

## Instrukcja do garnków Dura Line Eva Solo



Naczynia z serii Dura Line doskonale przewodzą i rozpraszają ciepło.

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

### **MATERIAŁ**

Garnki z linii Dura Line wykonane zostały z lekkiego aluminium pokrytego z zewnątrz powłoką z anodyzowanego aluminium, które sprawia, że powierzchnia naczyń jest niezwykle wytrzymała i odporna na zniszczenia. Od wewnątrz naczynia z tej kolekcji zostały pokryte czterowarstwową, nieprzywieralną powłoką Slip-Let bez PFOA, która ułatwia ich czyszczenie.

### **BAZA**

Naczynia z serii Dura Line posiadają solidne aluminiowe dno o grubości 5 mm, oraz ścianki grubości 3mm. posiadają trójwarstwowe dno typu „sandwich”, oraz ścianki grubości 3mm, dzięki czemu podczas użytkowania zarówno podstawa,

jak i boki nagrzewają się i równomiernie rozprawdają ciepło. Podstawa naczyń posiada również zintegrowaną magnetyczną płytę metalową, dzięki czemu garnki i patelnie nadające się do użytku na kuchenkach indukcyjnych.

### **ŹRÓDŁA CIEPŁA**

Naczynia z linii Dura Line można stosować na wszystkich typach kuchenek, w tym indukcyjnych.

### **UCHWYTY**

Wszystkie uchwyty wykonane są z litej stali nierdzewnej dzięki czemu nie nagrzewają 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 dno 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 kuchenkach 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, patelni i pokrywki należy myć ręcznie za pomocą płynu do mycia naczyń i miękkiej szczotki / gąbki.

**NIE nadaje się do mycia w zmywarce!**

Nigdy nie należy używać do czyszczenia wełny stalowej ani materiałów ściernych. Wewnętrzna powłoka nie jest odporna na zarysowania i wymaga stosowania akcesoriów silikonowych lub drewnianych.

### **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 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