

lamart
by Pierre lamart

LEGER
PRESTIGE
JOLI

G2 Vážený zákazníku,

do rukou se Vám dostává: kvalitní nerezové nádobí vyrobeno z prvotřídní nerezavějící oceli. Designové nerezové nádobí vyrobeno z prvotřídní nerezavějící oceli, opatřeno silným sendvičovým dnem a velmi elegantními úchyty pro větší bezpečnost, funkčnost a pohodlí. Poklice z odolného skla s otvorem páry pro dokonalou kontrolu vaření. Vhodné pro všechny typy sporáků - plynové, elektrické, sklokeramické a indukční. Snadná údržba a čištění. 3 roky záruka.

Návod k použití:

1. Výrobek z velmi kvalitní nerezové oceli je odolný vůči teplotám do 210 °C – nadměrně vysoké teploty mohou pak již poškodit nebo deformovat výrobek.
2. Nádobí vždy umyjte v teplé vodě se saponátem, aby jste odstranili veškeré nečistoty. Výrobek opláchněte a osušte. Následně potřete kapkou oleje pro zachování kvality povrchu. Papírovou utěrkou odstraňte přebytečný olej (ošetřujte takto výrobek pravidelně a udržujte tak nádobí v perfektním stavu).
3. Ujistěte se, že velikost plotýnky sporáku odpovídá velikosti vašeho výrobku a není širší než okraje nádobí, čímž zabráníte nadměrnému ožehnutí vnějšího povrchu - vždy stačí využít pro vaření mírný plamen. Využijte termoakumulační vlastnosti nádobí, které umožňují delší držení tepla v nádobě a také úsporu energie
4. Nikdy nenechávejte nádobí na plotně bez dozoru. Před očištěním nechte nádobí vychladnout.
5. Pro odstranění lehkých skvrn po vaření (připálení) nechte nádobí odmočit v horké vodě se saponátem a následně utřete dosucha měkkým hadrem. V případě skvrn v pánvi nebo hrnci ohřejte trochu bílého octu a potom umyjte běžným způsobem. Tyto skvrny však v žádném případě nesnižují vlastnosti produktu.
6. Doporučujeme na nerezový povrch nepoužívat kovové náčiní a nekrájet jídlo v pánvích a hrncích.
7. Nerez nádobí se velmi dobře udržuje a čistí, při ručním mytí používejte pouze měkké hadry a houbičky, které nepoškrábou daný povrch. Nepoužívejte agresivní chemické produkty. Mytí v myčce na nádobí je možné – pozor však na tvrdost vody a použití příliš agresivních čistících prostředků, které mohou vést ke změně barvy povrchu nádobí. Tyto změny však neomezuji funkčnost či zdravotní nezávadnost nádobí.
8. Pro zachování dlouhé životnosti výrobku, zacházejte s nádobím opatrně a snažte se nepoškrábat jeho povrch.

Bezpečnostní upozornění:

Vlivem vysoké teploty (**nad 210 °C**) může dojít k poškození nádoby nebo vika. Při použití ostrých kovových nástrojů může dojít k poškození (poškrábání) povrchu (např. nůž, vidlička). Při použití drsných a agresivních čistících prostředků může dojít k poškození povrchu (např. žíravé prostředky na čištění trub). Při neopatrné manipulaci (např. s víkem) může dojít k poškození povrchu (otlučením). **Tyto „stopy“ nemají sebemenší vliv na kvalitu přípravky jídla ani celkovou životnost nádoby, pouze je narušen estetický vzhled.** Vlivem nastavení vysoké teploty zdroje tepla, může dojít k poškození povrchu (spálení).

Ekologie:

Dle velikosti produktu, jsou na všech výrobcích vytištěny znaky materiálů použitých na výrobu balení, komponentů a příslušenství, jakož i jejich recyklace. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty. **Igelitový sáček odkládejte mimo dosah dětí, nebezpečí udušení.**

Kupující byl seznámen s funkcí a se zacházením s výrobkem.

SI3 Vážený kupujúci,

do rúk sa vám dostáva: kvalitný antikorový riad vyrobený z prvotriednej nehrdzavejúcej ocele. Dizajnový antikorový riad vyrobený z prvotriednej nehrdzavejúcej ocele so silným sendvičovým dnom a veľmi elegantnými uchami pre väčšiu bezpečnosť, funkčnosť a pohodlie. Pokrievka z odolného skla a otvorom na paru po dokonalej kontrole varenia. Vhodné na všetky typy sporákov – plynové, elektrické, sklokeramické a indukčné. Jednoduchá údržba a čistenie. 3 roky záruka.

Návod na použitie:

1. Výrobok z veľmi kvalitnej nehrdzavejúcej ocele je odolný voči teplotám do 210 °C – nadmerne vysoké teploty môžu už poškodiť alebo deformovať výrobok.
2. Riad vždy umyte v teplej vode so saponátom, aby ste odstránili všetky nečistoty. Výrobok opláchnite a osušte. Následne potrite kvapkou oleja na zachovanie kvality povrchu. Papierovou utierkou odstráňte prebytočný olej (ošetrujte takto výrobok pravidelne a udržiavajte tak riad v perfektnom stave).
3. Uistite sa, že veľkosť platne sporáka zodpovedá veľkosti vášho výrobku a nie je širšia než okraje riadu, čím zabránite nadmernému opáleniu vonkajšieho povrchu – vždy stačí využiť na varenie mierny plameň. Využite termoakumulačné vlastnosti riadu, ktoré umožňujú dlhšie držanie tepla v nádobe a tiež úsporu energie
4. Nikdy nenechávajte riad na platni bez dozoru. Pred očistením nechajte riad vychladnúť.
5. Na odstránenie ľahkých škvrn po varení (pripálení) nechajte riad odmočiť v horúcej vode so saponátom a následne utrite dosucha mäkkou handrou. V prípade škvrn v panvici alebo hrnci ohrejte trochu bieleho octu a potom umyte bežným spôsobom. Tieto škvrny však v žiadnom prípade neznižujú vlastnosti produktu.
6. Odporúčame na antikorový povrch nepoužívať kovové náčinie a nekrajať jedlo v panviciach a hrncoch.
7. Antikorový riad sa veľmi dobre udržiava a čistí, pri ručnom umývaní používajte iba mäkké handry a hubky, ktoré nepoškriabu daný povrch. Nepoužívajte agresívne chemické produkty. Umývanie v umývačke riadu je možné – pozor však na tvrdosť vody a použitie príliš agresívnych čistiacich prostriedkov, ktoré môžu viesť k zmene farby povrchu riadu. Tieto zmeny však neobmedzujú funkčnosť či zdravotnú neškodnosť riadu.
8. Na zachovanie dlhej životnosti výrobku zaobchádzajte s riadom opatrne a snažte sa nepoškriabať jeho povrch.

