



INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA GARNKÓW, RONDLI I PATELNI ZE STALI NIERDZEWNEJ

- zabrania się podgrzewania pustych garnków, rondli i patelni;
- zabrania się dodawania soli do zimnej wody lub sypania soli do pustych naczyń
- garnki, rondle i patelnie należy ustawić centralnie na źródle ciepła
- po doprowadzeniu potrawy do temperatury wrzenia należy zmniejszyć dopływ ciepła, tak aby podtrzymać proces gotowania;
- potrawy gęste lub odgrzewane należy doprowadzić do oczekiwanej temperatury powoli, często mieszając;
- garnki wypełnione żywnością zdejmować, przestawiać lub przesuwając zawsze chwytając za dwa uchwyty jednocześnie;
- nie wolno dokonywać samowolnych napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych;
- garnki, rondle i patelnie z zauważonymi uszkodzeniami uchwytów natychmiast wycofać z użycia i zgłosić ten fakt sprzedawcy;
- myć po każdym użyciu, stosując ogólnie dostępne środki do mycia; można myć w zmywarkach;
- garnki i rondle nie mogą służyć do przechowywania żywności.