Nerezový velkokapacitní tlakový hrnec 8 l 22 cm, Kraft&Dele KD4297

VELKOOBJEMOVÝ TLAKOVÝ HRNEC 8,0 L / ⌀ 22 CM Z JAKOSTNÍ POTRAVINÁŘSKÉ OCELI SUS304 PRO VELKOU RODINU, VÝVARY A ZAVAŘOVÁNÍ

OBJEM HRNCE	PRŮMĚR NÁDOBY	MATERIÁL	INDUKCE
8,0 litrů (XXL)	22 cm (vysoký profil)	Nerezová ocel SUS304	Plně kompatibilní



KLÍČOVÉ TECHNOLOGICKÉ PŘEDNOSTI PRODUKTU

- Extra velký objem 8,0 litrů umožňuje přípravu velkých porcí masa, celých kuřat, silných kostních vývarů i zavařování sklenic
- Vysoký hrncový profil o průměru 22 cm šetří místo na varné desce a zaručuje efektivní cirkulaci horké páry
- Prvotřídní potravinářská nerezová ocel 18/10 nepřejímá pachy, je odolná vůči solím a snadno se čistí
- Třívrstvé akumulační termo dno zaručuje bleskový ohřev na indukčních, plynových i sklokeramických deskách
- Komplexní bezpečnostní ochrana: pracovní ventil s plynulým odpouštěním páry, nouzový ventil a silikonový těsnicí lem
- Zesílená masivní bakelitová boční ucha umožňují bezpečné přenášení plného těžkého hrnce oběma rukama

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ PRO PROVOZ

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY: U velkoobjemového hrnce 8 l nikdy nepřekračujte hladinu 2/3 objemu (cca 5,3 litru)! Při vaření vývarů s obsahem pěny plňte maximálně do 1/2. Horký plný hrnec zvedejte VŽDY oběma rukama za obě postranní držadla. Nikdy hrnec nezvedejte pouze za horní páku víka!

1. ÚVOD DO PRODUKTU A TECHNICKÁ SPECIFIKACE

Velkoobjemový nerezový tlakový hrnec **KRAFT&DELE KD4297** o mimořádné kapacitě **8,0 litrů** a průměru **22 cm** je navržen pro vaření velkých porcí, přípravu vydatných rodinných obědů, dlouhých tažených vývarů, ovarů a zavařování sklenic. Díky vysokému hrncovému profilu zabírá na varné desce stejnou plochu jako běžný 4l hrnec, ale nabízí dvojnásobnou kapacitu. Pracovní tlak až **100 kPa (1,0 bar)** zkracuje dobu vaření až o **70 %** a šetří až **50 %** energie. Silné třívrstvé dno s vlisovaným hliníkovým jádrem (5,0 mm) zajišťuje špičkový přenos tepla na plynu i **indukci**.

TECHNICKÁ SPECIFIKACE VELKOKAPACITNÍHO HRNCE 8 L KD4297	
Modelové označení	KD4297
Typ spotřebiče	Velkoobjemový tlakový hrnec XXL pro domácnost a gastro
Jmenovitý objem	8,0 litrů
Vnitřní průměr nádoby	22 cm
Materiál nádoby a víka	Jakostní nerezová ocel 18/10 (AISI 304)
Sendvičové indukční dno	Třívrstvé dno s vlisovanou hliníkovou deskou 5,0 mm
Pracovní tlak	60 kPa / 100 kPa
Bezpečnostní limit tlaku	150 kPa (automatické odpuštění páry)
Materiál úchytů	Žáruvzdorný fenolový plast (bakelit)
Podporované zdroje tepla	Indukce, plyn, elektrika, sklokeramika

2. KONSTRUKČNÍ PŘEDNOSTI VELKOOBJEMOVÉHO MODELU

Hrnec KD4297 byl zkonstruován pro náročné domácí i poloprofesionální použití:

- **Dvojitá boční držadla:** Ergonomická masivní bakelitová madla na obou stranách nádoby umožňují bezpečné přenášení plného těžkého hrnce.
- **Plynulá regulace tlaku:** Možnost přepnutí mezi jemným napařováním (60 kPa) a intenzivním tlakovým varem (100 kPa).
- **Vysoký cylindrický tvar:** Optimalizovaný poměr výšky k průměru zlepšuje cirkulaci páry a usnadňuje vkládání zavařovacích sklenic.
- **Certifikovaná ochrana PED:** Nezávislý pružinový pojistný ventil a nouzový výřez v lemu zaručují absolutní bezpečnost při tlaku.