Bezpečnostné upozornenia:

Vplyvom vysokej teploty (**nad 210 °C**) môže dôjsť k poškodeniu nádoby alebo veka. Pri použití ostrého kovového náčinia môže dôjsť k poškodeniu (poškriabaniu) povrchu (napr. nôž, vidlička). Pri použití drsných a agresívnych čistiacich prostriedkov môže dôjsť k poškodeniu povrchu (napr. žieravé prostriedky na čistenie rúr). Pri neopatrnej manipulácii (napr. s vekom) môže dôjsť k poškodeniu povrchu (otlčením). **Tieto „stopy“ nemajú najmenší vplyv na kvalitu prípravy jedla ani celkovú životnosť nádoby, iba je narušený estetický vzhľad.** Vplyvom nastavenia vysokej teploty zdroja tepla môže dôjsť k poškodeniu povrchu (spáleniu).

Ekológia:

Podľa veľkosti produktu sú na všetkých výrobkoch vytlačené znaky materiálov použitých na výrobu balenia, komponentov a príslušenstva, ako aj ich recykliácie. Správnu likvidáciu tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. **Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty. Igelitové vrecko odkladajte mimo dosahu detí, nebezpečenstvo udusenia sa.**

Kupujúci bol oboznámený s funkciou a so zaobchádzaním s výrobkom.

EN Dear customer,

you are now holding: quality stainless steel cookware made from first-class stainless steel. Design stainless steel cookware made from first-class corrosion resistant steel with a solid sandwich base and very elegant handles for greater safety, functionality and comfort. Lid from durable glass and steam outlet for precise cooking control. Suitable for all stove types - gas, electric, glass ceramic and induction.. Easy maintenance and cleaning. 3-year warranty.

Operating instructions:

1. The product is made from very high quality stainless steel and is resistant against temperatures of up to 210 °C – however, extremely high temperatures may damage or deform the product.
2. Always wash the cookware in hot water using detergent in order to remove all food residues. Rinse and dry the product. Then wipe with a drop of oil to maintain the quality surface. Use a paper towel to remove excess oil (treat your product in this way to keep it in perfect condition).
3. Ensure that the size of the hotplate on the stove corresponds to the size of your product and that it is not wider than the edge of the cookware. This will prevent the exterior surface from overheating - it is always sufficient to use a gentle flame for cooking. Take advantage of the cookware's thermal heat accumulation property, which helps retain heat in the container longer and saves energy
4. Never leave the cookware on a hotplate without supervision. Allow the cookware to cool down before cleaning it.
5. To remove light stains after cooking (baked on stains), leave the cookware to soak in hot water with detergent and then wipe dry using a soft cloth. If the pot or pan becomes stained, heat up some white vinegar and then wash as usual. These stains have no effect on the properties of the product.
6. We recommend that you do not use metal utensils on the stainless steel surface or cut food inside the pots and pans.
7. The stainless steel cookware is very easy to maintain and clean; when cleaning by hand use only soft wipes and sponges that will not scratch the surface. Do not use aggressive chemical products. It is possible to wash the cookware in a dishwasher – however avoid hard water and excessively aggressive cleaning agents, which could cause the surface colour of the cookware to change. Nevertheless, these changes have no effect on the functionality or health properties of the cookware.
8. To ensure that the product serves you for a long time, treat the cookware with care and try not to scratch its surface.

Safety notice:

Temperatures (**above 210 °C**) may damage the cookware or the lid. The use of sharp metal tools (e.g. knife, fork) may damage (scratch) the surface. The use of coarse or aggressive cleaning agents can damage the surface (e.g. caustic pipe cleaning agents). Negligent handling (e.g. of the lid) may lead to surface damage (chipping). **These „footprints“ do not have the slightest effect on the quality of the prepared food nor on the lifetime of the cookware, they only affect its aesthetic appearance.** Through the effect of high temperature of the heat source, the surface may be damaged (burned).

Ecology:

Depending on the size of the product, all products have marks printed on them denoting the material used for the production of the packaging, component and accessories, as well as their recycling. Correct disposal of this product helps save valuable natural resources and prevents damage to the environment caused by improper waste disposal. Ask your local authorities or collection facility for more details. In accordance with national regulations penalties may be imposed for the incorrect disposal of this type of waste. **Keep plastic bags out of the reach of children, danger of suffocation.**

The purchaser was informed about the function and handling of the product.

Szanowni Klienci,

prekazuujemy Państwu wysokiej jakości naczynie nierdzewne wyprodukowane ze stali nierdzewnej pierwszej klasy. Naczynie nierdzewne o nowoczesnym wzornictwie, wyprodukowane ze stali nierdzewnej pierwszej klasy, wyposażone w grube dno kanapkowe i niezwykle eleganckie uchwyty zapewniające większe bezpieczeństwo, funkcjonalności i wygodę. Pokrywki z odpornego szkła i otworem na parę, zapewniające dokładną kontrolę gotowania. Przeznaczone do wszystkich typów kuchenek - gazowych, elektrycznych, płyt ceramicznych i indukcyjnych. Wygodne w użyciu, łatwe w czyszczeniu. 3-letnia gwarancja.

Instrukcja obsługi:

1. Produkt wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej odporny na temperatury do 210 °C – nadmiernie wysokie temperatury mogą spowodować uszkodzenie lub zdeformowanie wyrobu.
2. W celu usunięcia wszelkich zanieczyszczeń naczynia należy myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń. Naczynia trzeba najpierw opłukać, a następnie wysuszyć. Aby zachować wysokiej jakości powierzchnię, wysmaruj naczynie kroplą oleju. Za pomocą ręcznika papierowego usuń reszkę oleju (aby zachować naczynie w idealnym stanie należy je konserwować w ten sposób regularnie).
3. Upewnij się, że rozmiar palnika kuchenki odpowiada rozmiarowi naczynia i nie jest szerszy od jego krawędzi. Zapobiegiesz w ten sposób opaleniu zewnętrznej powierzchni. Do gotowania wystarczy skorzystać ze średniego płomienia. Wykorzystaj termoregulacyjne właściwości naczynia, umożliwiające dłuższe utrzymywanie ciepła w naczyniu oraz oszczędność energii
4. Podczas gotowania nie wolno zostawiać naczynia bez nadzoru. Przed umyciem naczynia należy odstawić je do ostygnięcia.
5. Mocno zabrudzone naczynia należy odmoczyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Naczynie należy następnie wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Płamy można usunąć, ogrzewając najpierw w naczyniu niewielką ilość białego octu, a następnie umyć go w zwykły sposób. Płamy te w żadnym wypadku nie obniżają jakości produktu.
6. Do nierdzewnej powierzchni nie należy używać metalowych narzędzi ani kroić jedzenia na patelni lub w garnkach.
7. Naczynia nierdzewne są łatwe w czyszczeniu i utrzymaniu. Podczas mycia ręcznego należy stosować wyłącznie miękkie gąbki i ściereczki nie powodujące zarysowań powierzchni. Nie wolno stosować agresywnych środków czyszczących. Naczynia jest można myć w zmywarkach – trzeba jednak brać pod uwagę twardość wody i nie stosować agresywnych środków czyszczących, które mogłyby spowodować zmianę koloru powierzchni naczynia. Zmiany te nie ograniczają funkcjonalności lub bezpieczeństwa zdrowotnego naczynia.
8. Aby wydłużyć okres użytkowania naczyń, należy posługiwać się z nimi z dużą ostrożnością, zapobiegając tym samym ewentualnym zarysowaniom.

