Nerezový tlakový hrnec 4 l 22 cm s napařovací vložkou, Kraft&Dele KD4295

KVALITNÍ NEREZOVÝ TLAKOVÝ HRNEC 4,0 L / ⌀ 22 CM Z OCELI 18/10 S NEREZOVÝM NAPAŘOVACÍM KOŠÍKEM, VÍCEÚROVŇOVÝM VENTILEM A INDUKČNÍM DNEM

OBJEM HRNCE	PRŮMĚR NÁDOBY	MATERIÁL	KOMPATIBILITA
4,0 litru	22 cm	Nerezová ocel 18/10	Všechny desky vč. indukce



KLÍČOVÉ TECHNOLOGICKÉ PŘEDNOSTI PRODUKTU

- Až o 70 % rychlejší vaření a úspora energie až 50 % oproti běžnému vaření v otevřeném hrnci
- Vyrobeno z prvotřídní potravinářské nerezové oceli 18/10 (AISI 304) s vysokou odolností proti korozi a kyselinám
- Třívrstvé sendvičové termoakumulační dno (ocel-hliník-ocel) zajišťuje dokonalý rozvod tepla na všech typech sporáků včetně indukce
- Součástí balení je nerezový napařovací košík se stojánkem pro zdravé vaření zeleniny, ryb a knedlíků v páře
- Trojitý bezpečnostní systém: pracovní tlakový regulátor, pojistný ventil a bezpečnostní okénko v lemu víka
- Ergonomická tepelně izolovaná madla s bajonetovým bezpečnostním uzamykáním zabraňujícím otevření pod tlakem

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ PRO PROVOZ

PŘÍSNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO TLAKOVÝ HRNEC: Hrnec NIKDY neplňte nad 2/3 maximálního objemu (u pěnivých potravin jako rýže a luštěniny max. do 1/2)! Před každým vařením zkontrolujte průchodnost pracovního i pojistného ventilu. NIKDY se nepokoušejte hrnec otevřít silou, pokud je uvnitř tlak! Před otevřením vždy zcela vypusťte páru.

1. ÚVOD DO PRODUKTU A TECHNICKÁ SPECIFIKACE

Prémiový nerezový tlakový hrnec **KRAFT&DELE KD4295** o užitném objemu **4,0 litru** a vnitřním průměru **22 cm** je navržen pro moderní, zdravé, rychlé a energeticky úsporné vaření v domácnosti. Tlakové vaření pod přetlakem až **100 kPa (1,0 bar)** zkracuje dobu tepelné úpravy až o **70 %** a uspoří až **50 %** elektrické energie nebo plynu oproti vaření v klasickém hrnci. Tělo i víko jsou vylisovány z prvotřídní potravinářské nerezové oceli **18/10 (AISI 304)**. Masivní třívrstvé sendvičové dno s vlisovaným hliníkovým jádrem (4,5 mm) zajišťuje dokonalou distribuci tepla na všech typech varných desek včetně **indukce**. Součástí balení je nerezový napařovací košík se stojánkem.

TECHNICKÁ SPECIFIKACE TLAKOVÉHO HRNCE 4 L KD4295	
Modelové označení	KD4295
Typ nádobí	Tlakový hrnec pro domácnost s napařovací vložkou
Jmenovitý objem	4,0 litru
Vnitřní průměr nádoby	22 cm
Materiál těla a víka	Nerezová ocel 18/10 (SUS304) o tloušťce stěny 1,0 mm
Konstrukce dna	Třívrstvé sendvičové dno (tloušťka 4,5 mm) pro indukční ohřev
Pracovní tlak	cca 60 kPa (0,6 bar) / 100 kPa (1,0 bar)
Otevírací tlak pojistného ventilu	cca 130–170 kPa (1,3–1,7 bar)
Dodávané příslušenství	Nerezový napařovací košík, trojnožka, silikonové těsnění víka
Vhodné varné desky	Indukce, plyn, sklokeramika, elektrická litina

