

Péče o velkokuchyňská zařízení

V tomto pracovním listu poskytneme pokyny k péči o velkokuchyňské přístroje, zařízení a příslušenství z ušlechtilé oceli

1. Všeobecné pokyny k ušlechtilé oceli

1.1 Jako nerezavé se označují chromniklové (nemagnetické) oceli a chromové (magnetické) oceli, které obsahují nejméně dvanáct procent chromu. Používané oceli obsahují vesměs 15 až 18 procent chromu a osm až deset procent niklu a jsou proto mimořádně korozivzdorné.

Vůči pokrmům a koření jsou naprosto netečné a jejich chuť nijak neovlivňují. Pokrmy nebo rozpracované pokrmy s větším obsahem např. solí, kyseliny octové, kyseliny mléčné nebo koncentrované kyseliny citronové se však mohou v nádobách z ušlechtilé oceli uchovávat jen krátce a po vyprázdnění se nádoby musí důkladně vypláchnout vodou.

1.2 Předpoklady pro dlouhodobou odolnost všech dílů z nerezové oceli:

Povrch se musí neustále udržovat v čistotě. Zbytky jídel a zejména koření, rovněž tak pozůstatky čisticích prostředků se musí co nejdříve odstranit, aby se předešlo jejich připálení nebo spálení. Je to zejména důležité např. u zbytků NaCl (kuchyňské soli) na dně varných kotlů nebo i na víkách. V kotlech se do vařeného pokrmu smí přidávat jen jemnozrnná sůl nebo jako roztok. V tekutých pokrmech se sůl rozpouští mícháním. Nerozpuštěná sůl, která se dostane do kontaktu s dnem kotle, způsobuje korozi.

Povrch se musí dobře větrat:

Desky stolů a víka nesmí být po více hodin zakryty např. vlhkými utěrkami, čímž by se přerušil přívod vzduchu k nerezavému povrchu.

U nepoužívaných kotlů musí víko zůstat otevřené.

Povrch musí zůstat nepoškozený:

Musí se předcházet poškození při používání, čištění nebo opravách tvrdými, zejména kovovými předměty z korodujícího materiálu.

Povrch nesmí přijít do kontaktu s korodujícími díly, rzi z vodovodního potrubí, kovovými pilinami, úlomky z drátěných kartáčů nebo kovové vaty, které na součástech z ušlechtilé oceli způsobují rezavé skvrny. Když se takové zabarvení objeví, musí se co nejrychleji odstranit, bližší údaje k tomu viz dále.

1.3 Vysoká odolnost ušlechtilých ocelí vůči rzi a kyselinám umožňuje používat je i v případech s ještě většími chemickými nároky, než jaké se normálně naskýtají v provozu velkokuchyně. Nesmí to však svádět k představám, že tyto oceli jsou naprosto odolné např. vůči kyselině solné, kyselině sírové a louhu sodnému. Tyto kyseliny a louhy se proto za žádných okolností nesmí k čištění součástí z nerezavé oceli používat. Také kyselinové páry, které se tvoří např. při čištění obkládaček kyselinou solnou, nerezovou ušlechtilou ocel poškozují. Pokud se kyselina solná na součásti z ušlechtilé oceli nedopatřením dostane, musí se ihned důkladně smýt vodou.

2. Návod na čištění a ošetřování

Dalším předpokladem dlouhodobé odolnosti všech dílů z nerezové ušlechtilé oceli je však i odborné ošetřování.

2.1 Kotle, hrnce, vodní lázně se hned po každém použití, ještě před vlastním čisticím procesem, musí naplnit čistou vodou, aby se rozpustily nebo změkčily zbytky. Totéž platí pro víka, která se musí opláchnout vodou.

2.2 K čištění se musí používat neutrální nebo alkalické, případně kyselé čisticí prostředky bez aktivního chlóru,

Pokud je nutné mechanické čištění, nesmí se používat žádné čisticí přístroje z kovu, nýbrž kartáče s umělohmotnými nebo přírodními štětinami apod. Čištění musí probíhat za vydatného přívodu vody.

2.3 Pokud se objeví rezavé skvrny, musí se ihned odstranit, aby se zamezilo dalšímu pokračování koroze. Čerstvá rez se odstraní jemnými čisticími prostředky, případně jemným smirkem.

