

## INSTRUKCJA OBSŁUGI PRODUKTÓW ZE STALI

Proszę przeczytać uważnie niniejszą instrukcję obsługi przed rozpoczęciem użytkowania. Zawiera ona ważne informacje o sposobie użytkowania i konserwacji Twoich wyrobów kuchennych w celu zapewnienia optymalnego bezpieczeństwa.

### SPOSÓB CZYSZCZENIA PO RAZ PIERWSZY

Usuń wszystkie etykiety.

Umyj rzeczy gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia wyrobów ze stali.

Myj gąbką kuchenną przez 2-3 minuty.

Po opłukaniu, należy użyć detergentu i gąbką / ręcznikiem umyć naczynia ponownie,

Dokładnie wytrzeć i wysuszyć.

### OGÓLNY SPOSÓB CZYSZCZENIA

Za każdym razem po zakończeniu użytkowania pozostaw naczynia kuchenne, aby ostygły w sposób naturalny.

Po schłodzeniu i umyciu ciepłą wodą z dodatkiem płynu do zmywania {neutralne pH} gąbką / ręcznikiem - lub użyj cyklu delikatnego mycia naczyń w zmywarce. **Opłucz i wysusz dokładnie miękką szmatką unikniesz nalotu o kolorze brązu.**

Aby usunąć trudne plamy wlej gorącą . Szoruj energicznie używając płynu do czyszczenia , wyrobów ze stali (nierdzewną) lub proszku do czyszczenia. Opłucz i - wysusz dokładnie miękką szmatką.

W przypadku zabrudzeń spowodowanych osadem z minerałów pozostawionych przez „twardą wodę” w celu ich usunięcia należy użyć 25% roztworem białego octu.

Przypalone jedzenie z powierzchni produktu usuwamy nalewając do niej gorącą wodę. Pozostaw ją na okres 15 minut. Jeśli produkt nadal będzie brudny, odczekaj aż woda nieco ostygnie, a potem myj ją. używając płynu do zmywania i szczoteczki z nylonu.-

Minerały z wody lub skrobia z żywności mogą powodować tworzenie białego osadu na powierzchni naczyń kuchennych. Ten biały osad można usunąć poprzez wytarcie zmywakiem umoczone w soku z cytryny lub occie. Następnie starannie myjemy, płuczemy i osuszamy,

Użyj płynu do mycia szkła i miękkiej ściereczki do usunięcia śladów palcy.

Wypoleruj używając pasty z wody i proszku do pieczenia. Opłucz i wysusz dokładnie miękką szmatką.

Przy wyrobach ze stali nierdzewnej nie wolno używać WYBIELACZY AMONTAK.U.

Nie używaj STALOWYCH ZMYWAKÓW do czyszczenia stali nierdzewnej, ponieważ mogą one pozostawić na powierzchni fragmenty stali węglowej, która rdzewieje. Zamiast tego użyj zmywaka z nylonu lub czyścika ze stali nierdzewnej,

Do wyrobów ze stali nierdzewnej nie wolno używać środków do czyszczenia srebra. Pozostawiają one plamy na czyszczonej powierzchni.

**Uwaga? Wysoka temperatura może przyczynić że do powstania na dnie lub ścianach naczyń osadu lub przebarwień. Podobny nalot, a także plamy powstają od soli mineralnych niektórych produktów spożywczych. Usuwamy je za pomocą środków myjących lub gąbką lekko zmoczoną w occie lub soku cytryny. Odbarwienia, plamy i naloty tego typu nie są podstawą reklamacji. Ewentualne przebarwienia nie wpływają na jakość sporządzanych posiłków.**

### OSTRZEŻENIA

Osuszyć naczynia dokładnie przed przechowywaniem. Użyj szmatek lub papierowych ręczników kuchennych przekładając nimi naczynia kuchenne, dzięki temu unikniesz zarysowań i nalotu brązowego.

W trakcie użytkowania przechowuj naczynia kuchenne w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Przy przechowywaniu w naczyniach ze stali nierdzewnej kwaśnych produktów przez dłuższy czas pojawia się ryzyko korozji. Są to; owoce cytrusowe oraz soki, pikle .ocet, sól i pieprz, i przyprawy. Dlatego w takim przypadku należy ograniczyć czas przechowywania do 3 godzin

Nie sypujemy soli do zimnej wody przed jej zagotowaniem w naczyniu.