



## Instrukcja obsługi

### NACZYŃ, GARNKÓW ZE STALI NIERDZEWNEJ

Szanowni Klienci,

Chcielibyśmy, abyście Państwo zawsze cieszyli się nowo nabytymi naczyniami. Dlatego prosimy o przestrzeganie poniższych zaleceń dla naczyń wykonanych ze stali nierdzewnej. Charakteryzują się, tym, że są nadzwyczaj trwałe: do utrzymania ich połysku i czystości wystarcza regularne zmywanie i wycieranie do sucha. Występowanie większych problemów z utrzymaniem naczyń w czystości jest niezwykle rzadkie.

#### Użytkowanie i konserwacja:

- W naczyniach, przed pierwszym użyciem, powinno się zagotować wodę z małą ilością płynu do mycia naczyń; przed pierwszym gotowaniem mleka, budyniu, kaszki czy przecieru, należy przepłukać garnek czystą wodą w celu usunięcia osadu.
- Nie należy stawiać zbyt małych naczyń na dużym palniku – dobieramy palnik do rozmiaru garnka.
- Gęste potrawy często mieszajmy, aby nie doprowadzić do przypalenia naczynia
- Gotowanie potraw bez pokrywy zwiększa 2-3 krotnie zużycie energii.
- Sól i inne przyprawy zawierające sporą ilość soli należy dodawać po zagotowaniu wody w garnku, w przeciwnym wypadku mogą wystąpić przebarwienia, różnego rodzaju plamy i wżery przypominające rdzę. Tak się może wydarzyć również w przypadku przechowywania przez dłuższy czas w naczyniu ze stali nierdzewnej pokarmów, które mają odczyn kwasowy. Dlatego po zakończeniu gotowania zaleca się przełożenie potrawy do pojemników.
- Nie należy przegrzewać naczyń!!! Jeśli naczynie zostanie przegrzane, powstaną na nim przebarwienia. Nie jest to wada naczynia, a jedynie fizyczna właściwość stali nierdzewnej. Powstałe odbarwienia nie zmieniają właściwości naczyń i nie da się ich usunąć za pomocą żadnych środków czyszczących.
- **Należy zwrócić szczególną uwagę na dno naczynia, które zawsze powinno być czyste, sprawdzić czy na płycie grzewczej nie znajduje się: cukier, sól, piasek itp. Zabrudzenia mogą spowodować zarysowanie naczyń i płyty grzewczej.**
- Do czyszczenia naczyń ze stali nierdzewnej nie wolno używać wybielaczy ani amoniaku, druciaka, ostrych przedmiotów - ponieważ na powierzchni metalu mogą zostać związki węgla i metalu, które SPOWODUJĄ KOROZJĘ. Do czyszczenia należy używać tylko myjki i detergentów przeznaczonych do czyszczenia stali nierdzewnej. Przypalone resztki pokarmu, należy zalać wrzątkiem i pozostawić na 20 minut, garnek trzeba wypełnić wodą do 1/3 objętości, dodać odrobinę płynu do naczyń, podgrzać roztwór prawie do momentu zagotowania, potem zmniejszyć znacznie dopływ ciepła i pozostawić jeszcze na 3-5 minut na palniku.
- Mycie w zmywarkach jest wskazane na delikatnych programach z koniecznością wytarcia do sucha tuż po skończonym myciu!
- Jeśli w naczyniu wystąpią białe plamy lub osad podobny do osadu powstającego w czajniku, należy zagotować w tym naczyniu wodę z odrobiną kwasu cytrynowego. Następnie wystudzić, przepłukać zimną wodą oraz wytrzeć do sucha.
- Szczegółowe informacje takie jak np. możliwość używania w piekarniku, przystosowanie do określonego rodzaju kuchenki znajdziecie Państwo na opakowaniu produktu.

*Życzymy Smacznego.*

**Uszkodzenia spowodowane nieprzestrzeganiem powyższych instrukcji nie podlegają roszczeniom gwarancyjnym.**