Při intenzivnějším napadení rzi je nutné použít louh s 15 až 20 procentní kyselinou dusičnou. Je to však postup, který vzhledem k nebezpečí s ním spojeným může provádět jen školený personál. Zejména důležité je při něm důkladné opláchnutí velkým množstvím vody!

2.4 V návaznosti na každé čištění je nutné důkladné opláchnutí zejména kotlů, hrnců, nádrží atd., závazně předepsané zákonem o potravinách. Musí se dbát na to, aby použitý čisticí prostředek byl beze zbytku odstraněn i ze všech rohů a nepřístupných míst. Kritická místa je účelné vysušit.

2.5 Kotle, hrnce, vodní lázně atd. se musí ihned po vyčištění nejméně na 25 procent svého objemu naplnit čistou vodou.

2.6 Aby se předešlo připálení a spálení zbytků, nesmí se přístroje během čištění a v přestávkách, kdy nejsou používány, vyhřívat.

2.7 Zkušenosti ukázaly, že používat určité kotle a hrnce z nerezové oceli výhradně nebo převážně jen k vaření brambor není účelné. Lepší je vařit v nich střídavě brambory a pevná jídla. Jemný mastný povlak, který tak vznikne, je účinnou ochranou, zejména když neobsahuje soli ani kyseliny.

3. Další možnost

bezpečného čištění větších dílů - především pojízdných přístrojů a GN plechů spočívá v instalování čisticího boxu.

Pozor: Elektricky vyhřívané a poháněné velkokuchyňské přístroje se nesmí čistit přístroji pracujícími s vysokým tlakem. Nebezpečí pro personál je příliš velké!

Nábytek - nerez výroba

Záruční podmínky

Používané nerezové ocelové materiály ČSN 17 241, AISI 304 a AISI 316, splňují hygienické podmínky pro používání v potravinářské výrobě a ve zdravotnictví. Jako každý Fe materiál i tyto materiály jsou náchylné ke korozi, i když v menší míře. Proto je nutné dodržovat podmínky pro ošetřování a používání výrobků z těchto materiálů.

Ošetřování

Výrobky ošetřujeme měkkým hadříkem a čisticími prostředky bez příměsi chloru a jeho sloučenin s vyloučením abrazivních látek.

Umístění

Výrobky jsou určeny do čistých prostor ve kterých se neprovádí žádné stavební úpravy nebo výrobní činnost s produkcí abrazivních nebo jiných částic jež nohou nepříznivě působit na použitý materiál a vytvářet korozi. (např. sádrokartón atd.)

Doprava a skladování

Výrobky jsou z výroby opatřeny obaly, které je chrání před mechanickým poškozením při přepravě nebo při umístění. Doporučujeme tyto obaly odstranit bezprostředně před předáním k užívání spotřebiteli. Zabrání se tak poškození povrchu výrobku před negativními vlivy při dokončovacích stavebních pracích nebo při neodborné manipulaci. Výrobky musí být skladovány v suchých a zastřešených prostorách !

Druhy koroze

Rovnoměrná koroze

tento typ koroze se projevuje rovnoměrným úbytkem oceli po celé její ploše. Hodnotí se obvykle úbytkem vrstvy v mm za rok, na základě čehož je možné počítat životnost oceli v daném korozním prostředí.

Mezi-krystalická koroze

zpočátku se jeví jako matnější místa, např. v pásech podél svarů a v pokročilém stádiu jako hlubší naleptání v porovnání s okolím. K potlačení tohoto druhu koroze se oceli stabilizují zejména titanem.

Bodová koroze

projevuje se místním napadením, přičemž převážná část povrchu zůstává nedotčena. Na povrchu vznikají ostře ohraničené jamky, které se neustále prohlubují. K bodové korozi dochází u roztoků obsahující halové prvky. Pro tato prostředí se osvědčují chromnikmolybdenové austenitické oceli.

Elektrolytická koroze

nastává zejména je-li ocel v korozním prostředí vodivě spojena se součástí o jiném elektrochemickém potenciálu než má použita ocel. Vzniká tak galvanický člunek, ve kterém se rozpouští elektrolyticky méně ušlechtilý kov, např. měď nebo její slitiny.

