

# INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I PIELĘGNACJI - NACZYNIA ZE STALI NIERDZEWNEJ SKOTTSBERG

Dotyczy garnków, rondli, patelni i innych naczyń ze stali nierdzewnej. Przed pierwszym użyciem przeczytaj całą instrukcję i zachowaj ją na przyszłość.

## 1. Przed pierwszym użyciem

- Usuń wszystkie elementy opakowania, etykiety, zabezpieczenia transportowe i sprawdź, czy produkt nie ma uszkodzeń mechanicznych.
- Umyj naczynie ciepłą wodą z płynem do naczyń i miękką gąbką/szczotką, następnie dokładnie opłucz i wytrzyj do sucha.
- **Nie wypalaj i nie sezonuj stali nierdzewnej.** Ten materiał nie wymaga tworzenia warstwy olejowej; przypalony olej może zostawić lepkie, brązowe osady trudne do usunięcia.
- Produkty ze stali nierdzewnej Skottsberg nadają się do gazu, indukcji, płyt ceramicznych/elektrycznych oraz piekarnika, o ile opis danego modelu nie stanowi inaczej.

## 2. Nagrzewanie i gotowanie

- **Nagrzewaj stopniowo.** Nie zaczynaj od maksymalnej mocy, szczególnie na indukcji; naczynia Skottsberg nagrzewają się szybko.
- **Nie przegrzewaj pustego naczynia.** Długie grzanie bez zawartości może prowadzić do przebarwień, odkształceń, przypaleń oleju albo uszkodzenia dna.
- Dobierz średnicę pola grzewczego do dna naczynia. Na gazie płomień nie powinien wychodzić poza dno.
- Patelnię rozgrzej przed dodaniem tłuszczu. Test wody: krople powinny „tańczyć” po powierzchni. Gdy natychmiast parują, patelnia jest zbyt gorąca.
- Składniki powinny mieć możliwie temperaturę pokojową i suchą powierzchnię. Zimne/mokre produkty mocniej przywierają i obniżają temperaturę patelni.
- Do produktów bogatych w białko, np. jaj, naleśników, mięsa i ryb, używaj odpowiedniej ilości oleju lub masła.
- Jeżeli jedzenie przywiera, nie zdejmaj go na siłę. Zmniejsz ogień i poczekaj - często odkleja się samo po utworzeniu skórki.
- **Sól dodawaj do płynu** lub do potrawy po rozpuszczeniu/ugotowaniu. Nie pozostawiaj kryształków soli na suchym dnie - może to powodować wżery/pitting.

## 3. Bezpieczeństwo użytkowania

- Używaj rękawic kuchennych. Uchwyty i pokrywki mogą się mocno nagrzewać, szczególnie w piekarniku, na gazie i przy długim gotowaniu.
- Na płytach szklanych i indukcyjnych naczynie podnoś zamiast przesuwając, aby nie porysować płyty ani dna.
- **Nie zalewaj rozgrzanego naczynia zimną wodą** i nie stawiaj go nagle na bardzo zimnej powierzchni - grozi to szokiem termicznym i odkształceniem.

## 4. Czyszczenie po użyciu

- Przed myciem pozostaw naczynie do stopniowego ostygnięcia. Mycie gorącego naczynia zimną wodą jest nieprawidłowe.
- Myj ciepłą wodą, płynem do naczyń i miękką gąbką/szczotką. Po myciu dokładnie osusz ręcznikiem, aby ograniczyć plamy po wodzie.
- **Zmywarka jest dopuszczalna** dla stali nierdzewnej Skottsberg, jednak dla długiej żywotności i lepszego wyglądu zalecane jest częste mycie ręczne.
- **Nie używaj wybielaczy**, amoniaku, agresywnych środków chemicznych ani ostrych narzędzi, które mogą uszkodzić powierzchnię.
- Uporczywe zabrudzenia: nalej trochę wody, dodaj sodę oczyszczoną lub ocet, podgrzej krótko, ostudź i umyj miękką gąbką.
- Białe/tęczowe plamy, zacieki mineralne i przebarwienia ciepłe są zwykle skutkiem minerałów, skrobi, soli lub temperatury; najczęściej nie wpływają na funkcję produktu.

## 5. Czego nie robić - przykłady użycia niezgodnego z instrukcją

- nie nagrzewać od razu na pełnej mocy ani nie przegrzewać pustego naczynia;
- nie wkładać gorącego naczynia pod zimną wodę, do zimnej wody ani na zimny blat;
- nie wypalać/sezonować stali nierdzewnej jak żeliwa lub stali węglowej;
- nie pozostawiać soli, kwaśnych resztek, przypaleń lub wody na dnie przez długi czas;
- nie używać produktu jako naczynia do przechowywania żywności, zwłaszcza słonej lub kwaśnej;
- nie kroić nożem bezpośrednio w naczyniu; nie uderzać metalowymi narzędziami o ranty i dno;
- nie stosować wybielaczy, amoniaku, środków do piekarników ani żrącej chemii;
- nie używać naczynia po upadku lub widocznym odkształceniu, jeśli wpływa to na stabilność albo kontakt z płytą grzewczą.

## 6. Reklamacje, zwroty i ocena produktu

- Produkt należy użytkować zgodnie z niniejszą instrukcją oraz przeznaczeniem: do przygotowywania żywności na właściwych źródłach ciepła.
- Ślady normalnego użytkowania, drobne rysy, zacieki, przebarwienia, osady mineralne, punktowe plamy po soli, przypalenia oraz zabrudzenia możliwe do usunięcia nie muszą oznaczać wady produktu.
- **Uszkodzenia powstałe wskutek przegrzania**, szoku termicznego, upadku, niewłaściwego czyszczenia, użycia agresywnej chemii, mechanicznego zarysowania, nieprawidłowego przechowywania lub użytkowania niezgodnego z instrukcją mogą zostać uznane za wynik niewłaściwego użycia, a nie wadę produktu.
- Każde zgłoszenie jest oceniane indywidualnie. Niniejsza instrukcja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta wynikających z przepisów o zgodności towaru z umową.

Podstawa merytoryczna: instrukcje i przewodnik pielęgnacji Skottsberg dla Stainless Steel Cookware. Wersja do dołączenia do zamówienia / regulaminu obsługi posprzedażowej.