Nerezový tlakový hrnec 6 l 22 cm na indukci, Kraft&Dele KD4296

UNIVERZÁLNÍ RODINNÝ NEREZOVÝ TLAKOVÝ HRNEC 6,0 L / ⌀ 22 CM S TŘÍVRSTVÝM SENDVIČOVÝM DNEM A TROJITÝM BEZPEČNOSTNÍM SYSTÉMEM

OBJEM HRNCE	PRŮMĚR NÁDOBY	MATERIÁL	INDUKCE
6,0 litrů (rodinný)	22 cm	Nerezová ocel 18/10	Plně kompatibilní



KLÍČOVÉ TECHNOLOGICKÉ PŘEDNOSTI PRODUKTU

- Optimální rodinný objem 6,0 litrů pro přípravu poctivých polévek, gulášů, hovězí pečeně a rodinných obědů
- Dramatické zkrácení doby vaření až o 70 % uchovává ve stravě vitamíny, minerály a přirozenou chuť surovin
- Vyrobeno z prémiové potravinářské oceli SUS304 s vysoce leštěným vnějším povrchem a matným vnitřkem se stupnicí litráže
- Masivní třívrstvé kapslové dno s hliníkovým jádrem zaručuje rovnoměrný přenos tepla bez připalování pokrmů
- Čtyřnásobný bezpečnostní systém: provozní regulátor, pojistný ventil, bezpečnostní výřez v lemu a pojistka otevření
- Ergonomická masivní bakelitová madla nepřenášejí teplo a usnadňují bezpečnou manipulaci s horkým hrncem

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ PRO PROVOZ

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY: Hrnec NIKDY neplňte nad maximální rysku MAX vyraženou uvnitř nádoby (2/3 objemu)! Při vaření potravin, které při varu bobtnají a pění (fazole, čočka, rýže), plňte hrnec maximálně do 1/2! Před otevřením VŽDY snižte tlak v hrnci otočením ventilu do polohy vypouštění nebo ochlazením pod studenou vodou.

1. ÚVOD DO PRODUKTU A TECHNICKÁ SPECIFIKACE

Rodinný nerezový tlakový hrnec **KRAFT&DELE KD4296** o objemu **6,0 litrů** a průměru **22 cm** představuje nepostradatelného pomocníka pro moderní a úspornou kuchyni. Díky hermeticky uzavřené varné komoře dochází k akumulaci páry a vytvoření pracovního přetlaku až **100 kPa (1,0 bar)**. Tento fyzikální princip zvyšuje teplotu varu na přibližně 115–120 °C, což zkracuje dobu přípravy pokrmů až o **70 %** a uspoří až **50 %** elektrické energie či plynu. Masivní třívrstvé sendvičové dno s vlisovaným hliníkovým jádrem (4,8 mm) zaručuje rovnoměrný rozvod tepla bez připékání na všech typech varných desek včetně **indukce**.

TECHNICKÁ SPECIFIKACE RODINNÉHO TLAKOVÉHO HRNCE 6 L KD4296	
Modelové označení	KD4296
Typ spotřebiče	Rodinný nerezový tlakový hrnec pro všechny typy varných desek
Užitný objem	6,0 litrů
Průměr těla hrnce	22 cm
Materiál nádoby	Potravinářská nerezová ocel 18/10 (AISI 304)
Tloušťka stěny / dna	Stěna 1,0 mm / Kapslové sendvičové dno 4,8 mm
Pracovní tlakové stupně	I = šetrné vaření (60 kPa) / II = rychlé vaření (100 kPa)
Bezpečnostní ventily	Hlavní provozní ventil + sekundární pružinový ventil + lem víka
Typ těsnění	Teplotně odolné profilované silikonové těsnění
Kompatibilita varných desek	Indukční, plynové, sklokeramické, litinové elektrické

2. PŘEDNOSTI KONSTRUKCE A BEZPEČNOSTNÍ VÝBAVA

Hrnec KD4296 splňuje nejpřísnější evropské bezpečnostní normy a standardy pro tlaková zařízení:

