

Dane kontaktowe producenta:

ALTOM spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

ul. Roosevelta 116a, 62-200 Gniezno,

tel.: +48 61 4261933, e-mail: altom@altom.pl; www: <http://www.altom.pl>;

KRS: 00010a74910, REGON: 301066948, NIP: 784-24-33-393

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA, KONSERWACJI I BEZPIECZEŃSTWA PATELNI I GARNKÓW

1. OPIS WYROBU

- Patelnie i garnki to podstawowe narzędzia kuchenne, które są niezastąpione w codziennym gotowaniu. Mogą być wykonane z różnych materiałów, takich jak stal nierdzewna, aluminium, żeliwo czy ceramika. Każdy materiał ma swoje unikalne właściwości, które wpływają na sposób gotowania i konserwacji.

Patelnie i garnki są przystosowane do kontaktu z żywnością.

2. UŻYTKOWANIE

- Sprawdź etykiety i oznaczenia. Przed pierwszym użyciem upewnij się, że produkt posiada czytelne i kompletne oznaczenia, takie jak instrukcje użytkowania i ostrzeżenia.
- Przygotowanie przed pierwszym użyciem. Umyj patelnie i garnki w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem i dokładnie spłucz.
- Użytkowanie na co dzień. Patelnie i garnki mogą być używane na różnych rodzajach kuchenek, takich jak gazowe, elektryczne, ceramiczne i indukcyjne (zgodnie z oznaczeniem na produkcie).
- Gotowanie. Używaj odpowiednich narzędzi kuchennych, takich jak drewniane, silikonowe lub z tworzywa sztucznego łopatki, aby nie zarysować powierzchni naczyń.
- Nigdy nie podgrzewaj pustej patelni i garnka.

3. KONSERWACJA

- Przechowywanie. Przechowuj naczynia w suchym miejscu, unikając bezpośredniego kontaktu z ostrymi przedmiotami, które mogą uszkodzić powierzchnię.
- Czyszczenie. Regularnie myj naczynia zarówno na zewnątrz, jak i wewnątrz, używając łagodnych detergentów i miękkiej gąbki. Unikaj używania szorstkich środków czyszczących, które mogą zarysować powierzchnię.
- Mycie w zmywarce: Większość patelni i garnków można myć w zmywarce, chyba że na produkcie/etykiecie jest zaznaczone inaczej. Naczynia z delikatnymi powłokami mogą wymagać mycia ręcznego. Unikaj mycia w zmywarce naczyń z delikatnymi zdobieniami, aby zapobiec uszkodzeniom.

- Pielęgnacja powłok nieprzywierających. Unikaj stosowania ostrych narzędzi i mocnych detergentów, które mogą uszkodzić powłokę nieprzywierającą.

4. BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA

- Unikanie nagłych zmian temperatury. Nie wkładaj gorących naczyń bezpośrednio do zimnej wody ani zimnych naczyń na gorący palnik, aby zapobiec uszkodzeniom.
- Bezpieczne przenoszenie. Używaj rękawic ochronnych, aby zapobiec poparzeniom i zapewnić pewny chwyt podczas przenoszenia gorących naczyń.
- Ostrożność przy przechowywaniu. Układaj naczynia z zachowaniem ostrożności, aby zapobiec ich przewracaniu się i zderzaniu z innymi przedmiotami.
- Monitorowanie podczas gotowania. Nigdy nie pozostawiaj garnków i patelni bez nadzoru podczas gotowania, aby uniknąć przegrzania i uszkodzeń.
- Okresowo zalecamy sprawdzanie stanu technicznego patelni, garnka, aby upewnić się, że są nadal bezpieczne do dalszego użytku.
- Bezpieczeństwo dzieci. Naczynia kuchenne, takie jak patelnie i garnki, powinny być używane wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych, aby zapobiec ryzyku poparzeń, skaleczeń lub innych obrażeń u dzieci. Dbaj o to, by dzieci nie miały dostępu do rozgrzanych naczyń oraz gorących powierzchni.

Dziękujemy za wybór naszych produktów i zachęcamy do bezpiecznego ich użytkowania. W razie jakichkolwiek wątpliwości dotyczących użytkowania lub konserwacji prosimy o kontakt altom@altom.pl.