Sobczyk

HYBRID

CONTENT

Danish....4
English....8

Thank you for your purchase.
I hope you will be happy with
the product.

You can find more of my quality products
to complete your collection at selected
grocery stores, hardware stores and online.

Best regards

Casper Sobczyk

DA

GUIDE TIL DIT HYBRID KØKKENTØJ

– PROFESSIONEL KVALITET TIL HVERDAGENS MADLAVNING

Tillykke med dit nye køkkentøj! Denne teknologi kombinerer det bedste fra to verdener: Holdbarheden fra rustfrit stål og de nemme egenskaber fra en non-stick belægning. Da køkkentøjet leder varme ekstremt effektivt, skal du lære det at kende for at undgå, at maden brænder fast.

FØR DU STARTER

Før du bruger køkkentøjet på komfuret for første gang, skal du gøre følende:

1. **Vask:**
   Vask køkkentøjet grundigt i varmt sæbevand med en blød svamp.

Tip:
Tilsæt ½ kop eddike til vandet for at fjerne usynlige produktionsrester.

2. **Klargøring (Seasoning):**
   Varm køkkentøjet op ved lav varme i 1-2 minutter. Tilsæt herefter en smule vindruekerneolie og fordel det ud over hele overfladen med et stykke køkkenrulle, og lad den køle af. Nu er produktet klar.
   Note: Du kan også bruge andre olier, der tåler høj varme.

3. **Tørring:**
   Tør altid dit køkkentøj grundigt af efter hver vask for at undgå kalkpletter fra vandet.

VARMESTYRING - DEN GYLDNE REGEL

90 % af alle tilfælde med fastbrændt mad skyldes, at temperaturen er for høj. Hybrid køkkentøj er bliver både hurtigere varme og opnår en højere temperatur end traditionelt køkkentøj.

1. **70 %-reglen:**
   Brug kun ca. 70 % af den varme, du normalt anvender. Hvis du plejer at stege på trin 7 ud af 10, bør du i stedet vælge omkring trin 5.

2. **Vanddråbe-testen:**
   Forvarm køkkentøjet på medium varme i ca. 3 minutter. Dryp vand på:
   - Fordamper vandet straks? Køkkentøjet er FOR VARM. Skru ned for temperaturen.
   - Danser dråberne som små kugler? Køkkentøjet har den PERFEKTE temperatur.

3. **Ingen «Boost»:**
   Brug aldrig boost-funktionen på induktion. Det kan ødelægge belægningen permanent.

4. **ADVARSEL:**
   Undgå tørstegning. Brug altid fedtstof til at absorbere varmen og forebygge overophedning, da dette kan beskadige belægningen.

VALG AF OLIE – DIN BEDSTE VEN

Det rigtige fedtstof sikrer, at maden slipper, og at køkkentøjet ikke bliver klistret.

1. **Vores anbefaling:**
   Brug Vindruekerneolie (Grapeseed oil). Den tåler meget høj varme og hjælper med at opbygge køkkentøjet slip-let overflade.
   - **Alternativ:**
     Anden olie med højt røgpunkt (fx. rapsolie/solsikkeolie).

2. **ADVARSEL:**
   Brug aldrig oliespray. De indeholder stoffer (lecithin), der klistrer til overfladen og gør den umulig at gøre ren.

3. **Salt:**
   Tilsæt først salt til vandet, når det koger, for at undgå hvide pletter i bunden.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Fastbrændt mad?

Ingen grund til bekymring. Hybrid-overfladen er meget holdbar, og du kan trygt bruge en stålsvamp på indersiden for at fjerne genstridige madrester.

1. **Fastbrændt snavs:**
   Fyld køkkentøjet halvt med vand og bring det i kog i et par minutter.
   Lad det køle af, og snavset kan nu let vaskes af.

2. **Genstridigt fedt:**
   Smør en blanding af natron og eddike på og lad det sidde natten over.

3. **Ydersiden:**
   Brug kun en blød svamp udvendigt for at bevare den flotte glans.

4. **Misfarvninger:**
   Misfarvninger (regnbuefarver)pga. overophedning fjernes let med eddike eller rensemiddel til rustfrit stål.

DA

GODE RÅD TIL HVERDAGEN

Hvorfor buer den?
Køkkentøjet er designet til at bue en anelse op på midten, når det er koldt. Det bliver helt plan, så snart den varmes op.

Metalredskaber:
Du må gerne bruge metalredskaber, men undgå skarpe knive eller elektriske mixere. Ridser kan forekomme, men de påvirker ikke køkkentøjet funktion.

Ovn:
Køkkentøjet tåler opvaskemaskine (60 grader) og ovn op til 260°C (glaslåg dog kun 200°C).

VIGTIGT:
Håndtaget bliver meget varmt i ovnen! Brug altid grillhandsker..

Termisk chok:
Lad altid køkkentøjet køle af, før du skyller den i koldt vand. Termisk chok kan beskadige køkkentøjet.