- **Dvoustupňový regulátor tlaku:** Možnost volby mezi šetrným vařením zeleniny a ryb (60 kPa) a intenzivním vařením hovězího masa a luštěnin (100 kPa).
- **Sekundární bezpečnostní ventil:** Pružinový nouzový ventil automaticky upustí přetlak v případě neprůchodnosti hlavní trysky.
- **Bezpečnostní dekompresní výřez:** V lemu víka je zalisován profilovaný otvor, kudy se při mezním přetlaku bezpečně uvolní těsnění a pára směřuje dolů.
- **Vnitřní odměrná stupnice:** Přesné vyražení litráže uvnitř hrnce usnadňuje dávkování vody bez nutnosti použití odměrky.

UNIVERZÁLNÍ POUŽITÍ NA VŠECH VARNÝCH DESKÁCH

Třívrstvé feromagnetické dno zajišťuje stoprocentní kompatibilitu s moderními indukčními deskami, plynovými hořáky, elektrickými litinovými plotnami i sklokeramikou.

1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO VAŘENÍ V TLAKOVÉM HRNCI 6 L

Tlakové vaření vyžaduje důsledné dodržování bezpečnostních pravidel pro zamezení opaření či poškození hrnce:

- **DODRŽUJTE PRAVIDLO MAXIMÁLNÍHO OBJEMU (MAX 2/3):** Hrnec NIKDY neplňte nad značku MAX (2/3 vnitřního objemu, cca 4,0 litru) včetně surovin a tekutiny! V hrnci musí zůstat prostor pro expanzi páry.
- **BOBTNAJÍCÍ A PĚNIVÉ SUROVINY (MAX 1/2):** Při vaření rýže, luštěnin (fazole, hrách, čočka), sušené zeleniny a těstovin plňte hrnec maximálně do 1/2 objemu (cca 3,0 litru)! Pěna nesmí dosáhnout k parním ventilům.
- **POVINNÁ PŘÍTOMNOST VODY:** V hrnci musí být VŽDY minimálně 300 ml vody či vývaru. Vaření nasucho nenávratně zničí silikonové těsnění a způsobí deformaci sendvičového dna!
- **PŘÍSNÝ ZÁKAZ OTEVÍRÁNÍ POD TLAKEM:** Nikdy se nepokoušejte víko otevřít hrubou silou, dokud červený bezpečnostní kolíček zcela neklesne do rukojeti a z ventilu neustane výstup páry!
- **PROHLÍDKA VENTILŮ PŘED VAŘENÍM:** Před každým nasazením víka se přesvědčte, že je parní tryska volná. Pootočte ventilem a profoukněte nebo prohlédněte průchodnost proti světlu.
- **BEZPEČNÁ MANIPULACE:** Horký plný hrnec o objemu 6 litrů přenášejte VŽDY za obě boční rukojeti s použitím suchých ochranných chňapek. Nikdy nezvedejte hrnec za otočnou páku víka.

VAROVÁNÍ: NEBEZPEČÍ TĚŽKÉHO POPÁLENÍ HORKOU PÁROU

Při manuálním vypouštění páry držte ruce i obličej mimo osu výstupního otvoru. Při přípravě hustých pokrmů (guláše, zahuštěné polévky) hrncem před otevřením lehce zatřeste, aby unikly skryté parní bubliny.

1. NÁVOD K OBSLUZE A POSTUP VAŘENÍ V HRNCI KD4296

Krok za krokem k dokonalému a bezpečnému výsledku vaření:

