

UPUTSTVO
non - stick



GUIDANCE
non-stick cookware

metalac
POSUDE

Za duže trajanje Vaše posude, molimo Vas da se pridržavate ovih jednostavnih uputstava:

Pre prve upotrebe posudu operite u toploj vodi blagim rastvorom deterdženta i potom je dobro isperite • Za najbolje rezultate kuvanja pre upotrebe posudu premažite tankim slojem jestivog ulja ili masti i pustite da se zagreje 1 minut pa dodajte namirnicu koju pripremate. Za pripremanje hrane koristite umerene temperature • Posudu nikako ne stavljajte na pregrejanu grejnu ploču • Naglo pregrevanje ili hlađenje posude nije preporučljivo zato što može prouzrokovati oštećenja zaštitnog sloja i same baze posude • Kuvajte na grejnoj ploči čiji prečnik odgovara prečniku dna posude. • Nemojte da vučete posude po površini staklokeramičke grejne ploče kako je ne biste oštetili. Uvek podižite posudu kada je pomerate po grejnoj ploči. Nikada nemojte da „protresate“ tiganje, vokove ili duboke posude na površini grejne ploče dok kuvate. Uvek osušite dno posude pre kuvanja, naročito ako kuvate na staklokeramičkim grejnim pločama, jer se u suprotnom posuda može zalepiti za grejnu ploču. Vodite računa da grejna ploča i dno posude budu savršeno čisti da biste izbegli da se neki materijal zadrži između tiganja i staklokeramičke ploče i tako je izgrebe. Ako kuvate na gas, podesite plamen da prekriva samo dno posude. Preporučujemo da ukoliko koristite grejno telo na gas, posudu postavite na čeličnu ploču ili zaštitnu mrežicu kako bi omogućili ravnomernu distribuciju toplote i sprečili pregrevanje i oštećenje spoljašnjeg sloja • Uvek koristite drveni ili plastični pribor za mešanje i nikada nemojte seći hranu direktno u posudi • Posle upotrebe posudu operite sunderom u toploj vodi sa blagim rastvorom deterdženta • Nemojte koristiti čeličnu žicu i abrazivna sredstva • Ovo posude može da se pere u mašini za pranje posuđa. **Korišćenjem Zelene energije Metalac aktivno doprinosi širenju ekološke svesti i zdravijoj budućnosti za generacije koje dolaze.**

For long life of your cookware please follow these simple instructions:

Before first use wash cookware with warm water and mild detergent, rinse well and dry with soft cloth • For best results before use always coat inside surface of the pan with thin layer of edible oil or grease, absorb exceeding oil with a towel. Cook on medium temperatures • Don't overheat the pan; don't leave it unattended on a heat source • Sudden changes of temperature may damage the coating and the pan base • Use with a hob size corresponding to the pan bottom diameter. Do not drag the cookware over the glass-ceramic hob to avoid possible damages. Always lift the cookware when you need to move it. Do not shake frypans, woks or stewpots on a cook top while cooking. Cookware bottom should always be well dry before placed on a cook top, in particular on a glass-ceramic plate, otherwise it will stick to the plate. Take care that both the hob and the cookware are perfectly clean to avoid any scratches to your glass-ceramic surface due to impurities. With gas cooker adjust the flame to cover only pan bottom • When stirring food in the pan always use wooden or plastic utensils. Do not cut food directly in the pan • After each use it is recommendable to wash the pan by sponge with warm water and mild detergent • Do not use wire scrub or abrasive cleaning means • This type of cookware is dishwasher safe.

By using green energy Metalac actively contributes to spreading environmental awareness and creating a healthier future for generations to come.



Kneza Aleksandra 212,
32300 Gornji Milanovac, Srbija
www.metalacposudje.com
posudje@metalac.com



kontakt
centar

032/404040

kontakt@metalac.co.rs