Wskazówki bezpieczeństwa:

Pod wpływem wysokiej temperatury (**ponad 210 °C**) może dojść do uszkodzenia naczynia lub pokrywy. Podczas używania ostrych metalowych narzędzi może dojść do uszkodzenia (zarysowania) powierzchni (np. nożem lub widelcem). Stosowanie agresywnych środków czyszczących może spowodować uszkodzenie powierzchni (np. stosowanie środków żrących przeznaczonych do czyszczenia piekarników). Na skutek nieostrożnego manipulowania częściami naczyń (np. pokrywką) może dojść do uszkodzenia ich powierzchni. **Powstałe w ten sposób ślady nie mają jednak żadnego wpływu ani na jakość przygotowywanych pokarmów, ani na żywotność naczyń.** Źródło ciepła ustawione na zbyt wysoką wartość może spowodować uszkodzenie powierzchni.

Ochrona środowiska:

Wszystkie produkty zostały oznaczone symbolami materiałów stosowanych w produkcji opakowań, poszczególnych naczyń i akcesoriów jak również symbolami recyklingu. Poprzez prawidłową likwidację tego produktu pomagają Państwo zachować cenne bogactwa naturalne oraz pomagacie w zapobieganiu potencjalnym negatywnym wpływom odpadów na środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie, które mogłyby być skutkiem nieprawidłowego recyklingu odpadów. Szczegółowych informacji udzieli najbliższy urząd miasta lub najbliższe zakłady utylizacji. Przy niewłaściwej likwidacji tego rodzaju odpadu może być zgodnie z lokalnymi przepisami nałożona kara administracyjna na sprawcę takiego wykroczenia. **Foliową torebkę należy trzymać poza zasięgiem dzieci, aby nie stwarzać ryzyka uduszenia.**

Kupujący zapoznał się z wyżej wymienionymi wskazówkami.

EU Tisztelt ügyfél,

a kezébe került egy minőségi nemesacél edény, ami elsőosztályú rozsdamentes acélból készült. Nemesacél edény elsőosztályú rozsdamentes acélból, amelynek alja meg van erősítve és elegáns fülekkel rendelkezik a nagyobb biztonság, használhatóság és kényelem érdekében. Ellenálló üvegből készült széllel és pára-nyílással a főzés tökéletes ellenőrzéséhez. Minden sütőhöz megfelelő - gáz-, villany-, üveggerák- és indukciós.. Könnyű tisztítás és karbantartás. 3 év jótállás.

Használati útmutató:

1. A kiváló minőségű nemesacélból készült termék hőellenálló 210 °C-ig – a nagyobb hőfok már károsíthatja vagy deformálhatja a terméket.
2. Az edényt mindig mossa el meleg mosogatószeres vízben, hogy eltávolítsa a szennyeződéseket. A terméket öblítse le és szárítsa meg. Azután törölje le egy csépp olajjal a felület minőségének megőrzéséhez. Papírtörölvél távolítsa el a fölösleges olajat (rendszeresen óvja így a terméket és az edényt tartsa tökéletes állapotban).
3. Győződjön meg, hogy a tűzhely mérete megfelel a termék méretének és nem szélesebb mint az edény, amivel elkerüli a külső felület túlzott felmelegedését - mindig elég a főzéshez mérsékelt láng használata. Használja ki az edény hőakkumulációs jellemzőit, amelyek lehetővé teszik a hő hosszabbidejű edényben tartását és energiát takarít meg
4. Soha se hagyja az edényt a sütőn felülete nélkül. Tisztítás előtt az edényt hagyja kihűlni.
5. A főzés utáni enyhé foltok (odaégés) eltávolításához az edényt hagyja forró mosogatószeres vízben ázni és azután törölje szárazra lágy ronggyal. Serpenyőben vagy fazékban levő foltok esetén melegítsen fel egy kis fehér ecetet és azután mossa meg a szokásos módon. Ezek a foltok semmilyen módon nem csökkentik a termék jellemzőit.
6. Javasolt a nemesacél edényen nem használni fém eszközöket és az ételt nem a serpenyőben vagy fazékban szeletelni.
7. A nemeacél edény könnyen tisztán tartható, kézi mosáshál csak lágy rongyot és szivacsot használjon, amelyek nem karcolják meg a felületet. Ne használjon agresszív vegyi termékeket. Lehet mosni a mosogatógépbén – azonban ügyeljen a víz keménységére és a túl agresszív tisztítószeres használatára, amelyek az edény felszínének elszíneződését okozhatják. Ezek a változások azonban nem befolyásolják az edény használhatóságát vagy egészségügyi megbízhatóságát.
8. A termék hosszú élettartamának megőrzéséhez az edényt óvatosan kezelje és igyekezzen nem megkarcolni a felületét.

Biztonsági figyelmeztetések:

Nagy hőfok hatására (**210 °C fölött**) károsodhat az edény vagy a fedő. Éles fémeszközök használata esetén sérülhet (megkarcolódhat) a felszín (pl. késsel, villával). Durva és agresszív tisztítószer (pl. maró hatású, sütő tisztítására használt szer) használatánál sérülhet a felület. Ha óvatlanul kezeli (pl. a fedőt), sérülhet a felület (ütődéssel). **Ezeknek a „nyomoknak” nincs hatásuk az étel elkészítésére, se az edény élettartamára, csupán az esztétikai hatás csökken.** A nagy hőfokbeállítás hatására sérülhet a felület (megégés).

