



INSTRUKCJA PAROWAR BAMBUSOWY

Parowar bambusowy to tradycyjne naczynie kuchenne służące do gotowania potraw na parze. Składa się z kilku piętrowych poziomów wykonanych ręcznie z naturalnego bambusa, co sprawia, że każdy egzemplarz jest niepowtarzalny. Bambus doskonale pochłania nadmiar wilgoci, dzięki czemu potrawy zachowują odpowiednią konsystencję i nie nasiąkają wodą. Parowar zbudowany jest z nakładanych koszyków z ażurowym dnem oraz pokrywką, które umożliwiają swobodny przepływ pary wodnej. Pozwala to na jednoczesne przygotowywanie różnych dań, takich jak pierożki dim sum, bułeczki bao czy ryż.

Jak używać parowaru bambusowego:

Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części w ciepłej wodzie, spłukać i namoczyć na ok. 30 minut. Pozwala uniknąć pęknięć i zniekształceń pod wpływem pary.

Można też wykładać dno każdego koszyka papierem do pieczenia z otworami, liśćmi kapusty lub bawełnianą ściereczką, by jedzenie nie przyklejało się.

1. Gotowanie:

- Włóż parowar na garnek z wrzącą wodą lub do woka z wodą (tak, by dno parownika nie dotykało wody).
- Ułóż składniki na sitku, pamiętając, że na dole powinny znaleźć się te wymagające dłuższego gotowania, a na górze te, które potrzebują mniej czasu.
- Przykryj pokrywką i gotuj na parze.
- W trakcie gotowania pilnuj poziomu wody i w razie potrzeby uzupełniaj wrzątek.

2. Czyszczenie i pielęgnacja:

Po użyciu przemyj koszyki ciepłą wodą (bez detergentów), dokładnie wysusz w przewiewnym, zacienionym miejscu (w słońcu może się odkształcić) i przechowuj w suchym miejscu, by uniknąć pleśni.

Zalecenia:

- Nie używać w zmywarce ani nie zalewać zimną wodą tuż po gotowaniu.
- Dla wzmocnienia aromatu można dodać do wody plasterki imbiru, liście limonki lub inne przyprawy.
- Nowy parowar może początkowo lekko zabarwiać wodę – to naturalne i nieszkodliwe.

Przed użyciem – Zapoznaj się z instrukcją i przechowuj ją przez cały czas użytkowania. Jeśli przekazujesz produkt innej osobie, dołącz instrukcję.

Prawidłowe użytkowanie – Produkt stosuj wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.

W razie problemów – W przypadku nieprawidłowości natychmiast zaprzestań użytkowania. W razie obrażeń skontaktuj się z lekarzem. Zgłoś problem producentowi lub sprzedawcy:

Telefon: 61 8952300

E-mail: tadar@tadar.pl

Podaj numer partii lub numer seryjny oraz opis problemu.

Ograniczenia – Produkt **nie nadaje się** do przechowywania substancji chemicznych ani materiałów nieżywnościowych.

Konserwacja – Używaj zgodnie z zaleceniami producenta i dbaj o regularną konserwację, aby wydłużyć jego żywotność.

Ostrzeżenie! – Folia i opakowanie **nie są zabawką**. Przechowuj je poza zasięgiem dzieci i osób niepełnosprawnych, aby uniknąć ryzyka uduszenia.

Bamboo Steamer

A bamboo steamer is a traditional kitchen utensil used for cooking food with steam. It consists of several stacked tiers, each handcrafted from natural bamboo, making every piece unique. Bamboo naturally absorbs excess moisture, helping dishes maintain the proper texture without becoming soggy.

The steamer is made up of stackable baskets with a woven base and a lid, which allows steam to circulate freely. This design enables you to prepare multiple dishes at once — such as dim sum dumplings, bao buns, or rice.

How to Use a Bamboo Steamer

Before first use:

Wash all parts in warm water, rinse thoroughly, and soak for about 30 minutes. This prevents cracking and warping caused by steam.

