

Használati útmutató

Az első használat előtt a serpenyőt öblítse le és szárítsa meg. **A serpenyő felmelegítése:** A serpenyőt helyezze a közepes vagy közepesen magas teljesítményre állított tűzhelyre, és zsiradék nélkül melegítse a szükséges ideig (a tűzhely típusától függ). **Hasznos tipp:** A serpenyő megfelelő hőmérsékletét néhány csepp vízzel ellenőrizheti. Ha a víz a forró serpenyőben golyóvá áll össze és csúszkál az alján, a serpenyő ideális hőmérsékletű a sütéshez. **Sütés a serpenyőben:** A felmelegített serpenyőbe tegyen megfelelő mennyiségű olajat vagy zsiradékot, és hagyja néhány másodpercig felmelegedni (nem szabad füstölnie). Ezután adja hozzá az ételt, amely először enyhén letapad a serpenyő felületére, de ne próbálja azonnal elválasztani az aljától. Hagyja pirulni, majd megfelelő átsülés után az étel magától „elenged” a felületet, ami annak a jele, hogy ideje megfordítani. Főzés közben az edény méretének megfelelő zónát használjon, ne süssön zsiradék nélkül. A serpenyő nem éles fém konyhai eszközökkel is használható, azonban ne használjon éles tárgyakat, késeket stb. A serpenyő minden típusú tűzhelyen, így indukciós főzőlapon is használható, sütőben való sütésre viszont nem alkalmas. **Tisztítás:** Mosogatás előtt hagyja a serpenyőt kihűlni. A rátapadt ételmaradékokat folyó víz alatt konyhai szivaccsal távolítsa el, szükség esetén áztassa be a serpenyőt. A rozsdamentes felület tökéletes megjelenésének helyreállításához használja a **ProfiMATE tisztítószer rozsdamentes acél edényekre 500 ml, Aloe vera (kód: 903130)** terméket. A mosogatáshoz ne használjon éles tárgyakat, drótszivacsot vagy súrolószereket. A serpenyő mosogatógépben tisztítható, azonban a tökéletes megjelenés megőrzése érdekében javasolt a mosogatógépben történő tisztítás korlátozása vagy mellőzése. **Figyelmeztetés:** Az intenzív felmelegítés hatására a rozsdamentes felület elszíneződhet. A magas hőmérséklet miatti színváltozás az anyag természetes tulajdonsága, semmilyen formában nem befolyásolja a serpenyő funkcionalitását, és nem képezheti reklamáció tárgyát. **3 év garancia.**