2. PŘEDNOSTI KONSTRUKCE A BEZPEČNOSTNÍ VÝBAVA

Hrnec KD4295 splňuje nejpřísnější evropské bezpečnostní normy:

- **Víceúrovňový pracovní regulátor:** Plynulá volba mezi šetrným vařením zeleniny (60 kPa) a intenzivním vařením masa (100 kPa).
- **Sekundární bezpečnostní ventil:** Automaticky upustí přebytečný tlak v případě ucpání hlavní trysky.
- **Bezpečnostní okénko v lemu víka:** Při extrémním přetlaku se těsnění vytlačí výřezem a bezpečně uvolní páru směrem dolů.
- **Napařovací nerezový košík v ceně:** Zdravá příprava ryb, brambor a zeleniny v páře bez vyluhování vitamínů do vody.

KOMPATIBILNÍ SE VŠEMI TYPY VARNÝCH DESEK

Sendvičové termoakumulační dno s feromagnetickou vrstvou perfektně funguje na indukčních deskách, plynových hořácích, elektrických litinových plotnách i sklokeramice.

1. BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY PŘI VAŘENÍ V TLAKOVÉM HRNCI

Vaření pod parním přetlakem vyžaduje striktní dodržování bezpečnostních pokynů:

- **MAXIMÁLNÍ NAPLNĚNÍ HRNCE (PRAVIDLO 2/3):** Hrnec NIKDY neplňte nad 2/3 celkového objemu (cca 2,6 litru) včetně pevných surovin a vody! Překročení hladiny hrozí vniknutím pěny do tlakových ventilů.
- **POTRAVINY, KTERÉ PĚNÍ A BOBTNAJÍ (PRAVIDLO 1/2):** Při vaření rýže, luštěnin (hrách, fazole, čočka), sušené zeleniny a těstovin plňte hrnec MAXIMÁLNĚ do 1/2 objemu (cca 2,0 litru)! Tyto suroviny vytvářejí pěnu, která by mohla ucpat parní trysku.
- **MINIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ VODY:** V hrnci musí být VŽDY přítomno minimálně 250 ml tekutiny (vody, vývaru). Vaření bez vody způsobí spálení těsnění a přehřátí dna!
- **ZÁKAZ OTEVÍRÁNÍ SILOU:** NIKDY se nepokoušejte hrnec otevřít násilím! Pokus o otevření pod tlakem může vést k těžkému opaření vroucí tekutinou. Hrnec lze otevřít pouze tehdy, když bezpečnostní červený kolíček klesne dolů a z ventilu již neuniká žádná pára.
- **KONTROLA VENTILŮ PŘED KAŽDÝM POUŽITÍM:** Prohlédněte trysku pracovního regulátoru proti světlu. Tryska musí být zcela volná bez zbytků zaschlého tuku nebo jídla.
- **CHRAŇTE POKOŽKU PŘED PÁROU:** Při ručním vypouštění páry držte ruce i obličej mimo směr parního výfuku. Používejte kuchyňské chňapky.

VAROVÁNÍ: NEBEZPEČÍ TĚŽKÉHO OPAŘENÍ HORKOU PÁROU
Při manipulaci s odtlakovacím ventilem vždy používejte chňapku. Proud páry má teplotu až 120 °C! Při vaření hustých masových gulášů a polévek hrncem před otevřením lehce zatřeste.