VHODNÝ PRO ZAVAŘOVÁNÍ A VELKÉ PORCE
Do 8litrové nádoby pohodlně naskládáte zavařovací sklenice s masem či hotovými jídly. Tlaková sterilace probíhá při teplotě přes 115 °C, což zaručuje dokonalou konzervaci.

1. BEZPEČNOSTNÍ PRAVIDLA PRO VELKOOBJEMOVÝ HRNEC 8 L

Vzhledem k velkému objemu vařené horké tekutiny dbejte zvláště zvýšené opatrnosti:

- **MAXIMÁLNÍ NAPLNĚNÍ (MAX 2/3):** Hrnec NIKDY neplňte nad značku MAX vyraženou uvnitř nádoby (cca 5,3 litru) včetně masa, zeleniny a vody! V komoře musí zůstat dostatečný prostor pro expanzi páry.
- **BOBTNAJÍCÍ POTRAVINY A VÝVARY (MAX 1/2):** Při vaření rýže, fazolí, čočky, suchého hrachu a pěnivých kostních vývarů plňte hrnec maximálně do 1/2 objemu (cca 4,0 litru)! Pěna nesmí vniknout do parních trysek.
- **MINIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ VODY (400 ML):** Ve velkém 8l hrnci musí být VŽDY přítomno nejméně 400 ml tekutiny. Vyvaření tekutiny do sucha může způsobit nevratné poškození dna a roztavení těsnění.
- **MANIPULACE POUZE OBĚMA RUKAMA:** Plný 8l hrnec může vážit přes 10 kg! Přenášejte jej VŽDY oběma rukama za boční ucha s použitím pevných neklouzavých chňapek. Nikdy hrnec nezvedejte pouze za horní madlo víka!
- **ZÁKAZ OTEVÍRÁNÍ POD PŘETLAKEM:** Nikdy nezkoušejte otáčet víkem hrubou silou! Otevření je možné až poté, co červený tlakový čep zcela zapadne do držadla a ustane výron páry.
- **PRAVIDELNÁ KONTROLA VENTILŮ:** Před každým vařením zkontrolujte průchodnost hlavní trysky zespodu víka. Odstraňte zaschlé zbytky tuku nebo mastnoty.

VAROVÁNÍ: NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ VELKÝM MNOŽSTVÍM PÁRY

V 8litrovém hrnci je nahromaděn velký objem páry. Při ručním odtlakování pracujte v chňapkách a udržujte bezpečnou vzdálenost od výstupního ventilu.

1. NÁVOD K POUŽITÍ VELKOOBJEMOVÉHO HRNCE KD4297

Správný pracovní postup pro dosažení nejlepších kulinářských výsledků:

