada la sal solo cuando el agua esté hirviendo: la sal no disuelta puede causar manchas o corrosión en el fondo. En caso de sobrecalentamiento extremo, el borde de la sartén puede oscurecerse, aunque esto no afecta a su funcionamiento.

Cómo cuidar los utensilios

Después de cada uso, deje que los utensilios se enfrien antes de lavarlos con agua y detergente. Si se ha pegado algo, vierta agua con bicarbonato de sodio en el recipiente y hiérvalo brevemente: los restos se desprenderán fácilmente.

¿Sabías que...?

Puedes saber si una sartén está bien precalentada con la prueba de la gota de agua. Si la gota se dispersa, la sartén está poco caliente. Si se evapora al instante, está demasiado caliente. La temperatura ideal se alcanza cuando la gota permanece compacta y se desliza por la superficie sobre una capa de vapor.

¿Sabías que...?

Los utensilios no se dañan en el lavavajillas, pero como fabricantes no recomendamos lavarlos allí. El motivo es la resistencia térmica del brillantador, que permanece en la superficie. El brillantador es seguro para el consumo estándar en platos o vasos, pero no está diseñado para el calentamiento.

	Material (mm)	Resistencia térmica del mango (°C)	Lavavajillas	Horno	Utensilios de cocina de metal
Proxima Sartén	2,5 mm	300°C	✓	✓	✓
Proxima Olla	2,2 mm	300°C	✓	✓ Con tapa máx. 200 °C	✓

(FR) Batterie de cuisine en acier inoxydable

Nous sommes le plus grand fabricant de batteries de cuisine en République tchèque. Le corps de ces ustensiles est fabriqué en acier inoxydable multicouche, qui combine la durabilité de l'acier inoxydable, une excellente conductivité thermique et la compatibilité avec les plaques à induction.

Comment utiliser les ustensiles de cuisine

Pour que vos ustensiles durent le plus longtemps possible et conservent leurs propriétés supérieures, nous vous recommandons de suivre quelques règles essentielles :

Avant la première utilisation – Avant d'utiliser les ustensiles pour la première fois, nous vous conseillons de les laver avec de l'eau et du liquide vaisselle. Aucune autre étape n'est nécessaire avant la première utilisation.

Comment ne pas endommager les ustensiles

N'exposez pas les ustensiles à des chocs thermiques, comme le refroidissement d'une poêle chaude avec de l'eau froide. Un tel choc peut provoquer une déformation du fond. Vous pouvez utiliser des spatules métalliques, mais de fines rayures peuvent apparaître – elles n'affectent pas la fonctionnalité. Les accessoires idéaux sont des spatules en bois ou en plastique. Ajoutez le sel uniquement lorsque l'eau bout – le sel non dissous peut provoquer des taches ou de la corrosion au fond de l'ustensile. En cas de surchauffe extrême, le bord de la poêle peut brunir, ce qui n'affecte cependant pas son fonctionnement.

Comment entretenir les ustensiles

Après chaque utilisation, laissez les ustensiles refroidir avant de les laver avec de l'eau et du liquide vaisselle. Si quelque chose a brûlé, versez de l'eau avec du bicarbonate de soude dans le récipient et portez à ébullition brièvement – les résidus brûlés se détacheront facilement.

Le saviez-vous...

Vous pouvez savoir si une poêle est correctement préchauffée grâce au test de la goutte d'eau. Si la goutte s'étale, la poêle n'est pas assez chaude. Si elle s'évapore instantanément, elle est trop chaude. La température idéale est atteinte lorsque la goutte reste compacte et glisse sur la surface sur une couche de vapeur.

Le saviez-vous...

Les ustensiles ne sont pas endommagés au lave-vaisselle, mais en tant que fabricant, nous ne les y mettons pas. La raison en est la résistance à la chaleur de l'agent de rinçage, qui peut rester sur la surface. L'agent de rinçage est sans danger pour une consommation normale dans des assiettes ou des verres, mais il n'est pas destiné à être chauffé.