1. NÁVOD K OBSLUZE A POSTUP VAŘENÍ V HRNCI KD4295

Podrobný průvodce bezpečným tlakovým vařením krok za krokem:

1. **Vložení surovin a tekutiny:**
   - Vložte suroviny do hrnce a přidejte minimálně 250–300 ml vody. Pro vaření v páře vložte nerezovou trojnožku a napařovací košík tak, aby potraviny nebyly ponořeny ve vodě.
   - Ujistěte se, že celková hladina nepřekračuje značku 2/3 (nebo 1/2 u luštěnin).
2. **Správné uzavření víka:**
   - Zkontrolujte, zda je silikonové těsnění čisté a správně usazené v drážce víka.
   - Nasaďte víko na hrnec tak, aby se značky na víku a spodním madle kryly, zatlačte víko dolů a pootočte rukojetí až do slyšitelného zacvaknutí bezpečnostní západky.
3. **Volba tlakového režimu a náhřev:**
   - Otočte volič pracovního ventilu na požadovaný stupeň: pozice 1 (šetrné vaření, 60 kPa) nebo pozice 2 (intenzivní vaření, 100 kPa).
   - Zapněte varnou desku na plný výkon. Po několika minutách se zvedne bezpečnostní indikátor tlaku a z ventilu začne syčet jemný proud páry.
4. **Regulace varu a měření času:**
   - Jakmile z pracovního ventilu vychází stálý proud páry, **ihned ztlumte plotnu na minimum** (udržovací výkon). Od tohoto okamžiku začněte měřit čas vaření dle receptu.
5. **Bezpečné odtlakovací metody a otevření:**
   - Po uplynutí času vypněte plotnu. Pro rychlé odtlakování otočte ventil na symbol páry, případně postavte dno hrnce pod proud studené tekoucí vody ve dřezu.
   - Jakmile červený indikátor zcela zapadne, stiskněte pojistku na rukojeti, pootočte víkem a hrnec bezpečně otevřete směrem od obličeje.

DOPORUČENÍ: PŘIROZENÝ POKLES TLAKU PRO HOVĚZÍ MASO

U hovězího masa a tuhých kusů zvěřiny nechte tlak klesnout samovolně bez rychlého vypouštění páry (cca 10–15 minut). Maso zůstane neuvěřitelně šťavnaté a křehké.

1. TABULKA DOPORUČENÝCH ČASŮ VAŘENÍ V HRNCI KD4295

Orientační časy vaření od okamžiku natlakování hrnce (vycházející pára z ventilu):

Druh suroviny	Tlakový režim	Doba vaření (od natlakování)
Hovězí guláš / hovězí líčka	Stupeň II (100 kPa)	35 až 45 minut (oproti 2,5 h v běžném hrnci)
Vepřové koleno / pečeně	Stupeň II (100 kPa)	25 až 30 minut
Celé kuře / drůbeží maso	Stupeň II (100 kPa)	15 až 20 minut
Brambory na loupačku / čtvrtky	Stupeň I (60 kPa)	6 až 8 minut (v napařovacím košíku)
Zelenina (brokolice, mrkev, květák)	Stupeň I (60 kPa)	3 až 5 minut (v páře, zůstává křupavá)
Fazole / cizrna (předem namočené)	Stupeň II (100 kPa)	15 až 20 minut (naplnění max. do 1/2!)

2. ZDRAVOTNÍ BENEFITY VAŘENÍ V PÁŘE POD TLAKEM

- **Uchování vitamínu C a minerálů:**
  Díky nepřítomnosti vzdušného kyslíku uvnitř hermeticky uzavřeného hrnce nedochází k oxidaci citlivých vitamínů (C, B-komplex).
- **Intenzivní přírodní chuť a barva:**
  Zelenina vařená v páře neztrácí barvu ani chuťové látky do vody, což umožňuje výrazně snížit množství přidané soli.
- **Zkrácení doby a úspora energie:**
  Zvýšený tlak zvedá bod varu vody na 115–120 °C. Maso měkne třikrát rychleji, což přináší až 50% úsporu na účtech za plyn a elektřinu.
- **Šetrné vaření bez připalování:**
  Silné třívrstvé dno akumuluje teplo a rovnoměrně jej předává do celého objemu bez vzniku nebezpečných lokálních horkých zón.

PRAKTICKÝ OBJEM 4,0 LITRU

Objem 4,0 litru je ideální velikostí pro běžné 2–4členné domácnosti. Hrnec je lehký na manipulaci, snadno se myje a nezabírá zbytečné místo na sporáku.