1. **Plnění nádoby surovinami:**
   - Vložte maso, kosti a zeleninu do hrnce a dolijte potřebnou tekutinu (min. 400 ml).
   - Ověřte, že hladina nepřesahuje limit 2/3 (nebo 1/2 u luštěnin a silných vývarů).
2. **Hermetické uzavření víka:**
   - Přesvědčte se, že silikonový kroužek je čistý a správně vtlačen do lemu víka.
   - Položte víko na hrnec tak, aby značky na víku a spodním madle ležely proti sobě. Plynulým pootočením horní rukojeti víko pevně uzamkněte, dokud neuslyšíte zacvaknutí západky.
3. **Zahřátí varné zóny a natlakování:**
   - Zvolte požadovaný pracovní režim: stupeň I (zelenina, jemné suroviny, 60 kPa) nebo stupeň II (hovězí, zvěřina, kosti, 100 kPa).
   - Zapněte varnou desku na plný výkon. Během několika minut se zvedne červený indikátor tlaku a z ventilu začne unikat pára.
4. **Udržovací var a odpočet času:**
   - Ihned po začátku pravidelného syčení ztlumte výkon sporáku na minimum. Od tohoto okamžiku začněte měřit čas vaření.
5. **Odtlakování a otevření nádoby:**
   - Vypněte sporák. U velkých objemů polévek doporučujeme nechat tlak klesnout přirozeně (cca 15–20 minut).
   - Jakmile červený indikátor klesne dolů a ventil již nesyčí, uvolněte bezpečnostní pojistku a otočením víko otevřete.

DOPORUČENÍ PRO ČIRÉ VÝVARY

Pro dokonale křišťálový hovězí vývar nechte po dovaření tlak klesnout výhradně samovolně. Rychlé vypuštění páry by způsobilo prudký var a zakalení polévky.

1. TABULKA ČASŮ VAŘENÍ PRO VELKOKAPACITNÍ MODEL KD4297

Orientační časy tepelné úpravy od okamžiku natlakování varné nádoby (8,0 l):

Pokrm / Surovina	Režim tlaku	Čas vaření (po natlakování)
Hovězí přední / lička / oháňka	Stupeň II (100 kPa)	40 až 50 minut (dokonale měkké maso)
Vepřový ovar / koleno vcelku	Stupeň II (100 kPa)	30 až 35 minut
Poctivý hovězí morkový vývar	Stupeň II (100 kPa)	45 až 60 minut (extrakt z kostí)
Slepice na polévku vcelku	Stupeň II (100 kPa)	25 až 30 minut
Zelňačka s uzeným masem	Stupeň II (100 kPa)	20 až 25 minut
Brambory na loupačku (větší dávka)	Stupeň I (60 kPa)	8 až 10 minut
Tlaková sterilace masových sklenic	Stupeň II (100 kPa)	50 až 60 minut (teplota cca 120 °C)

2. PŘEDNOSTI VELKÉHO OBJEMU 8,0 LITRŮ V KUCHYNI

- **Ideální pro rodinné oslavy a zabijačky:**
  Do hrnce se bez problémů vejdou velká vepřová kolena, žebra i celé kusy drůbeže bez nutnosti předchozího porcování na malé kousky.
- **Vysoká nutriční hodnota pokrmů:**
  Uzavřený tlakový prostor minimalizuje oxidaci vitamínů a zabraňuje úniku vonných éterických látek do ovzduší.
- **Zkrácení vaření vývarů o 75 %:**
  Silný kostní vývar, který se běžně táhne 4 až 6 hodin, je hotový za pouhou hodinu v perfektní restaurační síle a čistotě.
- **Třívrstvé termo dno 5,0 mm:**
  Akumuluje obrovské teplo a rovnoměrně ho předává i do horních pater vysokého hrnce, což brání vzniku připalovacích míst.

EKONOMICKÉ VAŘENÍ VE VELKÉM

Příprava více porcí najednou v tlakovém hrnci KD4297 představuje nejúspornější způsob vaření. Hotová jídla můžete zamrazit nebo zavařit přímo v hrnci.

1. PRAVIDELNÁ ÚDRŽBA, HYGIENA A KONTROLA SOUČÁSTÍ

Dodržováním pokynů k údržbě zajistíte mnohaletou spolehlivost a bezpečnost:

- **Nerezová nádoba hrnce:** Samotné tělo hrnce můžete mýt v myčce nádobí nebo ručně saponátem a jemnou houbičkou.
- **VÍKO S VENTILY MYJTE POUZE RUČNĚ:** Víko NIKDY nevkládejte do myčky nádobí! Soli a čisticí chemie v myčkách by mohly poškodit těsnění a zablokovat jemné pružiny ventilů.
- **Péče o těsnicí kroužek:** Po každém použití vyjměte silikonové těsnění, opláchněte teplou vodou a nechte uschnout. Těsnění neskladujte trvale stlačené; při ztvrdnutí pořiďte nové originální těsnění.
- **Čištění parní trysky:** Propláchněte parní ventil z obou stran víka. Zkontrolujte, zda uvnitř nezůstaly zbytky koření nebo zeleniny.