Koroze v kapilárních prostorech

vzniká ve štěrbinách a v místech se špatnou cirkulací kapaliny s nedostatečným vyrovnáním koncentračních rozdílů (koncentrační člunek) a tím ke korozi.

Koroze z napětí

působením mechanického napětí podléhají v korozním prostředí nerezavějící oceli korozi, která se projevuje vznikem jemných trhlin, sahajících hluboko do oceli.

Typickým prostředím, kde k tomuto typu koroze dochází, jsou silně alkalické roztoky obsahující chloridy.

Návod k použití nerez nádobí INOX 18/10.

PROFESIONAL

Před použitím nádobí si pozorně přečtete návod k použití. Jen tak využijete vlastnosti tohoto výrobku a předejdete jeho případnému poškození.

Díky použitým technologiím a materiálům je nádobí z nerezavějící oceli vysoce kvalitní výrobek v oblasti profesionálního nádobí. Je vyrobeno z prvotřídní oceli 18/10.

Nádobí je opatřeno sendvičovým dnem, které významně přispívá k úspoře tepelné energie.

Vnější i vnitřní povrch je zabroušen do polomatu..

Uši jsou připevněny speciální technologií, která omezuje přenos tepla a zvyšuje bezpečnost.

Veškeré nádobí je vhodné k použití na všechny druhy elektrických a plynových sporáků.

Návod pro používání a údržbu nádobí z korozivzdorné oceli

1. Neohřívejte nikdy poloprázdné či prázdné nádoby, předejdete změně barvy vnitřní úpravy nádobí.

2. Při přípravě pokrmů používejte mírný ohřev. Použijte rozptylovač plamene eventuelně varnou plotýnku pro plynové hořáky. Je třeba zvolit plotýnku nebo hořák přiměřené velikosti vzhledem k nádobě. Plamen nesmí přesahovat dno nádoby.

3. Při smažení nepřehřejte nikdy prázdnou nádobu, pro úpravu pokrmů používejte střední ohřev.

4: Husté pokrmy často míchejte, zabráníte tím připálení pokrmů.

5: Připáleniny odstraníte :

povařením vody s přísadou sody, kyseliny citronové eventuelně saponátu odmočením

6: Nepoužívejte nikdy hrubé písky a ocelovou drátěnku .Nádoby umývejte saponáty (nejlépe s přísadou citronu) a s použitím drátěnky z umělé hmoty.

7. Sůl rozpouštějte v horké vodě. Předejdete tím tvoření bílých skvrna dně nádoby .

V závislosti na kvalitě vody se mohou tvořit i drobné skvrny, bílé eventuelně dohové nejsou funkční vadou ani nejsou zdraví škodlivé a lze je odstranit potřením citronem, kyselinou citronovou , octem nebo použitím jemného prášku nebo pasty.

8. Vnější povrch nádoby čistěte též pouze jemným čistícím prostředkem.

Převzetí zboží :

Neporušenost zboží je nutné překontrolovat ihned při převzetí.

V případě poškození ihned reklamovat. V případech přebírání zboží od přepravce (autodopravce, zásilkových služeb) je nutno sepsat zápis o škodě a upozornit prodejce o zjištěné závadě. Urychlí se tím proces vyřízení reklamace.

Odpovědnost za zboží přechází z prodávajícího na kupujícího v okamžiku převzetí či odeslání zboží.

Na pozdější reklamace nelze brát bohužel zřetel.

Záruční podmínky prodávaného zboží :

Záruka se nevztahuje na součásti rychlého opotřebení, na gumová těsnění, skla, hadičky,

plastové díly, díly vyžadující pravidelné seřízení (např. termostaty nebo dávkovací čerpadla),

mechanické poškození a poškození nesprávným používáním či neodbornou montáží.

Záruční opravy se řeší takto:

Záruční servis může provádět servisní firma, která má uzavřenou servisní smlouvu s naší firmou,

nebo alespoň písemné svolení, po projednání podmínek takovéhoho servisu.

Pokud nespĺňujete výše uvedené podmínky, zabezpečíme opravu sami.