Megsemmisítés:

A termék mérete szerint minden terméken megtalálható a csomagolás, részelemek és tartozékok készítéséhez használt anyagok jelei és az újrahasznosítás jele. A termék megfelelő módon történő megsemmisítésével segít megőrizni az értékes természeti erőforrásokat, és hozzájárul a nem megfelelő hulladék-megsemmisítés által okozott esetleges negatív környezeti és egészségügyi hatások megelőzéséhez. A további részletekről a helyi önkormányzati hivatal vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő hely ad tájékoztatást. Ezen hulladékfajta helytelen megsemmisítése a helyi előírásokkal összhangban bírsággal sújtható. **A műanyag zacskót tegye gyermekektől távol, megfulladás veszélye.**

A vásárló meg lett ismertetve a termék funkciójával és kezelésével.

RU Уважаемый покупатель,

Вы держите в руках высококачественную посуду, изготовленную из первоклассной нержавеющей стали. Дизайнерская посуда изготовлена из первоклассной устойчивой к ржавчине стали и имеет прочное многослойное дно и элегантные ручки с целью обеспечения большей безопасности, функциональности и комфорта. Крышка изготовлена из прочного стекла и оснащена и паровыпускным отверстием для более контролируемого приготовления пищи. Подходит к использованию со всеми типами плит - газовыми, электрическими, керамическими и индукционными. Техническое обслуживание и очистка. Гарантия 3 года.

Инструкции по эксплуатации:

1. Изделие изготовлено из высококачественной нержавеющей стали и устойчиво к температуре до 210 °C. Воздействие более высоких температур, однако, может повредить или деформировать изделие.
2. Всегда мойте посуду в горячей воде с использованием моющего средства для удаления остатков еды. Споласкивайте и вытирайте насухо посуду. Затем, чтобы сохранить качество поверхности, капните на нее немного растительного масла. Удалите излишки масла бумажным полотенцем (такой уход за посудой сохранит ее в хорошем состоянии).
3. Убедитесь в том, что размер нагревателя на плите не шире нижней поверхности посуды. Это позволит избежать перегрева внешней поверхности. Достаточно использовать умеренный нагрев плиты. Используйте свойство посуды сохранять тепло на длительный срок. Это позволяет сохранить энергию
4. Никогда не оставляйте посуду на плите без присмотра. Перед тем, как приступить к уходу за посудой, подождите, пока она полностью остынет.
5. Чтобы удалить светлые пятна, которые появляются после приготовления пищи (нагары) оставьте посуду отмочить в растворе горячей воды с мягким моющим средством и затем вытрите ее насухо мягкой салфеткой. Если на кастрюле или сковороде появились пятна, нагрейте их с белым уксусом и промойте обычным способом. Эти пятна не влияют на качество изделия.
6. Не рекомендуется использовать с посудой из нержавеющей стали металлические приборы, а также резать в ней продукты.
7. Посуду из нержавеющей стали легко содержать и чистить. При мытье посуды руками используйте только мягкие тряпки или губки, которые не поцарапают поверхность. Не используйте агрессивные химикаты. Следует, однако, избегать воздействия жесткой воды и использования сильнодействующих чистящих средств. Это может послужить причиной изменения цвета посуды. Изменение цвета, тем не менее, не повлияет на функциональность и безопасность посуды для здоровья.
8. Чтобы изделие служило долго, следует обращаться с ним аккуратно и не царапать антипригарное покрытие.

Предупреждение:

Воздействие высокой температуры (**более 210 °C**) может повредить посуду или крышку. Использование острых металлических предметов (например, ножа или вилки) может привести к повреждению (царапинам) поверхности. Использование абразивных или агрессивных чистящих средств (например, каустических средств для очистки труб) может привести к повреждению поверхности. Небрежное обращение (например, с крышкой) может привести к повреждению поверхности (например, к образованию сколов). **Эти повреждения никак не влияют на качество приготовления пищи и на срок службы посуды. Они лишь ухудшают ее внешний вид.** Воздействие высокой температуры может привести к повреждению поверхности (образованию нагара).

Экология:

В зависимости от размера посуда имеет маркировку с указанием материалов, которые использовались для изготовления упаковки, самого изделия и его элементов, а также информации об утилизации. Надлежащая утилизация этого изделия помогает сэкономить ценные природные ресурсы и предотвращает нанесение ущерба окружающей среде от неправильной утилизации. Для получения дополнительной информации обратитесь к местным властям или в пункт сбора. В соответствии с государственными нормативами могут назначаться штрафы за некорректную утилизацию такого типа изделий. **Храните полиэтиленовые пакеты в недоступных для детей местах во избежание удушья и других опасных ситуаций.**

Покупатель был проинформирован о функционале данного изделия и правилах обращения с ним.

HR Poštovani,

pred vama je: kvalitetno posuđe od prvoklasnog nehrđajućeg čelika. Dizajnersko posuđe od prvoklasnog nehrđajućeg čelika obuhvaća čvrsto višestruko dno i elegantne ručke za veću sigurnost, funkcionalnost i udobnost. Poklopac od otpornog stakla i otvor za paru za precizno upravljanje kuhanjem. Prikladno za sve vrste štednjaka: plinske, električne, staklokeramičke i indukcijske... Jednostavno održavanje i čišćenje. Trogodišnje jamstvo.

Upute za uporabu:

1. Proizvod je izrađen od vrlo kvalitetnog nehrđajućeg čelika te je otporan na temperature do 210 °C. Ekstremno visoka temperatura, međutim, može uzrokovati oštećenje i deformiranje proizvoda.
2. Posuđe uvijek operite toplom vodom i deterdžentom kako biste uklonili sve ostatke hrane. Proizvod isperite i osušite. Zatim ga prebrišite s nekoliko kapi ulja kako biste održali kvalitetu površine. Višak ulja uklonite papirnatim ubrusima. Tako ćete proizvod održati u savršenom stanju.
3. Veličina grijaće ploče na štednjaku treba odgovarati veličini proizvoda i ne smije biti šira od ruba posuda. Time se sprječava pregrijavanje vanjske površine. Za kuhanje je uvijek dovoljno upotrijebiti slabi plamen. Iskoristite prednosti akumulacije topline ovog posuda, koja omogućuje dulje zadržavanje topline u posudama i štedi energiju.
4. Posuđe na grijačkoj ploči nikad ne ostavljajte bez nadzora. Prije čišćenja pričekajte da se posuđe ohladi.
5. Kako biste nakon kuhanja uklonili zapečene ostatke hrane, ostavite posuđe da se namače u toploj vodi s deterdžentom, a zatim isperite i obrišite mekom krpom. Ako se lonac ili tava zapaku ili na njima primijetite mrlje, zagrijte u njima malo bijelog octa, a zatim operite kao i obično. Te mrlje nemaju utjecaja na svojstva proizvoda.
6. Preporučujemo da ne rabite metalni pribor na površinama od nehrđajućeg čelika te da ne režete hranu u loncima i tavama.
7. Posuđe od nehrđajućeg čelika vrlo je jednostavno održavati i čistiti. Prilikom ručnog čišćenja upotrijebite meke krpe i spužve koje ne grebu površinu. Nemojte rabiti agresivne kemijske proizvode. Posuđe se može prati u perilici posuda. Međutim, izbjegavajte tvrdi vodu te agresivne deterdžente i sredstva za čišćenje koji mogu uzrokovati promjenu boje posuda. Ove promjene, međutim, nemaju utjecaja na funkciju i grijaća svojstva posuda.
8. Kako bi vas proizvod služio dugo vremena, s posuđem postupajte pažljivo i pazite da ne ogrebetе površinu.

