

Használati útmutató: Első használat előtt az edényeket mossa el és szárítsa meg. Válassza a megfelelő méretű főzőlapot, az üres edényt ne melegítse, üres vagy nem eléggé feltöltött edény hosszantartó melegítése esetén a fémrészek felületén lilás vagy egészen barnás elszíneződés jelenhet meg. Ez az elszíneződés nem befolyásolja az edény használatát, illetve egészségre való ártalmatlanságát, nem jelenti a termék meghibásodását, így nem képezheti reklamáció tárgyát. A tűzhelyet csak a főzés elején állítsa maximumra, majd folytassa a főzést alacsony vagy közepes hőfokon. A tűzhelyet kapcsolja le hamarabb, használja ki a szendvicsalj hőmegtartó tulajdonságait. **Figyelmeztetés:** Csak a forrásban levő vizet sózza! A hideg vízbe történő sózás a konyhasó magas koncentrációját idézheti elő az edény alján, melynek következtében világos foltok jelennek meg a felületén, ún. lyuk-korrózió. Olyan üledékről van szó, melynek képződése a víz kémiai összetételétől függ. **Tisztítás:** Az edény tisztításához használjon általános tisztítószereket, soha ne használjon agresszív kémiai anyagokat és éles tárgyakat. Amennyiben az edény belsejében fehér lerakódás vagy szivárványos elszíneződés képződik, használja a ProfiMATE Tisztítószert rozsdamentes acél edényekre 500 ml, Aloe vera (kód 903130). Mosogatógépbe alkalmas. **Figyelmeztetés:** Amennyiben mosogatógépet használ, ügyeljen arra, hogy az edény ne érintkezzen más fém konyhai eszközökkel, különben az edényen az ún. kontaktkorrózió jelei jelenhetnek meg, ami vízzel is átvihető az edényre a többi edényről. A program lejártá után nyissa ki a mosogatógép ajtaját, és minél előbb vegye ki az edényt a mosogatógépből. A lyuk- és a kontaktkorrózió nem befolyásolja az edény használatát, illetve egészségre való ártalmatlanságát, nem minősül a termék meghibásodásának, így nem képezheti reklamáció tárgyát. 5 év garancia.