Nerezový tlakový hrnec 6 l 22 cm s indukčním dnem, Kraft&Dele KD4298

MODERNÍ NEREZOVÝ TLAKOVÝ HRNEC 6,0 L S BAJONETOVÝM BEZPEČNOSTNÍM VÍKEM, DVĚMA STUPNI TLAKU (ŠETRNÝ / INTENZIVNÍ) A KAPSLOVÝM DNEM

OBJEM HRNCE	PRŮMĚR NÁDOBY	TLAKOVÉ REŽIMY	DNO
6,0 litrů	22 cm	2 stupně (60/100 kPa)	Indukční kapslové



KLÍČOVÉ TECHNOLOGICKÉ PŘEDNOSTI PRODUKTU

- Nový ergonomický systém jednoručního bajonetového uzamykání víka pro snadnou a bezpečnou obsluhu
- Dva přednastavené tlakové programy: Stupeň I (šetrný režim 60 kPa pro zeleninu a ryby) a Stupeň II (intenzivní režim 100 kPa pro hovězí maso a luštěniny)
- Masivní tělo z jakostní potravinářské oceli SUS304 s vysoce leštěným hygienickým povrchem
- Kapslové indukční sendvičové dno o tloušťce 5 mm pro rychlý náběh teploty a dlouhé udržení tepla po odstavení z plotny
- Automatická blokace otevření – pokud je v hrnci zbytkový přetlak, bezpečnostní čep spolehlivě zablokuje pootočení víka
- Vnitřní laserem gravírovaná měrka objemu v litrech pro přesné a rychlé dávkování tekutin

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ PRO PROVOZ

ZÁSADY BEZPEČNÉHO POUŽÍVÁNÍ: Nepřekračujte vyznačenou hladinu MAX (2/3 objemu). Při odtlakovávání páry vždy držte ruce a obličej mimo směr výstupní trysky! Pokud zpod víka uniká pára při vaření, ihned vypněte zdroj tepla a zkontrolujte správné usazení těsnění po vychladnutí.

1. ÚVOD DO PRODUKTU A TECHNICKÁ SPECIFIKACE

Moderní nerezový tlakový hrnec **KRAFT&DELE KD4298** o užitném objemu **6,0 litrů** a průměru **22 cm** je vybaven novým ergonomickým bajonetovým systémem uzamykání víka a dvěma předvolenými tlakovými režimy. Tlakové vaření pod přetlakem **60 kPa / 100 kPa (až 1,0 bar)** zkracuje dobu tepelné úpravy až o **70 %** a uspoří až **50 %** elektrické energie či plynu. Tělo je vylisováno z prvotřídní potravinářské nerezové oceli **18/10 (AISI 304)**. Masivní 5mm kapslové sendvičové dno s vlisovaným hliníkovým jádrem zaručuje bleskovou distribuci tepla a perfektní funkčnost na všech typech varných desek včetně **indukce**.

TECHNICKÁ SPECIFIKACE TLAKOVÉHO HRNCE 6 L KD4298	
Modelové označení	KD4298
Typ výrobku	Tlakový hrnec s bajonetovým systémem zavírání
Jmenovitý objem nádoby	6,0 litrů
Průměr varné nádoby	22 cm
Materiál hrnce a víka	Prvotřídní nerezová ocel 18/10 (AISI 304)
Dno	Třívrstvé indukční termoakumulační dno 5,0 mm
Pracovní tlak programu 1	60 kPa (teplota cca 113 °C)
Pracovní tlak programu 2	100 kPa (teplota cca 120 °C)
Bezpečnostní ventily	Regulátor tlaku + nouzový ventil + bezpečnostní okénko
Vhodné pro typy sporáků	Indukční, plynové, sklokeramické, elektrické

2. PŘEDNOSTI KONSTRUKCE A BEZPEČNOSTNÍ INOVACE

Hrnec KD4298 přináší moderní konstrukční prvky a bezpečnostní standardy:

- **Jednoruční bajonetové zamykání:** Rychlé, snadné a spolehlivé nasazení i uzamčení víka bez složitého šroubování.
- **Dva tlakové programy:** Program 1 (60 kPa, cca 113 °C) pro zeleninu a Program 2 (100 kPa, cca 120 °C) pro masa.
- **Automatická blokace otevření:** Bezpečnostní čep mechanicky zablokuje pootočení víka, dokud je v hrnci přetlak.
- **Laserová vnitřní stupnice:** Přesné cejchování v litrech vyznačené uvnitř nádoby pro snadné dávkování surovin a vody.

KOMPATIBILNÍ SE VŠEMI TYPY VARNÝCH DESEK

Sendvičové 5mm termoakumulační dno s feromagnetickou vrstvou perfektně spolupracuje s indukčními varnými zónami, plynovými hořáky i sklokeramikou.

