

Zalecenia:

1. Przed pierwszym użyciem produkt należy umyć wilgotną szmatką z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do naczyń i wytrzeć do sucha.
2. Przed dodaniem żywności, która może się łatwo spalić, opłucz naczynie wodą.
3. Aby usmażyć, podgrzej lekko naczynie, pozwól tłuszczowi stopić się i dopiero wtedy dodaj potrawę do smażenia. Smażone potrawy obracaj tylko wtedy, gdy spód stanie się brązowy.
4. Uporczywe pozostałości żywności można namoczyć w wodzie i, w razie potrzeby, usunąć pozostałości za pomocą drewnianego skrobaka, gąbki.
5. Produktu należy używać zgodnie z przeznaczeniem i zaleceniami zawartymi na opakowaniu.
6. Nie należy podgrzewać pustych naczyń.
7. Naczynie nie odpowiednie do zmywarki.
8. Dla pól ceramicznych:
 - Przed każdym użyciem należy zawsze sprawdzić, czy pod naczyniem nie ma resztek brudu.
 - Unikaj ciągnięcia lub przesuwania naczyń na powierzchni ceramicznej, ponieważ mogą się zarysować.
9. Unikaj używania ostrych lub spiczastych przedmiotów. Nigdy nie kroić w i na naczyniu.
10. Twoje naczynie nadaje się do użytku w piekarniku do 200 ° C.
11. Używaj rękawic kuchennych, ponieważ uchwyty mogą stać się bardzo gorące.
11. Regularnie sprawdzaj stałe pasowanie śrub uchwytów i w razie potrzeby dokręć je.
12. Należy używać pokrywki w celu zabezpieczenia przed rozpryskującym się tłuszczem .
13. Należy używać zgodnie z przeznaczeniem.

14. Naczynia z uszkodzoną powłoką nie powinny być używane.

Ważna uwaga:

- Nigdy nie podgrzewaj naczynia, gdy jest puste lub wypełnione tłuszczem
- Nie przegrzewać.
- Nigdy nie zostawiaj gorącego tłuszczu bez nadzoru. Płonący tłuszcz należy zgasić kocem, a nie wodą.

Uwaga!!! Garnki emaliowane mogą posiadać drobne niedoskonałości powstałe w naturalnym procesie produkcyjnym. Nie są to wady wpływające na jakość i czas użytkowania produktów.

Garnki emaliowane, jeśli są używane poprawnie, nie powinny powodować uszkodzenia płyty indukcyjnej.

Jednak istnieje kilka czynników, które warto wziąć pod uwagę, aby uniknąć potencjalnych problemów:

1. Uszkodzona powłoka emaliowana:

Jeśli garnki emaliowane mają uszkodzoną lub pękniętą powłokę, ostre krawędzie mogą potencjalnie zarysować powierzchnię płyty indukcyjnej. Dlatego ważne jest, aby zawsze sprawdzać stan garnka przed użyciem.

2. Ciężar i siła uderzenia:

Jeśli garnek upadnie lub będzie przesuwany po płycie indukcyjnej z dużą siłą, może to spowodować zarysowania lub pęknięcia na płycie. Należy unikać przesuwania garnków po płycie, aby uniknąć takich uszkodzeń.

3. Niezgodność z wymaganiami płyty indukcyjnej:

Płyty indukcyjne wymagają garnków, które mają odpowiednią metalową powierzchnię do działania z polem magnetycznym. Większość garnków emaliowanych ma stalowy lub żeliwny rdzeń, który powinien działać z płytą indukcyjną, ale niektóre garnki mogą nie być kompatybilne. Zawsze sprawdź, czy garnek jest oznaczony jako odpowiedni do używania na płycie indukcyjnej.

4. Używanie w wysokich temperaturach:

Zbyt wysokie temperatury mogą prowadzić do uszkodzenia powłoki emaliowanej, co z kolei może sprawić, że garnek stanie się bardziej podatny na uszkodzenia, które mogą w efekcie wpłynąć na powierzchnię płyty indukcyjnej.

Recommendations:

1. Before using the product for the first time, wash with a damp cloth with a little washing-up liquid and wipe dry.
2. rinse the pan with water before adding food that can easily burn.
3. To fry, heat the dish slightly, allow the fat to melt and then add the food to be fried. Do not turn the food until the bottom is brown.
4. to remove stubborn food residues, soak the pan in water and, if necessary, use a wooden scraper or sponge.
5. Use the product as intended and as recommended on the packaging.

