

INSTRUKCJA OBSŁUGI PATELNI Z SERII EVA TRIO PROFESSIONAL



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

MATERIAŁY

Patelnie z serii Professional wykonane są z odlewane go ciśnieniowo aluminium dzięki czemu szybko i równomiernie przewodzą i rozprzewadają ciepło. Zapewnia to dobre rezultaty podczas smażenia. Trójwarstwowa powłoka wewnętrzna, jest wolna od PFOA i PFOS i pokryta jest nieprzywierającą powłoką Slip-Let®. Patelnia przeznaczona jest do użytku profesjonalnego dlatego jest niezwykle solidna i trwała. Powłoka Slip-Let® sprawia, że produkty nie przywierają do patelni a sama patelnia jest łatwa w czyszczeniu. Na zewnątrz patelnia pokryta jest podwójną warstwą PTFE bez PFOA i PFOS dla zwiększenia twardości i trwałości produktu.

BAZA

Patelnie z serii Professional wykonane są z wyjątkowo trwałego aluminium. Podstawa patelni ma grubość 10 mm, boki mają 7 mm grubości. Podczas użytkowania ciepło jest rozprzewadzone szybko i równomiernie. Podstawa posiada również zintegrowaną metalową płytkę magnetyczną, dzięki czemu patelnie nadają się również do użytku na kuchniach indukcyjnych.

ŹRÓDŁA CIEPŁA

Patelnie można używać na wszystkich kuchenkach, w tym indukcyjnych.

UCHWYTY

Wszystkie uchwyty wykonane są z litej stali nierdzewnej dzięki czemu nie ngrzewają się. Jednak w przypadku użytkowania naczyń na kuchenke 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 patelni smarować dno olejem. Zabieg ten optymalizuje nieprzywierające właściwości powłoki i wydłuża żywotność produktu. Podczas użytkowania zawsze wybieraj najlepiej pasującą płytę grzewczą względem średnicy patelni. Patelnia posiada solidną aluminiową podstawę przez co nagrzanie jej aby była gotowa do użycia,

zajmuje trochę czasu. Ważne jest, aby patelnia została podgrzana przed użyciem tak, aby boki również były gorące. zapewni to optymalne warunki smażenia. Prawidłową temperaturę można ustalić poprzez umieszczenie na patelni trochę tłuszczu, kiedy zaczyna skwierczeć, patelnia jest gotowa 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.**

Nieprzywierająca powłoka Slip-Let® wytrzymuje użytkowanie wszystkich przyborów kuchennych, łącznie z metalowymi ale nie należy używać ostrych ani spiczastych przyborów, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki.

Po użyciu, należy unikać wystawiania patelni na nagłe zmiany temperatury. Należy pozostawić patelnię do ostygnięcia.

Naczynia należy myć ręcznie przy użyciu płynu do mycia naczyń i miękkiej szczoteczki lub 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® przez dłuższy czas ponieważ może to powodować uszkodzenie powłoki.

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