1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO BEZPEČNÝ PROVOZ HRNCE 6 L

Při vaření pod parním přetlakem dodržujte následující bezpečnostní zásady:

- **MAXIMÁLNÍ HLADINA NAPLNĚNÍ (RYSKA 2/3):** Hrnec NIKDY neplňte nad rysku 2/3 (cca 4,0 litru) včetně surovin a tekutiny! V horní části hrnce musí zůstat volný prostor pro parní polštář.
- **PĚNIVÉ A BOBTNAJÍCÍ POTRAVINY (MAX 1/2):** Při přípravě rýže, čočky, suchých fazolí, hrachu a těstovin plňte nádobu maximálně do 1/2 objemu (cca 3,0 litru)! Vznikající pěna by mohla zablokovat parní trysku.
- **MINIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ VODY (300 ML):** V nádobě musí být VŽDY přítomno alespoň 300 ml tekutiny. Vyvaření tekutiny nasucho nevratně spálí těsnění a způsobí přehřátí kapslového dna!
- **ZÁKAZ OTEVÍRÁNÍ PŘI NATLAKOVÁNÍ:** Nikdy se nepokoušejte uvolnit bajonetové víko násilím! Pokus o otevření pod tlakem může způsobit explozi vroucího obsahu a těžké popáleniny.
- **KONTROLA PRŮCHODNOSTI TRYSEK:** Před každým nasazením víka se pohledem proti světlu přesvědčte, že je parní kanálek čistý a volný bez zbytků tuku či usazenin.
- **POUŽITÍ KUCHYŇSKÝCH CHŇAPEK:** Při manipulaci s horkým hrncem i při pootočení ventilu pro vypuštění páry vždy používejte ochranné chňapky.

VAROVÁNÍ: PÁRA O TEPLOTĚ AŽ 120 °C
Při ručním odtlakovávání držte ruce i obličej mimo směr parního výfuku. Při vaření hustých polévek a gulášů hrncem před otevřením lehce zatřeste, aby unikly uzavřené parní kapsle.

1. NÁVOD K OBSLUZE A POSTUP VAŘENÍ V HRNCI KD4298

Podrobný průvodce obsluhou bajonetového tlakového hrnce:

1. **Vložení potravin a tekutiny:**
   - Vložte suroviny do nádoby a přidejte minimálně 300 ml vody nebo vývaru podle vnitřní stupnice.
   - Zkontrolujte, zda celkový objem nepřekračuje rysku 2/3 (nebo 1/2 u luštěnin).
2. **Uzavření bajonetového víka:**
   - Zkontrolujte čistotu silikonového těsnění v drážce víka.
   - Nasaďte víko na hrnec a pootočte horní rukojeť až do slyšitelného zaklapnutí bezpečnostní pojistky.
3. **Volba programu a zahájení ohřevu:**
   - Nastavte horní volič na požadovaný stupeň: Program 1 (60 kPa, šetrný var) nebo Program 2 (100 kPa, rychlý var masa).
   - Zapněte plotnu na plný výkon. Během několika minut se vysune červený indikátor tlaku a z ventilu začne unikat pravidelný proud páry.
4. **Ztlumení plotny a časování varu:**
   - Jakmile z ventilu vychází stálý proud páry, **ihned snižte výkon varné desky na minimum**. Od tohoto momentu měřte přesný čas vaření.
5. **Bezpečné uvolnění tlaku a otevření:**
   - Vypněte sporák. Pro rychlé uvolnění tlaku přepněte volič na symbol výfuku páry, případně postavte dno pod studenou tekoucí vodu.
   - Jakmile červený indikátor zcela klesne, stiskněte odjišťovací tlačítko a víko bezpečně pootočte a sejměte směrem od těla.

DOPORUČENÍ: PŘIROZENÝ POKLES TLAKU PRO HOVĚZÍ PEČENI

U velkých kusů hovězího a vepřového masa nechte tlak klesnout přirozeně (cca 12–15 minut bez rychlého odpouštění). Maso zůstane šťavnaté, křehké a nevysuší se.

1. TABULKA DOPORUČENÝCH ČASŮ VAŘENÍ PRO MODEL KD4298

Orientační časy přípravy pokrmů v 6litrovém hrnci KD4298 (od dosažení plného tlaku):

Druh potraviny	Volba programu	Doba vaření (po natlakování)
Hovězí guláš / líčka na víně	Program 2 (100 kPa)	35 až 45 minut
Vepřová pečeně / plecko	Program 2 (100 kPa)	25 až 30 minut
Kuřecí stehna / kuřecí díly	Program 2 (100 kPa)	15 až 18 minut
Brambory ve slupce / na kousky	Program 1 (60 kPa)	6 až 8 minut
Květák, brokolice, mrkev	Program 1 (60 kPa)	3 až 5 minut (zůstávají křupavé)
Čočka, fazole (předem namočené)	Program 2 (100 kPa)	15 až 20 minut (naplnění max. do 1/2!)
Rybí filé a mořské plody	Program 1 (60 kPa)	4 až 6 minut (velmi šetrná úprava)

2. KULINÁŘSKÉ A ZDRAVOTNÍ PŘEDNOSTI MODELU KD4298

- **Maximální ochrana vitamínů:**
  Díky bleskovému varu bez přístupu vzdušného kyslíku zůstává v zelenině zachováno až o 50 % více vitamínu C než při běžném vaření ve vodě.
- **Přirozená chuť a výrazné barvy:**
  Minerální soli a aromatické esence zůstávají uzavřeny uvnitř potravin, takže pokrmy vyžadují mnohem méně soli a koření.
- **5mm kapslové dno pro indukci:**
  Silné třívrstvé dno akumuluje velké množství energie a dokonale ho rozvádí po celé ploše, což zabraňuje připékání pokrmů.
- **Úspora až 70 % vašeho času:**
  Pokrmy vyžadující běžně hodiny dušení jsou hotové za zlomek času, což šetří rodinný rozpočet i váš drahocenný volný čas.