You may line the bottom of each basket with perforated baking paper, cabbage leaves, or a cotton cloth to prevent food from sticking.

1. Cooking:

PRODUCENT: TADAR spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.

Jasin | ul. Poznańska 53 | 62-020 Swarzędz | tel.: +48 61 84 65 111

www.tadar.com.pl | tadar@tadar.pl



- Place the steamer over a pot of boiling water or inside a wok (ensure the bottom of the steamer does not touch the water).
- Arrange the ingredients in the baskets — items requiring longer cooking should go in the lower tiers, while those that cook faster should be placed on top.
- Cover with the lid and steam until done.
- Check the water level during cooking and add boiling water if necessary.

2. Cleaning and Care:

After use, rinse the baskets with warm water (without detergents), dry them thoroughly in a well-ventilated, shaded area (exposure to sunlight may cause deformation), and store in a dry place to prevent mold.

Recommendations:

- Do not wash in a dishwasher or pour cold water on the steamer immediately after use.
- To enhance aroma, you may add slices of ginger, kaffir lime leaves, or other spices to the boiling water.
- A new bamboo steamer may slightly discolor the water at first — this is natural and harmless.

Important Information

Before use — Read the instructions carefully and keep them for future reference. If you give this product to another person, include the manual.

Proper use — Use the product only for its intended purpose.

In case of problems — If you notice any defects, stop using the product immediately. In case of injury, seek medical attention. Report the issue to the manufacturer or retailer:

 Phone: 61 8952300

 E-mail: tadar@tadar.pl

Provide the batch or serial number and a description of the issue.

Restrictions — The product is not suitable for storing chemicals or non-food materials.

Maintenance — Follow the manufacturer's recommendations and care for the product regularly to extend its lifespan.

Warning! — Plastic film and packaging are not toys. Keep them out of reach of children and persons with disabilities to avoid the risk of suffocation.

Bambusový parný hrniec

Bambusový parný hrniec je tradičná kuchynská nádoba určená na varenie jedál v pare. Skladá sa z niekoľkých poschodových úrovní ručne vyrobených z prírodného bambusu, vďaka čomu je každý kus jedinečný. Bambus výborne pohlcuje prebytočnú vlhkosť, takže jedlá si zachovávajú správnu konzistenciu a nenasiaknu vodou.

Parný hrniec je tvorený z jednotlivých košíkov s dierkovaným dnom a pokrievkou, ktoré umožňujú voľný prietok horúcej pary. Umožňuje to súčasnú prípravu rôznych pokrmov, ako sú dim sum knedličky, bao žemličky alebo ryža.

Ako používať bambusový parný hrniec:

Pred prvým použitím umy všetky časti v teplej vode, opláchni a nechaj namočené približne 30 minút. Tým sa predíde prasklinám a deformáciám spôsobeným parou.

Dno každého košíka môžeš vystlať papierom na pečenie s otvormi, listami kapusty alebo bavlnenou utierkou, aby sa jedlo neprilepilo.

1. Varenie:

- Polož parný hrniec na hrniec s vriacou vodou alebo do woku (tak, aby sa dno parníka nedotýkalo vody).
- Ulož prísady na sitko — tie, ktoré vyžadujú dlhšie varenie, daj dolu, a tie, ktoré sa varia rýchlejšie, na vrch.
- Zakry pokrievkou a var v pare.
- Počas varenia sleduj hladinu vody a podľa potreby dopĺňaj vriacu vodu.

2. Čistenie a údržba:

Po použití košíky opláchni teplou vodou (bez čistiacich prostriedkov), dôkladne osuší v tienistom a vetranom mieste (na slnku sa môže zdeformovať) a uskladni na suchom mieste, aby si predišiel plesniam.

Odporúčania:

- Nepoužívaj v umývačke riadu ani nepolievaj studenou vodou hneď po varení.
- Na zvýraznenie arómy môžeš do vody pridať plátky zázvoru, listy limetky alebo iné koreniny.
- Nový parník môže spočiatku mierne zafarbiť vodu — je to prirodzené a neškodné.