Sigurnosne napomene:

Visoke temperature (iznad 210 °C) mogu oštetiti posuđe ili poklopac. Oštar metalni pribor (noževi, vilice) mogu oštetiti (ogrebat) površinu. Gruba ili agresivna sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu (npr. sredstva za odštopavanje cijevi i sl.). Neopazljivo rukovanje (npr. poklopcem) može uzrokovati oštećenje površine. **Takva oštećenja nemaju nikakvog učinka na kvalitetu pripremljene hrane ni na vijek trajanja posuda, već samo na njegov izgled.** Površina se može oštetiti (zagorjeti) od temperature grijaćih ploča i sl.

Ekologija:

Svi proizvodi imaju oznake materijala upotrijebljenih za ambalažu, pribor, kao i za njihovo recikliranje. Pravilno odlaganje ovog proizvoda pomaže u očuvanju dragocjenih prirodnih resursa te sprječava štetu po okoliš uzrokovanu nepravilnim odlaganjem otpada. Za više pojedinosti obratite se lokalnim nadležnim tijelima ili prikupljalištu otpada. U skladu s nacionalnim propisima mogu biti predviđene kazne za nepravilno odlaganje ove vrste otpada. **Plastične vrećice držite izvan dohvata djece jer postoji opasnost od gušenja.**

Kupac je informiran o funkciji ovog proizvoda i njegovoj uporabi.

SI Spoštovana uporabnica, uporabnik,

postali ste lastnik: kuhinjske posoda iz nerjavečega jekla izdelane iz prvovrstnega jekla. Modna kuhinjska posoda iz nerjavečega jekla izdelana iz prvovrstnega jekla, odpornega proti rjavemu s trdnim dnom v sistemu sendvič in zelo elegantnimi ročaji za večjo varnost, funkcionalnost in udobje. Pokrov je iz obstojnega stekla in ima odprtino za izpust pare, ki omogoča natančen nadzor kuhanja. Primeren za vse tipe štedilnikov – plinske, električne, steklo-keramične in indukcijske. Enostavno vzdrževanje in čiščenje. 3-letna garancija.

Navodila za uporabo:

1. Izdelek je narejen iz zelo kakovostnega nerjavečega jekla in odporen proti vročini do 210 °C, vendar pa lahko izjemno visoke temperature poškodujejo ali deformirajo izdelek.
2. Za odstranjevanje vseh ostankov jedi umivajte kuhinjsko posodo vedno v vroči vodi, ki ste ji dodali sredstvo za pranje. Posodo splaknite in jo posušite. Nato jo obrišite s krpo, na katero ste kapnili malo olja, saj tako ohranjate kakovost površine. Za odstranjevanje odvečnega olja uporabite papirno brisačo (s posodo vedno ravnejte na ta način, saj bo tako vedno v odličnem stanju).
3. Zagotovite, da bo velikost grelne plošče na štedilniku ustrezala velikosti izdelka in ne bo širša, kot je zunanji rob kuhinjske posode. Tako boste preprečili pregrevanje zunanje površine – za kuhanje zadostuje, da posodo segrevate na zmernem plamenu. Izkoristite prednost kuhinjske posode z lastnostjo akumuliranja toplote, ki pomaga dalj časa hranjati vročino v posodi in tako varčevati z energijo
4. Kuhinjske posode nikoli ne puščajte brez nadzora na grelni plošči. Pred čiščenjem počakajte, da se kuhinjska posoda ohladi.
5. Za odstranjevanje manjših ostankov jedi po kuhanju (prismojeni ostanki), pustite namakati kuhinjsko posodo v vroči vodi, v kateri je sredstvo za pomivanje posode in nato jo obrišite do suhega z mehko krpo. Če so v loncu ali ponvi prismojeni ostanki jedi, segrejte v posodi bel kis in z njim umijte posodo kot običajno. Prismojeni ostanki ne vplivajo na lastnosti izdelka.
6. Odsvetujemo uporabo kovinskih pripomočkov na nerjaveči površini ali rezanje jedi v loncu ali ponvi.
7. Kuhinjsko posodo iz nerjavečega jekla vzdržujete in čistite zelo preprosto; če jo čistite z roko, uporabljajte le mehko krpo in gobo, ki ne praskata površine. Ne uporabljajte agresivnih kemičnih izdelkov. Posoda je mogoče očistiti v pomivalnem stroju – vendar pa se morate izogibati uporabi trde vode in pretirano agresivnih sredstev za čiščenje, ki bi lahko povzročila obarvanje površine kuhinjske posode. Kljub temu pa te spremembe ne vplivajo na funkcionalnost ali zdravstvene lastnosti kuhinjske posode.
8. Da bi zagotovili dolgotrajno uporabo, morate s kuhinjsko posodo ravnati skrbno in preprečiti praske na površini.

Varnostna opozorila:

Temperature **(več kot 210 °C)** lahko poškodujejo kuhinjsko posodo ali pokrovice. Z uporabo ostrih kovinskih predmetov (npr. nož, žlica) lahko poškodujete (spraskate) površino. Z uporabo grobih ali agresivnih sredstev za čiščenje lahko poškodujete površino (npr. jedka čistila za čiščenje cevi). Malomarno ravnanje (npr. s pokrovkami) lahko poškoduje površino (odrgnine). **Te „sledí“ nimajo nobenega vpliva na kakovost pripravljene hrane niti na življenjsko dobo kuhinjske posode, kvarijo le videz posode.** Zaradi vpliva visoke temperature vira toplote se lahko poškoduje površina (ožganine).

