

lamart

*by Pierre Lamart*

**AROMA**

## **PL** Szanowni Klienci,

**przekazujemy Państwu** aluminiową litą brytfannę ze szklaną pokrywą o rozmiarach 41,5 × 25,5 cm z powłoką ceramiczną odporną na przypalanie. Wysokość brytfanny wynosi 18 cm w kolorze czarnym, grubość ściany brytfanny 2,5 mm, grubość dna 5,0 mm. Pojemność brytfanny łącznie z pokrywą wynosi 8,5 l.

Brytfanna jest wyprodukowana z wysokiej jakości odlewu aluminiowego, który bardzo szybko przenosi ciepło i zachowuje kształt przy zachowaniu niskiej wagi produktu. Ważnym wskaźnikiem jakości jest powierzchnia wewnętrzna brytfanny z materiału ceramicznego.

### **Instrukcja obsługi:**

1. Naczynia są odporne na temperaturę do 250 °C – zbyt wysoka temperatura może doprowadzić do ich uszkodzenia.
2. W celu usunięcia wszelkich zanieczyszczeń naczynia należy myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń. Naczynia trzeba najpierw opłukać, a następnie wysuszyć. Aby zachować wysokiej jakości powierzchnię, wysmaruj naczynie kroplą oleju. Za pomocą ręcznika papierowego usuń resztkę oleju (aby zachować naczynie w idealnym stanie należy je konserwować w ten sposób regularnie).
3. Upewnij się, że rozmiar palnika kuchenki odpowiada rozmiarowi naczynia i nie jest szerszy od jego krawędzi. Zapobiegiesz w ten sposób opaleniu zewnętrznej powierzchni. Do gotowania wystarczy skorzystać ze średniego płomienia.
4. Warstwa ceramiczna jest odporna na wysokie temperatury, jednak nie zalecamy jej przegrzewania, kiedy naczynie jest puste. Nigdy nie wolno pozostawiać naczynia bez nadzoru na kuchence lub w piekarniku. Przed umyciem naczynia należy odstawić je do ostygnięcia.
5. Mocno zabrudzone naczynia należy odmoczyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Naczynie należy następnie wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Plamy można usunąć, ogrzewając najpierw w naczyniu niewielką ilość białego octu, a następnie umyć go w zwykły sposób. Plamy te w żadnym wypadku nie obniżają jakości produktu.
6. Do naczyń ceramicznych nie należy stosować metalowych akcesoriów ani kroić pokarmów znajdujących się w naczyniu ostrymi przedmiotami.
7. Naczynia z powłoką ceramiczną są łatwe w utrzymaniu i czyszczeniu, jednak podczas mycia ręcznego należy stosować wyłącznie miękkie gąbki i ściereczki, które nie porysują powierzchni. Nie należy stosować agresywnych środków czyszczących. Naczynia te można myć w zmywarkach – trzeba jednak brać pod uwagę twardość wody i nie stosować agresywnych środków czyszczących, które mogłyby spowodować utratę właściwości nieprzylegających.
8. Aby wydłużyć okres użytkowania naczyń, należy posługiwać się z nimi z dużą ostrożnością, zapobiegając tym samym ewentualnym zarysowaniom.
9. W przypadku szklanej pokrywy obowiązują te same zasady czyszczenia za pomocą miękkich materiałów i unikania środków chemicznych. Uwaga na szok termiczny – po wyjęciu brytfanny wraz z pokrywą z piekarnika należy pozostawić ją do wystygnięcia do temperatury pokojowej przed umyciem pokrywy i odłożeniem jej do przechowania.
10. Podczas przenoszenia gorącego naczynia należy zawsze korzystać z rękawic kuchennych lub ściereczki, aby zachować bezpieczeństwo.

### **Wskazówki bezpieczeństwa:**

Pod wpływem przegrzania (**temperatury powyżej 250 °C**) może dojść do uszkodzenia rączki z tworzywa lub pokrywy, np. przez umiejscowienie rączki w bliskości palnika, spirali grzejnej, ściany piekarnika itp. Na skutek stosowania ostrych akcesoriów metalowych może dojść do uszkodzenia (zarysowania, zadrapania) powierzchni (np. nożem, widelcem). Stosowanie agresywnych środków czyszczących może spowodować uszkodzenie powierzchni (np. stosowanie środków żrących przeznaczonych do czyszczenia piekarników). Na skutek nieostrożnego manipulowania częściami naczyń (np. pokrywką) może dojść do uszkodzenia ich powierzchni.

**Powstałe w ten sposób ślady nie mają jednak żadnego wpływu na jakość przygotowywanych pokarmów ani na żywotność naczyń., dochodzi jedynie do zmiany wyglądu naczynia.** Źródło ciepła ustawione na zbyt wysoką wartość może spowodować uszkodzenie powierzchni.

### **Ochrona środowiska:**

Wszystkie produkty zostały oznaczone symbolami materiałów stosowanych w produkcji opakowań, poszczególnych naczyń i akcesoriów, jak również symbolami recyklingu. Poprzez prawidłową likwidację tego produktu pomogą Państwo zachować cenne bogactwa naturalne oraz w zapobieganiu potencjalnym negatywnym wpływom odpadów na środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie, które mogłyby być skutkiem nieprawidłowego recyklingu odpadów. Szczegółowych informacji udzieli najbliższy urząd miasta lub najbliższe zakłady utylizacji. Przy niewłaściwej likwidacji tego rodzaju odpadu może być zgodnie z lokalnymi przepisami nałożona kara administracyjna na sprawcę takiego wykroczenia. **Foliową torebkę należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, aby nie stwarzała ryzyka uduszenia.**

**Kupujący zapoznał się z wyżej wymienionymi wskazówkami.**