



INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA GARNKÓW, RONDLI I PATELNI ZE STALI NIERDZEWNEJ

- **zabrania się** podgrzewania pustych garnków, rondli i patelni;
 - **zabrania się** dodawania soli do zimnej wody
 - **zabrania się** sypania soli do pustych garnków, rondli i patelni
 - sól **należy** sypać tylko i wyłącznie na gorącą wodę;
 - garnki, rondle i patelnie **należy** ustawić centralnie na źródle ciepła
 - po doprowadzeniu potrawy do temperatury wrzenia **należy** zmniejszyć dopływ ciepła, tak aby **tylko** podtrzymać proces gotowania;
 - potrawy gęste lub odgrzewane **należy** doprowadzać do oczekiwanej temperatury powoli, **często mieszając**;
 - garnki wypełnione żywnością zdejmować, przestawiać lub przesuwać **zawsze** chwytając za dwa uchwyty jednocześnie;
 - **należy** pamiętać, że uchwyty mogą się nagrzewać do wysokich temperatur, **zaleca się** więc używać rękawic ochronnych;
 - **nie wolno** dokonywać samodzielnych napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych;
 - garnki, rondle i patelnie z zauważonymi uszkodzeniami należy **natychmiast** wycofać z użycia;
 - myć **po każdym** użyciu, stosując ogólnie dostępne środki do mycia;
 - można myć w zmywarkach;
 - **zabrania się** przechowywania żywności w garnkach, rondlach i na patelniach;
 - **nie przestrzeganie w/w zaleceń może doprowadzić między innymi do:**
 - przebarwienia powierzchni
 - ubytków materiału na powierzchni wewnętrznej
 - rozwarstwienie dna
- co skutkuje utratą gwarancji.**