

Használati útmutató

Első használat előtt a serpenyőt mossa el és szárítsa meg, a tapadásmentes bevonatot kenje be étolajjal vagy zsírral. Megfelelő nagyságú főzőlapot használjon, főzzön alacsony vagy közepes hőfokon. Az üres serpenyőt ne melegítse, csak minimális zsiradékot használjon. A serpenyő tűzhelyen történő intenzív felmelegítése esetén nyele forró lehet, használjon konyhai kesztyűt. A serpenyő fém forgatólapátokhoz is alkalmas, éles tárgyakat, késeket és has. ne használjon, soha ne szeleteljen közvetlenül a serpenyőben! A serpenyő hőálló (230 °C), sütőben is használható. **Vigyázat!** A serpenyő sütőben történő alkalmazásakor mindig használjon konyhai kesztyűt! Az edény tisztításához használjon általános tisztítószeret, soha ne használjon agresszív kémiai anyagokat, súrolót, sem pedig homok alapú tisztítószeret és has. Mosogatás előtt hagyja a serpenyőt kihűlni, erős szennyeződés esetén áztassa be. Az összes típusú tűzhelyen használható, beleértve az indukciósat is, mosogatógépbe alkalmas. **Figyelmeztetés:** A sütőben történő használat hatására a rozsdamentes acél nyél színe megváltozhat, ez a változás azonban nem lehet reklamáció tárgya! **5 év garancia.** A garancia nem vonatkozik a Használati utasítással ellentétes használatból eredő hibákra, valamint a tapadásmentes felület mechanikai sérülésére, karcolásokra és has.