

INFORMACJE O BEZPIECZEŃSTWIE DLA GARNKA ALUMINIOWEGO

1. Ogólne informacje o produkcie

- **Nazwa produktu:** Garnek aluminiowy
- **Materiał:** Wysokiej jakości aluminium
- **Przeznaczenie:** Gotowanie potraw na różnych rodzajach kuchenek: gazowych, elektrycznych, ceramicznych oraz indukcyjnych (jeśli garnek posiada ferromagnetyczne dno).
- **Powierzchnia:** Może być pokryta powłoką nieprzywierającą lub emaliowaną (jeśli dotyczy).

2. Zasady bezpiecznego użytkowania

1. Pierwsze użycie:

- Przed pierwszym użyciem garnek dokładnie umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu.
- Dokładnie osusz naczynie.

2. Gotowanie:

- Nie przegrzewaj pustego garnka – grozi to odkształceniem materiału.
- Używaj odpowiednich przyborów kuchennych (np. drewnianych lub silikonowych), aby uniknąć uszkodzenia powierzchni.
- Gotując na kuchenie gazowej, upewnij się, że płomień nie wychodzi poza krawędzie garnka.
- Unikaj gwałtownego schładzania gorącego naczynia – może to prowadzić do deformacji.

3. Kontakt z żywnością:

- Garnek aluminiowy nie powinien być używany do przechowywania kwaśnych i zasadowych potraw (np. pomidorów, kiszonek, octu), ponieważ długotrwały kontakt może prowadzić do reakcji z aluminium.

4. Bezpieczeństwo cieplne:

- Uważaj na rozgrzane uchwyty – mogą się nagrzewać w trakcie gotowania. Zaleca się stosowanie rękawic kuchennych.
- Nie pozostawiaj garnka z potrawą bez nadzoru podczas gotowania.

5. Środki ostrożności / BHP:

Podczas użytkowania produktu należy stosować **odpowiednie środki ochrony indywidualnej** – w tym w szczególności:

- **Rękawice ochronne** zabezpieczające przed oparzeniem gorącą powierzchnią,
- **Odzież ochronną** (fartuch kuchenny, strój roboczy) – szczególnie w środowisku profesjonalnym (gastronomia),

- **Nie dotykaj rozgrzanego garnka gołymi rękami** – stal nierdzewna silnie przewodzi ciepło; uchwyty i pokrywka mogą się nagrzewać. Zawsze używaj rękawic kuchennych lub silikonowych uchwytów.
- **Nie pozostawiaj garnka bez nadzoru na włączonym źródle ciepła** – może to doprowadzić do przypalenia żywności, przegrzania garnka, uszkodzenia powłok oraz stanowić zagrożenie pożarowe.
- **Nie przegrzewaj pustego garnka** – może to spowodować odkształcenie, przebarwienia powierzchni, a także zwiększyć ryzyko pęknięcia dna w wyniku szoku termicznego.
- **Nie umieszczaj garnka w kuchence mikrofalowej** – produkt metalowy nie jest przeznaczony do podgrzewania mikrofalowego; może dojść do iskrzenia i uszkodzenia urządzenia.
- **Nie stawiaj gorącego garnka bezpośrednio na zimnych lub mokrych powierzchniach** – może dojść do pęknięcia materiału lub uszkodzenia powierzchni blatu.
- **Unikaj długotrwałego kontaktu z substancjami korozyjnymi** – np. solą, octem, cytryną – mogą powodować mikrouszkodzenia lub odbarwienia powierzchni.
- **Nie przechowuj żywności w garnku przez dłuższy czas** – stal nierdzewna nie jest przeznaczona do długoterminowego kontaktu z kwaśnymi lub słonymi potrawami.
- **Nie używaj narzędzi metalowych do mieszania lub serwowania potraw** – mogą one zarysować powierzchnię i skrócić żywotność garnka. Zalecamy użycie narzędzi silikonowych, drewnianych lub nylonowych.
- **Unikaj gwałtownych zmian temperatury** – np. nie zalewaj gorącego garnka zimną wodą; może dojść do szoku termicznego i uszkodzenia struktury metalu.
- **Trzymaj garnek i jego pokrywę z dala od dzieci** – zarówno podczas gotowania, jak i bezpośrednio po – produkt może być gorący i stanowić zagrożenie oparzenia.
- **Nie podgrzewaj garnka na otwartym ogniu, jeśli nie jest do tego przystosowany** – w przypadku kuchenek gazowych należy upewnić się, że płomień nie wychodzi poza średnicę dna garnka.
- **Nie używaj garnka, jeśli zauważysz widoczne uszkodzenia** – np. pęknięcia uchwytów, odkształcenia dna, obłuzowane elementy – może to stwarzać ryzyko wypadku.
- **Nie stosuj silnych detergentów chlorowych, środków żrących ani szorstkich gąbek** – mogą one uszkodzić powierzchnię garnka i wpłynąć na bezpieczeństwo żywności.
- **Nie ustawiaj garnka blisko łatwopalnych materiałów** – szczególnie na kuchenkach gazowych – należy zachować bezpieczną odległość od zastłon, ręczników papierowych, opakowań itp.
- **Nie napełniaj garnka powyżej maksymalnego poziomu** – może to prowadzić do kipienia i oparzeń. Zawsze pozostaw przynajmniej 2–3 cm wolnej przestrzeni od brzegu.

