

Használati útmutató: Első használat előtt a serpenyőt mossa el és szárítsa meg, a tapadásmentes bevonatot kenje be étolajjal vagy zsírral. Megfelelő nagyságú főzőlapot használjon, főzzön alacsony vagy közepes hőfokon. Az üres serpenyőt ne melegítse, csak minimális zsiradékot használjon. A serpenyő tűzhelyen történő intenzív felmelegítése esetén a nyél forró lehet, használjon konyhai kesztyűt. A serpenyő tompa, fém forgatólapátokhoz is alkalmas, ne használjon éles tárgyakat, késeket és has., soha ne szeleteljen közvetlenül a serpenyőben! A serpenyő hőálló (230 °C), sütőben is használható. **Vigyázat!** A serpenyő sütőben történő alkalmazásakor mindig használjon konyhai kesztyűt! Az edény tisztításához használjon általános tisztítószereket, soha ne használjon agresszív kémiai anyagokat, súrolót, sem pedig homok alapú tisztítószereket és has. Mosogatás előtt hagyja a serpenyőt kihűlni, erős szennyeződés esetén áztassa be. Az edény tökéletes külsejének megőrzése érdekében javasoljuk a mosogatógépben történő tisztítás korlátozását, vagy annak teljes kizárását. Az összes típusú tűzhelyen használható, beleértve az indukciósat is. **Figyelmeztetés:** A főzőlapon vagy a sütőben történő intenzív hevítés miatt az acél serpenyő megváltoztathatja színét, a magas hevítés miatti színváltozás az anyag természetes tulajdonsága, semmilyen formában nem befolyásolja a serpenyő funkcionalitását, és nem képezheti reklamáció tárgyát! **5 év garancia.** A garancia nem vonatkozik a Használati útmutatóval ellentétes használatból eredő hibákra, valamint a tapadásmentes felület mechanikai sérülésére – karcolásokra és has.