stalgast
ekspert gastronomiczny

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Patelnie i naczynia żeliwne

Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

Kopiowanie niniejszej instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

UWAGA: Przed pierwszym użyciem naczyń należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych bez zapowiedzi.

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie naczyń lub zranienie osób.
- Naczynia mogą być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostały zaprojektowane.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem.

Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie zdrowia lub życia.

UWAGA: Patelnie i naczynia nagrzewają się podczas pracy. Zaleca się używanie rękawic ochronnych (termoizolacyjnych) w celu zabezpieczenia przed poparzeniem.

2. BUDOWA

2.1. Przeznaczenie

Patelnie i naczynia przeznaczone są do przygotowywania, podgrzewania i grilowania posiłków itp.

2.2. Opis

Patelnie i naczynia zostały zaprojektowane do użytku profesjonalnego jak i domowego.

Wykonane zostały z żeliwa o wysokiej jakości.

3. INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Przed pierwszym użyciem należy przepłukać naczynie gorącą wodą. Nie wolno używać płynu do naczyń oraz myć w zmywarkach. Dokładnie osuszone naczynie żeliwne nadaje się do użycia.

Do przewracania i/lub mieszania żywności należy używać tylko i wyłącznie przyborów przystosowanych do powierzchni żeliwnych.

Naczynia żeliwne należy rozgrzewać tylko podczas gdy na ich powierzchni znajduje się olej lub inny tłuszcz.

Zanurzenie gorącej patelni lub naczynia w wodzie może spowodować uszkodzenie powierzchni roboczej. Uszkodzenia takie nie podlegają gwarancji

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Naczynia i patelnie żeliwne myje się gorącą wodą bez detergentów, myjką lub gąbką. **Naczyń i patelni nie wolno myć w zmywarce.**

Po użyciu warto nasmarować naczynie lub patelnię odrobiną oleju spożywczego lub innego tłuszczu. Pomoże to w przywróceniu naczyniu świeżości i w odpowiedniej konserwacji.

Pod żadnym pozorem nie należy wlewać do rozgrzanego naczynia zimnych płynów.

Aby naczynie czy patelnia służyły przez długie lata, warto co jakiś czas zadbać o nie. Do naczynia wlewa się olej , po czym podgrzewa je się na kuchence lub w piekarniku. Gdy ścianki wchłoną część tłuszczu, należy ostudzić naczynie, po czym wytrzeć nadmiar oleju suchą ściereczką lub papierowym ręcznikiem. Należy pamiętać o zapewnieniu odpowiedniej wentylacji pomieszczenia.

Naczyń żeliwnych nie należy przechowywać przykrytych. W szczelnie zamkniętym naczyniu mogą pojawiać się ślady rdzy.

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