Pro uznání záruky je nezbytné předložit naší firmě tyto doklady: záruční list nebo předávací protokol, montážní list s uvedeným sériovým číslem zboží

Tyto doklady musí být potvrzené zákazníkem a je nutné zaslat zpět vadný díl.

V případě nerespektování výše uvedených požadavků nebude záruční oprava uznána

a následně ani proplacena.

Případné vrácení zboží lze realizovat pouze po dohodě s prodávajícím

Při nedodržení této podmínky nebude vrácení zboží akceptováno.

S případnými dotazy se neváhejte obrátit na naše tel. čísla: 59 654 11 87; 604 981 520

nebo pomocí elektronické pošty: gastro@jch-gastro.cz

Nádobí z nerez oceli 18/10

Obecné pokyny :

Před prvním použitím nádobí důkladně umyjte v horké vodě a vytřete do sucha.

Při vaření dodržujte následující pokyny :

na počátku vaření nastavte sporák na vyšší střední stupeň. Po dosažení požadované teploty přepněte sporák na nižší stupeň. Na tomto stupni zůstaňte po zbytek vaření.

Sporák vypínejte s krátkým předstihem před koncem doby, která je nutná k vaření.

Vzhledem k termoakumulačním vlastnostem sedničového dna dochází ještě po určité době k předávání tepelné energie dovnitř nádoby.

Velmi důležitá je správná velikost plotýnky. Její průměr nesmí být větší než průměr dna hrnce. U plynových sporáků nesmí plamen nikdy přesahovat okraje dna. Při nedodržení této zásady může dojít ke změnám v zabarvení na vnějším povrchu nádoby

Solte vždy až při tepelně úpravě pokrmů. Špatně rozpuštěná sůl zanechá na dně nádobí bílé tečky, které se těžko odstaňují.

V nádobí nekrájejte potraviny, při manipulaci nepoužívejte sílu, mohlo by dojít k mechanickému poškození.

Nikdy nezahřívejte prázdné nádobí. Požívejte je pouze k účelům, ke kterému je nádobí určeno.

Údržba nádobí.

Nádobí důkladně umývejte a utírejte do sucha po každém použití.

Nádobí je možno umývat v myčce na nádobí. Po skončení mycího programu nádobí utřete do sucha. Dlouhodobé působení agresivních chemikálií v myčce může ovlivnit vzhled nádobí. Zbytky jídla neodstraňujte ostrými předměty. Nechejte je odstát ve vodě nebo roztoku mycího saponátu.

V případě, že se objeví uvnitř nádobí bílé skvrny, vyčistěte je například octem nebo několika kapkami citronu. Jde o usazeniny minerálů, obsažených ve vodě a jejich tvorba je závislá na místních vlastnostech vody. Pro maximální omezení jejich tvoření solte až po tepelné úpravě. Tyto skvrny nijak neomezují funkčnost či zdravotní nezávadnost nádobí, nejsou vadou výrobku a nemohou být předmětem reklamace. Při přehřátí nádob se může na povrchu objevit fialové až hnědé zabarvení. Toto zabarvení neomezuje funkčnost či zdravotní nezávadnost výrobku a nemůže být předmětem reklamace.

Záruční podmínky.

Záruční doba je 2 roky (není-li uvedeno jinak) ode dne prodeje v případě, že výrobek byl používán v souladu s návodem k použití.

Výrobce : TESCO MA

Návod k použití nerez nádobí INOX 18/10.

Naše nádobí je vyrobeno ze špičkové potravinářské nerezavějící oceli označované jako CrNi 18/10 a je určeno pro všechny způsoby úprav potravin jak za tepla, tak i za studena. Při jeho vývoji a výrobě je kladen hlavní důraz na všechny zásady zdravé výživy při vaření.

