

Patelnia / Frying Pan

Jeśli chcesz, aby patelnia aluminiowa niezawodnie służyła przez lata, przeczytaj poniższą instrukcję i postępuj zgodnie z jej zaleceniami.

Pielęgnacja i użytkowanie

1. Przed pierwszym użyciem patelnię należy dokładnie umyć ciepłą wodą z dodatkiem detergentu, opłukać i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
2. Zaleca się dodawanie łyżeczki oleju spożywczego lub masła przed każdym użyciem, aby poprawić właściwości powłoki nieprzywierającej.
3. Rozgrzej naczynie z olejem, masłem, płynem lub potrawami na niskim lub średnim ustawieniu palnika. Nigdy nie podgrzewaj pustych patelni ani nie pozostawiaj ich bez nadzoru.
4. Zawsze używaj ustawienia niskich lub średnich ustawień palnika. Patelnie aluminiowych nie należy stosować przy maksymalnym ustawieniu temperatury ani przy podgrzewaniu wstępnym podgrzewania, ani przy smażeniu, ponieważ zbyt wysoka temperatura może spowodować wykrzywienie dna lub trwałe uszkodzenie powierzchni nieprzywierającej. Czasami w tego rodzaju aluminiowych naczyniach kuchennych może pojawić się brązowe zabarwienie lub inne przebarwienia, co nie wpływa na jakość patelni.
5. Nigdy nie tnij niczego na powierzchni patelni ani nie używaj narzędzi o ostrych krawędziach, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni nieprzywierającej.
6. Aby zapobiec osadzaniu się soli na naczyniu, nie dodawaj soli do potraw, dopóki zawartość nie osiągnie temperatury wrzenia.
7. Używaj tylko niemetalowych przyborów o nieostrych krawędziach, wykonanych z materiałów takich jak plastik, nylon, drewno lub guma. Metalowe przybory o ostrych krawędziach mogą zarysować i uszkodzić powierzchnię.
8. Zawsze podnoś patelnię z płyty ceramicznej, ponieważ jej przesuwanie może zarysować powierzchnię płyty.
9. To naczynie może być używane w piekarnikach w temperaturze do 180°C.
10. Należy pamiętać, że patelnia nagrzewa się podczas użytkowania - dlatego zaleca się stosowanie rękawic kuchennych. Podczas przenoszenia patelni trzymaj ją tylko za uchwyty.

Czyszczenie

1. Nigdy nie wlewaj zimnej wody na gorącą patelnię. Nagłe zmiany temperatury mogą powodować deformację metalu i odkształcenie dna. Pozwól patelni samoistnie wystygnąć przed zalaniem jej wodą.
2. Nigdy nie używaj metalowych zmywaków do czyszczenia. Ostre materiały ściernie mogą zarysować powierzchnię nieprzywierającą i zewnętrzne ścianki z aluminium. Do czyszczenia patelni używaj delikatniejszych materiałów, a w trakcie szorowania nie dociskaj zbyt mocno.
3. Każdorazowo dokładnie wyczyść naczynie. Pozostałości, którym pozwoli się przywrzeć, mogą stać się lepkie i trudne do późniejszego usunięcia.
4. Suszenie produktu natychmiast po umyciu zapobiega powstawaniu plam od wody.
5. Patelnia będzie służyła dłużej i wyglądała lepiej, jeśli będzie myta ręcznie w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu. Po umyciu patelnię dokładnie opłucz i osusz. W celu uzyskania dłuższej żywotności, lepszej wydajności i wyglądu patelni, unikaj mycia w zmywarce do naczyń.

If you want to ensure years of reliable use for this aluminum cookware read and follow below instructions.

Care & Use

1. Before the first use, the cookware should be thoroughly washed with warm water and detergent, rinsed and wiped dry with a soft cloth.
2. It is recommended to add a teaspoon of cooking oil or butter prior to each use for better non-stick performance.
3. Preheat the cookware with oil, butter, liquid or food on low to medium heat setting. Never preheat empty cookware or leave it unattended.
4. Always use low to medium heat setting. This cookware should not be used on a maximum heat setting either for pre-heating or cooking as excessive surface temperatures can cause warping or permanent damage to the non-stick surface. Sometimes bronze tinting and other discoloration may appear in this type of aluminum cookware; this does not affect cookware's performance.
5. Never cut anything in the cookware or use utensils with sharp edges to avoid piercing the non-stick surface.
6. To prevent salt stains on the inside of your cookware, do not add salt to your food until the contents are boiling.
7. Always use non-metal, non-sharp-edged utensils such as plastic, nylon, wooden or rubber. Sharp-edged metal utensils may scratch and damage the surface.
8. Always lift the frying pan off a glass ceramic hob, as sliding it may scratch the surface of the hob.
9. This cookware is oven safe up to 180°C.
10. Please note that the cookware gets hot during use - therefore it is recommended to use oven mitts. When carrying the frying pan, hold it only by the handles.

Cleaning

1. Never put cold water into a hot cookware. Sudden changes of temperature may cause metal to warp, resulting in an uneven bottom. Instead, let cookware cool down on its own.
2. Never use metal scouring pads to clean the cookware; harsh abrasives may scratch the non-stick and aluminum finish. Use softer materials and light pressure when scouring aluminum pan.
3. Clean cookware thoroughly. Unremoved residue may become sticky and stubborn.
4. Prompt drying prevents water spots.
5. This cookware lasts longer and looks better if hand-washed with hot soapy water. Always scrub in the direction of the material grain. Rinse thoroughly and allow air to dry completely before storage. So, for a longer lifespan, better performance and appearance of the frying pan, do not wash it in a dishwasher.