

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI GARNKÓW ZE STALI NIERDZEWNEJ

Drodzy Klienci, zdecydowali się Państwo na zakup garnków z wysokogatunkowej stali nierdzewnej. Aby długo się nimi cieszyć, prosimy o przestrzeganie następujących zasad:

Wskazówki użytkowania i konserwacji:

- w naczyniach, przed pierwszym użyciem, powinno się zagotować wodę z małą ilością płynu do mycia naczyń;
- przed pierwszym gotowaniem mleka, budyniu, kaszki czy przecieru, należy przepłukać garnek czystą wodą w celu usunięcia osadu.

Usuwanie resztek jedzenia: proszę zwrócić uwagę na to, aby przyklejone lub przypalone resztki jedzenia nie były usuwane ostrymi przedmiotami, np. stalowymi sztućcami lub metalową szczotką do naczyń. W celu prawidłowego użytkowania naczyń należy postępować jak poniżej:

- garnek trzeba wypełnić do 1/3 objętości, dodać odrobinę płynu do naczyń, podgrzać roztwór prawie do momentu zagotowania, potem zmniejszyć znacznie dopływ ciepła i pozostawić jeszcze na chwilę na kuchence. Po tym resztki jedzenia dają się usunąć bez większego problemu.

Usuwanie plam:

Jeśli po dłuższym użytkowaniu zaczynają się tworzyć białe, szare lub kolorowe mieniące się plamy, oznacza to, iż występuje tu mineralne osadzanie się, które pozostawia po sobie woda. Nie powstają w wyniku wad fabrycznych, dlatego nie są podstawą reklamacji. Plamy te można usunąć w następujący sposób:

- wszelkimi środkami powszechnie dostępnymi w handlu, przeznaczonymi do czyszczenia stali nierdzewnej,
- przez wygotowanie wody z octem,
- przez wygotowanie z rozpuszczonym kwasem cytrynowym.

Brązowe lub niebieskie plamy spowodowane są przegrzaniem lub pozostawieniem naczynia w stanie gotowania. Zabarwienia są nieszkodliwe, jednak wpływają na pogorszenie estetyki naczyń. Są bardzo trudne do usunięcia. Zawsze należy wybierać odpowiedni rodzaj palnika.

PORADA DLA UŻYTKOWNIKÓW KUCHENEK ELEKTRYCZNYCH:

- przy kuchenkach elektrycznych należy dobrać odpowiedni rozmiarowo garnek.

PORADY DLA UŻYTKOWNIKÓW KUCHENEK GAZOWYCH:

- Należy nastawiać wielkość płomienia tak, by nie obejmował on ścianek naczynia. Wówczas

uchwyty bakelitowe nie stopią się, a metalowe nie nagrzeją się do temperatury całego naczynia.

- **WAŻNE: sól i inne przyprawy zawierające sporą ilość soli należy dodawać po zagotowaniu wody w naczyniu.**
- Nie należy przegrzewać naczyń. Jeśli naczynie zostanie przegrzane powstaną na nim przebarwienia o kolorach niebieskim, żółtym bądź brązowym. Nie jest to wada naczynia, a jedynie fiyczna właściwość stali nierdzewnej. Powstałe odbarwienia nie zmieniają właściwości naczyń i nie da się ich usunąć za pomocą żadnych środków czyszczących.
- Jeśli w naczyniu występują białe plamy lub osad podobny do osadu powstającego w czajniku, należy zagotować w tym naczyniu wodę z odrobiną kwasu cytrynowego.

Zmywanie garnków w zmywarce

- Zakupione przez Państwa naczynia ze stali nierdzewnej spełniają normy PN-EN 12875-1 dotyczące odporności naczyń kuchennych na mechaniczne zmywanie. Aby uniknąć niepożądanych efektów należy jednak przestrzegać zaleceń producenta zmywarki jak i producenta środków czyszczących, gdyż niektóre elementy zestawów (silikonowe napylenia, uszczelki itp.) mogą ulec uszkodzeniu na skutek zastosowania nieodpowiednich programów zmywarki lub użycia zbyt agresywnych, nie polecanych do tego celu tabletek lub płynów czyszczących.