

**lamart**  
*by Pierre lamart*

**SOTE**



Vážený zákazníku,

do rukou se Vám dostává pánev Vyrobena z prvotřídního nerezového materiálu s nepřilnavým povrchem odolným proti oděru a připalování. Ergonomická rukojeť, barevný vnitřní nepřilnavý povrch. Nepřilnavý materiál bez použití PFOA (nevypařují se žádné toxické látky při přehřátí), teplotně vysoce odolný. Vhodné pro elektrické, plynové, sklokeramické a indukční sporáky. Vhodné do myčky na nádobí. Snadná údržba a čištění. 3 roky záruka

### Návod k použití:

Výrobky jsou odolné vůči teplotám 280 °C, nadměrně vysoké teploty mohou pak již poškodit váš výrobek.

Nádobí vždy umyjte v teplé vodě se saponátem, abyste 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). Ujistěte se, že velikost plotýnky sporáku odpovídá velikosti vašeho výrobku a není širší než okraje nádobí, čímž zabráníte nadměrně ožehnutí vnějšího povrchu - vždy stačí využít pro vaření mírný plamen.

Vnitřní nepřilnavá vrstva je odolná vůči vysokým teplotám, ale doporučujeme ji nepřehřívat, pokud je nádobí prázdné. Nikdy nenechávejte nádobí na plotně bez dozoru. Před očištěním nechte nádobí vychladnout.

Pro odstranění lehkých skvrn po vaření (připalování) 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.

Na nepřilnavý povrch nepoužívejte kovové náčiní a nekrájejte jídlo ostrými předměty v nádobí.

Nádobí s nepřilnavou vrstvou se snadno 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 ztrátě nepřilnavých vlastností.

Pro zachování dlouhé životnosti výrobku, zacházejte s nádobím opatrně a snažte se nepoškrábat jeho povrch.

### Bezpečnostní upozornění:

Vlivem vysoké teploty (nad 280°C) může dojít k poškození rukojeti nádoby nebo víka, např. při umístění rukojeti do blízkosti hořáku, žhavicí spirály, stěny trouby apod. Při použití ostrých kovových nástrojů může dojít k poškození (poškrábání, proříznutí) 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 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.



Dear customer,

you get a pan in your hands Made of first-class stainless steel material with a non-stick surface resistant to abrasion and burning. Ergonomic handle, colored inner non-stick surface. Non-stick material without the use of PFOA (no toxic substances evaporate when overheated), highly temperature resistant. Suitable for electric, gas, glass ceramic and induction cookers. Suitable for the dishwasher. Easy maintenance and cleaning. 3 years warranty

#### **Instructions for use:**

- 1.) The products are resistant to temperatures of 280 °C, excessively high temperatures can damage your product.
- 2.) Always wash dishes in warm, soapy water to remove any dirt. Rinse and dry the product. Then apply a drop of oil to preserve the quality of the surface. Remove excess oil with a paper towel (treat the product like this regularly and keep the dishes in perfect condition).
- 3.) Make sure that the size of the stove plate corresponds to the size of your product and is not wider than the edges of the dishes, this will prevent excessive burning of the outer surface - always just use a low flame for cooking.
- 4.) The inner non-stick layer is resistant to high temperatures, but we recommend not to heat it when the cookware is empty. Never leave dishes on the hob unattended. Allow the dishes to cool before cleaning.
- 5.) To remove light stains after cooking (burning), let the dishes soak in hot water with detergent and then wipe dry with a soft cloth. For stains in a pan or pot, heat a little white vinegar and then wash as usual. However, these stains in no way reduce the properties of the product.
- 6.) Do not use metal utensils on the non-stick surface and do not cut food with sharp objects in the dishes.
- 7.) Dishes with non-stick coating are easy to maintain and clean, when washing by hand, use only soft rags and sponges that will not scratch the surface. Do not use aggressive chemical products. Washing in the dishwasher is possible - but be careful about the hardness of the water and the use of overly aggressive cleaning agents, which can lead to the loss of non-stick properties.
- 8.) To preserve the long life of the product, handle the cookware with care and try not to scratch its surface.

#### **Safety Warnings:**

Due to the high temperature (over 280°C), the handle of the container or the lid may be damaged, e.g. when the handle is placed near the burner, heating coil, oven wall, etc. The use of sharp metal tools may damage (scratch, cut) the surface ( e.g. knife, fork). Using harsh and aggressive cleaning agents can damage the surface (e.g. caustic pipe cleaners). In case of careless handling, the surface may be damaged (by knocking). These „traces“ do not have the slightest effect on the quality of food preparation or the overall life of the container, only the aesthetic appearance is disturbed. As a result of setting the high temperature of the heat source, damage to the surface (burning) may occur.

#### **Ecology:**

Depending on the size of the product, signs of the materials used for the production of packaging, components and accessories, as well as their recycling, are printed on all products. By disposing of this product correctly, you help preserve valuable natural resources and help prevent potential negative impacts on the environment and human health that could result from improper waste disposal. Ask your local authority or nearest collection point for further details. Improper disposal of this type of waste may result in fines in accordance with national regulations. Keep the plastic bag out of the reach of children, danger of suffocation.

The buyer was introduced to the function and handling of the product.

**SK**

Vážený zákazník,

do rúk sa Vám dostáva panvica Vyrobená z prvotriedneho nerezového materiálu s neprilnavým povrchom odolným proti oderu a pripalovaniu. Ergonomická rukoväť, farebný vnútorný neprilnavý povrch. Neprilnavý materiál bez použitia PFOA (nevyparujú sa žiadne toxické látky pri prehriatí), teplotne vysoko odolný. Vhodné pre elektrické, plynové, sklokeramické a indukčné sporáky. Vhodné do umývačky riadu. Jednoduchá údržba a čistenie. 3 roky záruka

### **Návod na použitie:**

- 1.) Výrobky sú odolné voči teplotám 280 °C, nadmerne vysoké teploty môžu potom už poškodiť váš výrobok.
- 2.) Riad vždy umyte v teplej vode so saponátom, aby ste odstránili všetky nečistoty. Výrobok opláchnite a osušte. Následne potrite kvapkou oleja na zachovanie kvality povrchu. Papierovou utierkou odstráňte prebytočný olej (ošetrujte takto výrobok pravidelne a udržiajte tak riad v perfektnom stave).
- 3.) Uistite sa, že veľkosť platničky sporáka zodpovedá veľkosti vášho výrobku a nie je širšia ako okraje riadu, čím zabránite nadmernému opáleniu vonkajšieho povrchu - vždy stačí využiť na varenie mierny plameň.
- 4.) Vnútorňa neprilnavá vrstva je odolná voči vysokým teplotám, ale odporúčame ju neprehrievať, pokiaľ je riad prázdny. Nikdy nenechávajte riad na platni bez dozoru. Pred očistením nechajte riad vychladnúť.
- 5.) Na odstránenie ľahkých škvŕn po varení (pripálení) nechajte riad odmočiť v horúcej vode so saponátom a následne utrite dosucha mäkkou handrou. V prípade škvŕn v panvici alebo hrnci ohrejte trochu bieleho octu a potom umyte bežným spôsobom. Tieto škvŕny však v žiadnom prípade neznižujú vlastnosti produktu.
- 6.) Na neprilnavý povrch nepoužívajte kovové náčinie a nekrájajte jedlo ostrými predmetmi v riade.
- 7.) Riad s neprilnavou vrstvou sa ľahko udržuje a čistí, pri ručnom umývaní používajte iba mäkké handry a hubky, ktoré nepoškriabu daný povrch. Nepoužívajte agresívne chemické produkty. Umývanie v umývačke riadu je možné – pozor však na tvrdosť vody a použitie príliš agresívnych čistiacich prostriedkov, ktoré môžu viesť k strate neprilnavých vlastností.
- 8.) Pre zachovanie dlhej životnosti výrobku, zaobchádzajte s riadom opatrne a snažte sa nepoškriabať jeho povrch.

