

## Instrukcja naczyń Copper Line Eva Solo



Naczynia z serii Copper Line doskonale przewodzą i rozprzewadzają ciepło.

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

### **MATERIAŁ**

Garnki z linii Copper Line wykonane zostały z lekkiego aluminium pokrytego na zewnątrz miedzianą powłoką, a od wewnątrz stalą nierdzewną. Trzywarstwowa konstrukcja, jak i naturalne właściwości miedzi, gwarantują równomierne rozprzewadzenie ciepła całą powierzchnią garnka. Miedź szybko reaguje na zmiany temperatury, a co za tym idzie pozwala również na łatwe kontrolowanie procesu gotowania.

Wyprofilowany rant ułatwia przelewanie, a wewnętrzna miarka pozwoli z łatwością odmierzyć ilość wlewanego do naczynia płynu

### **ŹRÓDŁA CIEPŁA**

Naczynia Copper Line można stosować na wszystkich typach 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.

Naczynia miedziane pokryte są cienką warstwą uszczelniacza na bazie wody w celu ochrony powierzchni o wysokim połysku podczas transportu. Można je łatwo usunąć za pomocą płynu do naczyń i ciepłej wody. Po zmyciu tej warstwy następuje proces utleniania tworząc naturalną patynę na powierzchni naczynia.

**Naczynia z tej serii wymagają czyszczenia tylko preparatami do tego przeznaczonymi - czyli do czyszczenia miedzi, każdy inny preparat może spowodować odbarwienia.**

**Naczynia z serii Copper line nie nadają się do mycia w zmywarce!**

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 kuchenkach indukcyjnych nie należy podgrzewać pustych naczyń i patelni, gdyż nagrzewają się one bardzo szybko przez co ryzykujemy ich uszkodzenie.**

Jeśli garnki i patelnie są używane na kuchence gazowej, zewnętrzna powierzchnia może się odbarwić, Ale nie spowoduje to uszkodzenia produktu. Dodanie soli do potrawy zanim ta się zagotuje, może spowodować, że boki ze stali nierdzewnej się zaczną korodować.

Po użyciu garnki, patelni i pokrywki należy myć ręcznie za pomocą płynu do mycia naczyń i miękkiej szczotki / gąbki.

Nie można myć w zmywarce!

Nigdy nie należy używać do czyszczenia wełny stalowej ani materiałów ściernych.

Miedziane naczynia kuchenne mogą być polerowane za pomocą pasty do miedzi.

### **GWARANCJA I PRAWO SKARGI**

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 zgodnie 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