

Garnki, ronde, patelnie oraz inne naczynia kuchenne ze stali nierdzewnej

Grupy: Profi Linie, Kitchen Linie,
Budget Linie

Instrukcja konserwacji



Przed pierwszym użyciem naczynia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.

Szanowny Kliencie,

Przed pierwszym użyciem naczynia ze stali nierdzewnej dokładnie przeczytaj całą instrukcję, aby niewłaściwym użytkowaniem nie spowodować żadnej szkody. Przede wszystkim zapoznaj się z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa użytkowania.

Wskazówki bezpieczeństwa

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Naczynie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane tj. do gotowania, duszenia, smażenia potraw.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem naczynia.
- Podczas gotowania, smażenia, duszenia itp. naczynie się nagrzewa
UWAGA: niebezpieczeństwo oparzenia się
- Mocno nagrzanego naczynia nie wkładaj pod strumień zimnej wody
UWAGA: niebezpieczeństwo oparzenia się oraz uszkodzenia naczynia
- Mocno nagrzanego naczynia nie odkładaj na palne powierzchnie – poczekaj aż ostygnie.
UWAGA: niebezpieczeństwo pożaru
- Nigdy nie stawiaj pustego naczynia na źródle ciepła
UWAGA: niebezpieczeństwo nieodwracalnego uszkodzenia naczynia
- Nie dopuszczaj do osadzania się grudek soli na dnie naczynia
UWAGA: niebezpieczeństwo powstania korozji
- Dzieci nie uświadamiają sobie zagrożeń, jakie może spowodować użytkowanie naczyń. Nigdy nie pozwalaj dzieciom posługiwać się naczyniami.
- Z naczyń nie mogą korzystać osoby (także dzieci), u których stwierdzono osłabione zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, albo którym brakuje odpowiedniej wiedzy i doświadczenia.

Przygotowanie przed pierwszym użyciem

- Sprawdź, czy naczynie nie jest uszkodzone. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń niezwłocznie skontaktuj się ze swoim dostawcą i **NIE** korzystaj z naczynia.
- Zdjąć całe opakowanie i folię ochronną (o ile dotyczy).
- Przed pierwszym użyciem natłuść wnętrze garnka oliwą i zagotuj w nim wodę. Powtórz czynność 3 razy. Nie dopuść do przegrzania garnka.
- Nie stosować żadnych rysujących materiałów jak stalowe szczotki, proszki ściernie, wełna szklana i innych twardych przedmiotów.
- Po umyciu dokładnie wytrzyj do sucha ręcznikiem papierowym.

Wskazówki dot. konserwacji:

Ten wysokogatunkowy materiał doskonale nadaje się do mycia – możliwie szybko po zakończeniu użytkowania delikatnie umyć naczynie szczotką lub gąbką oraz dostępnym w handlu płynem do mycia naczyń.

Większe i bardziej uporczywe zabrudzenia należy namoczyć.

Aby uniknąć śladów wody, po umyciu garnki i patelnie należy natychmiast wytrzeć.

Jeśli myją Państwo garnki ze stali szlachetnej w zmywarce, na dnie garnka może pojawić się osad wapnia – można go z reguły usunąć płynem do mycia naczyń i gąbką z włókniną.

Uporczywy osad zalecamy usuwać z garnków ze stali nierdzewnej połówką cytryny lub roztworem z 9 części gorącej wody i jednej części esencji octowej.

Czyszcząc garnki ze stali nierdzewnej dostępnymi w handlu środkami pielęgnacyjnymi do stali nierdzewnej, można uzyskać trwały wysoki połysk.

Uwaga: Nigdy nie używać szczotek stalowych, proszków ściernych, wełny szklanej lub innych twardych przedmiotów.

Wskazówki ogólne:

W przypadku płyt ceramicznych przed każdym użyciem sprawdzić, czy spód garnka i palnik płyty nie są zabrudzone lub nierówne, ponieważ nawet małe zanieczyszczenia mogą zarysować płytę ceramiczną.

Unikać także przeciągania i przesuwania garnków ze stali szlachetnej po płycie, ponieważ może to również spowodować uszkodzenia.

Należy przestrzegać instrukcji producenta kuchenki.

Odbarwienia, plamy, naloty, punkty korozyjne nie podlegają reklamacji.

Życzymy Państwu wielu przyjemności podczas gotowania i smażenia!



Dystrybutor w Polsce:



Hendi Polska Sp. z o.o.
ul. Magazynowa 5
62-023 Gądkki
Polska

Tel: +48 61 6587000
Fax: +48 61 6587001
www.hendi.pl
info@hendi.pl

(ver. : 07/2014)