### **Bezpečnostné upozornenie:**

Vplyvom vysokej teploty (nad 280 °C) môže dôjsť k poškodeniu rukoväte nádoby alebo veka, napr. pri umiestnení rukoväte do blízkosti horáka, žeraviacej špirály, steny rúry a pod. Pri použití ostrých kovových nástrojov môže dôjsť k poškodeniu (poškriabaniu, prerezaniu) povrchu (napr. nôž, vidlička). Pri použití drsných a agresívnych čistiacich prostriedkov môže dôjsť k poškodeniu povrchu (napr. žieravé prostriedky na čistenie rúr). Pri neopatrnej manipulácii môže dôjsť k poškodeniu povrchu (otlčením). Tieto „stopy“ nemajú najmenší vplyv na kvalitu prípravy jedla ani celkovú životnosť nádoby, iba je narušený estetický vzhľad. Vplyvom nastavenia vysokej teploty zdroja tepla, môže dôjsť k poškodeniu povrchu (spáleniu).

### **Ekológia:**

Podľa veľkosti produktu, sú na všetkých výrobkoch vytlačené znaky materiálov použitých na výrobu balenia, komponentov a príslušenstva, ako aj ich recyklácia. Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty. Igelitové vrečko odkladajte mimo dosahu detí, nebezpečenstvo udusenía.

Kupujúci bol oboznámený s funkciou a so zaobchádzaním s výrobkom.



Szanowny Kliencie,

dostajesz patelnię w swoje ręce Wykonane z najwyższej klasy materiału ze stali nierdzewnej z nieprzywierającą powierzchnią odporną na ścieranie i przypalanie. Ergonomiczny uchwyt, kolorowa wewnętrzna powierzchnia nieprzywierająca. Nieprzywierający materiał bez użycia PFOA (żadne substancje toksyczne nie odparowują po przegrzaniu), wysoce odporny na temperaturę. Nadaje się do kuchenek elektrycznych, gazowych, szklano-ceramicznych i indukcyjnych. Nadaje się do zmywarki. Łatwa konserwacja i czyszczenie. 3 lata gwarancji

### **Instrukcja użycia:**

- 1.) Produkty są odporne na temperaturę do 280°C, zbyt wysoka temperatura może uszkodzić produkt.
- 2.) Zawsze myj naczynia w ciepłej wodzie z mydłem, aby usunąć wszelkie zabrudzenia. Opłucz i wysusz produkt. Następnie nałóż kroplę oleju, aby zachować jakość powierzchni. Nadmiar oleju usuwaj ręcznikiem papierowym (regularnie traktuj produkt w ten sposób i utrzymuj naczynia w idealnym stanie).
- 3.) Upewnij się, że rozmiar płyty kuchennej odpowiada rozmiarowi twojego produktu i nie jest szerszy niż krawędzie naczyń, zapobiegnie to nadmiernemu przypaleniu zewnętrznej powierzchni - do gotowania zawsze używaj małego płomienia.
- 4.) Wewnętrzna warstwa nieprzywierająca jest odporna na wysokie temperatury, ale zalecamy nie podgrzewać jej, gdy naczynia są puste. Nigdy nie pozostawiaj naczyń na płycie kuchennej bez nadzoru. Przed czyszczeniem pozostaw naczynia do ostygnięcia.
- 5.) Aby usunąć lekkie plamy po gotowaniu (przypaleniu), namocz naczynia w gorącej wodzie z detergentem, a następnie wytrzyj do sucha miękką ściereczką. W przypadku plam na patelni lub garnku podgrzej trochę białego octu, a następnie umyj jak zwykle. Jednak plamy te w żaden sposób nie obniżają właściwości produktu.
- 6.) Nie używaj metalowych przyborów na nieprzywierającej powierzchni i nie kroj potraw ostrymi przedmiotami w naczyniach.
- 7.) Naczynia z powłoką nieprzywierającą są łatwe w utrzymaniu i czyszczeniu, do mycia ręcznego należy używać wyłącznie miękkich szmatek i gąbek, które nie porysują powierzchni. Nie używaj agresywnych środków chemicznych. Mycie w zmywarce jest możliwe – należy jednak uważać na twardość wody i stosowanie zbyt agresywnych środków czyszczących, które mogą doprowadzić do utraty właściwości nieprzywierających.
- 8.) Aby zachować długą żywotność produktu, ostrożnie obchodź się z naczyniem i staraj się nie porysować jego powierzchni.

### **Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa:**

Ze względu na wysoką temperaturę (powyżej 280°C) może dojść do uszkodzenia uchwytu naczynia lub pokrywy, np. gdy uchwyt znajdzie się w pobliżu palnika, grzałki, ścianki piekarnika itp. Używanie ostrych metalowych narzędzi może spowodować uszkodzenie (zarysować, przeciąć) powierzchnię (np. nożem, widelcem). Używanie ostrych i agresywnych środków czyszczących może uszkodzić powierzchnię (np. żrących środków do czyszczenia rur). W przypadku nieostrożnego obchodzenia się powierzchnia może ulec uszkodzeniu (przez stukanie). Te „ślady” nie mają najmniejszego wpływu na jakość przyrządzonej potrawy ani na ogólną żywotność pojemnika, zaburzeniu ulega jedynie estetyczny wygląd. W wyniku ustawienia wysokiej temperatury źródła ciepła może dojść do uszkodzenia powierzchni (przypalania).

### **Ekologia:**

W zależności od wielkości produktu na wszystkich produktach nadrukowane są oznaczenia materiałów użytych do produkcji opakowań, komponentów i akcesoriów oraz ich recyklingu. Prawidłowo pozbywając się tego produktu, pomagasz chronić cenne zasoby naturalne i zapobiegać potencjalnemu negatywnemu wpływowi na środowisko i zdrowie ludzi, który może wynikać z niewłaściwej utylizacji odpadów. Więcej informacji można uzyskać u władz lokalnych lub w najbliższym punkcie zbiórki. Niewłaściwa utylizacja tego typu odpadów może skutkować karami zgodnie z przepisami krajowymi. Trzymaj plastikową torebkę poza zasięgiem dzieci, niebezpieczeństwo uduszenia.

Kupujący został zapoznany z funkcją i obsługą produktu.

