

INSTRUKCJA OBSŁUGI NACZYŃ ZE STALI NIERDZEWNEJ



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

MATERIAŁY

Garnki i patelnie z serii Stainless Steel są wykonane z polerowanej na wysoki połysk stali nierdzewnej 18/10. Jest to stal najwyższej jakości, dzięki czemu naczynia są wyjątkowo wytrzymałe, trwałe i łatwe do czyszczenia.

POWŁOKA CERAMICZNA

Powłoka ceramiczna jest wolna od PFOA i PFOS i ma podobne właściwości nieprzywierające co powłoka Slip-Let®. Powłoka ceramiczna jest odporna na wysokie temperatury do 400 ° C. Naczynia można stosować na wszystkich źródłach ciepła, w tym na kuchenkach indukcyjnych. Wolny od PFOA i PFOS oznacza, że powłoka nie zawiera żadnych niebezpiecznych substancji.

Zaleca się używanie wyłącznie przyborów kuchennych drewnianych, z powłoką silikonową lub z tworzywa sztucznego.

POWŁOKA NON-STICK SLIP-LET®

Trwała, trójwarstwowa powłoka nieprzywierająca bez PFOA i PFOS Slip-Let® umożliwia gotowanie potraw przy bardzo małym użyciu tłuszczu lub bez niego. Żywność nie przypala się ani nie przwiera do patelni. Powłoka Slip-Let® sprawia, że patelnia jest bardzo łatwa w czyszczeniu. Naczynia nadają się na każde źródło ciepła w tym również na kuchnie indukcyjne. Brak PFOA oznacza, że powłoka nie zawiera żadnych niebezpiecznych substancji. Zaleca się używanie wyłącznie przyborów kuchennych drewnianych, z powłoką silikonową lub z tworzywa sztucznego.

BAZA

Ścinki patelni i garnków mają grubości 6,2 mm. Dno garnka posiada gruby aluminiowy rdzeń, który równomiernie rozprowadza ciepło podczas gotowania lub smażenia. Podstawa posiada również zintegrowaną metalową płytkę magnetyczną, dzięki której możemy używać naczyń również na kuchni indukcyjnej.

ŹRÓDŁA CIEPŁA

Naczynia z serii ze stali nierdzewnej są odpowiednie dla wszystkich rodzajów kuchni 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 patelni 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. Jeśli garnki i patelnie są używane na kuchence gazowej, mogą wystąpić przebarwienia, nie wpływają one jednak na właściwości naczynia, nie ulega ono uszkodzeniu. Nie należy dodawać soli przed zagotowaniem potraw, ponieważ może to spowodować korozję stali nierdzewnej. 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®** 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 przyklepienia 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