



INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA NACZYŃ ZE STALI NIERDZEWNEJ

PIELĘGNACJA:

- **Przed pierwszym użyciem należy umyć naczynia w ciepłej wodzie z dodatkiem środka myjącego, a następnie zagotować w nich wodę.**
- Naczynia myć po każdorazowym użyciu miękką stroną gąbki, w ciepłej wodzie z zastosowaniem ogólnodostępnych środków myjących. Należy unikać mycia garnków środkami żrącymi, drucianymi szczotkami i skrobakami. Zaschnięcia 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 poczekać z myciem, aż garnek ostygnie. Zabronione jest wkładanie gorących naczyń pod zimną wodę.
- Zalecane jest dokładne wycieranie garnków zaraz po ich umyciu. Zapobiega to pojawieniu się plam, wynikających z osadzania się kamienia. Po wysuszeniu dobrze jest natrzeć garnki niewielką ilością oleju spożywczego, który tworzy na nich warstwę ochronną.
- Sporadycznie po gotowaniu na dnie naczyń mogą pojawić się plamy różnych kolorów. Są one efektem osadzania się składników mineralnych zawartych w wodzie, jednak są nieszkodliwe. Plamy można usunąć przez umycie naczyń w wodzie z dodatkiem octu lub kwasu cytrynowego (jasne plamy) lub środków do czyszczenia stali nierdzewnych (bardziej trwałe, ciemne plamy). Po umyciu dokładnie wypłukać.

PODCZAS GOTOWANIA:

- Naczynia ustawiać centralnie na źródle ciepła. Podstawa naczynia i rozmiar palnika powinny do siebie pasować.
- Należy pamiętać, aby płomień na kuchenke gazowej nie obejmował ścianek i rączek naczynia - może to powodować odbarwienia. Naczynia muszą być zawsze odpowiednio ustawione na kuchenke ze względu na bezpieczeństwo domowników.
- Należy unikać dużych skoków temperatury.
- Nie należy nadmiernie rozgrzewać pustych naczyń.
- Sól należy dodawać po zagotowaniu się wody. Nigdy nie należy solić zimnej wody oraz sypać jej do pustych naczyń, gdyż mogą pojawiać się plamy.
- Po doprowadzeniu potrawy do stanu wrzenia należy zmniejszyć dopływ ciepła i podtrzymać gotowanie (w przeciwnym wypadku naczynie może ulec przegrzaniu i przebarwić się).
- 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.
- Naczynia nie są przeznaczone do przechowywania żywności.
- Naczynia nie są przeznaczone do używania w piekarniku.

NACZYNIA PRZYSTOSOWANE SĄ DO:

- Kuchenek indukcyjnych, gazowych, ceramicznych oraz elektrycznych.
- Mycia w zmywarce.

GWARANCJA:

- Gwarancja obejmuje wszelkie 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 instrukcją użytkowania,
 - odbarwień, plam oraz zarysowań powstałych na całym naczyniu,
 - zniszczeń części szklanych,
 - przebarwień lub uszkodzeń wynikających z przegrzania produktu.

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