stalgast
ekspert gastronomiczny

INSTRUKCJA OBSŁUGI

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA GARNKÓW, POJEMNNIKÓW GN, RONDLI I PATELNI ZE STALI NIERDZEWNEJ

- **zabrania się** podgrzewania pustych garnków, GN-ów, rondli i patelni;
- **zabrania się** dodawania soli do zimnej wody
- **zabrania się** sypania soli do pustych garnków, GN-ów, rondli i patelni
- sól **należy** sypać tylko i wyłącznie na gorącą wodę;
- garnki, rondle i patelnie **należy** ustawić centralnie na źródle ciepła
- po doprowadzeniu potrawy do temperatury wrzenia **należy** zmniejszyć dopływ ciepła, tak aby **tylko** podtrzymać proces gotowania;
- potrawy gęste lub odgrzewane **należy** doprowadzać do oczekiwanej temperatury powoli, **często mieszając**;
- garnki wypełnione żywnością zdejmować, przestawiać lub przesuwać **zawsze** chwytając za dwa uchwyty jednocześnie;
- **należy** pamiętać, że uchwyty mogą się nagrzewać do wysokich temperatur, **zaleca się** więc używać rękawic ochronnych;
- **nie wolno** dokonywać samodzielnych napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych;
- garnki,pojemniki GN, rondle i patelnie z zauważonymi uszkodzeniami należy **natychmiast** wycofać z użycia;
- myć **po każdym** użyciu, stosując ogólnie dostępne środki do mycia;
- można myć w zmywarkach;
- **zabrania się** przechowywania żywności w garnkach, rondlach i na patelniach;
- **nie przestrzeganie w/w zaleceń może doprowadzić między innymi do:**
  - **przebarwienia powierzchni**
  - **ubytków materiału na powierzchni wewnętrznej**
  - **rozwarstwienie dna**

co skutkuje utratą gwarancji.

Stalgast sp. z o.o. ul. Staniewicka 5 03-310 Warszawa
tel.: 22 517 15 75 fax: 22 517 15 77 www.stalgast.com email: stalgast@stalgast.com