Nerezový tlakový hrnec 8 l 22 cm s indukčním dnem, Kraft&Dele KD4299

VELKOOBJEMOVÝ NEREZOVÝ TLAKOVÝ HRNEC 8,0 L S ERGONOMICKÝM BAJONETOVÝM ZAMYKÁNÍM JEDNOU RUKOU, PARNÍM VENTILEM A SILNÝM TERMOAKUMULAČNÍM DNEM

OBJEM HRNCE	PRŮMĚR NÁDOBY	ZAVÍRÁNÍ	DNO
8,0 litrů (kapacitní)	22 cm	Bajonetové bezpečnostní	Extra silné indukční



KLÍČOVÉ TECHNOLOGICKÉ PŘEDNOSTI PRODUKTU

- Velkorysý objem 8,0 litrů s moderním bajonetovým bezpečnostním víkem pro přípravu velkých porcí rodinných pokrmů
- Dvojí volba pracovního tlaku (60 kPa a 100 kPa) pro precizní přizpůsobení druhu vařených potravin
- Mimořádně pevné tělo z nerezové oceli 18/10 se zvýšenou tloušťkou stěny odolné proti mechanickému opotřebení
- Vícenásobná bezpečnostní ochrana: tlakový spínač, automatická aretace víka pod tlakem, bezpečnostní ventil a dekompresní okénko
- 5mm kapslové sendvičové dno zajišťuje bleskovou reakci na indukčních varných zónách a rovnoměrný var bez horkých míst
- Vnitřní litrážová stupnice a odolná ergonomická madla z tepelně stálého kompozitu

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ PRO PROVOZ

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO 8L MODEL: Nikdy nepřekračujte maximální rysku MAX na vnitřní stěně nádoby! Při manipulaci s plným 8l hrncem používejte obě ruce a kuchyňské chňapky. Nikdy se nesnažte víko pootočit, dokud bezpečnostní indikátor tlaku zcela neklesne do základní polohy.

1. ÚVOD DO PRODUKTU A TECHNICKÁ SPECIFIKACE

Velkokapacitní nerezový tlakový hrnec **KRAFT&DELE KD4299** o nadstandardním objemu **8,0 litrů** a průměru **22 cm** kombinuje velkorysou kapacitu s moderním bajonetovým systémem zavírání. Umožňuje rychlou, úspornou a zdravou přípravu velkých porcí masa, hustých rodinných polévek, poctivých kostních vývarů i sterilaci zavařovacích sklenic. 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. Masivní třívrstvé kapslové dno (5,0 mm) s plnou indukční plochou garantuje rovnoměrný var bez připalování na všech varných deskách včetně **indukce**.

TECHNICKÁ SPECIFIKACE VELKOKAPACITNÍHO HRNCE 8 L KD4299	
Modelové označení	KD4299
Typ výrobku	Velkokapacitní nerezový tlakový hrnec s bajonetovým víkem
Užitný objem nádoby	8,0 litrů
Vnitřní průměr nádoby	22 cm
Materiál nádoby a víka	Jakostní nerezová ocel 18/10 (AISI 304)
Konstrukce dna	Kapslové třívrstvé dno 5,0 mm s plnou indukční vrstvou
Pracovní tlak	Režim 1: 60 kPa / Režim 2: 100 kPa
Mezní tlak pojistného ventilu	140–160 kPa
Rukojeť a úchyty	Tepelně izolovaný bakelit se zesílenou kovovou výztuhou
Kompatibilita	Indukce, plyn, elektrika, sklokeramika

2. PŘEDNOSTI KONSTRUKCE A BEZPEČNOSTNÍ VÝBAVA

Model KD4299 je vybaven prvotřídními bezpečnostními a funkčními technologiemi:

- **Bajonetové bezpečnostní zavírání:** Pohodlné a pevné uzamčení víka jednoduchým otočením s automatickou blokací pod tlakem.
- **Dvoustupňová volba tlaku:** Režim 1 (60 kPa) pro delikátní napařování a Režim 2 (100 kPa) pro hovězí maso a vývary.
- **Vysoký profil 22 cm:** Úspora místa na varné desce při zachování enormního vnitřního objemu 8 litrů.
- **Zesílená bakelitová madla:** Ergonomická držadla s ocelovou výztuhou umožňují spolehlivé přenášení plného těžkého hrnce.

VHODNÝ PRO VELKÉ RODINY A ZAVAŘOVÁNÍ

Do hrnce se vejdou celá kuřata, vepřová kolena i zavařovací sklenice. Tlaková sterilace při 120 °C spolehlivě zahubí všechny nežádoucí mikroorganismy.

1. BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY PRO VELKOOBJEMOVÝ MODEL 8 L

Při manipulaci s velkým množstvím horkého obsahu pod tlakem striktně dodržujte tyto zásady:

- **MAXIMÁLNÍ NAPLNĚNÍ (RYSKA 2/3):** Hrnec NIKDY neplňte nad rysku 2/3 vyraženou uvnitř (cca 5,3 litru) včetně surovin a tekutiny! V horní části musí zůstat volný prostor pro páru.
- **BOBTNAJÍCÍ POTRAVINY A VÝVARY (MAX 1/2):** Při vaření luštěnin (hrách, fazole, čočka), rýže a pěnivých vývarů plňte hrnec maximálně do 1/2 objemu (cca 4,0 litru)! Pěna nesmí zablokovat ventily.
- **MINIMÁLNÍ HLADINA VODY (400 ML):** V nádobě musí být VŽDY alespoň 400 ml vody či vývaru. Vaření nasucho způsobí spálení těsnění a deformaci termoakumulačního dna!
- **MANIPULACE OBĚMA RUKAMA:** Plný 8l hrnec může vážit přes 10 kg! Přenášejte jej VŽDY oběma rukama za boční ucha a používejte suché kuchyňské chňapky. Nikdy nezvedejte hrnec za rukojeť víka!
- **PŘÍSNÝ ZÁKAZ OTEVÍRÁNÍ SILOU:** Nikdy se nesnažte víko pootočit hrubou silou! Otevření je možné až poté, co červený tlakový kolíček zcela zapadne a z ventilu neuniká žádná pára.
- **KONTROLA PRŮCHODNOSTI PŘED KAŽDÝM POUŽITÍM:** Pohledem proti světlu zkontrolujte průchodnost parní trysky zespodu víka. Zbytky jídla a tuku ihned odstraňte.

VAROVÁNÍ: NEBEZPEČÍ OPAŘENÍ VYSOKOTLAKOU PÁROU
Při manuálním vypouštění páry držte ruce i obličej mimo osu výstupního otvoru. Při přípravě hustých gulášů a polévek hrncem před otevřením lehce zatřeste.

1. NÁVOD K OBSLUZE VELKOOBJEMOVÉHO HRNCE KD4299

Krok za krokem k bezpečnému a efektivnímu vaření v 8l bajonetovém hrnci:

1. **Plnění surovinami a tekutinou:**
   - Vložte ingredience do hrnce a doplňte odpovídající množství tekutiny (min. 400 ml).
   - Zkontrolujte, zda celkový objem nepřekračuje rysku 2/3 (nebo 1/2 u pěnivých jídel).
2. **Nasazení a uzamčení bajonetového víka:**
   - Přesvědčte se o správném usazení silikonového těsnění v drážce víka.
   - Nasaďte víko na hrnec tak, aby se značky kryly, a otočte rukojeť až do slyšitelného zaklapnutí bezpečnostní pojistky.
3. **Volba tlaku a zahřátí:**
   - Nastavte horní volič na požadovaný stupeň: Režim 1 (60 kPa, zelenina a ryby) nebo Režim 2 (100 kPa, hovězí maso a vývary).
   - Zapněte plotnu na plný výkon. Po několika minutách vystoupá červený indikátor tlaku a z ventilu začne syčet pára.
4. **Udržovací var a odpočet času:**
   - Ihned po začátku pravidelného úniku páry **ztlumte výkon desky na minimum**. Od tohoto momentu začněte měřit čas vaření.
5. **Odtlakování a otevření:**
   - Vypněte sporák. Pro husté pokrmy a vývary nechte tlak klesnout přirozeně (cca 15–20 minut).
   - Jakmile červený indikátor zcela klesne, stiskněte odjišťovací pojistku, pootočte víkem a hrnec otevřete směrem od sebe.

DOPORUČENÍ PRO EXTRA KŘEHKÉ MASO

U velkých kusů hovězí pečeně, kližky na guláš nebo divočiny nechte tlak klesnout výhradně pozvolna. Během chladnutí se v mase dokonale rozloží šťáva a vlákna zvláční.

1. TABULKA ČASŮ VAŘENÍ PRO MODEL KD4299 (8,0 L)

Orientační časy tepelné úpravy po natlakování hrnce na pracovní stupeň:

Pokrm / Surovina	Režim tlaku	Čas vaření (po natlakování)
Hovězí kližka / lícka / plecko	Režim 2 (100 kPa)	40 až 50 minut (dokonalá křehkost)
Vepřové koleno / pečeně vcelku	Režim 2 (100 kPa)	30 až 35 minut
Silný kostní hovězí vývar (8 l)	Režim 2 (100 kPa)	50 až 60 minut (místo 5 hodin)
Celá kachna nebo slepice	Režim 2 (100 kPa)	25 až 30 minut
Guláš z divočiny	Režim 2 (100 kPa)	35 až 40 minut
Brambory na loupačku (velká dávka)	Režim 1 (60 kPa)	8 až 10 minut
Zavařování masových sklenic	Režim 2 (100 kPa)	50 až 60 minut (sterilace při 120 °C)

2. PROČ ZVOLIT VELKOKAPACITNÍ 8L BAJONETOVÝ HRNEC KD4299

- **Pohodlí moderního bajonetu:**
  Jednoduché a hladké uzavření bez námahy. Automatická aretace zcela eliminuje riziko nechtěného otevření pod tlakem.
- **Zachování nutričních hodnot:**
  Hermetické uzavření uchovává až o 50 % více vitamínů a minerálů v porovnání s tradičním vařením v běžném hrnci.
- **Masivní 5mm indukční dno:**
  Akumuluje obrovské teplo a předává jej rovnoměrně do celého 8l objemu, což šetří až 50 % energie.
- **Úspora desítek hodin času:**
  Příprava poctivých polévek a tažených vývarů se zkracuje na čtvrtinu běžné doby vaření.