1. **Příprava surovin a naplnění:**
   - Vložte ingredience do hrnce a přidejte odpovídající množství tekutiny (min. 300 ml).
   - Zkontrolujte, zda celková hladina nepřekračuje rysku 2/3 (nebo 1/2 u pěnivých potravin).
2. **Uzavření a zajištění víka:**
   - Ujistěte se, že silikonové těsnění je rovnoměrně vtlačeno v lemu víka.
   - Nasaďte víko na hrnec tak, aby trojúhelníkové značky na víku a spodním držadle směřovaly k sobě. Zatlačte víko dolů a pootočte horní rukojeť až do úplného zacvaknutí aretace.
3. **Nastavení pracovního tlaku a zahřátí:**
   - Nastavte regulační ventil na stupeň I (zelenina, drůbež, 60 kPa) nebo stupeň II (hovězí, zvěřina, luštěniny, 100 kPa).
   - Zapněte sporák na maximální výkon. Během několika minut se vysune červený indikátor tlaku a z ventilu začne syčet pára.
4. **Ztlumení plotny a časování varu:**
   - Jakmile z ventilu vychází pravidelný pramínek páry, **ihned snižte příkon desky na minimum**. Od tohoto momentu začíná běžet doporučený čas vaření.
5. **Uvolnění tlaku a bezpečné otevření:**
   - Po uplynutí doby vypněte plotnu. Nechte hrnec samovolně zchladnout nebo otočte ventil na dekompresi.
   - Jakmile červený indikátor zapadne a syčení zcela ustane, odjistěte pojistku a odsuňte víko směrem od sebe.

TIP ŠÉFKUCHAŘE: ŠETRNÉ ODCHLAZENÍ VODNÍ LÁZNÍ

Pokud spěcháte, vložte hrnec do dřezu a nechte po vnějším obvodu dna protékat mírný proud studené vody (nestříkejte na ventily!). Tlak klesne během necelé minuty.

1. TABULKA DOPORUČENÝCH ČASŮ VAŘENÍ PRO MODEL KD4296

Přehled orientačních časů tepelné úpravy od okamžiku natlakování varné komory (6,0 l):

Pokrm / Surovina	Režim tlaku	Čas vaření (po natlakování)
Hovězí zadní / guláš / líčka	Stupeň II (100 kPa)	35 až 45 minut (záleží na velikosti kostek)
Vepřové plecko / pečeně vcelku	Stupeň II (100 kPa)	25 až 30 minut
Silný kostní hovězí vývar	Stupeň II (100 kPa)	40 až 50 minut (oproti 3–4 hodinám)
Celé kuře (cca 1,4 kg)	Stupeň II (100 kPa)	18 až 22 minut
Brambory ve slupce / na čtvrtky	Stupeň I (60 kPa)	7 až 9 minut
Kořenová zelenina (mrkev, celer, petržel)	Stupeň I (60 kPa)	4 až 6 minut
Suché fazole a cizrna (namočené)	Stupeň II (100 kPa)	15 až 20 minut (naplnit max. do 1/2!)

2. VÝHODY RODINNÉHO OBJEMU 6,0 LITRŮ

- **Pohodlná příprava pro 4–6 osob:**
  Objem 6 litrů je zlatým standardem pro rodinné obědy. Umožňuje uvařit celou drůbež, velkou pečeni i bohatou polévku na dva dny dopředu.
- **Zachování cenných živin a barev:**
  Hermetické prostředí bez přístupu vzduchu zabraňuje oxidaci vitamínů a vyluhování aromatických látek do okolí.
- **Maximální energetická efektivita:**
  Třívrstvé dno 4,8 mm akumuluje obrovské množství tepla, takže po natlakování stačí desku provozovat na nejnižší udržovací výkon.
- **Rovnoměrný přenos tepla:**
  Kapslové dno eliminuje lokální přehřívání, čímž předchází nežádoucímu přichycení hustých omáček a vývarů.

ÚSPORA ČASU A PENĚZ V DOMÁCNOSTI

Zkrácením doby přípravy na třetinu ušetříte ročně desítky kilowatthodin elektřiny či metrů krychlových plynu při nesrovnatelně vyšší kulinářské kvalitě.

1. PRAVIDELNÁ PÉČE, MYTÍ A ÚDRŽBA SOUČÁSTÍ

Důkladná údržba po každém použití garantuje spolehlivost a dlouhou životnost hrnce:

- **Nerezová nádoba:** Spodní hrnec lze bez obav mýt v myčce na nádobí nebo ručně houbičkou s neutrálním saponátem.
- **VÍKO HRNCE MYJTE POUZE RUČNĚ:** Víko osazené tlakovými ventily a bezpečnostní pojistkou NIKDY nevkládejte do myčky! Agresivní mycí tablety mohou zanést jemné pružiny a způsobit oxidaci hliníkových součástek.
- **Péče o silikonové těsnění:** Po každém vaření kroužek vyjměte z drážky, umyjte v teplé mýdlové vodě a nechte volně oschnout. Při trvalé deformaci či ztvrdnutí pořiďte nové originální těsnění (doporučeno po 1–2 letech).
- **Kontrola a čištění ventilů:** Zkontrolujte odkalovací sítko zespodu víka. Zbytky tuku odstraňte proudem vody a jemným kartáčkem.

