

AROTRADE

Przed pierwszym użyciem

Udanego rozpakowywania nowego zakupu! (Pamiętaj, by usunąć etykiety i elementy opakowania.)

Umyj produkt w ciepłej wodzie z delikatnym płynem do mycia, a potem dokładnie spłucz i wysusz.

Przygotuj wewnętrzną powłokę nieprzywierającą nasmarowując ją olejem roślinnym lub kukurydzianym przy użyciu ręcznika papierowego. Następnie przemyj produkt gorącą wodą i dokładnie osusz.

Gotowanie

Zadbaj o ochronę – zawsze używaj rękawic kuchennych, gdy dotykasz gorących powierzchni.

Podczas gotowania zalecamy korzystanie z silikonowych przyborów lub innych akcesoriów wykonanych z drewna lub tworzywa odpornego na wysokie temperatury. Przybory metalowe powinny być używane ostrożnie. Nie powinno się nimi skrobać po powierzchni nieprzywierającej. Unikaj uderzania metalowymi przyborami o górną krawędź produktu z nieprzywierającą powłoką, by uniknąć jej uszkodzenia. **NIE NALEŻY** używać mikserów, blenderów ręcznych, elektrycznych lub akumulatorowych, noży ani innych ostrych narzędzi wewnątrz nieprzywierającą powłoką, ponieważ może się ona uszkodzić.

Używaj produktu na palniku odpowiedniej wielkości. Dzięki temu jedzenie będzie gotowało się bardziej równomiernie i zmniejszysz ryzyko zniszczenia uchwytów oraz ścianek bocznych. Jest to szczególnie istotne w przypadku kuchenek indukcyjnych: jeśli

produkt zostanie postawiony na palniku o nieodpowiedniej wielkości, kuchenka może go „nie rozpoznać”.

Najlepsze rezultaty uzyskasz na małym lub średnim ogniu – nawet w przypadku smażenia i obsmażania. Nagrzewaj garnek stopniowo, by potrawy ugotowały się równomiernie, dzięki czemu będą miały wspaniały smak. Jeśli musisz wykorzystać duży ogień, obniż moc palnika po osiągnięciu pożądanej temperatury.

Aby smażyć bez tłuszczu, podgrzej produkt na średnim ogniu przez około 2 minuty. Po tym czasie naczynie jest gotowe, aby umieścić w nim jedzenie. Nie zostawiaj produktu bez nadzoru i nie pozwól, by sucha powłoka nieprzywierająca się przegrzała. Może to spowodować jej uszkodzenie.

Gotowanie składników o niskim punkcie dymienia (jak oliwa z oliwek) w wyższych temperaturach może spowodować stałe zniszczenie nieprzywierającej powłoki oraz odbarwienie. Nie używaj olejów w sprayu, ponieważ mają one niski punkt dymienia.

Jeśli używasz kuchenki indukcyjnej, korzystaj z funkcji „booster” wyłącznie do szybkiego podgrzewania dużej ilości wody.

Nigdy nie przesuwaj produktu na kuchence ze szklaną płytą, ponieważ może to uszkodzić produkt oraz szkło. Zawsze podnoś produkt, jeśli chcesz go przestawić.

Czyszczenie

Zanim wyczyścisz produkt poczekaj kilka minut, aby produkt się wystudził. Nie zanurzaj i nie napełniaj gorącego produktu zimną wodą, ponieważ gwałtowne zmiany temperatury mogą go uszkodzić.

Zalecamy ręczne mycie produktu w ciepłej wodzie z delikatnym płynem do mycia, a nie w zmywarce, ponieważ wydłuży to trwałość nieprzywierającej powłoki.

Nie używaj ściernych środków czyszczących ani metalowych, bardzo szorstkich lub twardych ścierek lub szczotek na żadnej z powierzchni.