**FTU**

Tisztelt Ügyfelünk,

serpenyőt kap a kezébe Első osztályú rozsdamentes acél anyagból készült tapadásmentes felülettel, amely kopásnak és égésnek ellenáll. Ergonomikus fogantyú, színes belső tapadásmentes felület. Tapadásmentes anyag PFOA nélkül (túlhevítéskor nem párolognak el mérgező anyagok), rendkívül hőálló. Alkalmos elektromos, gáz, üvegkerámia és indukciós tűzhelyekhez. Mosogatógéphez alkalmas. Könnyű karbantartás és tisztítás. 3 év garancia

**Használati útmutató:**

- 1.) A termékek 280 °C-os hőmérsékletnek ellenállnak, a túl magas hőmérséklet károsíthatja termékét.
- 2.) Mindig mossa el az edényeket meleg, szappanos vízben, hogy eltávolítsa a szennyeződések. Öblítse le és szárítsa meg a terméket. Ezután vigyen fel egy csepp olajat, hogy megőrizze a felület minőségét. Távolítsa el a felesleges olajat egy papírtörlővel (a terméket rendszeresen kezelje így, és tartsa az edényeket tökéletes állapotban).
- 3.) Ügyeljen arra, hogy a tűzhelylap mérete megfeleljen a termék méretének, és ne legyen szélesebb, mint az edények széle, ezzel elkerülheti a külső felület túlzott megégését - a főzéshez mindig csak kis lángot használjon.
- 4.) A belső tapadásmentes réteg ellenáll a magas hőmérsékletnek, de azt javasoljuk, hogy ne melegítse fel, ha az edény üres. Soha ne hagyjon edényeket a főzőlapon felügyelet nélkül. Tisztítás előtt hagyja kihűlni az edényeket.
- 5.) A főzés (égetés) utáni enyhe foltok eltávolításához hagyja az edényeket mosogatószerves forró vízbe áztatni, majd törölje szárazra egy puha ruhával. Egy serpenyőben vagy edényben lévő foltok esetén melegítsen fel egy kevés fehér ecetet, majd mossa ki a szokásos módon. Ezek a foltok azonban semmilyen módon nem csökkentik a termék tulajdonságait.
- 6.) Ne használjon fém edényeket a tapadásmentes felületen, és ne vágjon éles tárgyakkal ételt az edényekben.
- 7.) A tapadásmentes bevonattal ellátott edények könnyen karbantarthatók és tisztíthatók, kézi mosogatásnál csak puha rongyot, szivacsot használjunk, ami nem karcolja meg a felületet. Ne használjon agresszív vegyszereket. Mosogatógépből is mosható – de ügyeljen a víz keménységére és a túl agresszív tisztítószerek használatára, amelyek a tapadásmentes tulajdonságainak elvesztéséhez vezethetnek.
- 8.) A termék hosszú élettartamának megőrzése érdekében óvatosan kezelje az edényt, és ne karcolja meg a felületét.

**Biztonsági figyelmeztetések:**

A magas hőmérséklet (280°C felett) miatt megsérülhet az edény fogantyúja vagy a fedél, például ha a fogantyút az égőhöz, fűtőtesthez, sütő falához stb. helyezik. Éles fémeszközök használata károsíthatja (karcolja, vágja) a felületet (pl. kés, villa). Erős és agresszív tisztítószerek használata károsíthatja a felületet (pl. maró csőtisztítók). Gondatlan kezelés esetén a felület megsérülhet (kopogással). Ezek a „nyomok” a legcsekélyebb hatással sincsenek az ételkészítés minőségére vagy az edény teljes élettartamára, csak az esztétikai megjelenést zavarják. A hőforrás magas hőmérsékletének beállítása következtében felületi károsodás (égés) következhet be.

**Ökológia:**

A termék méretétől függően minden termékre rányomtatják a csomagolások, alkatrészek és tartozékok gyártásához felhasznált anyagok, valamint ezek újrahasznosításának jelzéseit. A termék megfelelő ártalmatlanításával hozzájárul az értékes természeti erőforrások megőrzéséhez, és segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt lehetséges negatív hatásokat, amelyek a nem megfelelő hulladékkezelésből származhatnak. További részletekért forduljon a helyi hatósághoz vagy a legközelebbi gyűjtőhelyhez. Az ilyen típusú hulladékok szakszerűtlen ártalmatlanítása a nemzeti előírásoknak megfelelően bírságot vonhat maga után. A műanyag zacskót tartsa távol a gyerekektől, fulladásveszély.

A vevő megismerkedett a termék funkciójával, kezelésével.



**RU**

Уважаемый клиент,

вы получаете сковороду в руки Изготовлена из первоклассного материала нержавеющая сталь с антипригарным покрытием, устойчивым к истиранию и пригоранию. Эргономичная ручка, цветное внутреннее антипригарное покрытие. Антипригарный материал без использования ПФОА (при перегреве не испаряются токсичные вещества), обладает высокой термостойкостью. Подходит для электрических, газовых, стеклокерамических и индукционных плит. Подходит для посудомоечной машины. Простота обслуживания и очистки. 3 года гарантии

### **Инструкции по использованию:**

- 1.) Продукты устойчивы к температурам 280 °С, слишком высокие температуры могут повредить ваш продукт.
- 2.) Всегда мойте посуду в теплой мыльной воде, чтобы удалить грязь. Промойте и высушите изделие. Затем нанесите каплю масла, чтобы сохранить качество поверхности. Излишки масла удаляйте бумажной салфеткой (обрабатывайте так изделие регулярно и поддерживайте посуду в идеальном состоянии).
- 3.) Убедитесь, что размер конфорки соответствует размеру вашего продукта и не шире краев посуды, это предотвратит чрезмерное пригорание внешней поверхности - всегда используйте для приготовления пищи только слабый огонь.
- 4.) Внутренний антипригарный слой устойчив к высоким температурам, но мы рекомендуем не нагревать его, когда посуда пуста. Никогда не оставляйте посуду на плите без присмотра. Дайте посуде остыть перед мытьем.
- 5.) Для удаления легких пятен после приготовления пищи (пригорания) замочите посуду в горячей воде с моющим средством, а затем вытрите насухо мягкой тканью. Для удаления пятен в кастрюле или кастрюле нагрейте немного белого уксуса, а затем постирайте, как обычно. Однако эти пятна никоим образом не снижают свойства продукта.
- 6.) Не используйте металлическую посуду на антипригарной поверхности и не режьте продукты острыми предметами в посуде.
- 7.) За посудой с антипригарным покрытием легко ухаживать и чистить, при мытье вручную используйте только мягкие тряпки и губки, которые не царапают поверхность. Не используйте агрессивные химические продукты. Мытье в посудомоечной машине возможно, но будьте осторожны с жесткостью воды и использованием чрезмерно агрессивных чистящих средств, что может привести к потере антипригарных свойств.
- 8.) Чтобы продлить срок службы изделия, обращайтесь с посудой бережно и старайтесь не поцарапать ее поверхность.

