



Nerezové nádobí

VÍTEJTE V RODINĚ COMBEKK

DOPORUČENÍ PRO VAŘENÍ A PÉČI O NEREZOVÉ NÁDOBÍ COMBEKK

1) Před prvním použitím

Nerezové pánve a hrnce jsou po vybalení z krabice připraveny k použití. Doporučujeme před prvním použitím hrnce důkladně umýt, abyste odstranili veškerý prach a částičky nečistot.

2) Vaření

Při vaření doporučujeme používat dřevěné a silikonové lžice a stěrky. Na nerezovou řadu nádobí můžete při vaření používat také kovové a nerezové náčiní.

3) Čištění

Nerezové nádobí může být při vaření opravdu velmi horké, což znamená, že pokrmy, které vaříte nebo smažíte, budou mít také vysokou teplotu. Nádobí doporučujeme čistit houbičkou a přípravkem na nádobí. Nemusíte se bát použít ani drátěnku. Nerezová řada nemá žádný nepřilnavý povrch, který by se mohl poškodit.

4) Skladování

Nerezové hrnce můžete stohovat na sebe, rendlík s nejmenším průměrem nahoru. Design je uzpůsoben tak, aby při skladování hrnce zabírali co nejméně místa.

Se správnou péčí vám bude nerezové nádobí sloužit mnoho let.

Poškození způsobené pádem, nárazem, nesprávným používáním nebo nesprávným způsobem čištění jsou vyloučeny z odpovědnosti výrobce, stejně jako přirozené opotřebení, následné škody nebo náhodné ztráty.

Máte problémy se svým nerezovým nádobím? Zašlete nám, prosím, email na adresu info@atranet.cz nebo nás kontaktujte na bezplatné telefonní lince 800 350 350.