2. PÉČE O NEREZ A ODSTRANĚNÍ MINERÁLNÍCH USAZENIN

Vlivem tvrdé vody a minerálů se může na dně vytvořit bílý či nafialovělý povlak:

1. Do hrnce nalijte cca 300 ml vody s 2 lžícemi bílého octa nebo lžičkou kyseliny citronové.
2. Zahřejte na sporáku k varu po dobu 2–3 minut a poté odstavte.
3. Dno otřete měkkou utěrkou a vypláchněte čistou vodou. Povrch bude zářit jako nový.
4. Nikdy nepoužívejte drsné drátěnky, písky ani bělidla s obsahem chloru, které by mohly narušit pasivační vrstvu nerezu!

ŠPIČKOVÁ POTRAVINÁŘSKÁ OCEL SUS304

Nerezová ocel 18/10 vyniká odolností vůči korozi, vysokým teplotám i kyselému prostředí. Je 100% hygienická a zachovává ryzí chuť všech pokrmů.

1. DIAGNOSTIKA ZÁVAD A ŘEŠENÍ PROVOZNÍCH ANOMÁLIÍ

Přehled možných potíží a způsobů jejich okamžitého vyřešení:

Zjištěný problém	Možná příčina	Postup odstranění
Únik páry po obvodu víka	Znečištěné, nesprávně vložené nebo stářím ztvrdlé silikonové těsnění.	Ochlaďte hrnec, těsnění vyjměte, očistěte a správně vložte. V případě poškození vyměňte.
Tlak nestoupá (kolíček nestoupá)	Nedostatek tekutiny v hrnci; ventil je v poloze odtlakování; slabý ohřev.	Doplňte vodu (min. 400 ml), otočte ventil do polohy I/II a zvyšte výkon plotny.
Únik páry z dekompresního výřezu	Pracovní i pojistný ventil jsou blokovány pěnou (kritický přetlak).	Okamžitě vypněte sporák! Po úplném zchladnutí vyčistěte všechny ventilové trysky.
Víko nelze po dovaření otevřít	Uvnitř hrnce je stále zbytkový přetlak nebo podtlak; indikátor je nahoře.	Otočte ventil na dekompresi nebo ochlaďte dno studenou vodou, dokud kolíček nezapadne.
Jídlo na dně se připéká	Nedostatek tekutiny; plotna nebyla po dosažení tlaku ztlumena na minimum.	Ihned po začátku syčení snižte příkon desky na minimum a dbejte na dostatek tekutiny.

2. EKOLOGICKÁ LIKVIDACE A RECYKLACE

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

- **Nerezové tělo a víko:** Cenný druhotný kov – nerezová ocel (katalogové číslo odpadu 20 01 40). Odevzdejte do sběrného dvora k recyklaci.
- **Bakelitová madla a silikonové těsnění:** Běžný směsný domovní odpad.
- **Kartonový obal:** Vytříděný papír a lepenka (katalogové číslo 15 01 01).

ROBUSTNÍ KAPACITA OD SPOLEHLIVÉ ZNAČKY KRAFT&DELE

Velkokapacitní tlakový hrnec KD4297 je symbolem odolnosti, bezpečí a vysokého výkonu pro každodenní vaření i náročné kulinářské výzvy.

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 KD4297**
Obchodní název:	Nerezový velkokapacitní tlakový hrnec 8 l 22 cm, Kraft&Dele KD4297
EAN kód výrobku (GS1):	**5903957022369**
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	.....	.....