

Charakterystyka:

Naczynia są wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, ich solidna konstrukcja i doskonały design spełniają najwyższe wymagania nowoczesnego gotowania.

Naczynia wyposażone są w wyjątkowo mocne trójwarstwowe dno typu sandwich - ciepło z palnika jest płynnie przenoszone do wnętrza naczyń, bez fluktuacji i równomiernie na całej powierzchni dna - gotowanie jest łatwiejsze, bez niepożądanego przypalania.

Dno wielowarstwowe ma doskonałe właściwości akumulacji ciepła, co pozwala na oszczędność energii - palnik można wyłączyć z wyprzedzeniem przed końcem gotowania, gotowanie odbywa się nawet przy małej mocy palnika. Potrawy pozostawione w naczyniach po ugotowaniu dłużej zachowują swoją temperaturę.

Pokrywki z otworem do odprowadzania pary są wykonane z nietłukącego się szkła żaroodpornego, posiadają szeroką krawędź z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Podobnie jak garnki są one wyposażone w solidne uchwyty ze stali nierdzewnej, co zapewnia łatwą i bezpieczną obsługę oraz wygodne gotowanie. Niektóre rodzaje garnków są wyposażone w pokrywkę wykonaną ze stali nierdzewnej.

Obsługa:

Ustaw palnik na maksimum na początku gotowania, następnie kontynuuj na niskim, ewentualnie średnim poziomie mocy palnika. Wyłącz palnik przed zakończeniem gotowania - wykorzystaj właściwości termiczne wielowarstwowego dna naczynia.

Zawsze dobieraj odpowiedni rozmiar palnika - średnica musi być równa lub mniejsza od średnicy dna naczynia, płomień gazowy nie może nigdy wychodzić poza krawędzie dna naczyń - w takim przypadku uchwyty mogą się spalić lub uszkodzić.

Nigdy nie podgrzewaj pustych naczyń.

Konserwacja i pielęgnacja naczyń

Przed pierwszym użyciem naczyń dokładnie je umyj i wytrzyj do sucha. Zawsze gotuj w dobrze umytych naczyniach - tylko w ten sposób możesz zapewnić, aby na zawsze wyglądały dobrze!

Myj naczynia zwykłymi środkami czyszczącymi, nigdy nie używaj agresywnych substancji, chemikaliów i ostrych przedmiotów. Naczynia można czyścić specjalnymi środkami do czyszczenia garnków ze stali nierdzewnej - jako idealny polecamy środek czyszczący CLINOX.

Naczynia można myć w zmywarce.

Mocno zabrudzone naczynia należy namoczyć w wodzie lub roztworze wodnym z dodatkiem detergentu.

Jeśli w naczyniach pojawią się białe osady, usuń je octem, kilkoma kroplami cytryny lub specjalnym środkiem do czyszczenia naczyń ze stali nierdzewnej – np. detergentem CLINOX. Są to osady minerałów zawartych w wodzie, których powstawanie jest uzależnione od lokalnych warunków i twardości wody. Możesz znacznie zmniejszyć tworzenie się białych osadów, sypiąc sól do gotującej się wody. Białe plamy nie ograniczają funkcjonalności ani bezpieczeństwa zdrowotnego naczyń, nie stanowią wady produktu i nie mogą być przedmiotem reklamacji.

Gwarancja nie obejmuje następujących przypadków:

- produkt był używany niezgodnie z instrukcją obsługi
- usterki powstały na skutek uderzenia, upadku lub nieprofesjonalnej obsługi
- nieautoryzowane naprawy i modyfikacje produktu