

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA – PATELNIĘ MARKI MONETA

Przed użyciem należy zapoznać się treścią instrukcji.

Sposób użytkowania i pielęgnacji:

- Przed użyciem produktu usuń wszystkie naklejki oraz etykiety. Umyj patelnię w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń, aby usunąć wszelkie ślady pyłu lub kurzu. Następnie dokładnie ją osusz i natrzyj odrobiną oleju. Użyj ręcznika kuchennego, aby usunąć nadmiar tłuszczu (zalecane jest wykonywanie tej czynności okresowo)
- Użyj źródła ciepła odpowiadającego wielkością podstawie patelni, nie wykraczając poza jej krawędź. Umiarkowany płomień zawsze jest wystarczający;
- Upewnij się, że patelnia nigdy nie jest podgrzewana pusta. Skutkować to może zniszczeniem patelni. Nigdy nie pozostawiaj patelni bez nadzoru. Upewnij się, że tłuszcz nigdy nie pali się na patelni.
- Unikaj wszelkich działań mogących porysować lub uszkodzić powierzchnię nieprzywieralną. Używaj drewnianych lub plastikowych łopatek i przyborów kuchennych. Ślady cięć lub zadrapań, które mogą się pojawić, są tylko efektem wizualnym i nie mogą być podstawą do reklamacji.
- W celu zapewnienia najlepszej wydajności patelni, nie używaj ostrych narzędzi i metalu. Nigdy nie należy kroić żywności na patelni.
- Podczas używania naczyń do gotowania na kuchni ceramicznej, upewnij się, że naczynia nie ślizgają się na jej powierzchni.
- Patelnia powinna ostygnąć przed czyszczeniem.
- Patelnie z powłoką nieprzywierającą można bardzo łatwo czyścić ręcznie gąbką z płynem do mycia naczyń, bez używania silnych i ostrych środków chemicznych. W zmywarce natomiast, najlepiej jest myć w niskich temperaturach, w cyklu energooszczędnym.
- Przechowuj naczynia z powłoką nieprzywierającą ostrożnie, upewniając się, że powierzchnia jest zabezpieczona przed zarysowaniami. W ten sposób przedłużysz okres użytkowania naczyń.

W przypadku:

- nieodpowiedniego użytkowania
- nieodpowiedniego i niewłaściwego przechowywania
- niestosowania się do zaleceń wynikających z instrukcji
- nieodpowiednio przeprowadzonych napraw
- instalacji części zamiennych, nie pochodzących od producenta

reklamacje nie będą uwzględniane

Gwarancja nie obejmuje:

- cięć i zadrapań, będących wyłącznie efektem wizualnym
- przegrzania naczynia
- nieodpowiedniego użycia i przechowywania
- nieodpowiednio przeprowadzonych napraw
- instalacji części nie pochodzących od producenta.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA – PATELNIĘ MARKI MONETA

Przed użyciem należy zapoznać się treścią instrukcji.

Sposób użytkowania i pielęgnacji:

- Przed użyciem produktu usuń wszystkie naklejki oraz etykiety. Umyj patelnię w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń, aby usunąć wszelkie ślady pyłu lub kurzu. Następnie dokładnie ją osusz i natrzyj odrobiną oleju. Użyj ręcznika kuchennego, aby usunąć nadmiar tłuszczu (zalecane jest wykonywanie tej czynności okresowo)
- Użyj źródła ciepła odpowiadającego wielkością podstawie patelni, nie wykraczając poza jej krawędź. Umiarkowany płomień zawsze jest wystarczający;
- Upewnij się, że patelnia nigdy nie jest podgrzewana pusta. Skutkować to może zniszczeniem patelni. Nigdy nie pozostawiaj patelni bez nadzoru. Upewnij się, że tłuszcz nigdy nie pali się na patelni.
- Unikaj wszelkich działań mogących porysować lub uszkodzić powierzchnię nieprzywieralną. Używaj drewnianych lub plastikowych łopatek i przyborów kuchennych. Ślady cięć lub zadrapań, które mogą się pojawić, są tylko efektem wizualnym i nie mogą być podstawą do reklamacji.
- W celu zapewnienia najlepszej wydajności patelni, nie używaj ostrych narzędzi i metalu. Nigdy nie należy kroić żywności na patelni.
- Podczas używania naczyń do gotowania na kuchni ceramicznej, upewnij się, że naczynia nie ślizgają się na jej powierzchni.
- Patelnia powinna ostygnąć przed czyszczeniem.
- Patelnie z powłoką nieprzywierającą można bardzo łatwo czyścić ręcznie gąbką z płynem do mycia naczyń, bez używania silnych i ostrych środków chemicznych. W zmywarce natomiast, najlepiej jest myć w niskich temperaturach, w cyklu energooszczędnym.
- Przechowuj naczynia z powłoką nieprzywierającą ostrożnie, upewniając się, że powierzchnia jest zabezpieczona przed zarysowaniami. W ten sposób przedłużysz okres użytkowania naczyń.

W przypadku:

- nieodpowiedniego użytkowania
- nieodpowiedniego i niewłaściwego przechowywania
- niestosowania się do zaleceń wynikających z instrukcji
- nieodpowiednio przeprowadzonych napraw
- instalacji części zamiennych, nie pochodzących od producenta

reklamacje nie będą uwzględniane

Gwarancja nie obejmuje:

- cięć i zadrapań, będących wyłącznie efektem wizualnym
- przegrzania naczynia
- nieodpowiedniego użycia i przechowywania
- nieodpowiednio przeprowadzonych napraw
- instalacji części nie pochodzących od producenta.