1. ÚDRŽBA, ČIŠTĚNÍ A KONTROLA KOMPONENT TLAKOVÉHO HRNCE

Pravidelná údržba je základem dlouhé životnosti a absolutní bezpečnosti:

- **Mytí těla hrnce:** Nerezovou spodní nádobu lze mýt v automatické myčce nádobí i běžnými mycími prostředky na nerez.
- **ČIŠTĚNÍ VÍKA POUZE RUČNĚ:** Víko s ventily NIKDY nemyjte v myčce nádobí! Mycí prášky a soli by mohly zanést jemný mechanismus pružinového ventilu. Oplachujte ručně teplou vodou.
- **Péče o silikonové těsnění:** Po každém vaření vyjměte těsnicí kroužek z víka, omyjte jej teplou vodou se saponátem a nechte uschnout. Těsnění měňte každé 1–2 roky.
- **Čištění ventilu a krytky proti pěnění:** Zkontrolujte zespodu víka filtrační krytku ventilu. Pokud je zanesena tukem, sejměte ji a pročistěte párátkem.

2. ODSTRANĚNÍ MINERÁLNÍCH SKVRN A VODNÍHO KAMENE

Tvrdá voda může na dně nerezového hrnce vytvořit bílé mapy nebo duhové zbarvení:

1. Nalijte na dno hrnce cca 200 ml vody s 2 lžícemi bílého octa nebo lžičkou kyseliny citronové.
2. Zahřejte na sporáku k varu na 2 minuty a poté nechte 10 minut působit.
3. Otřete měkkou houbičkou a opláchněte čistou vodou. Dno bude opět zrcadlově čisté.

NEREZOVÁ OCEL 18/10 S VYSOKÝM LESKEM

Ocel jakosti 18/10 (18 % chromu, 10 % niklu) je absolutně neutrální k potravinám, nepřejímá žádné chutě ani pachy a vykazuje mimořádnou odolnost vůči působení kyselin obsažených v rajčatech a ovoci.

1. DIAGNOSTIKA ZÁVAD A ŘEŠENÍ PROVOZNÍCH ANOMÁLIÍ

V následující tabulce naleznete přehled nejčastějších potíží a návody k jejich rychlému odstranění:

Zjištěný problém	Možná příčina	Nápravné opatření
Pára uniká po celém obvodu pod víkem	Špatně nasazené nebo znečištěné těsnění; opotřebované těsnění; nedostatečné dotažení.	Ochlaďte hrnec, sejměte víko, očistěte drážku i těsnění. Při ztvrdnutí těsnění vyměňte za nové.
Hrnec se nenatlakuje (indikátor nestoupá)	Příliš slabý zdroj tepla; málo tekutiny v hrnci; ventil v poloze pro vypouštění páry.	Zvyšte výkon plotny, doplňte vodu (min. 250 ml), přepněte ventil na pracovní stupeň 1 nebo 2.
Pára uniká z bezpečnostního okénka lemu	Pracovní i pojistný ventil jsou ucpány pěnou z jídla (přetlakování komory).	IHNED vypněte sporák! Po ochlazení a klesnutí tlaku vyčistěte všechny ventily a těsnění.
Víko nelze po dovaření otevřít	V hrnci přetrvává podtlak nebo zbytkový přetlak; červený kolíček je nahoře.	Otočte ventil na vypouštění páry nebo ochlaďte dno studenou vodou, dokud kolíček zcela nezapadne.
Pokrm se na dně připaluje	Po natlakování nebyl ztlumen zdroj tepla; nedostatek tekutiny.	Jakmile začne z ventilu syčet pára, VŽDY stáhněte výkon plotny na minimum.

