

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI

PATELNIĘ I GARNKI ŻELIWNE

- Przed pierwszym użyciem umyj w ciepłej wodzie stosując delikatne detergenty. Do mycia używać miękkiej ściereczki lub gąbki.
- Zalecane mycie ręczne po każdym użyciu.
- Nie stosuj silnych środków myjących, ani ostrych szczotek, gąbek czy ścierek.
- Nie należy przegrzewać naczyń.
- Podczas użytkowania należy zachować szczególną ostrożność. Naczynie może być gorące, istnieje ryzyko poparzenia.
- Nie używaj ostrych, metalowych narzędzi kuchennych, gdyż mogą uszkodzić powierzchnię. Najlepiej stosować łopatkę drewnianą, silikonową, przeznaczone do użytku w wysokich temperaturach.
- Nie należy stawiać gorącego naczynia na zimnych powierzchniach ani wkładać bezpośrednio do zlewu. Zanim umyjesz naczynie upewnij się, że ostygło, nigdy nie umieszczaj gorących naczyń pod zimną wodą.
- Naczynie z gorącą zawartością należy trzymać poza zasięgiem dzieci.