2. PÉČE O NEREZOVÝ POVRCH A ODSTRANĚNÍ ZBARVENÍ

Působením minerálů z tvrdé vody se na dně hrnce mohou objevit světlé skvrny či namodralý duhový povlak:

1. Nalijte na dno hrnce sklenici vody se dvěma lžícemi běžného octa nebo lžičkou kyseliny citronové.
2. Směs přiveďte k mírnému varu na 2–3 minuty a nechte krátce vychladnout.
3. Dno vytřete jemnou utěrkou a vypláchněte. Zrcadlový lesk nerezu bude stoprocentně obnoven.
4. Nikdy nepoužívejte drátěnky z uhlíkové oceli, písky na nádobí ani agresivní čisticí prostředky s obsahem chloru!

PRÉMIOVÁ POTRAVINÁŘSKÁ OCEL AISI 304

Tělo hrnce z oceli 18/10 vyniká absolutní chemickou stálostí vůči kuchyňským solím i organickým kyselinám. Pokrmy si zachovávají svou čistou a nezměněnou chuť.

1. DIAGNOSTIKA ZÁVAD A ŘEŠENÍ PROVOZNÍCH PROBLÉMŮ

Při vzniku neobvyklých jevů postupujte podle následujícího přehledu:

Zjištěný problém	Možná příčina	Doporučené řešení
Únik páry pod lemem víka	Znečištěné, přetočené nebo ztvrdlé silikonové těsnění; nedotažené víko.	Vypněte sporák, po zchladnutí vyjměte a očistěte těsnění. Při poškození těsnění vyměňte.
Hrnec nevytváří tlak	Málo tekutiny uvnitř; ventil v poloze odtlakování; slabý výkon hořáku.	Zkontrolujte stav vody (min. 300 ml), otočte ventil na režim I nebo II a zvyšte výkon plotny.
Únik páry z bezpečnostního otvoru víka	Pracovní i sekundární ventil jsou ucpány napěněným pokrmem (přetlak).	IHNED vypněte plotnu! Nechte hrnec samovolně vychladnout a důkladně pročistěte všechny ventily.
Víko nelze po dovaření otevřít	Uvnitř přetrvává podtlak nebo zbytkový tlak; bezpečnostní kolíček je nahoře.	Otočte ventil na uvolnění páry, případně dno ochlaďte studenou vodou ve dřezu.
Přípal pokrmu na dně	Po natlakování nebyl ztlumen zdroj tepla; nedostatečné množství vody.	Po náběhu tlaku VŽDY stáhněte výkon na minimum. Používejte dostatek tekutiny.

2. EKOLOGICKÁ LIKVIDACE A RECYKLACE ODPADU

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

- **Nerezové tělo a víko hrnce:** Ušlechtilý kovový odpad – nerezová ocel (katalogové číslo odpadu 20 01 40). Odevzdejte do sběrného dvora ke stoprocentní recyklaci.
- **Bakelitová madla a těsnění:** Běžný směsný komunální odpad.
- **Kartonový přepravní obal:** Modrý kontejner na papír a lepenku (katalogové číslo 15 01 01).

ŠPIČKOVÁ KVALITA PRO VAŠI KUCHYŇ OD KRAFT&DELE

Tlakový hrnec KD4296 spojuje tradiční robustnost, certifikovanou bezpečnost a maximální komfort při každodenním vaření pro celou rodinu.

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 KD4296**
Obchodní název:	Nerezový tlakový hrnec 6 l 22 cm na indukci, Kraft&Dele KD4296
EAN kód výrobku (GS1):	**5903957022352**
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 – nerezová ocel), 15 01 01 (Kartonový obal).

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	.....	.....