Produkt został wyprodukowany z zachowaniem zasad dobrej praktyki produkcyjnej i jest **bezpieczny w przewidzianym zastosowaniu**.

Z uwagi na bezpieczeństwo użytkownika oraz w celu zachowania pełnej funkcjonalności i trwałości produktu, bezwzględnie zaleca się ściśle przestrzeganie przedstawionych zaleceń i ostrzeżeń. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody materialne lub niematerialne powstałe w wyniku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem lub z naruszeniem zasad określonych w niniejszym dokumencie.

6. Mycie i konserwacja:

- Garnek należy myć ręcznie, aby zachować jego trwałość.
- Unikaj stosowania ostrych gąbek, druciaków oraz ściernych środków czyszczących, które mogą uszkodzić powierzchnię.
- W przypadku przypalenia potrawy, namocz garnek/patelnię w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu przed myciem.
- Garnków aluminiowych nie należy myć w zmywarce, chyba że producent wyraźnie to zaleca.

3. Ostrzeżenia

1. Produkt **nie jest przeznaczony do stosowania w piekarniku** (chyba że producent zaznaczył inaczej).
2. **Unikaj przechowywania żywności** w garnku aluminiowej, aby zapobiec możliwym reakcjom chemicznym.
3. Garnek nie nadaje się do użycia w **mikrofalówce**.

4. Korzyści z użytkowania garnka/patelni aluminiowej

- Doskonałe przewodzenie ciepła, co umożliwia szybkie i równomierne gotowanie.
- Lekka konstrukcja, ułatwiająca użytkowanie.
- Wytrzymałość i odporność na uszkodzenia mechaniczne przy odpowiedniej konserwacji.

5. Zalecenia dodatkowe

- Przechowuj garnek w suchym miejscu, aby uniknąć korozji.
- Użytkowanie zgodne z powyższymi wskazówkami wydłuży żywotność produktu i zapewni jego bezpieczeństwo.

[EN]

SAFETY INFORMATION FOR ALUMINUM COOKING POT

1. General Product Information

- **Product name:** Aluminum cooking pot
- **Material:** High-quality aluminum
- **Purpose:** Cooking food on various types of stoves: gas, electric, ceramic, and induction (if the pot has a ferromagnetic bottom).
- **Surface:** May be coated with a non-stick or enamel layer (if applicable).

2. Safe Use Guidelines

1. First use:

- Before first use, wash the pot thoroughly in warm water with a mild detergent.
- Dry the cookware completely.

