

lamart
by Pierre Lamart

LAIT

HU Tisztelt ügyfél,

kézhez kap a tejszírraló kiváló kétrétegű acélból készült, hőakkumulációs tulajdonsága elősegíti a hő jobb eloszlását és az energiatakarékosságot. A tejszírraló szendvicstalppal, puha fogantyúval, sípoló hangjelzéssel és mennyiségjelző skálával van ellátva. Könnyű karbantartás és tisztítás. Minden típusú - gáz-, villany-, üvegkerámia-, és indukciós - sütőhöz megfelelő. Mosogatógépben mosható. Könnyű tisztítás és karbantartás. 3 év jótállás.

Használati útmutató:

1. A kiváló minőségű nemesacélból készült termék hőellenálló 220 °C-ig – a nagyobb hőfok már károsíthatja vagy deformálhatja a terméket.
2. Az edényt mindig mossa el meleg mosogatószeres vízben, hogy eltávolítsa a szennyeződések. A terméket öblítse le és szárítsa meg. Azután törölje le egy csepp olajjal a felület minőségének megőrzéséhez. Papírtörölővel 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 nagymértékű felmelegedését - a főzéshez mindig elég 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 felügyelet nélkül. Tisztítás előtt az edényt hagyja kihűlni.
5. A duplafalú tejszírraló lehetővé teszi, hogy az edényben a folyadékot közvetlen melegítés nélkül vízfürdővel lehessen forralni. A vizet a zárható sípon keresztül öntjük be az edény üreges falába (200 ml). Ez a fajta melegítés alkalmas tej, kása vagy csokoládé készítésére. Ennek a módszernek köszönhetően nem kell félnünk, hogy odaég.
6. A főzés utáni enyhe 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.
7. Javasolt a nemesacél edényen nem használni fém eszközöket és az ételt nem a serpenyőben vagy fazékban szeletelni.
8. A nemesacél edény könnyen tisztán tartható, kézi mosásnál csak lágy rongyot és szivacsot használjon, amelyek nem karcolják meg a felületet. Ne használjon agresszív vegyi termékeket. Lehetséges mosogatógépben mosás – azonban ügyeljen a víz keménységére és a túl agresszív tisztítószer használatára, amelyek az edény felszínének elszíneződését okozhatják. Ezek a változások azonban nem befolyásolják az edény használhatóságát vagy egészségügyi megbízhatóságát.
9. A termék hosszú élettartamának megőrzéséhez az edényt óvatosan kezelje és igyekezzon nem megkarcolni a felületét.

Biztonsági figyelmeztetések:

Nagy hőfok hatására (**220 °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 ismertette lett a termék funkcióival és kezelésével.