

technica

Instrukcja obsługi

Návod k použití

User manual

Wersja 1.00

Pielęgnacja, czyszczenie i użytkowanie

1. Przed pierwszym użyciem naczynie kuchenne należy dokładnie umyć ciepłą wodą z dodatkiem detergentu, opłukać i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
2. Garnek można myć w zmywarce. Aby zapobiec pozostawieniu osadu z kamienia we wnętrzu garnka, po każdym myciu, naczynie należy wytrzeć do sucha. Powstałe już plamy można usunąć przy pomocy roztworu wody i octu.
3. Aby uniknąć osadzania się soli na naczyniu kuchennym, nie należy solić potrawy przed jej zagotowaniem.
4. Nie należy używać czyścików z wełny stalowej oraz innych ostrych narzędzi, które mogłyby zarysować powierzchnię garnka.
5. Nienagrzane dno garnka jest nieznacznie wklęsłe, ale pod wpływem wzrostu temperatury rozszerza się i spłaszcza. Przed przystąpieniem do czyszczenia, każdorazowo należy pozostawić naczynie do całkowitego ostygnięcia - dzięki temu, garnek odzyska swój pierwotny kształt, a dno naczynia będzie się nagrzewało równomiernie.
6. Należy zawsze podnosić naczynie kuchenne, gdy przesuwają się je na szklaną płytę ceramiczną, dzięki temu unika się ryzyka zarysowania powierzchni płyty grzewczej.
7. Należy pamiętać, że naczynie kuchenne nagrzewa się podczas użytkowania - dlatego zaleca się używanie rękawic kuchennych. Przy przenoszeniu, naczynie należy trzymać wyłącznie za przeznaczone do tego celu uchwyty.
8. Nie można dopuścić do tego, aby naczynie kuchenne było podgrzewane bez zawartości - dno garnka wyrzusza się po przegrzaniu, a to może prowadzić do nieodwracalnego uszkodzenia naczynia.
9. Naczynie kuchenne jest przeznaczone wyłącznie do gotowania, a nie do przechowywania żywności. Przechowywanie żywności w garnku przez dłuższy czas może skrócić jej okres przydatności do spożycia oraz spowodować metaliczny posmak produktów spożywczych.
10. Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy uchwyty są stabilnie przytwierdzone do naczynia i pokrywy.

Péče, čištění a použití

1. Před prvním použitím je třeba nádobí důkladně umýt teplou vodou a saponátem, opláchnout a otřít dosucha měkkým hadříkem.
2. Hrnec lze mýt v myčce. Aby se předešlo zanechání tvrdého kamene uvnitř hrnce, měl by být hrnec po každém umytí otřený do sucha. Veškeré vzniklé skvrny lze odstranit pomocí vody a octa.
3. Abyste zabránili hromadění soli na nádobí, nesolte pokrm před tím, než začne vřít.
4. Neměli byste používat drátěnku a jiné ostré čisticí pomůcky, které by mohly poškrábat povrch hrnce.
5. Nenahřáté dno hrnce je mírně propadlé, ale pod vlivem stoupající teploty, se rozšiřuje a zužuje. Před čištěním pokaždé nechte nádobu úplně vychladnout - díky tomu nádoba získá svůj původní tvar a dno hrnce se rovnoměrně nahřeje.
6. Když se nádoba přesouvá na skleněnou keramickou desku vždy jej zvedněte. Zabráníte tak riziku poškrábání povrchu varné desky.
7. Pamatujte, že nádobí se během používání zahřívá - proto se doporučuje používat kuchyňské rukavice. Při přenášení z plavidla držte náčiní pouze za úchyty určené k tomuto účelu.
8. Nádobí se nesmí zahřívát bez žádného obsahu - při přehřátí se dno hrnce vyboulí a to může vést k nevratnému poškození nádoby.
9. Toto nádobí je určeno pouze k vaření, nikoli pro skladování potravin. Skladování jídla v hrnci po dlouhou dobu může zkrátit jeho trvanlivost a způsobit kovovou pachutí pokrmu.
10. Před každým použitím zkontrolujte, zda jsou úchyty správně upevněné k nádobě a víku.

Care, cleaning and use

1. Before first use, the cookware should be thoroughly washed with warm water and detergent, rinsed and wiped dry with a soft cloth.
2. The pot can be washed in the dishwasher. To prevent limescale from leaving the inside of the pot, wipe the dish dry after each wash. Already stains can be removed with a water solution and vinegar.
3. To prevent salt stains on the inside of your cookware, do not add salt to your food until the contents are boiling.
4. Do not use steel wool cleaners or other sharp tools that could scratch the surface of the pot.
5. The unheated bottom of the pot is slightly concave, but it expands and flattens as a result of temperature rise. Before cleaning, always leave the dish to cool completely – thanks to this, the pot will regain its original shape and the bottom of the dish will heat up evenly.
6. Always lift the cookware when it slides onto a glass ceramic hob, thus avoiding the risk of scratching the hob surface.
7. Please note that the cookware gets hot during use – therefore it is recommended to use oven mitts. When carrying the container, hold it only by the handles provided.
8. Do not allow the cookware to be heated without the contents - the bottom of the pot bulges after overheating, and this can lead to irreversible damage to the dish.
9. The cookware is intended solely for cooking and not for storing food. Storing food in a pot for a long time can shorten its shelf life and cause a metallic aftertaste of food.
10. Before each use, check that the handles are firmly attached to the dish and lid.