UNIVERZÁLNÍ RODINNÁ VELIKOST 6 LITRŮ

Objem 6,0 litrů představuje ideální volbu pro 3–5člennou rodinu. Umožňuje snadnou přípravu polévek i hlavních chodů na více dní dopředu.

1. PRAVIDELNÁ PÉČE, ČIŠTĚNÍ A HYGIENA KOMPONENTŮ

Správná péče o hrnec je nezbytnou podmínkou pro jeho bezpečný a spolehlivý chod:

- **Nádoba hrnce:** Nerezové tělo lze mýt v automatické myčce nádobí i běžným tekutým saponátem s měkkou houbičkou.
- **VÍKO S BAJONETOVÝM MECHANISMEM POUZE RUČNĚ:** Víko NIKDY nemyjte v myčce nádobí! Mycí chemie a sůl by poškodily jemný pružinový mechanismus a těsnicí ventily. Víko oplachujte pouze pod tekoucí teplou vodou.
- **Péče o silikonový kroužek:** Po každém použití těsnění vyjměte, umyjte v mýdlové vodě a osušte. Kroužek nevystavujte přímému slunci. Výměnu těsnění provádějte každé 1–2 roky.
- **Čištění ventilových trysek:** Zkontrolujte odkalovací kryt zespodu víka. Zanesení tukem odstraňte párátkem nebo propláchnutím vodou.

2. ODSTRANĚNÍ MINERÁLNÍCH MAP A PÉČE O NEREZ

Minerály z tvrdé vody mohou vytvořit na dně bělavé nebo namodralé skvrny:

1. Do hrnce vlijte 250 ml vody se 2 lžícemi bílého octa nebo lžičkou kyseliny citronové.
2. Povařte 2 minuty na plotně, nechte krátce působit a poté vytřete jemnou utěrkou.
3. Opláchněte čistou vodou a osušte. Dno bude opět zrcadlově čisté.
4. Nikdy nepoužívejte drsné drátěnky z uhlíkové oceli ani písky, které by mohly poškrábat povrch!

UŠLECHTILÁ NEREZOVÁ OCEL 18/10
Ocel 18/10 (AISI 304) je hygienická, neutrální k pachům i chutím potravin a mimořádně odolná vůči působení ovocných a potravinářských kyselin.

1. DIAGNOSTIKA ZÁVAD A PROVOZNÍCH ANOMÁLIÍ

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

Zjištěný problém	Možná příčina	Nápravné opatření
Únik páry zpod bajonetového víka	Znečištěné, špatně usazené nebo ztvrdlé těsnění; víko není zcela dotaženo.	Ochlaďte hrnec, zkontrolujte polohu těsnění a řádně dotáhněte rukojeť. Při ztvrdnutí vyměňte těsnění.
Tlak nestoupá (indikátor je dole)	Nedostatek tekutiny; ventil je v poloze odtlakování; slabý zdroj tepla.	Doplňte vodu (min. 300 ml), přepněte ventil na program 1 nebo 2 a zvyšte výkon plotny.
Pára uniká z bezpečnostního okénka	Pracovní i pojistný ventil jsou ucpány pěnou (kritický stav přetlaku).	IHNED vypněte plotnu! Po samovolném zchladnutí a poklesu tlaku důkladně vyčistěte všechny ventily.
Víko nelze po dovaření otevřít	V hrnci přetrvává tlak nebo podtlak; bezpečnostní čep je stále vysunutý.	Otočte ventil do dekompresní polohy nebo dno ochlaďte studenou vodou, dokud kolíček zcela nezapadne.
Jídlo na dně se připaluje	Po natlakování nebyl snížen příkon varné desky; málo vody.	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 a víko hrnce:** Kvalitní kovový odpad – nerezová ocel (katalogové číslo odpadu 20 01 40). Odevzdejte do sběrného dvora.
- **Bakelitová držadla a těsnění:** Běžný směsný domovní odpad.
- **Kartonový obal:** Modrý kontejner na papír (katalogové číslo 15 01 01).

MODERNÍ VAŘENÍ S KRAFT&DELE KD4298

Tlakový hrnec KD4298 přináší do vaší kuchyně pohodlí bajonetového zavírání, dvoustupňovou regulaci a maximální bezpečnost certifikovanou 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 KD4298**
Obchodní název:	Nerezový tlakový hrnec 6 l 22 cm s indukčním dnem, Kraft&Dele KD4298
EAN kód výrobku (GS1):	**5903957024837**
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	.....	.....