6. Do not heat empty dishes.
 7. Dishes are not dishwasher safe.
 8. For ceramic surfaces:
 - Before each use, always check that there is no residue under the cookware.
 - Avoid pulling or moving dishes on the ceramic surface as this may cause scratches.
 9. Avoid using sharp or pointed objects. Never cut into or on the cookware.
 10. Your cookware is suitable for use in the oven up to 200°C.
 11. use oven gloves as the handles can become very hot.
 11. check the handle screws regularly for tightness and retighten if necessary.
 12. use the lid to protect against grease splashes.
 13. Use for its intended purpose.
 14. Do not use cookware with a damaged coating.
- Caution:
- Never heat the pan when it is empty or filled with fat.
 - Do not overheat.
 - Never leave hot fat unattended. Douse burning fat with a blanket, not water.
- Caution!!! Enamelled cookware may have minor imperfections resulting from the natural manufacturing process. These do not affect the quality and durability of the products.

Enamelled cookware, when used correctly, should not damage the induction hob. However, there are a few factors to consider to avoid potential problems:

1. Damaged enamel coating:

If enamel cookware has a damaged or cracked coating, the sharp edges can potentially scratch the surface of the induction hob. It is therefore important to check the condition of the pot before use.

2. weight and impact:

Dropping the stove or moving it across the induction hob with great force may cause scratches or cracks to appear on the hob. Avoid sliding the cooker on the hob to prevent such damage.

3. failure to comply with induction hob requirements:

Induction hobs require cookware with a suitable metal surface to work with the magnetic field. Most enamel pots have a steel or cast iron core that should work on an induction hob, but some pots may not be compatible. Always check that the pot is marked as suitable for use on an induction hob.

4. Use at high temperatures:

Excessively high temperatures can cause damage to the enamel coating, which in turn can make the cooker more susceptible to damage that may eventually affect the surface of the induction hob.

Empfehlungen:

1. vor dem ersten Gebrauch das Produkt mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel reinigen und trocken wischen.
2. Vor dem Einfüllen von leicht anbrennbaren Lebensmitteln die Schale mit Wasser ausspülen.
3. Zum Frittieren die Schale leicht erhitzen, das Fett schmelzen lassen und erst dann das Frittiergut hineingeben. Das Frittiergut erst wenden, wenn der Boden braun ist.
4. Hartnäckige Speisereste können in Wasser eingeweicht und gegebenenfalls mit einem Holzschaber oder Schwamm entfernt werden.
5. das Produkt bestimmungsgemäß und wie auf der Verpackung empfohlen verwenden.
6. leeres Geschirr nicht erhitzen.
7. Das Geschirr ist nicht spülmaschinengeeignet.
8. Für Ceranfelder:
 - Vor jedem Gebrauch prüfen, ob sich Schmutz unter dem Geschirr befindet.
 - Vermeiden Sie es, das Geschirr über die Keramikoberfläche zu ziehen oder zu schieben, da dies zu Kratzern führen kann.
9. Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände. Schneiden Sie niemals in oder auf dem Kochgeschirr.
10. Ihr Kochgeschirr ist für die Verwendung im Backofen bis 200°C geeignet.
11. Benutzen Sie Ofenhandschuhe, da die Griffe sehr heiß werden können.
11. Kontrollieren Sie regelmäßig den festen Sitz der Griffschrauben und ziehen Sie diese gegebenenfalls nach.
12. Verwenden Sie den Deckel zum Schutz vor Fettspritzern.

13. bestimmungsgemäßen Gebrauch.

14. Kochgeschirr mit beschädigter Beschichtung darf nicht verwendet werden.

Wichtiger Hinweis

- Erhitzen Sie das Kochgeschirr niemals im leeren oder mit Fett gefüllten Zustand.

- Nicht überhitzen.

- Heißes Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Löschen Sie brennendes Fett mit einer Decke, nicht mit Wasser.

Vorsicht! Emailliertes Kochgeschirr kann kleine Unvollkommenheiten aufweisen, die auf den natürlichen Herstellungsprozess zurückzuführen sind. Dies sind keine Fehler, die die Qualität und die Lebensdauer der Produkte beeinträchtigen.

