

lamart
by Pierre lamart

PASTA

Vážený zákazníku,

do rukou se Vám dostává: hrnec na těstoviny vyroben z prvotřídní nerezavějící oceli. Hrnec z nerezavějící oceli 18/0 je opatřen silným sendvičovým dnem. Vnitřní hrnec sloužící jako pařák nebo cedník je vyroben z nerezavějící oceli 18/0 s vlastními komfortními madly pro oddělenou manipulaci. Poklice z odolného skla a otvorem pro páru pro dokonalou kontrolu vaření. Vhodné pro všechny typy sporáků - plynové, elektrické, sklokeramické, halogenové a indukční. Vhodné do myčky na nádobí. Snadná údržba a čištění. 3 roky záruka.

Návod k použití:

1. Výrobek z velmi kvalitní nerezové oceli je odolný vůči teplotám do 220 °C – nadměrně vysoké teploty mohou pak již poškodit nebo deformovat výrobek.
2. Nádobí vždy umyjte v teplé vodě se saponátem, aby jste odstranili veškeré nečistoty. Výrobek opláchněte a osušte. Následně potřete kapkou oleje pro zachování kvality povrchu. Papírovou utěrkou odstraňte přebytečný olej (ošetřujte takto výrobek pravidelně a udržujte tak nádobí v perfektním stavu).
3. Ujistěte se, že velikost plotýnky sporáku odpovídá velikosti vašeho výrobku a není širší než okraje nádobí, čímž zabráníte nadměrnému ožehnutí vnějšího povrchu - vždy stačí využít pro vaření mírný plamen. Využijte termoakumulační vlastnosti nádobí, které umožňují delší držení tepla v nádobě a také úsporu energie
4. Nikdy nenechávejte nádobí na plotně bez dozoru. Před očištěním nechte nádobí vychladnout.
5. Pro odstranění lehkých skvrn po vaření (připálení) nechte nádobí odmočit v horké vodě se saponátem a následně utřete dosucha měkkým hadrem. V případě skvrn v pánvi nebo hrnci ohřejte trochu bílého octu a potom umyjte běžným způsobem. Tyto skvrny však v žádném případě nesnižují vlastnosti produktu.
6. Doporučujeme na nerezový povrch nepoužívat kovové náčiní a nekrájet jídlo v pánvích a hrncích.
7. Nerez nádobí se velmi dobře udržuje a čistí, při ručním mytí používejte pouze měkké hadry a houbičky, které nepoškrábou daný povrch. Nepoužívejte agresivní chemické produkty. Mytí v myčce na nádobí je možné – pozor však na tvrdost vody a použití příliš agresivních čistících prostředků, které mohou vést ke změně barvy povrchu nádobí. Tyto změny však neomezují funkčnost či zdravotní nezávadnost nádobí.
8. Pro zachování dlouhé životnosti výrobku, zacházejte s nádobím opatrně a snažte se nepoškrábat jeho povrch.

Bezpečnostní upozornění:

Vlivem vysoké teploty (**nad 220 °C**) může dojít k poškození nádoby nebo víka. Při použití ostrých kovových nástrojů může dojít k poškození (poškrábání) povrchu (např. nůž, vidlička). Při použití drsných a agresivních čistících prostředků může dojít k poškození povrchu (např. žíravé prostředky na čištění trub). Při neopatrné manipulaci (např. s víkem) může dojít k poškození povrchu (otlučením). **Tyto „stopy“ nemají sebemenší vliv na kvalitu přípravy jídla ani celkovou životnost nádoby, pouze je narušen estetický vzhled.** Vlivem nastavení vysoké teploty zdroje tepla, může dojít k poškození povrchu (spálení).

Ekologie:

Dle velikosti produktu, jsou na všech výrobcích vytištěny znaky materiálů použitých na výrobu balení, komponentů a příslušenství, jakož i jejich recyklace. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty. **Igelitový sáček odkládejte mimo dosah dětí, nebezpečí udušení.**

Kupující byl seznámen s funkcí a se zacházením s výrobkem.