



INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE PENTRU CURĂȚAREA

La prima curățare

Îndepărtați mai întâi toate etichetele și autocolantele de pe ustensile. Spălați ustensilele în apă caldă folosind un detergent pentru unelte din oțel inoxidabil. Spălați ustensilele cu partea mai aspră a buretelui de bucătărie timp de 2-3 minute. După clătire sub apă curentă, folosiți un detergent obișnuit și spălați din nou toate părțile ustensilelor cu buretele. Apoi, clătiți temeinic sub apă curentă.

ÎNTREȚINERE

După fiecare utilizare, lăsați ustensile să se răcească de la sine. Apoi, spălați-le cu un detergent neutru și un burete sau o lavetă. După spălare, clătiți ustensile temeinic sub apă curentă.

După fiecare utilizare, spălați temeinic și îndepărtați toate depunerile care ar putea lua foc la o utilizare ulterioară și ar putea provoca pete pe suprafața din oțel inoxidabil. Pentru a îndepărta depunerile dure, folosiți mai întâi apă caldă pentru înmuiere. Apoi, spălați suprafața temeinic folosind un detergent pentru curățarea uneltelor din oțel inoxidabil sau un produs pulbere. Apoi, clătiți temeinic sub apă curentă și uscați-le.

Substanțele minerale conținute în apă sau amidonul din alimente pot provoca formarea unui film alb pe suprafața uneltelor. Acest film alb poate fi îndepărtat folosind un prosop de hârtie înmuiat în oțet sau suc de lămâie. Apoi, ustensilele trebuie clătite din nou temeinic sub apă curentă și uscate.

AVERTISMENT

După încălzirea ustensilelor la temperatura dorită în timpul gătitului, mânerele din oțel inoxidabil sau mânerele pot deveni fierbinți. Înainte de orice manipulare a ustensilelor în timpul gătitului, folosiți întotdeauna mănuși de protecție. Rețineți că siguranța este întotdeauna pe primul loc.

AVERTIZARE!

Produsul nu este o jucărie și nu trebuie folosit de copii! Păstrați departe de copii, există un risc de rănire gravă! Părțile accesibile pot fi foarte fierbinți în timpul utilizării, folosiți întotdeauna mănuși de protecție!

RO

