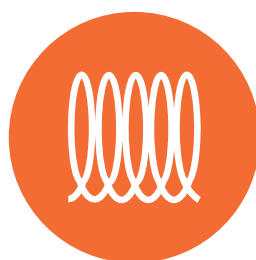
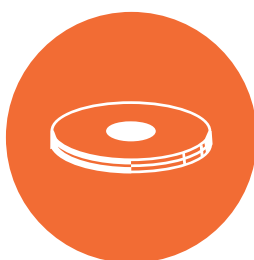




UPUTSTVO

non-stick posuđe



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 posuđe 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 posuđe može da se pere u mašini za pranje posuđa. • Držači i ručke koji su pričvršćeni šrafovimama mogu vremenom oslabiti. U tom slučaju pažljivo ih zategnite odgovarajućim alatom.