Opbevaring:
Opbevar ikke mad i køkkentøjet i længere tid, da syre og salt kan lave pletter.

FAQ: HURTIG FEJLFINDING

Maden hænger fast?
Svar: Skru ned for varmen! Rens køkkentøjet grundigt for oliefilm med natron/eddike og "gen-season" den med vindruekerneolie.

Er ridser farlige?
Svar: Nej, ridser i mønsteret er kun kosmetiske og betyder intet for sikkerheden eller madlavningen.

Endnu en gang tak for dit køb
Vi håber, at du bliver ekstremt glad for dit nye køkkentøj, og at det vil bringe masser af madglæde ind i dit køkken i mange år frem. Vi har lagt stor umage i at skabe et produkt, der kan holde til hverdagens brug og levere professionelle resultater hver eneste gang.

Skulle du have spørgsmål, eller får du brug for hjælp til at få det bedste ud af dit nye køkkentøj, er du altid velkommen til at kontakte os.

Rigtig god madlavning

DA

EN

GUIDE TO YOUR HYBRID COOKWARE

PROFESSIONAL QUALITY FOR EVERYDAY COOKING

Congratulations on your new cookware! This technology combines the best of two worlds: the durability of stainless steel and the convenience of a non-stick coating. Since the cookware conducts heat extremely efficiently, it is important to learn how to use it properly to avoid food sticking.

BEFORE YOU START

Before using your cookware on the stove for the first time, follow these steps:

1. **Wash:**
   Clean the cookware thoroughly in warm soapy water using a soft sponge.

Tip:
Add ½ cup of vinegar to the water to remove invisible production residues.

2. **Preparation (Seasoning):**
   Heat the cookware on low heat for 1–2 minutes. Then add a small amount of grapeseed oil and spread it evenly across the surface using a paper towel. Let it cool down. The product is now ready.
   Note: You can also use other oils that tolerate high heat.

3. **Drying:**
   Always dry your cookware thoroughly after washing to avoid limescale stains.

HEAT CONTROL – THE GOLDEN RULEN

90% of cases where food sticks are caused by too high heat. Hybrid cookware heats up faster and reaches higher temperatures than traditional cookware.

1. **The 70% rule:**
   Use only about 70% of the heat you normally use. If you usually cook at level 7 out of 10, choose around level 5 instead.

2. **The water droplet test:**
   Preheat the cookware on medium heat for about 3 minutes. Add a few drops of water:
   - If the water evaporates immediately? The cookware is TOO HOT. Lower the heat.
   - If the droplets dance like small beads? The cookware has the PERFECT temperature.

3. **No «Boost»:**
   Never use the boost function on induction. It can permanently damage the coating.

4. **WARNING:**
   Avoid dry heating. Always use fat tabsorb heat and prevent overheating.

CHOICE OF OIL –YOUR BEST FRIEND

The right fat ensures food releases easily and prevents sticking.

1. **Our recommendation:**
   Use grapeseed oil. It withstands very high temperatures and helps build a natural non-stick surface.
   - **Alternative:**
     Other oils with a high smoke point (e.g. rapeseed oil/sunflower oil)

2. **WARNING:**
   Never use oil spray. They contain substances (lecithin) that stick to the surface and are difficult to remove.

3. **Salt:**
   Only add salt to water once it is boiling to avoid white spots.

CLEANING & MAINTENANCE

Burnt food:
No need to worry. The hybrid surface is very durable, and you can safely use a steel sponge on the inside.

1. **Burnt residue:**
   Fill the cookware halfway with water and bring it to a boil for a few minutes. Let it cool, then clean.

2. **Stubborn grease:**
   Apply a mixture of baking soda and vinegar and leave overnight.

3. **Exterior:**
   Use only a soft sponge on the outside to maintain the shine.

4. **Discoloration:**
   Discoloration (rainbow colors) from overheating can be removed with vinegar or stainless steel cleaner.

EN

DAILY TIPS

Why does it curve?
The cookware is designed to slightly curve when cold. It becomes flat when heated.

Metal utensils:
You may use metal utensils but avoid sharp knives or electric mixers. Scratches may occur but do not affect performance.

Oven:
Dishwasher safe (60°C) and oven safe up to 260°C (glass lid up to 200°C).
IMPORTANT:
The handle becomes very hot in the oven! Always use oven gloves.

Thermal shock:
Always let the cookware cool before rinsing in cold water.

Storage:
Do not store food in the cookware for long periods..

FAQ: QUICK TROUBLESHOOTING

Food sticks?
Answer: Lower the heat! Clean thoroughly with baking soda/vinegar and re-season with grapeseed oil.

Are scratches dangerous?
Answer: No, scratches are only cosmetic and do not affect safety or performance.

Thank you again for your purchase
We hope you will be extremely satisfied with your new cookware and that it brings you joy in the kitchen for many years.

If you have any questions, feel free to contact us.

Happy cooking

EN