

Návod k použití a záruční podmínky - pečlivě si přečtěte.

Před prvním použitím odstraňte obal a všechny štítky na pánvi.

Pánev ručně umyjte vodou spolu s tekutým čisticím prostředkem na nádobí (např. Jar, Pur).

Pánve lze mýt v myčce nádobí použitím nízkoteplotních mycích cyklů 50 °C, případně ECO Programu. Doporučujeme však mýt pánve ručně s použitím tekutého čisticího prostředku na nádobí (např. Jar, Pur). Při použití houbičky na nádobí se dotýkejte pánve pouze měkkou stranou houbičky, případně použijte jemnou hadřík. Nikdy nepoužívejte k čištění pánve silně abrazivní mycí a čisticí prostředky (například ocelovou vlnu – drátěnku apod.), abyste zabránili poškození pánve poškrábáním.

Před čištěním vždy nechte rozpálenou nebo horkou pánev vychladnout tak, aby teplotní rozdíl mezi pánví a vodou byl minimální, respektive žádný. Pokud tento krok nedodržíte, dojde vlivem vysokého teplotního rozdílu k poškození pánve – deformaci tvaru. Nikdy neponožujte rozpálený výrobek – pánev do studené vody, může dojít k poškození povrchu nebo i k deformaci tvaru.

Při vaření a po ukončení vaření při manipulaci s potravinou na pánvi nikdy nepoužívejte ostré předměty. Na pánvi nikdy nic nekrájejte, zabraňte dotyku metliček mixéru s povrchem pánve. Pro manipulaci při vaření doporučujeme používat kuchyňské náčiní vyrobené z nylonu, silikonu nebo dřeva, abyste zabránili poškození pánve poškrábáním.