Dôležité upozornenia:

Pred použitím — Prečítaj si návod a uchovávaj ho počas celej doby používania. Ak výrobok odovzdávaš inej osobe, prilož aj návod.

Správne používanie — Výrobok používaj výhradne na určený účel.



V prípade problémov – Ak zistíš akúkoľvek poruchu, okamžite prestaň výrobok používať. V prípade zranenia kontaktuj lekára. Problém nahlás výrobcovi alebo predajcovi:

 Telefón: 61 8952300

 E-mail: tadar@tadar.pl

Uveď číslo série alebo výrobnej dávky a popis problému.

Obmedzenia – Výrobok nie je vhodný na skladovanie chemických látok ani nepoživatelných materiálov.

Údržba – Používaj v súlade s odporúčaniami výrobcu a pravidelne sa staraj o jeho čistotu, aby sa predĺžila životnosť.

Upozornenie! – Fólia a obal nie sú hračkou. Uchovávaj mimo dosahu detí a osôb so zdravotným postihnutím, aby sa predišlo riziku udusenía.

Bambusový parní hrniec

Bambusový parní hrniec je tradičný kuchynský nádobí určený k varení pokrmů v páře. Skládá se z několika pater ručně vyrobených z přírodního bambusu, díky čemuž je každý kus originální. Bambus výborně pohlcuje přebytečnou vlhkost, takže pokrmy si zachovávají správnou konzistenci a nenasakují vodou.

Parní hrniec se skládá z jednotlivých košíků s děrovaným dnem a pokličky, které umožňují volný průchod páry. Díky tomu lze připravovat různé pokrmy současně – například knedlíčky dim sum, housky bao nebo rýži.

Jak používat bambusový parní hrniec:

Před prvním použitím omýj všechny části v teplé vodě, opláchni a nech asi 30 minut namočené. Tím se zabrání prasklinám a deformacím způsobeným párou.

Dno každého košíku můžeš vyložit pečicím papírem s otvory, listy zelí nebo bavlněnou utěrkou, aby se jídlo nepřilepilo.

1. Vaření:

- Polož parní hrniec na hrniec s vroucí vodou nebo do woku (tak, aby se dno parníku nedotýkalo vody).
- Rozlož suroviny na síto – ty, které potřebují delší vaření, dej dolů, a ty, které se vaří kratší dobu, nahoru.
- Přikryj pokličkou a vař v páře.
- Během vaření sleduj hladinu vody a podle potřeby doplňuj vroucí vodu.

2. Čištění a údržba:

Po použití košíky opláchni teplou vodou (bez čisticích prostředků), dobře osušte na vzdušném a stinném místě (na slunci se může zdeformovat) a skladuj na suchu, aby se zabránilo plísní.

Doporučení:

- Nepoužívej v myčce ani nelij studenou vodu hned po vaření.
- Pro zvýšení vůně můžeš do vody přidat plátky zázvoru, listy limetky nebo jiné koření.
- Nový parník může zpočátku lehce zabarvit vodu – je to přirozené a neškodné.

Důležité pokyny:

Před použitím – Seznam se s návodem a uchovávej jej po celou dobu používání. Pokud výrobek předáváš jiné osobě, přilož i návod.

Správné používání – Výrobek používej pouze k určenému účelu.

V případě problémů – Pokud zjistiš jakoukoli závadu, ihned přestaň výrobek používat. V případě poranění kontaktuj lékaře. Problém nahlás výrobcovi nebo prodejci:

 Telefon: 61 8952300

 E-mail: tadar@tadar.pl

Uveď číslo série nebo výrobní šarže a popis problému.

Omezení – Výrobek není vhodný pro skladování chemických látek ani nepoživatelných materiálů.

Údržba – Používej v souladu s doporučeními výrobce a pravidelně jej udržuj, aby se prodloužila jeho životnost.

Varování! – Fólie a obal nejsou hračkou. Uchovávej mimo dosah dětí a osob se zdravotním postižením, aby se předešlo riziku udušení.