### **Предупреждения безопасности:**

Из-за высокой температуры (свыше 280°C) ручка контейнера или крышка могут быть повреждены, например, когда ручка находится рядом с горелкой, нагревательным элементом, стенкой духовки и т. д. Использование острых металлических инструментов может привести к повреждению (царапать, резать) поверхность (например, ножом, вилкой). Использование жестких и агрессивных чистящих средств может повредить поверхность (например, едких очистителей для труб). При неосторожном обращении поверхность может быть повреждена (стукнуть). Эти «следы» не оказывают ни малейшего влияния на качество приготовления пищи или общий срок службы тары, нарушается лишь эстетический вид. В результате установки высокой температуры источника тепла может произойти повреждение поверхности (пригорание).

### **Экология:**

В зависимости от размера изделия на всех изделиях печатаются знаки материалов, используемых для производства упаковки, комплектующих и аксессуаров, а также их вторичной переработки. Правильно утилизируя этот продукт, вы помогаете сохранить ценные природные ресурсы и помогаете предотвратить потенциальное негативное воздействие на окружающую среду и здоровье человека, которое может возникнуть в результате неправильной утилизации отходов. Дополнительную информацию можно получить в местных органах власти или в ближайшем пункте сбора. Неправильная утилизация этого типа отходов может привести к штрафам в соответствии с национальным законодательством. Держите полиэтиленовый пакет в недоступном для детей месте, опасность удушья.

Покупатель был ознакомлен с функцией и обращением с продуктом.

## **FIR**

Dragi kupče,

dobivate tavu u rukama izrađena od prvoklasnog nehrđajućeg čelika s neljepljivom površinom otpornom na habanje i gorenje. Ergonomska ručka, unutarnja neljepljiva površina u boji. Neprijanjajući materijal bez upotrebe PFOA (pregrijavanjem ne isparavaju otrovne tvari), visoka otpornost na temperaturu. Prikladno za električna, plinska, staklokeramička i indukcijska kuhala. Prikladno za perilicu posuđa. Jednostavno održavanje i čišćenje. 3 godine jamstva

### **Upute za korištenje:**

- 1.) Proizvodi su otporni na temperature od 280 °C, previsoke temperature mogu oštetiti Vaš proizvod.
- 2.) Uvijek perite posuđe u toploj vodi sa sapunom kako biste uklonili svu prljavštinu. Isperite i osušite proizvod. Zatim nanosite kap ulja kako biste očuvali kvalitetu površine. Uklonite višak ulja papirnatim ručnikom (redovito tretirajte proizvod tako da posuđe bude u savršenom stanju).
- 3.) Pazite da veličina ploče za kuhanje odgovara veličini vašeg proizvoda i da ne bude šira od rubova posuđa, to će spriječiti pretjerano gorenje vanjske površine - uvijek koristite samo slab plamen za kuhanje.
- 4.) Unutarnji neprijanjajući sloj otporan je na visoke temperature, ali preporučujemo da ga ne zagrijavate kada je posuđe prazno. Nikada ne ostavljajte posuđe na ploči za kuhanje bez nadzora. Ostavite posuđe da se ohladi prije čišćenja.
- 5.) Za uklanjanje lakših mrlja nakon kuhanja (zagorenosti), pustite posuđe da se namoči u vrućoj vodi s deterdžentom i zatim osušite mekom krpom. Za mrlje u tavi ili loncu zagrijte malo bijelog octa i zatim operite kao i obično. Međutim, te mrlje ni na koji način ne smanjuju svojstva proizvoda.
- 6.) Nemojte koristiti metalno posuđe na neljepljivoj površini i nemojte rezati hranu oštrim predmetima u posuđu.
- 7.) Posuđe s neprijanjajućim slojem lako se održava i čisti, pri ručnom pranju koristite samo mekane krpe i spužve koje neće ogrebat površinu. Nemojte koristiti agresivne kemijske proizvode. Pranje u perilici posuđa je moguće - ali pripazite na tvrdoću vode i upotrebu preagresivnih sredstava za čišćenje, koja mogu dovesti do gubitka neprijanjajućih svojstava.
- 8.) Kako biste očuvali dug životni vijek proizvoda, pažljivo rukujte posuđem i pokušajte ne ogrebat njegovu površinu.

### **Sigurnosna upozorenja:**

Zbog visoke temperature (preko 280°C), ručka posude ili poklopac mogu se oštetiti, npr. kada se ručka postavi blizu plamenika, grijaće spirale, stijenke pećnice itd. Korištenje oštrih metalnih alata može oštetiti (ogrebat, rezati) površinu (npr. nož, vilica). Korištenje oštrih i agresivnih sredstava za čišćenje može oštetiti površinu (npr. kaustična sredstva za čišćenje cijevi). U slučaju nepažljivog rukovanja, površina se može oštetiti (kucanjem). Ti "tragovi" nemaju ni najmanjeg utjecaja na kvalitetu pripreme hrane niti na cjelokupni vijek trajanja posude, narušava se samo estetski izgled. Kao posljedica postavljanja visoke temperature izvora topline može doći do oštećenja površine (zapaljivanje).

### **Ekologija:**

Ovisno o veličini proizvoda, na svim proizvodima otisnuti su znakovi materijala korištenih za izradu ambalaže, komponenti i dodataka, kao i njihovo recikliranje. Ispravnim zbrinjavanjem ovog proizvoda pomažete u očuvanju vrijednih prirodnih resursa i pomažete u sprječavanju mogućih negativnih utjecaja na okoliš i ljudsko zdravlje koji bi mogli nastati nepravilnim odlaganjem otpada. Za dodatne pojedinosti obratite se lokalnim vlastima ili najbližem sabirnom mjestu. Nepravilno zbrinjavanje ove vrste otpada može dovesti do novčanih kazni u skladu s nacionalnim propisima. Plastičnu vrećicu držite izvan dohvata djece, opasnost od gušenja.

Kupac je upoznat s funkcijom i rukovanjem proizvodom.



**SLO**

Dragi kupec,

v roke dobite ponev izdelana iz prvovrstnega nerjavečega jekla s površino proti prijemanju, odporno na obrabo in gorenje. Ergonomski ročaj, barvna notranja površina proti prijemanju. Material proti sprijemanju brez uporabe PFOA (ob pregretju ne izhlapijo strupene snovi), visoko temperaturno odporen. Primerno za električne, plinske, steklokeramične in indukcijske kuhalnike. Primerno za pomivalni stroj. Enostavno vzdrževanje in čiščenje. 3 leta garancije