Všechny komponenty jsou podrobeny náročnému testování, aby po jejich sestavení vznikl výrobek s těmi nejvyššími užitnými vlastnostmi. Silné akutermické dno A-THERM zajišťuje maximální rovinnou stabilitu a je ideální pro všechny druhy ohřevu. Nádobí kolimax je celkově konstruováno tak, že při jeho použití dochází k významné úspoře energie při vaření. Pro šetrný styk s potravinami je vnitřní strana jemně vybroušena – pro dokonalý vzhled a snadnou údržbu je venkovní povrch leštěn do zrcadlového lesku.

před prvním použitím nádobí důkladně umyjte

k mytí používejte pouze doporučené čisticí prostředky

pokud je nádobí silně znečištěno nechejte jej napřed odmočit ve vodě se saponátem
nádobí lze mýt i v myčce na nádobí

nádobí s plastovými doplňky nepoužívejte v troubě

k čištění leštěných ploch nepoužívejte agresivní látky, látky na bázi písku, drátěnky a ostré předměty

chcete-li trvale zachovat dokonalý vzhled nádobí, věnujte mu potřebnou péči

nádobí lze použít na veškerých typech vařičů

používejte odpovídající průměry plotýnek

dbejte na to aby u plynových sporáků plameny nešly přes okraj dna

nesolte do studené vody, zabráníte tím možnému vzniku bílých skvrn na dně nádobí
nezahřívajte prázdné nádobí

pokud Vám při vaření z nádobí uniká větší množství páry – snižte zahřívání, uspoříte tím energii

termoakumulační dno A-THERM má velkou tepelnou setrvačnost – sporák můžete vypínat s předstihem

Záruční podmínky prodávaného zboží :

Záruka se nevztahuje na součásti rychlého opotřebení, na gumová těsnění, skla, hadičky,

plastové díly, díly vyžadující pravidelné seřízení (např. termostaty nebo dávkovací čerpadla),

mechanické poškození a poškození nesprávným používáním či neodbornou montáží.

Záruční opravy se řeší takto:

Záruční servis může provádět servisní firma, která má uzavřenou servisní smlouvu s naší firmou,

nebo alespoň písemné svolení, po projednání podmínek takovéhoho servisu.

Pokud nespĺňujete výše uvedené podmínky, zabezpečíme opravu sami.

Pro uznání záruky je nezbytné předložit naší firmě tyto doklady: záruční list nebo předávací protokol, montážní list s uvedeným sériovým číslem zboží.

Tyto doklady musí být potvrzené zákazníkem a je nutné zaslat zpět vadný díl.

V případě nerespektování výše uvedených požadavků nebude záruční oprava uznána

a následně ani proplacena.

Případné vrácení zboží lze realizovat pouze po dohodě s prodávajícím.

Při nedodržení této podmínky nebude vrácení zboží akceptováno.

Výrobce : KOLIMAX

Péče o příbory

Návodem k použití péče o příbory

Podmínkou poskytnutí garance je dodržování následujících pokynů:

Před prvním použitím příbory umyjte v teplé vodě s použitím neagresivního tekutého mycího prostředku, opláchněte je a měkkou utěrkou utřete do sucha.

Celonerezové příbory je možné mýt v myčce nádobí. Po ukončení zvoleného programu mytí ihned vyjměte příbory z myčky, aby kondenzací vodních par nevznikly skvrny. Nenechávejte je v myčce oschnout, jednotlivé díly příborů měkkou utěrkou otřete do sucha, zejména čepele nožů. Vyvarujete se tak vzniku možných skvrn. Bez výhrad však mytí v myčce nádobí příborů z chromové nerez oceli 17/0 nebo 18/0 doporučit nelze. Dlouhodobé či intenzivní mytí v myčce i u příborů z materiálu 18/10 může na příborech způsobit ztrátu vysokého lesku, poškodit dekorativní pozlacení příborů a satinované plochy.

Při mytí v myčce dodržujte bezpodmínečně správné dávkování pouze výrobcem doporučených mycích a oplachovacích prostředků včetně pravidelného doplňování regeneračních solí. Příbory do myčky vkládejte v souladu s návodem. Nože, vidličky a lžice by se neměly oddělovat. Ukládejte je smíšeně ve svislé poloze držadlem dolů, aby bylo zaručeno dostatečné mytí a opláchnutí. Čepele nožů se nesmí dotýkat vzájemně, ani žádného jiného kovu. Rovněž tak u ploch satinovaných a postříbřených příborů zabraňte jejich dotyku s jiným kovem. V jednom koši v myčce nemyjte společně příborové díly z chromikové nerez oceli 18/10 a chromové nerez oceli 17/0 nebo 18/0. Ostří nožů a zoubkování v myčce podléhá zvláštnímu namáhání. Pokud chybějí změkčovadla, je možné mytí v myčce ostatních částí příborů, ale ostří nožů je otupováno. U čepelí nožů se chybějící změkčovadla mohou projevit také zmatněním jejich vzhledu. Nože v myčce nesušte, ale utřete je měkkou utěrkou.