	Matériau (mm)	Résistance thermique de la poignée (°C)	Lave-vaisselle	Four	Ustensiles de cuisine en métal
Proxima Poêle	2,5 mm	300°C	✓	✓	✓
Proxima Casserole	2,2 mm	300°C	✓	✓ Avec couvercle max. 200 °C	✓

(RO) Vase din oțel inoxidabil

Suntem cel mai mare producător de vase de gătit din Republica Cehă. Corpul acestor vase este fabricat din oțel inoxidabil multistrat, care combină durabilitatea vaselor din inox, conductivitatea termică excelentă și posibilitatea de utilizare pe plite cu inducție.

Cum se utilizează vasele de gătit

Pentru ca vasele să dureze cât mai mult și să-și păstreze proprietățile superioare, vă recomandăm să respectați câteva reguli de bază:

Înainte de prima utilizare – Înainte de a găti pentru prima dată, vă recomandăm să spălați vasele cu apă și detergent de vase. Nu sunt necesari alți pași înainte de prima utilizare.

Cum să nu deteriorați vasele

Nu expuneți vasele la șocuri termice, cum ar fi răcirea unei tigăi fierbinți cu apă rece. Acest tip de stres poate provoca deformarea bazei. Se pot folosi și ustensile metalice, însă pot apărea zgărie-turi fine, care nu afectează funcționalitatea. Accesoriile ideale sunt paletele din lemn sau plastic. Adăugați sarea doar în apa care fierbe – sarea nedizolvată poate provoca pete sau coroziune pe fundul vaselor. În cazul supraîncălzirii extreme, marginea tigăii se poate închide la culoare, ceea ce nu afectează însă funcționalitatea acesteia.

Cum se îngrijesc vasele

După fiecare utilizare, lăsați vasele să se răcească, apoi spălați-le cu apă și detergent. Dacă se arde ceva, turnați apă și bicarbonat de sodiu în vas și fierbeți-l scurt – reziduurile arse se vor desprinde ușor.

Știați că...

Puteți verifica dacă tigaia este corect preîncălzită folosind testul picăturii de apă. Dacă picătura se răspândește, tigaia nu este suficient de incinsă. Dacă se evaporă instantaneu, este prea fierbinte. Temperatura ideală este atinsă atunci când picătura rămâne compactă și alunecă pe suprafață pe un strat de abur.

Știați că...

Vaselor nu li se întâmplă nimic în mașina de spălat vase, dar, ca producători, nu le spălăm acolo. Motivul este rezistența termică a agentului de clătire, care rămâne pe suprafața vaselor. Agentul de clătire este sigur pentru consumul obișnuit din farfurii sau pahare, dar nu este destinat încălzirii.

	Material (mm)	Rezistența termică a mânerului (°C)	Mașină de spălat vase	Cuptor	Ustensile de bucătărie din metal
Proxima Tigaie	2,5 mm	300°C	✓	✓	✓
Proxima Oală	2,2 mm	300°C	✓	✓ Cu capac max. 200 °C	✓

(TR) Paslanmaz çelik mutfak gereçleri

Çekya'nın en büyük mutfak gereçleri üreticisiyiz. Bu mutfak gereçlerinin gövdesi, paslanmaz çeliğin dayanıklılığını, mükemmel ısı iletkenliğini ve induksiyon ocaklarında kullanılabilirliği birleştirten çok katmanlı paslanmaz çelikten üretilmiştir.

Mutfak gereçleri nasıl kullanılır

Mutfak gereçlerinin mümkün olduğunca uzun ömürlü olması ve üstün özelliklerini koruması için bazı temel kurallara uymanızı öneririz:

İlk kullanımdan önce – İlk kez yemek pişirmeye başlamadan önce mutfak gereçlerini su ve bulaşık deterjanı ile yıkamanızı öneririz. İlk kullanım öncesinde başka bir işlem gerekmez.