**Navodila za uporabo:**

- 1.) Izdelki so odporni na temperature 280 °C, previsoke temperature lahko poškodujejo vaš izdelek.
- 2.) Posodo vedno pomivajte v topli vodi z milom, da odstranite umazanijo. Izdelek sperite in posušite. Nato nanesite kapljico olja, da ohranite kakovost površine. Odvečno olje odstranite s papirnato brisačo (izdelek tako ravnajte redno in ohranite posodo v brezhibnem stanju).
- 3.) Prepričajte se, da velikost kuhalne plošče ustreza velikosti vašega izdelka in ne sme biti širša od robov posode, saj tako preprečite prekomerno zažganost zunanje površine – za kuhanje vedno uporabljajte le majhen ogenj.
- 4.) Notranja plast proti prijemanju je odporna na visoke temperature, vendar priporočamo, da je ne segrevate, ko je posoda prazna. Nikoli ne puščajte posode na kuhalni plošči brez nadzora. Pred čiščenjem pustite, da se posoda ohladi.
- 5.) Za odstranitev lahkih madežev po kuhanju (zažganosti) pustite posodo namočeno v vroči vodi z detergentom in nato obrišite do suhega z mehko krpo. Za madeže v ponvi ali loncu segrejte malo belega kisa in nato operite kot običajno. Vendar ti madeži nikakor ne zmanjšajo lastnosti izdelka.
- 6.) Ne uporabljajte kovinskega pribora na površini proti prijemanju in ne režite hrane z ostrimi predmeti v posodi.
- 7.) Posoda z premazom proti prijemanju je enostavna za vzdrževanje in čiščenje, pri ročnem pomivanju uporabljajte samo mehke krpe in gobice, ki ne bodo opraskale površine. Ne uporabljajte agresivnih kemičnih izdelkov. Pomivanje v pomivalnem stroju je možno – vendar bodite pozorni na trdoto vode in uporabo preveč agresivnih čistil, ki lahko privedejo do izgube lastnosti proti prijemanju.
- 8.) Da ohranite dolgo življenjsko dobo izdelka, s posodo ravnajte previdno in se potrudite, da ne opraskate njene površine.

**Varnostna opozorila:**

Zaradi visoke temperature (nad 280°C) se lahko poškoduje ročaj posode ali pokrova, npr. ko je ročaj v bližini gorilnika, grelne tuljave, stene pečice itd. Uporaba ostrih kovinskih orodij lahko poškoduje (praskati, rezati) površino (npr. nož, vilice). Uporaba ostrih in agresivnih čistilnih sredstev lahko poškoduje površino (npr. jedka čistila za cevi). V primeru neprevidnega ravnanja se lahko površina poškoduje (z udarci). Te »sledil« nimajo niti najmanjšega vpliva na kakovost priprave hrane ali celotno življenjsko dobo posode, moten je le estetski videz. Zaradi nastavitve visoke temperature vira toplote lahko pride do poškodbe površine (zažiganja).

**Ekologija:**

Glede na velikost izdelka so na vseh izdelkih natisnjeni znaki uporabljenih materialov za izdelavo embalaže, sestavnih delov in dodatkov ter njihovega recikliranja. S pravilnim odlaganjem tega izdelka pomagate ohranjati dragocene naravne vire in pomagate preprečiti morebitne negativne vplive na okolje in zdravje ljudi, ki bi lahko nastali zaradi nepravilnega odlaganja odpadkov. Za več podrobnosti se obrnite na lokalne oblasti ali najbližje zbirno mesto. Nepravilno odlaganje te vrste odpadkov lahko povzroči globe v skladu z nacionalnimi predpisi. Plastično vrečko hranite izven dosega otrok, nevarnost zadušitve.

Kupcu smo predstavili delovanje in rokovanje z izdelkom.

**DE**

Lieber Kunde,

Sie bekommen eine Pfanne in die Hand. Hergestellt aus erstklassigem Edelstahlmaterial mit einer abrieb- und brennfesten Antihaf-Oberfläche. Ergonomischer Griff, farbige -Antihaf-Innenseite. Antihaf-Material ohne Verwendung von PFOA (bei Überhitzung verdampfen keine Giftstoffe), hochtemperaturbeständig. Geeignet für Elektro-, Gas-, Glaskeramik- und Induktionsherde. Geeignet für die Spülmaschine. Einfache Wartung und Reinigung. 3 Jahre Garantie

### **Gebrauchsanweisung:**

- 1.) Die Produkte sind temperaturbeständig bis 280 °C, zu hohe Temperaturen können Ihr Produkt beschädigen.
- 2.) Geschirr immer in warmem Seifenwasser spülen, um Schmutz zu entfernen. Spülen und trocknen Sie das Produkt. Anschließend einen Tropfen Öl auftragen, um die Qualität der Oberfläche zu erhalten. Entfernen Sie überschüssiges Öl mit einem Papiertuch (behandeln Sie das Produkt regelmäßig so und halten Sie das Geschirr in einwandfreiem Zustand).
- 3.) Achten Sie darauf, dass die Größe der Herdplatte der Größe Ihres Produktes entspricht und nicht breiter als die Ränder des Geschirrs ist, dies verhindert ein übermäßiges Anbrennen der Außenfläche - verwenden Sie zum Kochen immer nur eine kleine Flamme.
- 4.) Die innere -Antihafschicht ist hochtemperaturbeständig, wir empfehlen jedoch, sie nicht zu erhitzen, wenn das Kochgeschirr leer ist. Lassen Sie Geschirr niemals unbeaufsichtigt auf dem Kochfeld. Lassen Sie das Geschirr vor der Reinigung abkühlen.
- 5.) Um leichte Flecken nach dem Kochen (Anbrennen) zu entfernen, lassen Sie das Geschirr in heißem Wasser mit Spülmittel einweichen und wischen Sie es anschließend mit einem weichen Tuch trocken. Bei Flecken in einer Pfanne oder einem Topf etwas weißen Essig erhitzen und dann wie gewohnt waschen. Diese Flecken mindern jedoch in keiner Weise die Eigenschaften des Produktes.
- 6.) Verwenden Sie keine Metallutensilien auf der Antihaf-Oberfläche und schneiden Sie keine Speisen mit scharfen Gegenständen im Geschirr.
- 7.) Geschirr mit -Antihafbeschichtung ist leicht zu pflegen und zu reinigen. Verwenden Sie beim Spülen von Hand nur weiche Lappen und Schwämme, die die Oberfläche nicht zerkratzen. Verwenden Sie keine aggressiven chemischen Produkte. Das Waschen in der Spülmaschine ist möglich – achten Sie aber auf die Wasserhärte und die Verwendung von zu aggressiven Reinigungsmitteln, die zum Verlust der Antihafteigenschaften führen können.
- 8.) Um die lange Lebensdauer des Produkts zu erhalten, gehen Sie vorsichtig mit dem Kochgeschirr um und versuchen Sie, die Oberfläche nicht zu zerkratzen.

### **Sicherheitswarnungen:**

Aufgrund der hohen Temperatur (über 280 °C) kann der Griff des Behälters oder der Deckel beschädigt werden, z.B. wenn der Griff in die Nähe des Brenners, der Heizschlange, der Ofenwand usw. gebracht wird. Die Verwendung von scharfen Metallwerkzeugen kann zu Beschädigungen führen (kratzen, schneiden) die Oberfläche (z. B. Messer, Gabel). Die Verwendung scharfer und aggressiver Reinigungsmittel kann die Oberfläche beschädigen (z. B. ätzende Pfeifenreiniger). Bei unachtsamer Handhabung kann die Oberfläche beschädigt werden (durch Schlagen). Diese „Spuren“ haben nicht den geringsten Einfluss auf die Qualität der Speisenzubereitung oder die Gesamtlebensdauer des Behälters, lediglich das ästhetische Erscheinungsbild wird gestört. Durch die Einstellung der hohen Temperatur der Wärmequelle kann es zu Beschädigungen der Oberfläche (Verbrennungen) kommen.