Ekologija:

Odvisno od velikosti izdelka imajo vsi izdelki natisnjene oznake, ki označujejo uporabljen material za izdelavo paketa, sestavnih delov in opreme ter njihovo recikliranje. Pravilna odstranitev teh izdelkov med odpadke pripomore k varčevanju z dragocenimi naravnimi viri in preprečuje poškodovanje okolja, ki ga povzroča nepravilno odstranjevanje smeti. Za več podrobnosti vprašajte pri lokalnih oblasteh ali podjetju za zbiranje odpadkov. Zaradi nepravilnega odstranjevanja te vrste odpadkov vas lahko v skladu z nacionalnimi predpisi kaznujejo. **Plastičnih vreč ne imejte v dosegu otrok, nevarnost zadušitve.**

Kupec je bil seznanjen o funkciji in uporabi izdelka.

DE Lieber Kunde,

Sie sind nun Eigentümer eines: hochwertigen Edelstahl-Kochgeschirrs aus erstklassigem Edelstahl. Design-Edelstahltopfgeschirr aus erstklassigem, rostfreien Stahl mit solidem Sandwich-Boden und sehr eleganten Griffen für mehr Sicherheit, Funktionalität und Komfort. Deckel aus haltbarem Glas und Dampflass für präzise Kochkontrolle. Für alle Ofenarten geeignet - Gas, Strom, Glaskeramik und Induktion. Pflege und Reinigung. Drei Jahre Garantie.

Betriebsanweisungen:

1. Das Produkt ist aus sehr hochwertigem Edelstahl und ist beständig gegen Temperaturen von bis zu 210 °C - allerdings können extrem hohe Temperaturen das Produkt beschädigen oder deformieren.
2. Reinigen Sie das Kochgeschirr immer in heißem Wasser mit Reinigungsmittel, um alle Lebensmittelrückstände zu entfernen. Spülen und trocknen Sie das Produkt ab. Dann mit einem Tropfen Öl abreiben, um die hochwertige Oberfläche zu pflegen. Verwenden Sie ein Papiertuch, um das überschüssige Öl zu entfernen (behandeln Sie Ihr Produkt so, um seinen perfekten Zustand zu wahren).
3. Stellen Sie sicher, dass die Größe der Herdplatte auf dem Ofen der Größe Ihres Produkts entspricht und dass es nicht breiter als die Kante des Kochgeschirrs ist. So wird eine Überhitzung der äußeren Oberfläche verhindert - zum Kochen reicht immer eine leichte Flamme aus. Profitieren Sie von der thermischen Wärmestaueneigenschaft, die die Wärme im Behälter länger hält und Energie spart.
4. Lassen Sie das Kochgeschirr nie unbeaufsichtigt auf einer Herdplatte. Lassen Sie das Kochgeschirr vor dem Reinigen abkühlen.
5. Um leichte Flecken nach dem Kochen (eingebraunte Flecken) zu entfernen, weichen Sie das Kochgeschirr in heißem Wasser mit Reinigungsmittel ein und reiben es dann mit einem weichen Tuch trocken. Wird der Topf oder die Pfanne fleckig, etwas heißen Essig aufwärmen und normal spülen. Diese Flecken haben keine Auswirkungen auf die Eigenschaften des Produkts.
6. Wir empfehlen, keine Metallutensilien auf der Edelstahloberfläche zu verwenden oder Lebensmittel in den Töpfen und Pfannen zu schneiden.
7. Das Edelstahl-Kochgeschirr ist sehr leicht zu pflegen und zu reinigen; bei Reinigung von Hand nur weiche Tücher und Schwämme verwenden, die die Oberfläche nicht zerkratzen. Verwenden Sie keine aggressiven Chemieprodukte. Es ist möglich, das Kochgeschirr in einer Spülmaschine zu reinigen - allerdings sollten hartes Wasser und übermäßig aggressive Reinigungsmittel vermieden werden, die die Oberflächenfarbe des Kochgeschirrs ändern können. Trotzdem haben diese Änderungen keine Auswirkung auf die Funktionalität oder die gesundheitlichen Eigenschaften des Kochgeschirrs.
8. Um sicherzustellen, dass Sie lange Zeit Freude an dem Produkt haben, sollten Sie das Kochgeschirr sorgfältig verwenden und seine Oberfläche nicht zerkratzen.

Sicherheitshinweis:

Temperaturen (**über 210 °C**) können das Kochgeschirr oder den Deckel beschädigen. Die Nutzung spitzer Metallgegenstände (z.B. Messer, Gabel) können die Oberfläche beschädigen (verkratzen). Die Nutzung grobkörniger oder aggressiver Reinigungsmittel kann die Oberfläche beschädigen (z.B. ätzende Rohreiniger). Eine nachlässige Behandlung (z.B. des Deckels) kann zu Oberflächenschäden führen (Absplittern). **Diese „Fußabdrücke“ haben weder Auswirkungen auf die Qualität der zubereiteten Lebensmittel noch auf die Lebensdauer des Kochgeschirrs, sie beeinflussen lediglich sein ästhetisches Erscheinungsbild.** Durch die Auswirkungen hoher Temperaturen der Wärmequelle kann die Oberfläche geschädigt werden (verbrannt).

Ökologie:

In Abhängigkeit von der Größe des Produkts wurden alle Produkte mit einer Kennzeichnung versehen, auf der das für die Produktion der Verpackung verwendete Material angegeben ist. Die korrekte Entsorgung dieses Produkts hilft beim Einsparen wertvoller natürlicher Ressourcen und vermeidet Umweltschäden, die durch eine unsachgemäße Abfallentsorgung verursacht werden. Fragen Sie bei den Kommunalbehörden oder bei einer Sammelstelle nach weiteren Details. Gemäß den nationalen Bestimmungen können Strafen für die unsachgemäße Entsorgung dieser Abfallart verhängen werden. **Achten Sie darauf, dass Plastiktüten nicht in die Hände von Kindern geraten, Erstickungsgefahr.**

Der Käufer ist über die Funktion und über den Umgang mit dem Produkt informiert.

FR Cher client,

Vous détenez maintenant : Une batterie de cuisine en acier inoxydable de première qualité. Une batterie de cuisine en acier inoxydable fabriquée à partir d'acier anti-corrosion résistant de première qualité comprenant une base de couches solides et des poignées très élégantes pour une meilleure sécurité, plus de fonctionnalité et de confort. Couvercle en verre résistant avec coupape de vapeur pour un contrôle précis de la cuisson. Compatible avec tous les types de plaques de cuisson - à gaz, électriques, vitro-céramiques et à induction. Entretien et nettoyage faciles. Garantie 3 ans.

