

GRATULUJEMY ZAKUPU NOWEGO PRODUKTU SCANPAN®

Przed pierwszym użyciem

Umyj naczynie w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń.

Usuń wszelkie naklejki.

Użytkowanie

Naczynie jest przeznaczone wyłącznie do przygotowywania i serwowania potraw.

Należy uważać, aby nie przegrzać naczynia, ponieważ może to znacznie zmniejszyć nieprzywierające właściwości powłoki. Uszkodzenie wynikłe z przegrzania nie jest objęte gwarancją.

A: Smażenie z tłuszczem: Naczynie należy rozgrzać na średnim ogniu przez zaledwie kilka minut, po czym dodać tłuszcz.

Przegrzanie następuje wtedy, gdy olej lub tłuszcz staje się zbyt gorący. Jeśli olej jest za gorący, może się spalić na powłoce nieprzywierającej, skutkując, z czasem, pogorszeniem się jej właściwości.

Nie zaleca się stosowania tłuszczu w sprayu przy naczyniach z powłoką nieprzywierającą, ponieważ olej z puszek aerozolowych może palić się w niższych temperaturach, a tym samym zwiększyć ryzyko uszkodzenia naczynia nieprzywierającego.

B: Smażenie bez tłuszczu: Naczynie należy rozgrzać na średnim ogniu przez zaledwie kilka minut, po czym można rozpocząć smażenie.

Naczynia z uchwytyami ze stali nierdzewnej mogą się z czasem nagrzewać, więc podczas dotykania uchwytów może być konieczne użycie rękawicy kuchennej.

Po każdym użyciu

Naczynie najlepiej czyścić, gdy jest jeszcze ciepłe. Przed myciem w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń, naczynie należy pozostawić do ostygnięcia na około 5 minut. Przed osuszeniem i przechowywaniem naczynie powinno być zawsze całkowicie czyste.

Mocniejsze, wewnętrzne zwęglenie przypalonego jedzenia można usunąć, wypełniając naczynie wodą do 3/4 pojemności, doprowadzając wodę do wrzenia na średnim ogniu, dodając płyn do mycia naczyń i gotując przez 15 minut. Następnie należy wyczyścić i osuszyć produkt. W razie potrzeby proces można powtórzyć.

Niewielkie zużycie będzie widoczne na powłoce przy częstym użytkowaniu. Jest to normalne i nie wpłynie na efekt nieprzywierający.

Gwarancja nie obejmuje powstałych plam, blaknięcia oraz zadrapań wewnętrznych lub zewnętrznych, takich jak ślady używania ostrych przedmiotów lub urządzeń elektrycznych. Gwarancja nie obejmuje szklanych pokryw.

Nie zaleca się zmywania naczyń w zmywarce, ponieważ może to skrócić żywotność produktu.

Naczynie wraz z pokrywą i uchwytem można rozgrzewać w piekarniku do 260° C.

Podstawa aluminiowa

Po umyciu naczyń w zmywarce (co nie jest zalecane), na dnie mogą pozostać ślady detergentu powodującego erozję aluminium.

Na płycie kuchennej mogą pojawić się srebrne plamy od aluminiowej podstawy naczyń. Plamy te można usunąć za pomocą środka czyszczącego odpowiedniego dla płyty kuchennej.