Mutfak gereçlerine zarar vermemek için

Mutfak gereçlerini ani ısı değişimlerine maruz bırakmayın, örneğin sıcak tavayı soğuk suyla soğutmayın. Bu tür bir stres, tabanında bombe oluşmasına neden olabilir. Metal spatulalar da kullanılabilir, ancak küçük çizikler oluşabilir – bunlar işlevselliği etkilemez. En uygun tamamlayıcılar ahşap veya plastik spatulalardır. Tuzu yalnızca su kaynadıktan sonra ekleyin – çözünmemiş tuz, tencerenin tabanında lekelere veya koroziyona neden olabilir. Aşırı ısıtma durumunda tavanın kenarı kararır kahverengileşebilir, ancak bu işlevini etkilemez.

Mutfak gereçlerinin bakımı

Her pişirmeden sonra mutfak gereçlerinin soğumasını bekleyin, ardından su ve deterjan ile yıkayın. Eğer bir şey yanarsa, kaba su ve karbonat koyup kısa süre kaynatın – yanık artıklar kolayca çıkacaktır.

Biliyor muydunuz?

Bir tavanın yeterince önceden ısıtılıp ısıtılmadığını su damlası testiyle kolayca anlayabilirsiniz. Su damlası yayılıyorsa, tava yeterince ısınmamış demektir. Hemen buharlaşıyorsa, çok sıcaktır. Su damlası kompakt kalıyör ve buhar tabakası üzerinde kayıyorsa, ideal sıcaklığa ulaşılmış demektir.

Biliyor muydunuz?

Mutfak gereçleri bulaşık makinesinde zarar görmez, ancak üretici olarak biz bulaşık makinesinde yıkamayı önermiyoruz. Bunun nedeni, yüzeyde kalabilen durulama maddesinin ısıya dayanıklılığıdır. Durulama maddesi tabak veya bardaktan normal tüketim için güvenlidir, ancak ısıtma amacıyla kullanılmamalıdır.

	Malzeme (mm)	Kulpun sıcaklık direnci (°C)	Bulaşık makinesi	Fırın	Metal mutfak gereçleri
Proxima Tava	2,5 mm	300°C	✓	✓	✓
Proxima Tencere	2,2 mm	300°C	✓	✓ Kapaklı maks. 200 °C	✓

(BG) Съдове от неръждаема стомана

Ние сме най-големият производител на съдове за готвене в Чешката република. Тялото на тези съдове е изработено от многослоеста неръждаема стомана, която съчетава издръжливостта на неръждаемите съдове, отличната топлопроводимост и възможността за използване върху индукционни котлони.

Как да използвате съдовете за готвене

За да издържат съдовете възможно най-дълго и да запазят своите висококачествени свойства, препоръчваме да спазвате няколко основни правила:

Преди първата употреба – Преди да започнете да готвите за първи път, препоръчваме да измиете съдовете с вода и препарат за миене на съдове. Не са необходими други стъпки преди първата употреба.

Как да не повредите съдовете

Не излагайте съдовете на термичен шок, например като охлаждате горещ тиган със студена вода. Такова натоварване може да доведе до издуване на дъното. Могат да се използват и метални шпатули, но е възможно да се появят малки драскотини – те не влияят на функционалността. Идеалните допълнения към съдовете са шпатули от дърво или пластмаса. Добавяйте сол само във враща вода – неразтворената сол може да причини петна или корозия на дъното. При екстремно прегряване рибът на тигана може да потъмнее, което обаче не влияе на неговата функция.

Как да се грижите за съдовете

След всяко готвене оставайте съдовете да изстинат, след което ги измиете с вода и препарат. Ако нещо заgorи, налейте вода и сода бикарбонат в съда и го оставете да поври за кратко – загорялото ще се отлепи лесно.

Знаете ли, че...