### **Ökologie:**

Je nach Produktgröße sind auf allen Produkten Hinweise auf die verwendeten Materialien für die Herstellung von Verpackungen, Komponenten und Zubehör sowie deren Recycling aufgedruckt. Indem Sie dieses Produkt korrekt entsorgen, tragen Sie dazu bei, wertvolle natürliche Ressourcen zu erhalten und mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die sich aus einer unsachgemäßen Abfallentsorgung ergeben könnten. Erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeindeverwaltung oder der nächstgelegenen Sammelstelle nach weiteren Einzelheiten. Die unsachgemäße Entsorgung dieser Abfallart kann gemäß den nationalen Vorschriften mit Bußgeldern geahndet werden. Bewahren Sie die Plastiktüte außerhalb der Reichweite von Kindern auf, Erstickungsgefahr.

Der Käufer wurde in die Funktion und Handhabung des Produktes eingeführt.



Cher client,

vous obtenez une casserole dans vos mains Fabriquée en acier inoxydable de première classe avec une surface antiadhésive résistante à l'abrasion et à la brûlure. Poignée ergonomique, surface intérieure antiadhésive colorée. Matériau antiadhésif sans utilisation de PFOA (aucune substance toxique ne s'évapore en cas de surchauffe), très résistant à la température. Convient aux cuisinières électriques, à gaz, en vitrocéramique et à induction. Convient au lave-vaisselle. Entretien et nettoyage faciles. 3 ans de garantie

#### **Mode d'emploi:**

- 1.) Les produits résistent à des températures de 280 °C, des températures trop élevées peuvent endommager votre produit.
- 2.) Lavez toujours la vaisselle à l'eau tiède savonneuse pour enlever toute saleté. Rincer et sécher le produit. Appliquez ensuite une goutte d'huile pour préserver la qualité de la surface. Enlevez l'excès d'huile avec une serviette en papier (traitez le produit ainsi régulièrement et maintenez la vaisselle en parfait état).
- 3.) Assurez-vous que la taille de la plaque de cuisson correspond à la taille de votre produit et n'est pas plus large que les bords de la vaisselle, cela évitera une brûlure excessive de la surface extérieure - utilisez toujours une flamme douce pour la cuisson.
- 4.) La couche intérieure antiadhésive résiste aux températures élevées, mais nous vous recommandons de ne pas la chauffer lorsque la batterie de cuisine est vide. Ne laissez jamais de vaisselle sur la table de cuisson sans surveillance. Laissez la vaisselle refroidir avant de la nettoyer.
- 5.) Pour enlever les taches légères après la cuisson (brûlure), laissez tremper la vaisselle dans de l'eau chaude additionnée de détergent, puis essuyez-la avec un chiffon doux. Pour les taches dans une casserole ou une casserole, faites chauffer un peu de vinaigre blanc puis lavez comme d'habitude. Cependant, ces taches ne diminuent en rien les propriétés du produit.
- 6.) N'utilisez pas d'ustensiles métalliques sur la surface antiadhésive et ne coupez pas d'aliments avec des objets pointus dans la vaisselle.
- 7.) Les plats avec revêtement antiadhésif sont faciles à entretenir et à nettoyer, lors du lavage à la main, utilisez uniquement des chiffons doux et des éponges qui ne rayeront pas la surface. Ne pas utiliser de produits chimiques agressifs. Le lavage au lave-vaisselle est possible - mais attention à la dureté de l'eau et à l'utilisation de produits de nettoyage trop agressifs, qui peuvent entraîner la perte des propriétés antiadhésives.
- 8.) Pour préserver la longue durée de vie du produit, manipulez la batterie de cuisine avec soin et essayez de ne pas rayer sa surface.

#### **Avvertissements de sécurité:**

En raison de la température élevée (plus de 280°C), la poignée du récipient ou le couvercle peuvent être endommagés, par exemple lorsque la poignée est placée près du brûleur, du serpentin de chauffage, de la paroi du four, etc. L'utilisation d'outils métalliques pointus peut endommager (gratter, couper) la surface (p. ex. , couteau, fourchette). L'utilisation de produits de nettoyage durs et agressifs peut endommager la surface (par exemple, des cure-pipes caustiques). En cas de manipulation négligente, la surface peut être endommagée (par des coups). Ces « traces » n'ont pas le moindre effet sur la qualité de la préparation des aliments ni sur la durée de vie globale du récipient, seul l'aspect esthétique est perturbé. En raison du réglage de la température élevée de la source de chaleur, des dommages à la surface (brûlures) peuvent se produire.

#### **Écologie:**

Selon la taille du produit, des signes des matériaux utilisés pour la production d'emballages, de composants et d'accessoires, ainsi que leur recyclage, sont imprimés sur tous les produits. En vous débarrassant correctement de ce produit, vous aidez à préserver les précieuses ressources naturelles et à prévenir les impacts négatifs potentiels sur l'environnement et la santé humaine qui pourraient résulter d'une mauvaise élimination des déchets. Demandez à votre autorité locale ou au point de collecte le plus proche pour plus de détails. L'élimination inappropriée de ce type de déchets peut entraîner des amendes conformément aux réglementations nationales. Tenir le sac plastique hors de portée des enfants, danger d'étouffement.

L'acheteur a été initié à la fonction et à la manipulation du produit.



Estimado cliente,

tienes una sartén en tus manos Fabricada en material de acero inoxidable de primera clase con una superficie antiadherente resistente a la abrasión y al fuego. Mango ergonómico, superficie interior antiadherente de color. Material antiadherente sin el uso de PFOA (no se evaporan sustancias tóxicas cuando se sobrecalienta), altamente resistente a la temperatura. Apto para cocinas eléctricas, de gas, vitrocerámicas e inducción. Apto para lavavajillas. Fácil mantenimiento y limpieza. 3 años de garantía

#### **Instrucciones de uso:**

- 1.) Los productos son resistentes a temperaturas de 280 °C, temperaturas demasiado altas pueden dañar su producto.
- 2.) Siempre lave los platos con agua tibia y jabón para eliminar la suciedad. Enjuague y seque el producto. Luego aplique una gota de aceite para preservar la calidad de la superficie. Retire el exceso de aceite con una toalla de papel (trate el producto así regularmente y mantenga la vajilla en perfectas condiciones).
- 3.) Asegúrese de que el tamaño de la placa de la estufa corresponda al tamaño de su producto y que no sea más ancho que los bordes de los platos, esto evitará que se quemado demasiado la superficie exterior; siempre use una llama baja para cocinar.
- 4.) La capa interior antiadherente es resistente a altas temperaturas, pero recomendamos no calentarla cuando la batería de cocina esté vacía. Nunca deje los platos sobre la placa de cocción desatendidos. Permita que los platos se enfríen antes de limpiarlos.
- 5.) Para quitar manchas leves después de cocinar (quemar), deje los platos en remojo en agua caliente con detergente y luego séquelos con un paño suave. Para las manchas en una sartén u olla, calentar un poco de vinagre blanco y luego lavar como de costumbre. Sin embargo, estas manchas no reducen en modo alguno las propiedades del producto.
- 6.) No use utensilios de metal en la superficie antiadherente y no corte alimentos con objetos afilados en los platos.
- 7.) Los platos con revestimiento antiadherente son fáciles de mantener y limpiar. Cuando los lave a mano, use solo trapos suaves y esponjas que no rayen la superficie. No utilice productos químicos agresivos. Es posible lavar en el lavavajillas, pero tenga cuidado con la dureza del agua y el uso de productos de limpieza demasiado agresivos, que pueden provocar la pérdida de las propiedades antiadherentes.
- 8.) Para preservar la vida útil del producto, manipule los utensilios de cocina con cuidado y trate de no rayar su superficie.

