# INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA, KONSERWACJI I BEZPIECZEŃSTWA PATELNI I GARNKÓW

## OPIS WYROBU

Garnki i patelnie mogą być wykonane z różnych materiałów, takich jak stal nierdzewna, aluminium, żeliwo czy ceramika. Każdy materiał ma swoje unikalne właściwości, które wpływają na sposób gotowania i konserwacji. Patelnie i garnki są przystosowane do kontaktu z żywnością.

## 1. UŻYTKOWANIE

Należy zapoznać się z oznaczeniami na opakowaniu i produkcie, aby bezpiecznie użytkować i konserwować naczynie.

Przed pierwszym użyciem należy umyć produkt w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem i dokładnie wypłukać. Nie należy używać drapaków ani szorstkich gąbek mogących zarysować naczynie.

Patelnie i garnki mogą być używane na różnych rodzajach kuchenek, takich jak gazowe, elektryczne, ceramiczne i indukcyjne (zgodnie z oznaczeniem na produkcie).

Gotowanie: Podczas gotowania należy zwracać uwagę na właściwe ustawienie naczynia na źródle ciepła (palniku, polu grzewczym, polu indukcyjnym) w celu optymalizacji procesu gotowania i uniknięcia ryzyka poparzenia użytkownika lub odbarwienia naczynia. Nie należy korzystać z metalowych narzędzi kuchennych (łopatki, łyżki, itp.) mogących zarysować powierzchnię. Zaleca się stosowanie drewnianych, silikonowych lub plastikowych.

Kategorycznie zabrania się podgrzewania pustej patelni lub garnka.

## 2. KONSERWACJA

Przechowywanie. Naczynia należy przechowywać w suchym miejscu, unikając bezpośredniego kontaktu z ostrymi przedmiotami, które mogą uszkodzić powierzchnię.

Czyszczenie. Naczynia należy myć regularnie zarówno na zewnątrz, jak i wewnątrz, używając łagodnych detergentów i miękkiej gąbki. Unikać używania szorstkich środków czyszczących, które mogą zarysować powierzchnię.

Mycie w zmywarce: Należy zapoznać się z oznaczeniem na opakowaniu naczynia. Większość patelni i garnków można myć w zmywarce, chyba że na produkcie/etykiecie jest zaznaczone inaczej. Naczynia z delikatnymi powłokami mogą wymagać mycia ręcznego. Unikaj mycia w zmywarce naczyń z delikatnymi zdobieniami, aby zapobiec uszkodzeniom.

Unikać powłok nieprzywierających. Unikaj stosowania ostrych narzędzi i mocnych detergentów, które mogą uszkodzić powłokę nieprzywierającą.

## 3. BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA

Unikać nagłych zmian temperatury. Nie wolno wkładać gorących naczyń bezpośrednio do zimnej wody ani stawiać zimnych naczyń na gorący palnik, aby zapobiec uszkodzeniom.

Bezpieczne przenoszenie. Podczas gotowania uchwyty czy pokrywki mogą się nagrzewać. Zalecamy używanie rękawic ochronnych, aby zapobiec poparzeniom i zapewnić pewny chwyt podczas przenoszenia gorących naczyń.

Monitorowanie podczas gotowania. Nie wolno pozostawiać garnków i patelni bez nadzoru podczas gotowania, aby uniknąć przegrzania i uszkodzeń.

Okresowo zalecamy sprawdzanie stanu technicznego patelni, garnka, aby upewnić się, że są nadal bezpieczne do dalszego użytku.

**Bezpieczeństwo dzieci. Naczynia kuchenne, takie jak patelnie i garnki, powinny być używane wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych, aby zapobiec ryzyku poparzeń, skaleczeń lub innych obrażeń u dzieci. Należy zadbać o to, by dzieci nie miały dostępu do rozgrzanych naczyń oraz gorących powierzchni.**