

## INSTRUKCJA NACZYNIA Z SERII BLACK LINE



Przed użyciem należy zapoznać się z instrukcją aby cieszyć się z użytkowania naczyń przez wiele lat.

### MATERIAŁY

Naczynia z serii Black Line wykonane są z aluminium, które doskonale przewodzi i rozprawdza ciepło, równomiernie po całej powierzchni dna jak i po bokach.. Zapewnia to bardzo dobre wyniki podczas gotowania lub smażenia potraw. Powłoka wewnątrz garnków i patelni to podwójna warstwa PTFE wolna od PFOA z 4-warstwową powłoką Slip-Let<sup>®</sup>, która zapewnia, że żywność nie przywiera do dna naczynia a jego czyszczenie jest wyjątkowo łatwe.

### BAZA

Naczynia z serii Black Line mają solidną aluminiową podstawę o grubości 5 mm, podczas gdy boki mają 3 mm grubości. Podczas użytkowania naczyń zarówno podstawa jak i boki nagrzewają się i równomiernie rozprawdzają ciepło. Podstawa posiada również zintegrowaną metalową płytkę magnetyczną, która sprawia, że garnki i patelnie nadają się do użytku na kuchniach indukcyjnych.

### ŹRÓDŁA CIEPŁA

Naczynia z serii Black Line nadają się do wszystkich kuchenek, w tym indukcyjnych

### UCHWYTY

Wszystkie uchwyty wykonane są z litej stali nierdzewnej dzięki czemu nie ngrzewają się. Jednak w przypadku użytkowania naczyń na kuchence gazowej lub w piekarniku uchwyty mogą się nagrzewać.

### WSKAZÓWKI I PRZYDATNE RADY

Przed użyciem należy usunąć etykiety i za pomocą płynu do mycia naczyń zmyć zanieczyszczenia produkcyjne. Zaleca się, aby zawsze przed użyciem patelnie smarować olejem. Zabieg ten optymalizuje nieprzywierające właściwości powłoki i wydłuża żywotność produktu.

Podczas użytkowania zawsze wybieraj najlepiej pasującą płytę grzejną względem średnicy garnka / patelni. Nie należy przegrzewać garnków i patelni. Prawidłową temperaturę można ustalić poprzez umieszczenie na patelni trochę tłuszczu, kiedy zaczyna skwierczeć, garnek / patelnia jest gotowy do smażenia. Zaleca się zmniejszenie ciepła do średniego podczas smażenia. Jeśli tłuszcz zaczyna dymić, temperatura jest za wysoka. **Na kuchenkch indukcyjnych nie należy podgrzewać pustych naczyń i patelni, gdyż nagrzewają się one bardzo szybko przez co ryzykujemy ich uszkodzenie.**

**Powłokę Slip- Let można nagrzewać max. do 230° C, a w piekarniku max. 200° C**

Po użyciu, garnki, patelnie i pokrywki należy myć ręcznie przy użyciu płynu do mycia naczyń oraz miękkiej szczotki / gąbki. Naczynia można również myć w zmywarce ale może to spowodować, że z czasem właściwości powłoki nieprzywierającej znikną, przez co żywotność naczynia się skróci. Należy unikać przechowywania potraw na patelni z powłoką Slip-Let<sup>®</sup> przez dłuższy czas ponieważ może to powodować uszkodzenie powłoki. Nie należy używać ostrych przedmiotów podczas

użytkowania naczyń. Zalecane przybory kuchenne z tworzywa sztucznego lub z powłoką silikonową. Jeśli powłoka Slip-Let® bez PFOA zciemnieje z biegiem czasu jest to spowodowane cienką warstwą powstałą na skutek przylepienia np. białka z jaj. Taką warstwę możemy łatwo usunąć napełniając garnek lub patelnię wodą i dodając 4-5 łyżek detergentu do prania. Następnie gotujemy wodę z detergentem na wolnym ogniu przez ok. 45 minut od czasu do czasu mieszając. Proces można powtórzyć w razie potrzeby. Następnie używając płynu do mycia naczyń myjemy garnek lub patelnię.

### **GWARANCJA I PRAWO DO REKLAMACJI**

Eva Solo A / S, która produkuje wszystkie produkty z serii Eva Trio., gwarantuje, że są one wolne od wad fabrycznych. Gwarancja obejmuje materiały i produkcję, ale nie obejmuje problemów wynikających z nieprawidłowego użytkowania lub naturalnego zużycia naczyń. Prawo do skargi następuje w zgodzie z obowiązującymi przepisami. W przypadku reklamacji prosimy o kontakt ze sklepem, w którym produkt został zakupiony.



### **3F STUDIO**

**Dystrybutor marki Eva Solo**

ul. Konwiktorska 7

00-216 Warszawa

tel.22 6515644

[p.rusztecka@3fstudio.com.pl](mailto:p.rusztecka@3fstudio.com.pl)