#### **Advertencias de seguridad:**

Debido a la alta temperatura (más de 280 °C), el asa del recipiente o la tapa pueden dañarse, por ejemplo, cuando el asa se coloca cerca del quemador, el serpentín de calentamiento, la pared del horno, etc. El uso de herramientas metálicas afiladas puede dañar (raspar, cortar) la superficie (por ejemplo, cuchillo, tenedor). El uso de agentes de limpieza fuertes y agresivos puede dañar la superficie (por ejemplo, limpiadores de tuberías cáusticos). En caso de manipulación descuidada, la superficie puede dañarse (por golpes). Estos „huellas“ no tienen el menor efecto sobre la calidad de la preparación de los alimentos o la vida útil general del recipiente, solo se altera la apariencia estética. Como resultado del ajuste de la temperatura alta de la fuente de calor, se pueden producir daños en la superficie (quemaduras).

#### **Ecología:**

En función del tamaño del producto, se imprimen en todos los productos señalizaciones de los materiales utilizados para la producción de los embalajes, componentes y accesorios, así como su reciclaje. Al desechar este producto correctamente, ayuda a preservar valiosos recursos naturales y ayuda a prevenir posibles impactos negativos en el medio ambiente y la salud humana que podrían resultar de la eliminación inadecuada de desechos. Consulte a su autoridad local o al punto de recogida más cercano para obtener más información. La disposición inadecuada de este tipo de residuos puede resultar en multas de acuerdo con las regulaciones nacionales. Mantenga la bolsa de plástico fuera del alcance de los niños, peligro de asfixia.

Al comprador se le presentó la función y el manejo del producto.



Αγαπητέ πελάτη,

παίρνετε ένα ταψί στα χέρια σας Από πρώτης τάξεως ανοξειδωτο υλικό με αντικολλητική επιφάνεια ανθεκτική στην τριβή και το κάψιμο. Εργονομική λαβή, έγχρωμη εσωτερική αντικολλητική επιφάνεια . Αντικολλητικό υλικό χωρίς τη χρήση PFOA (δεν εξατμίζονται τοξικές ουσίες κατά την υπερθέρμανση), εξαιρετικά ανθεκτικό στη θερμοκρασία. Κατάλληλη για ηλεκτρικές, γκαζιού, υαλοκεραμικές και επαγωγικές κουζίνες. Κατάλληλο για το πλυντήριο πιάτων. Εύκολη συντήρηση και καθαρισμός. 3 χρόνια εγγύηση

### Οδηγίες χρήσης:

- 1.) Τα προϊόντα είναι ανθεκτικά σε θερμοκρασίες 280 °C, οι υπερβολικά υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να βλάψουν το προϊόν σας.
- 2.) Πάντα να πλένετε τα πιάτα σε ζεστό, σαπουνόνερο για να απομακρύνετε τυχόν βρωμιά. Ξεπλύνετε και στεγνώστε το προϊόν. Στη συνέχεια απλώστε μια σταγόνα λάδι για να διατηρήσετε την ποιότητα της επιφάνειας. Αφαιρέστε το περιττό λάδι με μια χαρτοπετσέτα (μεταχειριστείτε το προϊόν έτσι τακτικά και διατηρήστε τα πιάτα σε τέλεια κατάσταση).
- 3.) Βεβαιωθείτε ότι το μέγεθος της πλάκας της κουζίνας αντιστοιχεί στο μέγεθος του προϊόντος σας και δεν είναι φαρδύτερο από τις άκρες των πιάτων, αυτό θα αποτρέψει το υπερβολικό κάψιμο της εξωτερικής επιφάνειας - χρησιμοποιείτε πάντα χαμηλή φωτιά για το μαγείρεμα.
- 4.) Το εσωτερικό αντικολλητικό στρώμα είναι ανθεκτικό στις υψηλές θερμοκρασίες, αλλά συνιστούμε να μην το θερμαίνετε όταν το μαγειρικό σκεύος είναι άδειο. Μην αφήνετε ποτέ τα πιάτα στην εστία χωρίς επίβλεψη. Αφήστε τα πιάτα να κρυσώσουν πριν τα καθαρίσετε.
- 5.) Για να αφαιρέσετε ελαφρούς λεκέδες μετά το μαγείρεμα (κάψιμο), αφήστε τα πιάτα να μουλιάσουν σε ζεστό νερό με απορρυπαντικό και μετά σκουπίστε τα με ένα μαλακό πανί. Για λεκέδες σε ένα τηγάνι ή κατασρόλα, ζεστανε λίγο λευκό ξύδι και στη συνέχεια πλύνετε ως συνήθως. Ωστόσο, αυτοί οι λεκέδες σε καμία περίπτωση δεν μειώνουν τις ιδιότητες του προϊόντος.
- 6.) Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη στην αντικολλητική επιφάνεια και μην κόβετε τρόφιμα με αιχμηρά αντικείμενα στα πιάτα.
- 7.) Τα πιάτα με αντικολλητική επίστρωση συντηρούνται εύκολα και καθαρίζονται, όταν πλένετε στο χέρι, χρησιμοποιήστε μόνο μαλακά πανιά και σφουγγάρια που δεν θα χαράξουν την επιφάνεια. Μην χρησιμοποιείτε επιθετικά χημικά προϊόντα. Το πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων είναι δυνατό - αλλά προσέξτε τη σκληρότητα του νερού και τη χρήση υπερβολικά επιθετικών καθαριστικών, που μπορεί να οδηγήσουν σε απώλεια των αντικολλητικών ιδιοτήτων.
- 8.) Για να διατηρήσετε τη μεγάλη διάρκεια ζωής του προϊόντος, χειριστείτε το μαγειρικό σκεύος με προσοχή και προσπαθήστε να μην γρατσουνίσετε την επιφάνειά του.