Emailliertes Kochgeschirr sollte das Induktionskochfeld nicht beschädigen, wenn es richtig verwendet wird. Es gibt jedoch einige Faktoren, die beachtet werden sollten, um mögliche Probleme zu vermeiden:

1. Beschädigte Emailleschicht:

Wenn emaillierte Töpfe eine beschädigte oder rissige Beschichtung haben, können die scharfen Kanten die Oberfläche des Induktionskochfeldes zerkratzen. Es ist daher wichtig, den Zustand des Topfes vor der Verwendung zu überprüfen.

2. Gewicht und Stoß:

Wenn das Kochgeschirr herunterfällt oder mit großer Kraft über das Induktionskochfeld bewegt wird, können Kratzer oder Risse auf dem Kochfeld entstehen. Vermeiden Sie es, den Herd auf dem Kochfeld zu bewegen, um solche Schäden zu vermeiden.

3. Nichtbeachtung der Anforderungen für Induktionskochfelder:

Induktionskochfelder erfordern Kochgeschirr mit einer geeigneten Metalloberfläche, um mit dem Magnetfeld arbeiten zu können. Die meisten emaillierten Töpfe haben einen Kern aus Stahl oder Gusseisen, der mit einem Induktionskochfeld funktionieren sollte, aber einige Töpfe sind möglicherweise nicht kompatibel. Vergewissern Sie sich immer, dass der Topf als für die Verwendung auf einem Induktionskochfeld geeignet gekennzeichnet ist.

4. Verwendung bei hohen Temperaturen:

Zu hohe Temperaturen können die Emaillebeschichtung beschädigen, wodurch der Topf anfälliger für Beschädigungen wird, die schließlich die Oberfläche des Induktionskochfeldes angreifen können.

Doporučení:

Před prvním použitím výrobek omyjte vlhkým hadříkem s trochou prostředku na nádobí a otřete do sucha.

2. Před přidáním potravin, které se mohou snadno připálit, nádobu opláchněte vodou.

3. Chcete-li smažit, nádobu mírně zahřejte, nechte tuk rozpustit a teprve poté přidejte potraviny určené ke smažení. Smažené potraviny obraťte, až když jejich dno zhnědne.

4. Přichycené zbytky potravin lze namočit do vody a v případě potřeby odstranit dřevěnou škrabkou, houbičkou.

5. Výrobek používejte v souladu s jeho určením a podle doporučení na obalu.

6. Prázdné nádobí neohřívejte.

7. Nádobí není vhodné mýt v myčce nádobí.

8. Pro keramická pole:

- Před každým použitím vždy zkontrolujte, zda pod nádobím nejsou zbytky nečistot.

- Nádobí na keramickém povrchu netahejte a nepohybujte jím, protože by se mohlo poškrábat.

9. Nepoužívejte ostré nebo špičaté předměty. Nikdy neřežte do varného nádobí ani na něm.

10. Vaše nádobí je vhodné pro použití v troubě do 200 °C.

11. Používejte kuchyňské rukavice, protože rukojeti mohou být velmi horké.

11. Pravidelně kontrolujte trvalé uchycení šroubů rukojetí a v případě potřeby je dotáhněte.

12. K ochraně před rozstříkáváním tuku používejte poklici.

13. Používejte troubu v souladu s jejím určením.

14. Nádobí s poškozeným povrchem by se nemělo používat.

Důležité upozornění:

- Nikdy neohřívejte nádobí, když je prázdné nebo naplněné tukem

- Nepřehřívejte.

- Nikdy nenechávejte horký tuk bez dozoru. Hořící tuk uhasťte příkrývkou, nikoliv vodou.

Pozor!!! Smaltované nádobí může mít drobné nedokonalosti vzniklé přirozeným výrobním procesem. Nejedná se o vady, které by měly vliv na kvalitu a životnost výrobků.

Smaltowane naczynia by przy prawidłowym użytkowaniu nie miały spowodować uszkodzenia indukcyjnej płyty grzewczej. Istnieje jednak kilka czynników, które należy wziąć pod uwagę, aby uniknąć możliwych problemów:

1. Uszkodzony smaltowany powłok:

Jeśli ma smaltowane naczynia uszkodzone lub popękane powłok, mogą ostrze krawędzie potencjalnie poślizgnąć się powierzchnię indukcyjnej płyty grzewczej. Dlatego ważne jest zawsze przed użyciem sprawdzić stan garnka.

