



INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA NACZYŃ ZE STALI NIERDZEWNEJ Z POWŁOKĄ CERAMICZNĄ

PIELĘGNACJA:

- **Przed pierwszym użyciem należy umyć naczynia w ciepłej wodzie z dodatkiem środka myjącego, a następnie natłuścić oliwą lub olejem.**
- Naczynia myć po każdym użyciu miękką stroną gąbki, w ciepłej wodzie z zastosowaniem ogólnodostępnych środków myjących. Należy unikać mycia garnków żrącymi środkami, drucianymi szczotkami i skrobakami. Zasznięcia lub przypalone resztki jedzenia, przed umyciem, należy odmoczyć w wodzie. Podczas mycia w zmywarce nie należy umieszczać w tym samym koszu naczyń i wyrobów ze srebra.
- Po zakończonym użytkowaniu należy zaczekać z myciem, aż garnek ostygnie. Zabronione jest wkładanie gorących naczyń pod zimną wodę.
- Aby uniknąć zacieków należy dokładnie wytrzeć naczynia bezpośrednio po umyciu.
- Przechowując garnki nie należy zestawiać ich jeden w drugim, gdyż powłoka może ulec zarysowaniu.

PODCZAS GOTOWANIA:

- Naczynia ustawiać centralnie na źródle ciepła. Podstawa naczynia i rozmiar palnika powinny do siebie pasować.
- Należy pamiętać, aby płomień na kuchenie gazowej nie obejmował ścianek i rączek naczynia - może to powodować odbarwienia.
- Garnki muszą być zawsze odpowiednio ustawione na kuchenie ze względu na bezpieczeństwo domowników.
- Do gotowania wystarczyć średnia moc palnika. W przypadku przegrzania może ewentualnie dojść do uszkodzenia powłoki ceramicznej.
- Należy unikać dużych skoków temperatury.
- Nie należy nadmiernie rozgrzewać pustych naczyń.
- Gęste lub odgrzewane potrawy należy powoli doprowadzić do oczekiwanej temperatury, często przy tym mieszając.
- Garnki wypełnione żywnością zawsze trzymać za dwa uchwyty. Nagrzane naczynia i pokrywy bezpiecznie jest podnosić przy użyciu rękawic kuchennych.
- Nie zaleca się przechowywania żywności w naczyniach.
- Zalecane jest używanie drewnianych i plastikowych akcesoriów kuchennych. Zabrania się używania ostrych przyrządów.

NACZYNIA PRZYSTOSOWANE SĄ DO:

- Kuchenek indukcyjnych, gazowych, ceramicznych oraz elektrycznych.
- Użycia w piekarniku w temperaturze do 180°C (UWAGA! Temperatura w piekarniku powyżej 180°C może powodować odbarwienia).
- Mycia w zmywarce.

GWARANCJA

- Gwarancja obejmuje wady produkcyjne produktu przez okres 24 miesięcy i ważna jest z dowodem zakupu.
- Gwarancja nie obejmuje:
 - uszkodzeń mechanicznych,
 - uszkodzeń powstałych w wyniku nieprawidłowego użytkowania, czyli niezgodnego z niniejszą instrukcją,
 - odbarwień, plam oraz zarysowań powstałych na całym naczyniu,
 - zniszczeń części szklanych,
 - przebarwień lub uszkodzeń wynikających z przegrzania produktu,
 - odbarwień, plam oraz zarysowań powstałych na całym naczyniu.

W przypadku reklamacji należy dostarczyć produkt wraz dowodem zakupu do punktu sprzedaży lub siedziby firmy.