Можете лесно да проверите дали тиганът е добре загрят с помощта на тест с капка вода. Ако капката се разлива, тиганът не е достатъчно горещ. Ако се изпари веднага – твърде е горещ. Идеалната температура е достигната, когато капката остане цяла и се плъзга по повърхността върху слой пара.

Знаете ли, че...

Съдовете не се повредят в съдомиялна машина, но като производители ние не ги мием там. Причината е топлоустойчивостта на препарата за изплакване, който остава по повърхността. Препаратът е безопасен при стандартна консумация от чинии или чаши, но не е предназначен за нагръвяне.

	Материал (мм)	Топлоустойчивост на дръжката (°C)	Съдомиялна машина	Фурна	Метални кухненски прибори
Proxima Тиган	2,5 mm	300°C	✓	✓	✓
Proxima Тенджера	2,2 mm	300°C	✓	✓ С капак макс. 200 °C	✓

(GR) Σκεύη από ανοξείδωτο αστάλι

Είμαστε ο μεγαλύτερος κατασκευαστής σκευών μαγειρικής στην Τσεχική Δημοκρατία. Το σώμα αυτών των σκευών είναι κατασκευασμένο από πολυστρωματικό ανοξείδωτο αστάλι, το οποίο συνδυάζει την ανθεκτικότητά του ανοξείδωτου χάλυβα, την εξαιρετική θερμική αγωγιμότητα και τη δυνατότητα χρήσης σε επαγγελματικές εστίες.

Πώς να χρησιμοποιείτε τα σκεύη μαγειρικής

Για να διατηρήσουν τα σκεύη τις ανώτερες ιδιότητές τους και να διαρκέσουν όσο το δυνατόν περισσότερο, σας προτείνουμε να ακολουθείτε μερικούς βασικούς κανόνες:

Πριν από την πρώτη χρήση – Πριν μαγειρέψετε για πρώτη φορά, συνιστούμε να πλύνετε τα σκεύη με νερό και απορρυπαντικό πιάτων. Δεν απαιτούνται επιπλέον βήματα πριν την πρώτη χρήση.

Πώς να μην καταστρέψετε τα σκεύη

Μην εκθέτετε τα σκεύη σε θερμικά σοκ, όπως π.χ. να κρυώσετε ένα ζεστό τηγάνι με κρύο νερό. Αυτό μπορεί να προκαλέσει παραμόρφωση της βάσης. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν μεταλλικές σπάτουλες, αλλά ενδεχεται να εμφανιστούν μικρές γρατσουνιές – οι οποίες δεν επηρεάζουν τη λειτουργικότητα. Ιδανικά αεσουάρ είναι οι σπάτουλες από ξύλο ή πλαστικό. Προσθέστε αλάτι μόνο όταν το νερό βράζει – το μη διαλυμένο αλάτι μπορεί να προκαλέσει λεκέδες ή διάβρωση στον πάτο. Σε περίπτωση υπερβολικής υπερθέρμανσης, το χέιλος του τηγανιού μπορεί να μαυρίσει – χωρίς αυτό να επηρεάζει τη χρήση του.

Πώς να φροντίζετε τα σκεύη

Μετά από κάθε χρήση, αφήστε τα σκεύη να κρυώσουν και στη συνέχεια πλύντε τα με νερό και απορρυπαντικό. Αν έχει καεί κάτι, γεμίστε το σκεύος με νερό και μαγειρική σόδα και βράστε το για λίγο – τα καμένα υπολείμματα θα απομακρυνθούν εύκολα.

Γνωρίζετε ότι...

Μπορείτε εύκολα να διαπιστώσετε αν το τηγάνι είναι σωστά προθερμασμένο με τη δοκιμή της σταγόνας νερού. Αν η σταγόνα απλώνεται, το τηγάνι δεν είναι αρκετά ζεστό. Αν εξατμιστεί αμέσως, είναι υπερβολικά ζεστό. Η ιδανική θερμοκρασία επιτυγχάνεται όταν η σταγόνα παραμένει συμπαγής και γλιστρά πάνω στην επιφάνεια πάνω σε στρώμα ατμού.

