

NACZYNIA CERAMICZNE STAUB

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Dziękujemy za wybranie Ceramiki STAUB.

Przed pierwszym użyciem produktu koniecznie przeczytaj te informacje, aby w pełni cieszyć się najwyższą jakością i możliwościami jakie oferują produkty Staub.

1. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, etykiety i naklejki.
- Umyj naczynie w ciepłej wodzie, używając płynu do mycia naczyń, wypłucz i wytrzyj do sucha.

2. POKRYWY I UCHWYTY

- Pokrywy oraz uchwyty zawsze nagrzewają się razem z naczyniem. Koniecznie używaj rękawic kuchennych, chcąc zdjąć pokrywkę bądź przenieść gorące naczynie.
- Podczas zdejmowania pokrywki pamiętaj o odchyleniu pokrywki, aby skierować parę z dala od siebie.

3. GOTOWANIE

- Ze względów BEZPIECZEŃSTWA trzymaj dzieci z dala od gorących produktów ceramicznych i piekarnika.
- Produkt jest bezpieczny w piekarniku do temperatury 300 °C.
- Naczynie jest przystosowane do używania w kuchence mikrofalowej.
- Nie używaj produktu ceramicznego na palnikach kuchenki lub innych bezpośrednich źródłach ciepła. Bezpośrednie źródła ciepła powodują pękanie ceramiki.
- W piekarniku pozostaw minimalną odległość 7 cm między produktem, a źródłem ciepła.
- Chociaż naczynia ceramiczne Staub posiadają wyjątkowo odporne właściwości, są jednocześnie wrażliwe na szok termiczny. Produkt może ulec uszkodzeniu podczas przechodzenia bezpośrednio z ekstremalnie niskich, do wysokich temperatur. Nie wkładaj schłodzonej ceramiki do nagrzanego piekarnika. Podczas przenoszenia zimnego produktu do piekarnika, zalecamy jednoczesne podgrzanie piekarnika i produktu.
- Produkt ceramiczny nadaje się do profesjonalnej kuchni i restauracji.

4. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

- Unikaj bezpośredniego zanurzania gorącej ceramiki w zimnej wodzie, ponieważ może to spowodować uszkodzenie produktu. Przed umyciem i zanurzeniem w wodzie, pozostaw produkt do ostygnięcia. Ekstremalna różnica temperatur między produktem, a zimniejszą wodą może spowodować jego pękanie.
- Czyść produkt ciepłą wodą, płynem do mycia naczyń i miękką gąbką lub szczoteczką. Każdorazowo wycieraj do całkowitego wysuszenia, aby zapobiec powstawaniu zacieków.
- Produkt przystosowany do mycia w zmywarce.
- Unikaj czyszczenia za pomocą bardzo ściernych stalowych gąbek, drucianych skrobaków, metalowych skrobaków lub agresywnych detergentów, ponieważ mogą one uszkodzić emalię.
- Nie zaleca się używania ostrych metalowych przyborów lub noży do tego produktu, ponieważ może to potencjalnie uszkodzić emalię.
- W przypadku uporczywych lub przypieczonych pozostałości, namoczyć w ciepłej wodzie z płynem przez 10-20 minut i wyczyścić niemetalową / nieścierną szczotką lub gąbką.
- Nie upuszczaj na twarde powierzchnie z wysokich poziomów, ponieważ ceramika może pęknąć.

5. PRZECOWYWANIE ŻYWNOSCI W NACZYNIU

- Lodówka
- Zamrażarka

6. GWARANCJA

- Produkty marki Staub posiadają dożywotnią gwarancję na wady producenta.
- Gwarancja nie obejmuje normalnego zużycia wynikającego z użytkowania lub obchodzenia się z produktem, ani konsekwencji nieprawidłowego użytkowania lub uszkodzeń mechanicznych.
- Nie obejmuje przebarwień i osadzania się wapna lub innych substancji.
- Zarysowania wewnątrz lub na zewnątrz produktów Staub nie są uznawane za wady produkcyjne: Nasze emalie są produkowane zgodnie z najwyższymi standardami jakości na rynku. Są jednak podatne na zarysowania i odpryski w przypadku niewłaściwego traktowania, upuszczenia lub uderzenia o twardą powierzchnię (nie jest to wada). Przy normalnym użytkowaniu i minimalnej konserwacji ceramika marki Staub przetrwa całe życie.