

MANUAL DE UTILIZARE

Recipienti profesionali din inox GAMMO

Cititi cu atentie manualul de utilizare, poate contine informatii importante legate de utilizarea si intretinerea corecta a produsului achizitionat.

Pentru a va bucura de o utilizare indelungata a vaselor, oalelor, cratitelor, tigaielor, sau altor recipienti din inox provenind de la acest producator, va rugam citirea si respectarea urmatoarelor informatii utile.

1. Inainte de utilizarea acestor vase se recomanda spalarea/curatarea lor cu apa calda si lichid de spalare vase. Nu utilizati lichide cu continut de acid (de ex. otet)!
2. A nu se pune vasul gol pe blatul de incalzire pornit, sau masina de gatit aprinsa. Inainte de aprindere sau pornire a masini de gatit trebuie sa turnati ulei sau apa in vas.

A nu se turna lichid rece in vasul incins!

3. Adaugati sare pentru a evita depunerile de calcar la apa aflata in fierbere.
4. Daca gatiti feluri care necesita doar putin lichid, a se gati doar la o temperatura scazuta.
5. La gatire pe foc deschis (de ex. masina de gatit pe gaz) sa controlati intotdeauna, daca flacara ajunge doar fundul vaselor, peretele sau manerul **niciodata**.
6. Nu utilizati ustensile ascutite la amestecarea mancarurilor.
7. Se recomanda, ca inainte de finalizare a felului aflat in gatire, sa reduceti temperatura la masina dvs. de gatit, deoarece talpa speciala a acestor recipienti va va mai mentine caldura acumulata pe o perioada de timp.
8. A nu se pune vasul incins pe suprafata racita sau umeda. Lasati vasul sa se raceasca incet, langa masina de gatit inchisa inainte de a-l repune intr-un alt loc.
9. Inainte de a-l introduce in frigider, lasati vasele sa se raceasca complet, sau minim la temperatura ambientala.
10. Se recomanda curatarea, spalarea vaselor imediat dupa folosinta, pentru a evita deteriorarea materialului datorita subsantelor acidoase.
11. Nu utilizati ustensile sau perii din sarma de metal, sau ustensile ascutite la curatarea vaselor.
12. Dupa spalare sa stergeti vasele dvs. pana ce se usuca complet.
13. Sa va pastrati vasele cu atentie, nu-l depozitati una intr-alta, evitati alunecarea lor pentru a previne deteriorarea suprafetelor interioare, a talpilor si a manerelor.

Respectand instructiunile de mai sus, vasele achizitionate de dvs. va vor servi cu lunga durata!

Furnizorul acestor produse nu-si asuma garantia acestora, daca nu s-au respectat complet instructiunile de mai sus, in special in urmatoarele defectiuni:

- rupere maner
- dezlipire talpa
- fisurare perete
- coroziune.

Defectiunile enumerate mai sus se datoreaza clar nerespectarii instructiunilor din acest manual.