### Προειδοποιήσεις για την ασφάλεια:

Λόγω της υψηλής θερμοκρασίας (πάνω από 280°C), η λαβή του δοχείου ή το καπάκι μπορεί να καταστραφεί, π.χ. όταν η λαβή τοποθετηθεί κοντά στον καυστήρα, το στοιχείο θέρμανσης, τον τοίχο του φούρνου κ.λπ. Η χρήση αιχμηρών μεταλλικών εργαλείων μπορεί να προκαλέσει βλάβη (γρατσουνίζω, κόβω) την επιφάνεια (π.χ. μαχαίρι, πιρούνι). Η χρήση σκληρών και επιθετικών καθαριστικών μπορεί να βλάψει την επιφάνεια (π.χ. καυστικά καθαριστικά σωλήνων). Σε περίπτωση απρόσεκτου χειρισμού, η επιφάνεια μπορεί να καταστραφεί (με χτύπημα). Αυτά τα «ίχνη» δεν έχουν την παραμικρή επίδραση στην ποιότητα παρασκευής του φαγητού ή στη συνολική διάρκεια ζωής του δοχείου, μόνο η αισθητική εμφάνιση διαταράσσεται. Ως αποτέλεσμα της ρύθμισης της υψηλής θερμοκρασίας της πηγής θερμότητας, μπορεί να προκληθεί ζημιά στην επιφάνεια (κάψιμο).

### Οικολογία:

Ανάλογα με το μέγεθος του προϊόντος, σε όλα τα προϊόντα τυπώνονται τα σημάδια των υλικών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή συσκευασίας, εξαρτημάτων και αξεσουάρ, καθώς και η ανακύκλωσή τους. Με τη σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος, συμβάλλετε στη διατήρηση πολύτιμων φυσικών πόρων και αποτρέπετε πιθανές αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία που θα μπορούσαν να προκύψουν από την ακατάλληλη απόρριψη απορριμμάτων. Ρωτήστε την τοπική αρχή ή το πλησιέστερο σημείο συλλογής για περισσότερες λεπτομέρειες. Η ακατάλληλη διάθεση αυτού του τύπου απορριμμάτων μπορεί να οδηγήσει σε πρόστιμα σύμφωνα με τους εθνικούς κανονισμούς. Κρατήστε την πλαστική σακούλα μακριά από παιδιά, κίνδυνος ασφυξίας.

Ο αγοραστής γνώρισε τη λειτουργία και το χειρισμό του προϊόντος.



## AR

العمليل عزيزي،

لاصقة غير مادة . من لاصق غير ملون داخلي و سطح مريح مقبض .والحرق للتآكل مقاوم لاصق غير سطح مع الأولى الدرجة من للصدأ المقاوم الفولاذ مادة من مصنوع يديك بين وعاء على تحصل والطباخات الزجاجي والسيراميك والغازية الكهربائية للأفران مناسب .العالية الحرارة لدرجة مقاومة ، (الحرارة درجة ارتفاع عند السامة المواد تتبخر لا) الأوكسانويك بيرفلورو حمض استخدام بدون سنوات 3 ضمان .والتنظيف الصيانة سهولة .الصحن لغسالة مناسب .الحثية

الاستخدام تعليمات:

- 1.منتجك إتلاف في مفرط بشكل المرتفعة الحرارة درجات تتسبب أن ويمكن ، مئوية درجة 280 إلى تصل حرارة لدرجات مقاومة المنتجات (1).
- 2.المنتج عالج) ورقية منشفة الزائد الزيت بإزالة قم .السطح جودة على للحفاظ الزيت من قطرة ضع ثم .المنتج وجفف اشطف .أوساخ أي لإزالة والصابون الدافئ بالماء ادااهم الأطباق اغسل (2). (ممتازة حالة في الأطباق على وحافظ بانتظام هذا مثل
- 3.للطهي منخفضة شعلة ادااهم استخدم - الخارجي للسطح المفرط الاحتراق سيمنع فهذا ، الأطباق حواف من أعرض وليس منتجك حجم مع يتوافق الموقد لوحة حجم أن من تأكد (3).
- 4.التنظيف قبل تبرد الأطباق دع .رقابة بدون الموقد على الأطباق تترك لا .فارغة الطهي أواني تكون عندما تسخينها بعدم نوصي لكننا ، المرتفعة الحرارة لدرجات مقاومة اللاصقة غير الداخلية طبقة (4).
- 5.اغسلها ثم الأبيض الخل من القليل سخني ، وعاء أو مقلاة في للبقع .ناعمة قماش بقطعة جفف ثم منظم مع ساخن ماء في تنقع الأطباق اترك ، (الحرق) الطهي بعد الخفيفة البقع لإزالة (5). المنتج خصائص من الأحوال من حال بأي تقلل لا البقع هذه فإن ، ذلك ومع .كالمعتاد
- 6.الأطباق في حادة بأشياء الطعام تقطع ولا لاصق غير سطح على المعدنية الأواني تستخدم لا (6).
- 7.العدوانية الكيماوية المنتجات تستخدم لا .السطح يخدش لن الذي الناعم والإسفننج الخرق فقط استخدم ، ايديو غسلها عند ، وتنظيفها صيانتها يسهل للالتصاق المقاوم الطلاء ذات الأطباق (7). للالتصاق المانعة الخصائص فقدان إلى تؤدي أن يمكن والتي ، الشديدة التنظيف عوامل واستخدام الماء قساوة بشأن احذر كن لكن - ممكن الأطباق غسالة في الغسل
- 8.سطحها تخدش ألا وحاول بعناية الطهي أواني مع تعامل ، الطويل المنتج عمر على للحفاظ (8).

السلامة تحذيرات:

إلى وما ، الفرن جدار أو ، التسخين ملف أو ، الموقد من بالقرب المقبض وضع عند المثال سبيل على ، الغطاء أو الحاوية مقبض يتلف فقد ، (مئوية درجة 280 من أكثر) الحرارة درجة لارتفاع انظر منظفات مثل) السطح إتلاف إلى القاسية التنظيف عوامل استخدام يؤدي أن يمكن .(الشوكة ، السكين مثل) السطح (قطع ، خدش) إتلاف إلى الحادة المعدنية الأدوات استخدام يؤدي فقد ، ذلك الذي هو الجمالي المظهر فقط ، للحاوية الإجمالي العمر أو الطعام تحضير جودة على تأثير أدنى لها ليس "الأثار" هذه .(بالطرق) السطح يتضرر قد ، الإهمال مع التعامل حالة في .(الكاوية الأنايب (احتراق) للسطح تلف يحدث قد ، الحرارة لمصدر المرتفعة الحرارة درجة ضبط نتيجة .ينزعج

البيئة علم:

بشكل المنتج هذا من التخلص خلال من .المنتجات جميع على ، تدويرها إعادة إلى بالإضافة ، والملحقات والمكونات العبوات إنتاج في المستخدمة المواد علامات طباعة تتم ، المنتج حجم على الاعتماد السلطة أسأل .النفائيات من السليم غير التخلص عن تنجم قد التي الإنسان وصحة البيئة على المحتملة السلبية الآثار منع في وتساعد القيمة الطبيعية الموارد على الحفاظ في تساعد فإنك ، صحيح إبعيد البلاستيكي الكيس احفظ .الوطنية للوائح اوفق غرامات فرض إلى النفائيات من النوع هذا من السليم غير التخلص يؤدي قد .التفاصيل من مزيد على للحصول تجميع نقطة أقرب أو المحلية عن الاختناق لخطر الأطفال تناول عن

معه والتعامل المنتج بوظيفة المشتري تعريف تم





**Výrobce/Manufacturer:**

FAST ČR, a.s., U Sanitasu 1621, Říčany 251 01, Czech Republic