

## **Instrukcja użytkowania i konserwacji - patelnie nierdzewne**

### WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

1. Przed pierwszym użyciem należy uważnie zapoznać się z całością treści niniejszej instrukcji.
2. Nie pozostawiaj naczyni w trakcie użytkowania bez nadzoru.
3. Nigdy nie pozostawiaj dzieci samych w pobliżu naczynia, kiedy jest ono użytkowane lub gorące.
4. Gorące naczynia odstawiaj na powierzchnie odporne na ciepło.
5. Naczynie podnoś za rączkę/uchwyty do tego przeznaczone. Aby zachować największe bezpieczeństwo, do przenoszenia ciepłego lub gorącego naczynia używaj łapek materiałowych lub silikonowych. Jeśli naczynie posiada dwa uchwyty – zawsze należy je podnosić za oba uchwyty na raz.
6. Produkt należy ustawiać na płaskiej, suchej i stabilnej powierzchni.
7. Produkt jest zgodny z uregulowaniami dotyczącymi asortymentu przeznaczonego do kontaktu z żywnością.
8. Firma Florentyna Sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania lub niezgodnego z przeznaczeniem oraz instrukcją.

### UŻYTKOWANIE

1. Przed pierwszym użyciem naczynia, należy je dokładnie umyć i wygotować wodą, doprowadzając do wrzenia.
2. Nie należy podgrzewać pustego naczynia. Może to spowodować zmianę koloru stali. Ślady te nie wpływają negatywnie na właściwości naczynia, a jedynie pogarszają jego wygląd.
3. Produkt należy używać zgodnie z przeznaczeniem. Wskazanie w zakresie doboru źródła ciepła (rodzaj kuchenek) wizualizują piktogramy bezpośrednio umieszczone na etykietach lub opakowaniu.
4. Jeśli produkt wykorzystywany jest na kuchenkach gazowych, należy dobrać wielkość i moc palnika tak, aby płomień nie wychodził poza dno patelni i nie obejmował jej boków.
5. Nie zaleca się dłuższego przechowywania żywności w naczyniach ze stali nierdzewnej.
6. Podczas użytkowania, należy odpowiednio dobrać dopływ ciepła i dostosować temperaturę tak, aby uniknąć przegrzania naczynia.
7. Przegrzane naczynie należy pozostawić do ostygnięcia; nie powinno się chłodzić

naczynia poprzez zalanie zimną wodą.

8. Akcesoriów kuchennych w kontakcie z produktem należy używać zachowując wysoką ostrożność, aby nie uszkodzić jego powierzchni. Aby zapewnić długotrwałe użytkowanie produktów zaleca się korzystanie z przyborów plastikowych, silikonowych lub drewnianych.

#### KONSERWACJA

1. Po każdym użyciu należy umyć naczynie z pomocą miękkich ściereczek czy zmywaków oraz z użyciem detergentów nie zawierających drobinek szorujących lub składników na bazie cytrusów.
2. Naczynie można myć w zmywarce tylko, jeśli etykieta lub opakowanie wskazuje na taką możliwość.
3. Po każdym myciu należy naczynie dokładnie osuszyć.
4. W przypadku pozostałości jedzenia, które przywarły do dna, należy napętnić patelnię niewielką ilością ciepłej wody z płynem i pozostawić do odmoczenia.
5. Naczynie należy przechowywać suche. Nie należy przechowywać naczyń jedno na drugim bez odpowiedniego zabezpieczenia. Nieodpowiedni sposób przechowywania może doprowadzić do nieodwracalnych zmian produktu.
6. Nie należy czyścić produktu ostrymi gąbkami, szczotkami metalowymi lub agresywnymi środkami czyszczącymi, które mogą uszkodzić jego powierzchnię.

#### WARUNKI GWARANCJI

1. Okres gwarancyjny dla użytkownika wynosi 24 miesiące licząc od daty wydania towaru.
2. Gwarancja NIE obejmuje:
  - a. naturalnego zużycia elementów w trakcie normalnego użytkowania,
  - b. uszkodzeń powstałych wskutek użytkowania niezgodnego z instrukcją,
  - c. zarysowań i odbarwień powstałych w wyniku zastosowania nieodpowiednich akcesoriów, bądź narzędzi, w tym ostrych noży czy łopatek,
  - d. uszkodzeń mechanicznych powstałych na skutek uderzenia lub upadku produktu,
  - e. uszkodzeń chemicznych lub termicznych, w tym uszkodzeń i odbarwień powłoki wynikających z przegrzania naczynia,
  - f. uszkodzeń powstałych na skutek niewłaściwego czyszczenia z użyciem agresywnych środków chemicznych lub ostrych gąbek.
3. O sposobie usunięcia wady decyduje Gwarant.
4. Powyższa gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej

## **Instrukcja użytkowania i konserwacji - patelnie aluminiowe**

### WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

1. Przed pierwszym użyciem należy uważnie zapoznać się z całością treści niniejszej instrukcji.
2. Nie pozostawiaj naczyń, urządzeń, przyborów kuchennych w trakcie użytkowania bez nadzoru.
3. Nigdy nie pozostawiaj dzieci samych w pobliżu naczynia czy urządzenia, kiedy jest ono użytkowane lub gorące.
4. Gorące naczynia odstawiaj na powierzchnie odporne na ciepło.
5. Naczynie podnoś za rączkę/uchwyty do tego przeznaczone. Aby zachować największe bezpieczeństwo do przenoszenia ciepłego lub gorącego naczynia używaj łapek materiałowych lub silikonowych. Jeśli naczynie posiada dwa uchwyty – zawsze należy je podnosić za oba uchwyty na raz.
6. Produkt należy ustawiać na płaskiej, suchej i stabilnej powierzchni.
7. Produkt jest zgodny z uregulowaniami dotyczącymi asortymentu przeznaczonego do kontaktu z żywnością.
8. Firma Florentyna Sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania lub niezgodnego z przeznaczeniem oraz instrukcją.

### UŻYTKOWANIE

1. Przed pierwszym użyciem należy oczyścić produkt ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń oraz całkowicie osuszyć.
2. Akcesoriów kuchennych w kontakcie z produktem należy używać zachowując wysoką ostrożność, aby nie uszkodzić jego powierzchni. Aby zapewnić długotrwałe użytkowanie produktów zaleca się korzystanie z przyborów plastikowych, silikonowych lub drewnianych.
3. Nie należy używać noży oraz akcesoriów o ostrych krawędziach w kontakcie z produktem.
4. Nie należy doprowadzać do gwałtownej zmiany temperatury – może doprowadzić to do odbarwień lub uszkodzeń.
5. Jeśli produkt wykorzystywany jest na kuchenkach gazowych, należy dobrać wielkość i moc palnika tak, aby płomień nie wychodził poza dno garnka i nie obejmował jego boków.
6. Produkt należy używać zgodnie z przeznaczeniem. Wskazanie w zakresie doboru

źródła ciepła (rodzaj kuchenek) wizualizują piktogramy bezpośrednio umieszczone na etykietach lub opakowaniu.

## KONSERWACJA PRODUKTU

1. Naczynie należy wyczyścić dopiero po jego wystygnięciu – gorący produkt może ulec uszkodzeniu lub utracić właściwości pod wpływem zimnej wody.
2. Po każdym użyciu produkt należy umyć ręcznie lub w zmywarce, jeśli etykieta na to pozwala i dobrze osuszyć.
3. Nie należy czyścić produktu ostrymi gąbkami, szczotkami metalowymi lub agresywnymi środkami czyszczącymi, które mogą uszkodzić jego powierzchnię.
4. W przypadku trudnych w usunięciu resztek, naczynie należy zalać ciepłą wodą do odmoczenia.
5. Naczynie należy przechowywać suche. Nie należy przechowywać naczyń jedno na drugim bez odpowiedniego zabezpieczenia. Nieodpowiedni sposób przechowywania może doprowadzić do nieodwracalnych zmian produktu.

## WARUNKI GWARANCJI

1. Okres gwarancyjny dla użytkownika wynosi 24 miesiące licząc od daty wydania towaru.
2. Gwarancja NIE obejmuje:
  - a. naturalnego zużycia elementów w trakcie normalnego użytkowania,
  - b. uszkodzeń powstałych wskutek użytkowania niezgodnego z instrukcją,
  - c. zarysowań i odbarwień powstałych w wyniku zastosowania nieodpowiednich akcesoriów, bądź narzędzi, w tym ostrych noży czy łopatek,
  - d. uszkodzeń mechanicznych powstałych na skutek uderzenia lub upadku produktu,
  - e. uszkodzeń chemicznych lub termicznych, w tym uszkodzeń, odkształceń i odbarwień powłoki wynikających z przegrzania naczynia lub szoku termicznego
  - f. uszkodzeń powstałych na skutek niewłaściwego czyszczenia z użyciem agresywnych środków chemicznych lub ostrych gąbek
3. O sposobie usunięcia wady decyduje Gwarant.
4. Powyższa gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.