



Instrukcja użytkowania i pielęgnacji  
Instructions for use and maintenance  
Gebrauchs- und Pflegehinweise

## GWARANCJA

Produkty kuchenne Shiori objęte są gwarancją na wady materiałowe i produkcyjne przez okres 24 miesięcy od daty zakupu lub dostawy. W ramach niniejszej gwarancji firma Sinus Sp. z o.o. zobowiązuje się do wymiany bezpłatnie wadliwego produktu. Wszystkie materiały i powłoki nieprzywierające produktów Shiori są zgodne z obowiązującymi przepisami dotyczącymi materiałów mających kontakt z żywnością.

## PIELĘGNACJA I OSTRZEŻENIA

Wszystkie produkty należy dokładnie wyczyścić przed pierwszym użyciem. Produkty z powłokami nieprzywierającymi należy przetrzeć odrobiną oleju kuchennego.

Uchwyty silikonowe lub bakelitowe pozostaną chłodne podczas procesu gotowania. Dla większego bezpieczeństwa zaleca się stosowanie rękawic kuchennych, jeśli naczynie ma być wyjęte z gorącego piekarnika. Żeliwne uchwyty lub puste uchwyty mogą stać się bardzo gorące podczas długotrwałego gotowania. Z tego powodu zawsze zaleca się używanie rękawic kuchennych.

### Wskazówki dotyczące pielęgnacji:

- Proszę wybrać odpowiedni gryf kuchenny w zależności od średnicy podstawy garnka. Nie należy przeciągać garnka na kuchenkę, aby uniknąć jego uszkodzenia.
- Nie należy stawiać garnków na pustym źródle ciepła.
- Aby uniknąć uszkodzeń, należy chronić naczynia przed przegrzaniem. Należy unikać przegrzewania powłok nieprzywierających, ponieważ mogą wydzielać się szkodliwe opary.
- Nie należy przegrzewać olejów lub tłuszczów, ponieważ istnieje ryzyko pożaru. Nigdy nie próbuj mieszać ich z wodą.
- Staraj się gotować na średnim lub niskim ogniu, aby zmniejszyć zużycie energii.
- Przed użyciem do gotowania garnków i patelni wykonanych z niepowlekanego żeliwa należy przetrzeć cały garnek olejem i podgrzewać produkt na średnim ogniu przez około pół minuty. Następnie ostudź go i opłucz wodą. Powtórz powyższe czynności kilka razy.
- Produkty żeliwne nie nadają się do gotowania kwaśnych potraw ani do pozostawiania jedzenia na noc.
- Produkty z żeliwa i stali nierdzewnej zmieniają kolor pod wpływem ciepła, co jest normalnym zjawiskiem. Nie ma to wpływu na ich właściwości i funkcjonalność.
- Produkty wykonane z żeliwa i stali nierdzewnej wykazują tęczyowy film olejowy po podgrzaniu. Jest to spowodowane kontaktem pierwiastków śladowych w żywności i niepowlekaney powierzchni garnka po podgrzaniu. Produkt jest bezpieczny dla zdrowia człowieka, można go używać bez wahania.
- Nigdy nie należy wkładać gorącej pokrywy od razu do zimnej wody.
- Garnki powinny być zawsze ustawione centralnie na płycie grzewczej.
- Po użyciu produktów ze stali nierdzewnej w piekarniku, przed ich wyjęciem należy owinąć je ściereczką lub założyć rękawice żaroodporne, aby uniknąć poparzeń.

### Czyszczenie:

- Garnki i patelnie powinny być umyte przed pierwszym użyciem. Do czyszczenia naczyń kuchennych nadaje się ciepła woda, płyn do mycia naczyń i miękka gąbka.
- Garnki ze stali nierdzewnej umyć płynem do mycia naczyń, następnie należy zagotować w nich wodę i ponownie umyć. Patelnie należy umyć płynem do mycia naczyń, a następnie zagotować w nich olej i wyczyścić do sucha papierowym ręcznikiem do sucha. Miedziane naczynia kuchenne na skutek wielokrotnego używania nabierają matowego koloru. Każdy specjalny środek do czyszczenia miedzi może przywrócić jej dawny blask.
- Podczas czyszczenia patelni i garnków unikaj zbyt dużej ilości detergentu. Podstawę indukcyjną należy zawsze utrzymywać w czystości.
- W przypadku lekkiej rdzy zalecamy czyszczenie z odrobiną octu.
- Niektóre środki czyszczące zawierają elementy żrące, które mogą uszkodzić naczynia. Powłoka nieprzywierająca może zostać uszkodzona przez zmywarkę, dlatego zaleca się czyszczenie ręczne.

### KONTAKT

W razie jakichkolwiek pytań prosimy o bezpośredni kontakt:

Sinus Sp. z o.o.  
Świtezianki 16  
91-496 Łódź  
Poland  
web: [www.shiori.pl](http://www.shiori.pl)  
mail: [info@shiori.pl](mailto:info@shiori.pl)