

INSTRUKCJA NACZYNIA Z SERII MULTI



Garnki i patelnie z serii Multi wyróżniają się wyjątkowymi właściwościami smażenia i gotowania dzięki unikalnemu połączeniu materiałów. Przed użyciem należy zapoznać się z instrukcją aby cieszyć się użytkowaniem naczyń przez wiele lat.

MATERIAŁ

Naczynia z serii Multi wykorzystując najnowszą technologię wielowarstwową, w której aluminiowy rdzeń umieszczony jest pomiędzy warstwami stali nierdzewnej. Ta konstrukcja zapewnia doskonałe warunki do smażenia i gotowania, ponieważ gwarantuje równomierne rozprowadzanie ciepła na podstawie i bokach naczynia. Stal nierdzewna jest łatwa do czyszczenia. Wszystkie naczynia z serii Multi posiadają wewnątrz oznaczenia pojemności. Jedna z patelni z tej serii posiada powłokę PTFE wolną od PFOA z 4-warstwową nieprzywierającą powłoką Slip-Let® od wewnątrz, która sprawia, że żywność nie przywiera do dna a czyszczenie jest wyjątkowo łatwe.

ŹRÓDŁA CIEŁA

Naczynia z serii Multi nadają się do wszystkich rodzajów 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 zapomocą płynu do mycia naczyń zmyć zanieczyszczenia produkcyjne. Zaleca się, aby zawsze przed użyciem patelni z powłoką Slip-Let® smarować dno olejem. Zabieg ten optymalizuje nieprzywierające właściwości powłoki i wydłuża żywotność produktu. W przypadku patelni bez powłoki Slip-Let®, możliwe jest wcześniejsze wykonanie naturalnego nieprzywierającego wykończenia. Wystarczy przed użyciem posmarować patelnię wewnątrz niewielką ilością oleju następnie podgrzewać przez około 5 minut lub do momentu gdy olej zacznie dymić. Następnie pozostawiamy patelnię do samodzielnego schłodzenia. Nie używamy wody do schłodzenia patelni.

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.

Nie należy dodawać soli podczas gotowania, dopóki potrawa nie zagotuje się, ponieważ może to spowodować korozję stali nierdzewnej.

Po użyciu garnki, patelni i pokrywki należy myć ręcznie przy użyciu płynu do mycia naczyń i miękkiej szczotki / gąbki. Naczynia można również myć w zmywarce. Do czyszczenia nigdy nie używaj wełny stalowej ani materiałów ściernych. Zewnętrzną powierzchnię naczyń można polerować za pomocą środków do polerowania stali nierdzewnej.

Nie należy używać ostrych przedmiotów podczas użytkowania naczyń. Zalecane przybory kuchenne z tworzywa sztucznego lub z powłoką silikonową. Unikaj przechowywania żywności na patelni z powłoką nieprzywierającą przez dłuższy czas ponieważ może to powodować uszkodzenie powłoki. Jeśli powłoka Slip-Let® bez PFOA ciemnieje z biegiem czasu jest to spowodowane cienką warstwą powstałą na skutek przylepiania 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