Nenechávejte zaschnout na příborech potravinové kyseliny, které jsou obsaženy v hořčici, marinádě, salátových zálivkách, ovoci, kompotech, ovocných jídlech a pod. Při delším nebo intenzivním působení těchto kyselin mohou na příborech vzniknout neodstranitelné skvrny. Kyselé zbytky jídel napadají zejména ostří nožů, proto příbory ihned po použití opláchněte a osušte.

Nepoužívejte čistící prostředky, které mohou poškodit leštěný povrch příborů, jako jsou čistící prostředky na bázi písku, hubky s kovovým vláknem, drsné mycí utěrky, agresivní chemické látky a pod.

Příbory vyšší užitné hodnoty, jako jsou postříbřené, satinované nebo dekorativně pozlacené, pokud chcete uchovat na delší dobu, používejte je a udržujte je s ohledem na jejich speciální povrchovou úpravu. Doporučujeme ruční mytí a oddělené uschování ve speciální kazetě. U postříbřených příborů je stříbrný povrch náchylný k oxidaci, proto doporučujeme občas postříbřené příbory otřít utěrkou na čištění stříbra. Nepoužívejte nikdy kyseliny. Dekorativně pozlacené příbory jsou citlivé na poškrábání, nepoužívejte proto nikdy utěrku na čištění stříbra, která má odírací účinek.

Příbory jsou určeny ke stolování, tj. ke konzumaci potravin a manipulaci s nimi. Nepoužívejte je k jiným účelům!

Poskytnutí garance kvality se nevztahuje na tyto případy:
Opotřebení vzniklé obvyklým používáním.
Výrobek byl používán v rozporu s „Návodem k použití“

Závady způsobené úderem, nepřiměřenou silou nebo použitím příborů k jiným účelům než stravování.

Při oprávněné reklamaci se, prosím, obraťte na prodejce, u kterého jste příbory zakoupili. Jako záruční list slouží prodejcem řádně vystavený doklad o zakoupení výrobku.

Dodržením výše uvedených pokynů si zajistíte dlouhodobě vysokou kvalitu, trvanlivost a pěkný vzhled zakoupeného příboru.

Použitý text výrobce TONER

Návod pro používání a údržbu nádobí z korozi-vzdorné oceli

1. Neohřívejte nikdy poloprázdné či prázdné nádoby, předejdete změně barvy vnitřní úpravy nádobí.
2. Při přípravě pokrmů používejte mírný ohřev. Použijte rozptylovač plamene eventuelně varnou plotýnku pro plynové hořáky. Je třeba zvolit plotýnku nebo hořák přiměřené velikosti vzhledem k nádobě. Plamen nesmí přesahovat dno nádoby.
3. Při smažení nepřehřejte nikdy prázdnou nádobu, pro úpravu pokrmů používejte střední ohřev.
- 4: Husté pokrmy často míchejte, zabráníte tím připálení pokrmů.
- 5: Připáleniny odstraníte :
 - považením vody s přísadou sody, kyseliny citronové eventuelně saponátu
 - odmočením
- 6: Nepoužívejte nikdy hrubé písky a ocelovou drátěnku .Nádoby umývejte saponáty (nejlépe s přísadou citronu) a s použitím drátěnky z umělé hmoty.
7. **Sůl rozpouštějte v horké vodě.** Předejdete tím tvoření bílých skvrn na dně nádoby .
V závislosti na kvalitě vody se mohou tvořit i drobné skvrny, bílé eventuelně duhové nejsou funkční vadou ani nejsou zdraví škodlivé a lze je odstranit potřením citronem, kyselinou citrónovou , octem nebo použitím jemného prášku nebo pasty.
8. Vnější povrch nádoby čistěte též pouze jemným čistícím prostředkem.