2. Ciężar i siła nacisku:

Jeśli garniec spadnie lub jeśli po indukcyjnej płycie grzewczej przesuwa się z dużą siłą, może to spowodować poślizgnięcie lub pęknięcie na płycie grzewczej. Wystrzegaj się przesuwania garnka po płycie grzewczej, aby uniknąć takiego uszkodzenia.

3. Nieuwzględnienie wymagań na indukcyjnej płytce grzewczej:

Indukcyjna płyta grzewcza wymaga naczyń, które mają odpowiednią powierzchnię metalową do pracy z magnetycznym polem. Większość smaltowanych naczyń ma stalowe lub aluminiowe jądro, które powinno współpracować z indukcyjną płytą grzewczą, ale niektóre garnki nie muszą być kompatybilne. Zawsze sprawdzaj, czy garniec jest oznaczony jako odpowiedni do użycia na indukcyjnej płycie grzewczej.

4. Używaj przy wysokich temperaturach:

Zbyt wysokie temperatury mogą prowadzić do uszkodzenia smaltowanego powłoki, co z kolei może zwiększyć podatność garnka na uszkodzenia, które mogą na koniec odfekalować powierzchnię indukcyjnej płyty grzewczej.

Rekomendacijos:

Prieš naudodami gaminį pirmą kartą, nuplaukite drėgna šluoste su trupučiu indų skysčio ir sausai nušluostykite.

2. Prieš įdėdami maisto, kuris gali lengvai užsidegti, indą nuplaukite vandeniu.

3. norėdami kepti, šiek tiek įkaitinkite indą, leiskite riebalams išsilydyti ir tik tada sudėkite kepamą maistą. Kepamą maistą apverskite tik tada, kai dugnas tampa rudas.

4. užsilikusius maisto likučius galima pamirkyti vandenyje ir, jei reikia, pašalinti mediniu gremžtuku, kempine.

5. Naudokite gaminį pagal paskirtį ir kaip rekomenduojama ant pakuotės.

6. Nešildykite tuščių indų.

7. Indai netinkami plauti indaplovėje.

8. Skirta keraminiams laukams:

- Prieš kiekvieną naudojimą visada patikrinkite, ar po indų paviršiumi nėra likusių nešvarumų.

- Venkite traukti ar judinti indus ant keraminio paviršiaus, nes jie gali susibraizyti.

9. Venkite naudoti aštrius ar smailius daiktus. Niekada nepjaustykite į ar ant virtuvės indų.

10. Jūsų indai tinkami naudoti orkaitėje iki 200 °C temperatūros.

11. Naudokite orkaitės pirštines, nes rankenos gali labai įkaisti.

11. Reguliariai tikrinkite, ar rankenų varžtai visam laikui prigludę, ir, jei reikia, priveržkite juos.

12. Naudokite dangtį, kad apsisaugotumėte nuo riebalų purslų.

13. Naudokite pagal paskirtį.

14. Negalima naudoti indų su pažeista danga.

Svarbi pastaba:

- Niekada nekaitinkite indų, kai jie yra tušti arba pripildyti riebalų

- Neperkaitinkite.

- Niekada nepalikite karštų riebalų be priežiūros. Degančius riebalus užgesinkite antklode, o ne vandeniui.

Dėmesio!!! Emaliuoti indai gali turėti nedidelių trūkumų, atsirandančių dėl natūralaus gamybos proceso. Tai nėra defektai, darantys įtaką gaminių kokybei ir tarnavimo laikui.

Tinkamai naudojami emaliuoti indai neturėtų pakenkti indukciniai kaitlentė. Tačiau, norint išvengti galimų problemų, reikia atsižvelgti į keletą veiksnių:

1. Pažeista emalio danga:

Jeigu emaliuotų puodų danga pažeista arba įtrūkusi, aštrūs kraštai gali subraižyti indukcinės kaitlentės paviršių. Todėl prieš naudojimą svarbu visada patikrinti kaitlentės būklę.

2. Svoris ir smūgio jėga:

Jeigu viryklė krenta arba yra judinama per indukcinę kaitlentę didele jėga, gali atsirasti įbrėžimų arba įtrūkimų ant kaitlentės. Kad išvengtumėte tokių pažeidimų, venkite stumdyti viryklę ant kaitlentės.

