

Emaliowane naczynia do gotowania z żeliwa

Instrukcja obsługi

Naczynia do gotowania posłużą przez długi czas, jeśli będą Państwo przestrzegać prostych zasad użytkowania przedstawionych w niniejszej instrukcji.

Podstawowe zasady bezpieczeństwa

- W trakcie gotowania uchwyty nagrzewają się, dlatego podczas przenoszenia gorących naczyń należy zachować ostrożność. Aby uniknąć obrażeń, do przenoszenia należy używać suchego ręcznika lub rękawic kuchennych.
- Ze względów bezpieczeństwa podczas gotowania naczyń nie wolno pozostawiać bez nadzoru i należy dopilnować, aby ich uchwyty nie wystawały poza krawędź płyty kuchennej.
- Podczas gotowania dzieci powinny znajdować się z dala od płyty kuchennej.
- Gorącą pokrywę należy zdejmować z zachowaniem ostrożności. Okresowo należy sprawdzać, czy uchwyt jest dobrze przykręcony do pokrywy.
- Gorących naczyń nie wolno stawiać bezpośrednio na stole lub blacie roboczym – należy używać podstawek pod rozgrzane naczynia.
- Chociaż emaliowana powłoka zastosowana na naczyniach żeliwnych jest dość wytrzymała, może ulec uszkodzeniu na skutek uderzenia lub upadku. Do gotowania nie należy używać naczyń z obtłuczoną emalią.