Instructions sur l'utilisation :

1. Le produit est fabriqué à partir d'acier inoxydable de très haute qualité et très résistant aux températures jusqu'à 210 °C. Cependant, les températures extrêmes peuvent endommager ou déformer le produit.
2. Nettoyez toujours la batterie de cuisine à l'eau chaude avec du détergent afin de bien retirer tous les résidus d'aliments. Rincez et essuyez. Passez ensuite une goutte d'huile sur les surfaces pour maintenir leur qualité. Utilisez un papier absorbant pour retirer le surplus d'huile (effectuez cette opération pour conserver votre produit en parfait état).
3. Assurez-vous que la taille de la plaque chauffante corresponde à la taille du produit et que la plaque ne soit pas plus large que l'élément de la batterie de cuisine que vous utilisez. Ceci permet d'éviter la surchauffe des surfaces extérieures. Il est préférable d'utiliser une petite flamme pour cuisiner. Profitez du système d'accumulation de la chaleur de la batterie de cuisine qui aide à maintenir la chaleur plus longtemps dans le produit et économise ainsi l'énergie.
4. Ne laissez jamais un élément de la batterie de cuisine sur une plaque de cuisson sans surveillance. Laissez refroidir le produit avant de le nettoyer.
5. Pour retirer les petites taches après la cuisson (traces de cuisson), laissez l'élément de la batterie de cuisine tremper dans de l'eau chaude avec du détergent puis essuyez-le avec un chiffon doux. Si la cocotte et/ou la poêle sont tachées, faites chauffer du vinaigre blanc à l'intérieur avant de les nettoyer comme d'habitude. Ces taches n'impactent pas les propriétés du produit.
6. Nous vous recommandons de ne pas utiliser d'ustensiles métalliques sur les surfaces en acier inoxydable et de ne pas découper les aliments à l'intérieur des cocottes ou des poêles.
7. La batterie de cuisine en acier inoxydable est très simple à entretenir et à nettoyer. Lors du nettoyage à la main, utilisez des éponges et lavettes douces qui ne rayent pas les surfaces. N'utilisez pas de produits chimiques agressifs. Il est possible de laver la batterie de cuisine au lave-vaisselle. Cependant, évitez les eaux trop dures et les agents de nettoyage trop agressifs qui pourraient modifier la couleur des surfaces de la batterie de cuisine. Quoiqu'il en soit, ce changement de couleur n'impacte aucunement la fonctionnalité ou les propriétés sanitaires de la batterie de cuisine.
8. Afin de garantir que le produit dure longtemps, manipulez-le avec précaution et ne rayez pas ses surfaces.

Consignes de sécurité :

Des températures (**supérieures à 210 °C**) peuvent endommager la batterie de cuisine ou le couvercle. L'utilisation d'ustensiles tranchants et métalliques (couteaux, fourchettes par exemple) peuvent endommager (rayer) les surfaces. L'utilisation de produits de nettoyage agressifs peut endommager les surfaces (produits de nettoyage caustiques). Une manipulation négligente (du couvercle par exemple) peut endommager les surfaces (ébrécher). **Les „empreintes“ n'ont aucun impact sur la qualité de la nourriture cuisinée ou sur la durée de vie de la batterie de cuisine. Elles n'impactent que l'esthétique.** L'effet de hautes températures peut endommager les surfaces (brûlure).

Écologie :

En fonction de leur taille, tous les produits sont étiquetés pour indiquer la matière utilisée pour les matériaux d'emballage, les composants et les accessoires et la façon de les recycler. La mise au rebut correcte de ce produit aide à préserver les ressources naturelles précieuses et évite l'impact environnemental provoqué par une mise au rebut inappropriée. Demandez conseil à vos autorités ou centres de collecte locaux pour en savoir plus. En fonction de la réglementation nationale en vigueur, des amendes peuvent être appliquées en cas de mise au rebut incorrecte de ce type de produits.

Éloignez les sacs en plastique des enfants, ils représentent un risque d'étouffement.

L'acheteur a été informé du fonctionnement et de la manipulation du produit.

IT Gentile cliente,

ora è il possessore di: pentolame in acciaio inox di qualità realizzato in acciaio inox di prima classe. Pentolame di design in acciaio inox realizzato con acciaio resistente alla corrosione di prima classe con una solida base per torte ed eleganti maniglie per maggiore sicurezza, funzionalità e comfort. Coperchio in vetro resistente e uscita vapore per un preciso controllo della cottura. Adatto a tutti i tipi di fornelli - gas, elettrici, in ceramica di vetro e a induzione. Facile manutenzione e pulizia. 3 anni di garanzia.

Istruzioni per l'uso:

1. Il prodotto è realizzato in acciaio di inox di altissima qualità ed è resistente a temperature fino a 210 °C – tuttavia, le temperature estremamente elevate possono danneggiare o deformare il prodotto.
2. Lavare sempre il pentolame in acqua bollente con detersivo per rimuovere tutti i residui di cibo. Sciacquare e asciugare il prodotto. Quindi lucidare con una goccia d'olio per mantenere una superficie di qualità. Utilizzare un tovagliolo di carta per rimuovere l'olio in eccesso (trattare il prodotto in questo modo per mantenerlo in perfetto stato).
3. Assicurarsi che la dimensione della piastra sul fornello corrisponda alla dimensione del prodotto e che non sia più larga del bordo del pentolame. Questo impedirà il surriscaldamento della superficie esterna - è sempre sufficiente utilizzare una fiamma delicata per la cottura. Approfittare della proprietà di accumulo del calore termico del pentolame, che consente di trattenere il calore nel contenitore più a lungo e risparmiare energia.
4. Non lasciare mai il pentolame su una piastra incustodito. Lasciare che il pentolame si raffreddi prima di pulirlo.
5. Per rimuovere le macchie leggere dopo la cottura (macchie di cottura), lasciare il pentolame in ammollo in acqua bollente con detersivo e quindi asciugarlo con un panno morbido. Se la pentola o padella si macchia, scaldare dell'aceto bianco e quindi lavare come al solito. Queste macchie non hanno alcun effetto sulle proprietà del prodotto.
6. Consigliamo di non utilizzare utensili metallici sulla superficie in acciaio inox e di non tagliare cibi dentro il pentolame.
7. Il pentolame in acciaio inox è facile da mantenere e pulire; durante la pulizia a mano, utilizzare soltanto panni e spugne morbidi per evitare di graffiare la superficie. Non usare prodotti chimici aggressivi. Possibile lavare il pentolame in lavastoviglie, tuttavia, evitare l'acqua dura e agenti di pulizia eccessivamente aggressivi che potrebbero comportare modifiche nel colore di superficie del pentolame. Tuttavia, tali modifiche non hanno alcun effetto sulla funzionalità o sulle proprietà del pentolame.
8. Per garantire la durata del prodotto nel tempo, trattare il pentolame con cura e non tentare di graffiarne la superficie.

