

Használati útmutató: Első használat előtt mossa el és szárítsa meg a serpenyőt, majd kenje be a tapadásmentes bevonatot étolajjal vagy más zsiradékkal. 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 fogantyúk felforrósodhatnak, használjon konyhai kesztyűt. Az edény nem éles fém konyhai eszközökkel is használható, ne használjon éles tárgyakat, késeket stb., 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, ne használjon agresszív vegyszereket, dörzsszivacsot, homok alapú tisztítószereket stb. Mosogatás előtt hagyja a serpenyőt kihűlni, erős szennyeződés esetén áztassa be. A serpenyő tökéletes külsejének megőrzése érdekében javasoljuk a mosogatógépben történő tisztítás korlátozását, vagy annak teljes kizárását. Valamennyi típusú tűzhelyen, így indukciós tűzhelyen is használható. **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 – karcolások stb.