3. neatitikimas indukcinės kaitlentės reikalavimams:

Indukcinės kaitlentės reikalauja indų su tinkamu metaliniu paviršiumi, kad jie veiktų su magnetiniu lauku. Dauguma emaliuotų puodų turi plieninę arba ketaus šerdį, kuri turėtų veikti su indukciniai kaitlentė, tačiau kai kurie puodai gali būti nesuderinami. Visada patikrinkite, ar ant puodo pažymėta, kad jis tinkamas naudoti ant indukcinės kaitlentės.

4. Naudokite esant aukštai temperatūrai:

Dėl pernelyg aukštos temperatūros gali būti pažeista emalio danga, o tai savo ruožtu gali padidinti kaitvietės pažeidžiamumą, kuris ilgai gali paveikti indukcinės kaitlentės paviršių.

Odporúčania:

Pred prvým použitím výrobok umyte vlhkou handričkou s trochou tekutiny na riad a utrite do sucha.

2. Pred pridaním potravín, ktoré sa môžu ľahko pripáliť, nádobu opláchnite vodou.

3. Na vyprážanie misku mierne zohrejte, nechajte tuk roztopiť a až potom pridajte jedlo, ktoré sa má vyprážať. Smažené jedlo otočte až vtedy, keď jeho dno zhnedne.

4. Prilepené zvyšky jedla môžete namočiť do vody a v prípade potreby odstrániť drevenou škrabkou, hubkou.

5. Výrobok používajte v súlade s jeho určením a podľa odporúčaní na obale.

6. Neohrievajte prázdny riad.

7. Riad nie je vhodný do umývačky riadu.

8. Pre keramické polia:

- Pred každým použitím vždy skontrolujte, či pod riadom nie sú zvyšky nečistôt.

- Vyhnite sa ťahaniu alebo premiestňovaniu riadu na keramickom povrchu, pretože by sa mohol poškriabať.

9. Nepoužívajte ostré alebo špicaté predmety. Nikdy neorezávajú do varného riadu alebo na ňom.

10. Váš riad je vhodný na použitie v rúre do 200 °C.

11. Používajte kuchynské rukavice, pretože rukoväte môžu byť veľmi horúce.

11. Pravidelne kontrolujte trvalé uloženie skrutiek rukoväte a v prípade potreby ich dotiahnite.

12. Na ochranu pred rozstrekovaním tuku používajte pokrievku.

13. Používajte ju v súlade s jej určením.

14. Kuchynský riad s poškodeným povrchom nepoužívajte.

Dôležité upozornenie:

- Nikdy neohrievajte riad, keď je prázdny alebo naplnený tukom

- Neprehrievajte ho.

- Nikdy nenechávajte horúci tuk bez dozoru. Horiaci tuk uhasťe prikrývkou, nie vodou.

Pozor!!! Smaltovaný riad môže mať drobné nedokonalosti, ktoré sú výsledkom prirodzeného výrobného procesu.

Nejde o chyby, ktoré by mali vplyv na kvalitu a životnosť výrobkov.

Smaltovaný riad by pri správnom používaní nemal spôsobiť poškodenie indukčnej varnej dosky. Je však potrebné zvážiť niekoľko faktorov, aby ste sa vyhli možným problémom:

1. Poškodený smaltovaný povlak:

Ak majú smaltované hrnce poškodený alebo popraskaný povlak, ostré hrany môžu potenciálne poškriabať povrch indukčnej varnej dosky. Preto je dôležité vždy pred použitím skontrolovať stav hrnca.

2. Hmotnosť a nárazová sila:

Ak hrniec spadne alebo sa po indukčnej varnej doske pohybuje veľkou silou, môže to spôsobiť poškriabanie alebo praskliny na varnej doske. Vyhnite sa posúvaniu varnej dosky po varnej doske, aby ste predišli takémuto poškodeniu.

3. nedodržanie požiadaviek na indukčnú varnú dosku:

Indukčná varná doska vyžaduje riad, ktorý má vhodný kovový povrch na prácu s magnetickým poľom. Väčšina smaltovaných hrncov má oceľové alebo liatinové jadro, ktoré by malo fungovať s indukčnou varnou doskou, ale niektoré hrnce nemusia byť kompatibilné. Vždy skontrolujte, či je hrniec označený ako vhodný na použitie na indukčnej varnej doske.

4. Používajte pri vysokých teplotách:

Nadmerne vysoké teploty môžu viesť k poškodeniu smaltovaného povlaku, čo môže spôsobiť, že hrniec bude náchylnejší na poškodenie, ktoré môže nakoniec ovplyvniť povrch indukčnej varnej dosky.