2. EKOLOGICKÁ LIKVIDACE A RECYKLACE

V souladu se zákonem č. 541/2020 Sb. o odpadech:

- **Nerezové tělo, víko a napařovací košík:** Vysoce hodnotný druhotný kov – nerezová ocel (katalogové číslo odpadu 20 01 40). Odevzdejte do sběrného dvora.
- **Silikonové těsnění a bakelitová madla:** Běžný směsný domovní odpad.
- **Kartonová krabice:** Modrý kontejner na papír (katalogové číslo 15 01 01).

ZDRAVÉ A RYCHLÉ VAŘENÍ S KRAFT&DELE

Tlakový hrnec KD4295 přináší do vaší kuchyně profesionální rychlost, maximální zachování nutričních hodnot a bezpečný provoz prověřený přísnými evropskými standardy.

ES / EU PROHLÁŠENÍ O SHODĚ (EC DECLARATION OF CONFORMITY)

Výrobce / Zplnomocněný zástupce v Evropské unii:
FOREINTRADE S.A., ul. Modrzewiowa 1, 05-555 Tarczyn, Polsko • NIP: 123-456-78-90
tímto na svou výhradní odpovědnost prohlašuje, že následující výrobek:

Typ a model výrobku:	**KRAFT&DELE KD4295**
Obchodní název:	Nerezový tlakový hrnec 4 l 22 cm s napařovací vložkou, Kraft&Dele KD4295
EAN kód výrobku (GS1):	**5903957022345**
Funkční určení:	Kuchyňské tlakové nádobí

splňuje všechna příslušná ustanovení následujících evropských harmonizačních předpisů a směrnic:

- Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2014/68/EU o tlakových zařízeních (PED)
- Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2001/95/ES o obecné bezpečnosti výrobků (GPSD)
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiálech pro styk s potravinami

a byl navržen a vyroben ve shodě s následujícími technickými normami a předpisy:

- ČSN EN 12778 (Tlakové hrnce pro domácnost – Požadavky a zkušební metody)

Místo a datum vydání:
Tarczyn, Polsko • 15. ledna 2026

Osoba pověřená sestavením dokumentace:
Krzysztof Forein
Prezes Zarządu, Foreintrade S.A.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY A AUTORIZOVANÝ SERVIS PRO ČR

Výrobce poskytuje na výrobek záruku v souladu s platnými právními předpisy České republiky:

- **Záruční lhůta:** 24 měsíců pro spotřebitele (fyzické osoby dle NOZ), 12 měsíců pro podnikatele (IČO).
- **Rozsah záruky:** Vztahuje se na materiálové, výrobní a tlakové vady nádobí vzniklé při běžném domácím používání.
- **Výluky ze záruky:** Přirozené opotřebení těsnění, mechanické poškození pádem, poškození vzniklé ohřevem na sucho bez vody.

Výhradní distributor a autorizovaný servis pro Českou republiku:
Nejedlý s.r.o. • Web: **www.nasenaradi.cz** • E-mail: info@nasenaradi.cz • Technická podpora a distribuce v ČR.

EKOLOGICKÁ LIKVIDACE A OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

V souladu se **Zákonem č. 541/2020 Sb. o odpadech** nesmí být vyřazené kovové výrobky ukládány do směsného komunálního odpadu. Odevzdejte je do příslušného sběrného dvora nebo sběrny kovových odpadů.

Katalogová čísla odpadu dle vyhlášky MŽP: 20 01 40 (Kovy – ušlechtilá nerezová ocel), 15 01 01 (Karton).

ZÁZNAMY O VÝSTUPNÍ KONTROLE A TECHNICKÉ ZKOUŠCE

Datum kontroly	Kontrolovaný uzel / operace	Výsledek kontroly	Podpis a razítko
15. 01. 2026	Výstupní technická kontrola	Vyhovuje všem technickým požadavkům	Foreintrade S.A. QC Dept.
-- . -- . ----	Tlaková zkouška těsnosti	.....	.....
-- . -- . ----	Zkouška bezpečnostního ventilu	.....	.....
-- . -- . ----	Kontrola těsnění a příslušenství	.....	.....