Γνωρίζετε ότι...

Τα σκεύη δεν παθαίνουν τίποτα στο πλυντήριο πιάτων, ωστόσο ως κατασκευαστές δεν τα τοποθετούμε εκεί. Ο λόγος είναι η θερμική αντοχή του γυαλιστικού, το οποίο παραμένει στην επιφάνεια των σκευών. Το γυαλιστικό είναι ασφαλές για κατανάλωση από πιάτα ή ποτήρια, αλλά δεν προορίζεται για θέρμανση.

	Υλικό (mm)	Αντοχή στη θερμοκρασία της λαβής (°C)	Πλυντήριο πιάτων	Φούρνος	Μεταλλικά σκεύη κουζίνας
Proxima Τηγάνι	2,5 mm	300°C	✓	✓	✓
Proxima Κατσαρόλα	2,2 mm	300°C	✓	✓ Με καπάκι μέγ. 200 °C	✓

(CZ) Nerezové nádobí

Jsmе největším výrobcem nádobí v České republice. Tělo tohoto nádobí vyrábíme z vícevrstvé nerezové oceli, která spojuje odolnost nerezového nádobí, výbornou tepelnou vodivost a možnost použití na indukci.

Jak nádobí používat

Aby nádobí vydrželo co nejdéle a zachovalo si své nadstandardní vlastnosti, doporučujeme dodržovat několik základních pravidel:

Před prvním vařením – Než začnete poprvé vařit, doporučujeme nádobí umýt vodou se saponátem. Žádné další kroky před prvním použitím nejsou potřeba.

Jak nádobí nepoškodit

Nevystavujte nádobí teplotním šokům, například prudkým ochlazením pánve studenou vodou. Při takovém namáhání může dojít k vybolení dna. Na nádobí lze používat i kovové obracečky, může však dojít ke vzniku drobných škrábanců, které ale nemají vliv na funkčnost. Ideálními doplňky k nádobí jsou obracečky ze dřeva nebo plastu. Sůl přidávejte až do vroucí vody – nerozpuštěná sůl může na dně nádobí způsobit skvrny nebo korozi. Při extrémním přehřátí může okraj pánve zhnědnout, což však neovlivňuje její funkčnost.

Jak o nádobí pečovat

Po každém vaření nechte nádobí nejprve vychladnout a teprve poté jej umyjte vodou se saponátem. Pokud se vám něco připálí, nalijte do nádoby vodu s jedlou sodou a krátce ji povařte – připálenina se pak snadno uvolní.

Věděli jste, že...

Správně předehřátou pánev poznáte jednoduše pomocí vodního testu. Pokud se kapka vody rozteče, pánev ještě není dostatečně rozehřátá. Pokud se ihned vypaří, je příliš horká. Ideální teploty dosáhnete tehdy, když kapka zůstane kompaktní a klouže po povrchu na vrstvě páry.

Věděli jste, že...

Nádobí se v myčce nijak nepoškodí, přesto jej jako výrobci do myčky nedáváme. Důvodem je teplotní odolnost leštidla, které na povrchu nádobí ulpívá. Leštidlo je sice bezpečné při běžné konzumaci z talířů či skleniček, ale není určeno k opakovanému zahřívání.

	Material (mm)	Teplotní odolnost držadla (°C)	Myčka	Trouba	Kovové náčiní
Proxima Pánev	2,5 mm	300°C	✓	✓	✓
Proxima Hrnec	2,2 mm	300°C	✓	✓ S poklicí max. 200 °C	✓

REMOSKA s.r.o., Průmyslový park 303, Vlčovice, 742 21 Kopřivnice, Czech Republic
info@remoska.eu | www.remoska.eu