

Instrukcja użytkowania garnków i patelni

Przed pierwszym użyciem należy usunąć opakowanie, etykiety i wszystkie naklejki, a następnie umyć garnki i patelnie ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń.

Nigdy nie podgrzewać naczyń kuchennych bez nadzoru ani nie pozostawiać ich pustych na płycie kuchennej.

Zaleca się używanie plastikowych lub drewnianych naczyń, aby uniknąć uszkodzenia uszczelnienia powierzchni.

Uchwyty mogą być gorące w trakcie gotowania, nie dotykaj ich bezpośrednio. Załóż rękawice lub inny materiał, aby zapobiec poparzeniom rąk.

Uważaj na parę wydobywającą się z garnków i patelni podczas gotowania.

Nie dotykaj rozgrzanych powierzchni garnków i patelni gołymi rękami. Upewnij się, że uchwyty garnków i patelni nie wystają poza krawędź kuchenki, aby dzieci nie mogły ich dotknąć.

Upewnij się, że garnki i patelnie są stabilne na kuchence.

Nie przepelniaj garnków i patelni podczas gotowania.

Zawsze nadzoruj proces gotowania

W czasie użytkowania wewnątrz garnków mogą pojawić się plamki lub osad wapienny, natomiast w wyniku przegrzania żółto niebieskie przebarwienia (dotyczy garnków stalowych). Jest to typowa cecha tego typu stali i nie ma to wpływu na użytkowanie garnków, oraz smak i jakość potraw.

W celu uniknięcia powstawania plam zaleca się dodawanie soli do wrzącej wody.

Powstanie takich plam i przebarwień nie jest podstawą do reklamacji.

Trwałość

Wyższe temperatury podczas podgrzewania mogą prowadzić do przebarwień, a tym samym do zniszczenia powłoki nieprzywierającej.

Wszystkie powłoki są wrażliwe na zarysowania i przecięcia. Drobne zarysowania są widoczne, ale nie wpływają negatywnie na ich właściwości. Niemniej jednak nie zalecamy używania metalowych sztućców ani innych ostrych przedmiotów w naczyniach kuchennych. Zamiast tego zaleca się używanie plastikowych lub drewnianych narzędzi.

Niewielka ilość tłuszczu lub kropla oleju również znacznie wydłuży żywotność produktu.

Używaj garnków i patelni zgodnie z ich przeznaczeniem (np. nie używaj naczyń emaliowanych do przechowywania kwaśnych potraw).

Stabilność temperatury

Z zasady nigdy nie podgrzewaj pustej patelni ani garnków. Zwłaszcza na płycie indukcyjnej. Temperaturę krytyczną można osiągnąć bardzo szybko.

Patelnie PTFE można podgrzewać do 230°C (446°F) podczas ciągłego użytkowania i do 250°C (482°F) przez krótki czas. Z tego powodu patelnie PTFE nadają się do smażenia tylko w ograniczonym zakresie.

Przegrzanie patelni lub garnków może prowadzić do przebarwień i zmniejszenia efektu nieprzywierania. Przegrzanie może również spowodować tworzenie się pęcherzyków powietrza lub odwarstwienie powłoki.

Nie używaj garnków i patelni w piekarniku, jeśli nie są do tego przeznaczone.

Instrukcja czyszczenia i pielęgnacji

Po użyciu umyć patelnię gorącą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń i gąbczastą ściereczką lub cienką stroną gąbki do mycia naczyń. Do czyszczenia można również użyć miękkiej szczoteczki do mycia naczyń. Zawsze wycierać patelnię do sucha przed schowaniem.

Uporczywych resztek jedzenia nigdy nie należy czyścić metalową gąbką ani ostrą stroną gąbki do mycia naczyń. Zamiast tego należy namoczyć produkt w ciepłej wodzie z mydłem, a następnie dokładnie wyczyścić powierzchnię. Niedokładnie umyte przedmioty znacznie zmniejszają efekt nieprzywierania i niszczą powłokę.

Regularnie czyść palniki kuchenki, aby zapobiec gromadzeniu się tłuszczu i resztek jedzenia.

Nie używaj agresywnych środków czyszczących, które mogą uszkodzić powierzchnię naczyń.

Regularnie sprawdzaj stan garnków i patelni, wymieniaj uszkodzone naczynia.

Pamiętaj, że przestrzeganie tych zasad bezpieczeństwa pomoże Ci uniknąć potencjalnych zagrożeń i cieszyć się bezpiecznym gotowaniem.

Produkty można myć w zmywarce, choć nie jest to zalecane ze względu na agresywne środki czyszczące. Preferowane jest czyszczenie ręczne.