ŠPIČKOVÁ KAPACITA PRO NÁROČNÉ KUCHAŘE

Hrnec KD4299 je ideální volbou pro početné rodiny, přípravu zabijačkových specialit, pořádání velkých oslav i domácí zavařování.

1. PRAVIDELNÁ ÚDRŽBA, HYGIENA A PÉČE O SOUČÁSTI

Důkladná péče zaručuje bezchybnou funkčnost a vysokou úroveň bezpečnosti:

- **Nerezová nádoba:** Spodní 8l hrnec lze mýt v myčce nádobí nebo ručně saponátem a měkkou houbičkou.
- **VÍKO S BAJONETEM MYJTE POUZE RUČNĚ:** Víko NIKDY nevkládejte do myčky! Mycí chemie a soli by poškodily silikon i jemné vnitřní pružiny ventilů. Víko omývejte pod tekoucí vlažnou vodou.
- **Péče o silikonové těsnění:** Po každém použití těsnění vyjměte, omyjte a nechte volně oschnout. Při ztvrdnutí či deformaci pořiďte nové těsnění (doporučeno po 1–2 letech).
- **Čištění parních ventilů:** Propláchněte trysku ventilu proudem vody. Zkontrolujte, zda uvnitř nezůstaly zbytky koření nebo tuku.

2. PÉČE O NEREZOVÝ POVRCH A ODVÁPNĚNÍ

Minerály z tvrdé vody mohou vytvořit na dně nerezového hrnce bělavé skvrny:

1. Do hrnce vlijte cca 300 ml vody se 2 lžícemi bílého octa nebo lžičkou kyseliny citronové.
2. Povařte 2 minuty na plotně, odstavte a nechte 10 minut působit.
3. Otřete měkkou utěrkou a vypláchněte čistou vodou. Nerez bude opět zrcadlově čistý.
4. Nikdy nepoužívejte drátěnky z uhlíkové oceli, písky na nádobí ani bělidla na bázi chloru!

UŠLECHTILÁ POTRAVINÁŘSKÁ OCEL 18/10

Jakostní nerezová ocel AISI 304 je zcela inertní vůči potravinám, nepřejímá pachy, nezabarvuje se a je vysoce odolná proti solím a kyselinám.

1. DIAGNOSTIKA ZÁVAD A PROVOZNÍCH ANOMÁLIÍ

Při vzniku neobvyklých jevů postupujte podle následujícího přehledu:

Zjištěný problém	Možná příčina	Nápravné opatření
Únik páry zpod bajonetového víka	Znečištěné, špatně usazené nebo stářím ztvrdlé těsnění; nedotažená rukojeť víka.	Ochlaďte hrnec, těsnění vyjměte, očistěte a správně vsaďte do drážky. Při ztvrdnutí vyměňte.
Hrnec nevytváří tlak	Málo tekutiny v hrnci; ventil je v poloze vypouštění; slabý výkon hořáku.	Doplňte vodu (min. 400 ml), otočte ventil na režim 1 nebo 2 a zvyšte výkon plotny.
Únik páry z dekompresního otvoru	Pracovní i pojistný ventil jsou ucpány napěněným pokrmem (stav přetlaku).	IHNED vypněte plotnu! Po samovolném zchladnutí důkladně pročistěte všechny ventilové trysky.
Víko nelze po dovaření otevřít	V hrnci přetrvává tlak nebo podtlak; bezpečnostní čep je nahoře.	Otočte ventil do dekompresní polohy nebo dno ochlaďte studenou vodou, dokud kolíček zcela nezapadne.
Připékání jídla na dně	Po natlakování nebyl snížen příkon varné desky; nedostatek tekutiny.	Po dosažení tlaku VŽDY stáhněte výkon plotny na minimum. Dodržujte minimální množství vody.

2. EKOLOGICKÁ LIKVIDACE A RECYKLACE ODPADU

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 ke stoprocentní recyklaci.
- **Bakelitová držadla a silikonové těsnění:** Běžný směsný domovní odpad.
- **Kartonový obal:** Modrý kontejner na papír a lepenku (katalogové číslo 15 01 01).

ROBUSTNOST A VÝKON S KRAFT&DELE KD4299

Tlakový hrnec KD4299 představuje vrchol kulinářské efektivity, prémiových nerezových materiálů a certifikované bezpečnosti pro vaši kuchyni.

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 KD4299**
Obchodní název:	Nerezový tlakový hrnec 8 l 22 cm s indukčním dnem, Kraft&Dele KD4299
EAN kód výrobku (GS1):	**5903957024844**
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	.....	.....