2. Cooking:

- Do not overheat an empty pot – risk of deformation.
- Use appropriate kitchen utensils (e.g., wooden or silicone) to avoid damaging the surface.
- When cooking on a gas stove, make sure the flame does not extend beyond the pot's edges.
- Avoid sudden cooling of a hot pot – this may cause deformation.

3. Food contact:

- Aluminum cookware should not be used for storing acidic or alkaline foods (e.g., tomatoes, pickles, vinegar), as prolonged contact may cause a reaction with aluminum.

4. Heat safety:

- Be cautious of hot handles – they may heat up during cooking. Use oven mitts.
- Do not leave the pot with food unattended while cooking.

5. Safety / Health & Safety Precautions (HSE):

When using the product, observe the following precautions and protective measures:

- Use protective gloves to prevent burns from hot surfaces.
- Use protective clothing (kitchen apron, work uniform), especially in professional environments (catering, gastronomy).
- Do not touch the hot pot with bare hands – aluminum conducts heat; handles and lid can become very hot. Always use oven mitts or silicone grips.

- Do not leave the pot unattended on an active heat source – this may cause food to burn, overheat the pot, damage the coating, or present a fire hazard.
- Do not overheat an empty pot – this may cause warping, surface discoloration, or cracking of the base due to thermal shock.
- Do not use the pot in a microwave oven – metal is not suitable for microwave heating and may cause sparking or damage to the appliance.
- Do not place a hot pot directly on cold or wet surfaces – this may cause material cracking or damage to countertops.
- Avoid prolonged contact with corrosive substances such as salt, vinegar, or lemon – these may cause micro-damage or surface discoloration.
- Do not store food in the pot for long periods – aluminum is not intended for prolonged contact with acidic or salty foods.
- Do not use metal tools for stirring or serving – they may scratch the surface and reduce product lifespan. Use silicone, wooden, or nylon utensils instead.
- Avoid sudden temperature changes – e.g., do not pour cold water into a hot pot; thermal shock may damage the metal structure.
- Keep the pot and its lid away from children – both during and after cooking – as they may be very hot and cause burns.
- Do not heat the pot over an open flame unless it is designed for it – on gas stoves, ensure the flame does not extend beyond the bottom diameter.
- Do not use the pot if you notice visible damage – e.g., cracked handles, warped bottom, loose parts – as this may cause accidents.
- Do not use strong chlorine-based detergents, caustic agents, or abrasive sponges – these may damage the surface and affect food safety.
- Do not place the pot near flammable materials – especially when cooking on gas stoves – maintain a safe distance from curtains, paper towels, packaging, etc.
- Do not overfill the pot – always leave at least 2–3 cm from the rim to prevent boiling over and burns.

The product was manufactured in compliance with good manufacturing practices and is safe when used as intended.

For user safety and to maintain the full functionality and durability of the product, it is strongly recommended to follow the above guidelines and warnings.

The manufacturer is not liable for any material or immaterial damage resulting from misuse or failure to comply with the rules specified in this document.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the pot to maintain its durability.
- Avoid using abrasive sponges, scouring pads, or harsh cleaning agents that may damage the surface.
- In case of burnt food, soak the pot in warm water with mild detergent before washing.
- Aluminum cookware should not be washed in a dishwasher unless the manufacturer specifically recommends it.

3. Warnings

1. The product is not intended for oven use (unless stated otherwise by the manufacturer).
2. Avoid storing food in an aluminum pot to prevent possible chemical reactions.
3. The pot must not be used in a microwave oven.

4. Benefits of Using an Aluminum Pot / Pan

- Excellent heat conduction, enabling fast and even cooking.
- Lightweight construction for easy handling.
- Durability and resistance to mechanical damage when properly maintained.

5. Additional Recommendations

- Store the pot in a dry place to avoid corrosion.
- Following the above instructions will extend the product's lifespan and ensure safe use.