

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI

GARNKI STALOWE

- Przed pierwszym użyciem umyj garnki w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Garnki stalowe myj po każdym użyciu, nie przechowuj w nich żywności dłużej niż jeden dzień.
- Zalecane mycie ręczne.
- Nie należy przegrzewać pustego naczynia.
- Pamiętaj, aby sól dodawać do gotującej się wody (lub co najmniej ciepłej).
- Nie pozwalaj na osiadanie soli na dnie naczynia – może to doprowadzić do niszczenia stali nierdzewnej, przyczyniać się do powstania małych plam oraz białych lub czerwonych kropek.
- Plamki nie wpływają na jakość i użytkowanie garnków, nie są więc powodem do reklamacji.
- Nie należy stawiać gorącego naczynia na zimnych powierzchniach ani wkładać bezpośrednio do zlewu. Zanim umyjesz naczynie upewnij się, że ostygło, nigdy nie umieszczaj gorących naczyń pod zimną wodą.
- Naczynie z gorącą zawartością należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- Nie pozostawiać naczyń w trakcie użytkowania bez nadzoru.