Avviso di sicurezza:

Le temperature (**sopra 210 °C**) possono danneggiare il pentolame o il coperchio. L'uso di strumenti metallici affilati (es. coltello, forchetta) può danneggiare (graffiare) la superficie. L'uso di agenti di pulizia abrasivi o aggressivi può danneggiare la superficie (es. agenti di pulizia delle tubature con soda caustica). L'utilizzo improprio (es. del coperchio) può danneggiare la superficie (incrinature). **Queste „impronte“ non hanno il minimo effetto sulla qualità del cibo preparato né sulla durata del pentolame, influiscono soltanto sul suo aspetto estetico.** Per effetto della temperatura elevata della sorgente di calore, la superficie potrebbe essere danneggiata (bruciata).

Ecologia:

A seconda della dimensione del prodotto, tutti i prodotti riportano dei simboli stampati su di essi che denotano il materiale utilizzato per la produzione dell'imballaggio, dei componenti e degli accessori, nonché il loro riciclaggio. Lo smaltimento corretto di questo prodotto contribuisce a salvare preziose risorse naturali e previene danni all'ambiente causati da uno smaltimento dei rifiuti scorretto. Contattare le proprie autorità o strutture di raccolta locali per ulteriori informazioni. Ai sensi delle normative nazionali, potrebbero essere imposte delle penalità per lo smaltimento erraneo di questo tipo di rifiuti. **Conservare le buste di plastica lontano dalla portata dei bambini, pericolo di soffocamento.**

L'acquirente è stato informato in merito alla funzione e utilizzo del prodotto.

ES Estimado cliente:

tiene en sus manos: una batería de cocina fabricada con acero inoxidable de alta calidad. Batería de cocina de diseño fabricada con acero inoxidable de alta calidad resistente a la corrosión. Incluye una base sólida para sandwich con elegantes asas para una mayor seguridad, funcionalidad y confort. Tapa de cristal duradero y salida de vapor para un control más preciso de la cocción. Apta para todo tipo de placas (gas, eléctricas, vitrocerámicas e inducción). Fácil limpieza y mantenimiento. Tres años de garantía.

Instrucciones de uso:

1. Este producto está fabricado con acero inoxidable de alta calidad que resiste temperaturas de hasta 210 °C. No obstante, una temperatura excesivamente alta pueden dañar o deformar el producto.
2. Lave siempre la batería con agua caliente y detergente para eliminar todos los restos de alimentos. Aclare y seque. Después pase una bayeta con una gota de aceite para conservar la calidad de la superficie. Con una toalla de papel, elimine el exceso de aceite; esto ayudará a conservar la batería en perfecto estado.
3. Compruebe que el tamaño del hornillo en la placa coincide con el tamaño del utensilio y que no sobresalga del borde del utensilio. De esta forma evitará que se sobrecaliente la superficie exterior, ya que basta una ligera llama para cocinar. Aproveche la propiedad de acumular calor térmico de la batería, que ayuda a conservar durante más tiempo el calor en el recipiente y ahorra energía.
4. Nunca deje un utensilio de cocina en un hornillo sin supervisión. Espere a que se enfríe el utensilio antes de lavarlo.
5. Para eliminar las manchas ligeras después de cocinar (incrustaciones), ponga a remojar el utensilio en agua caliente con detergente y séquelo con una bayeta suave. Si aparecen manchas en una olla o cacerola, caliente un poco de vinagre blanco y lávelas como de costumbre. Estas manchas no afectan a las propiedades de la batería.
6. Le recomendamos no utilizar utensilios metálicos en la superficie de acero inoxidable ni cortar comida en el interior de ollas o cacerolas.
7. Esta batería de acero inoxidable es muy fácil de mantener y limpiar; para lavarla a mano, utilice bayetas suaves y esponjas que no arañen la superficie. No utilice productos químicos agresivos. Aunque esta batería es apta para lavavajillas, debe evitarse el agua dura y los jabones muy agresivos, ya que podrían decolorar la superficie. No obstante, estos cambios no afectan la funcionalidad ni las propiedades sanitarias de la batería.
8. Para que la batería le dure mucho tiempo, trátela con cuidado e intente no arañar la superficie.

Aviso de seguridad:

Las temperaturas **superiores a 210 °C** pueden dañar la batería de cocina y sus tapaderas. Los utensilios metálicos afilados (como cuchillos y tenedores) pueden arañar la superficie. También los productos de limpieza agresivos o ásperos pueden dañar la superficie (como limpiatuberías cáusticos). Lo mismo cabe decir de un manejo negligente (por ejemplo de la tapa), que puede astillar la superficie. **Estas marcas solo afectan a su estética; no merman ni la calidad de los alimentos preparados ni la vida útil de la batería.** Una temperatura muy alta de la fuente de calor puede quemar la superficie.

Ecología:

Dependiendo de su tamaño, todos los productos llevan estampada una marca donde se indica el material utilizado en la fabricación del embalaje, las piezas y los accesorios, así como su reciclaje. Eliminando correctamente este producto contribuirá a ahorrar valiosos recursos naturales y a evitar daños en el medio ambiente causados por una eliminación incorrecta de los residuos. Pida más información a su ayuntamiento o centro de recogida de residuos. En algunos países la eliminación incorrecta de este tipo de residuos está penada por ley. **Mantenga las bolsas de plástico fuera del alcance de los niños; existe peligro de asfixia.**

El comprador ha sido informado de cómo utilizar y manipular el producto.

NOTES / POZNÁMKY / MEGJEGYZÉSEK / NOTATKI / ZAMETKI / BILJEŠKE

This image shows a full page of a document template. It consists of a series of evenly spaced, horizontal grey lines running across the width of the page. The lines are thin and light in color, providing a guide for writing without being distracting. There are no margins, text, or other markings present on the page.

NOTES / POZNÁMKY / MEGJEGYZÉSEK / NOTATKI / ZAMETKI / BILJEŠKE

This image shows a full page of a document template. It consists of a series of evenly spaced, horizontal grey lines running across the width of the page. There are no margins, text, or other markings present. The background is white.



Výrobce / Manufacturer: FAST ČR, a.s.; Černokostelecká 2111, 100 00 Praha 10, Czech Republic

www.lamart.cz