

Stainless steel cookware

Пайдалану жөніндегі нұсқаулық



4815359

NÁDOBA
kitchenware & tableware

NÁDOBA тот баспайтын болаттан жасалған ас үй ыдысын сатып алғаныңыз үшін алғыс айтамыз, Сіз дұрыс таңдау жасадыңыз. Біздің ыдыстарымыз жоғары сапасымен, тамаша материалдарымен, ұзақ жарамдылығы пен сенімділігімен ерекшеленеді және күнделікті қолдануға өте ыңғайлы. Ыдысты алғаш қолданар алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

- Ыдыстан барлық жапсырмақағаздарды, жапсырмалар мен затбелгілерді алып тастаңыз, жуғыш затты пайдаланып ыстық сумен жақсылап жуыңыз, жақсылап шайыңыз және әбден құрғатыңыз.

- Тек таза ыдыста пісіріңіз, бұл оның керемет сыртқы көрінісін ұзақ уақыт сақтауға мүмкіндік береді.

ТАМАҚ ӨЗІРЛЕУ

- Конфорканың диаметрін дұрыс таңдаңыз, ол ыдыс түбінің диаметріне тең немесе одан кіші болуы керек. Газ плиталарында дайындаған кезде жалынның ыдыс қабырғаларына тимеуін қадағалаңыз.

- Плитаның максималды қуатын пісірудің басында ғана қолдануға тырысыңыз, содан кейін тек орташа немесе төмен қуатты қолданыңыз.

- Сусыз немесе аз мөлшердегі тамақ өнімдерін пайдаланып дайындаған кезде плитаның максималды қуатын пайдаланбаңыз.

- Ешқашан бос ыдысты қыздырмаңыз.

- Ыдысты шетіне дейін толтырмаңыз, бұл сұйықтықтың шетінен төгілуіне жол бермейді.

- Пісіру кезінде ыдыстың тұтқалары қатты қызып кетуі мүмкін - ас үйге арналған тұтқыштар мен қолғаптарды қолданыңыз. Қызған ыдыстан шығатын будан сақ болыңыз. Ыстық тағамдарды алып жүрген кезде абай болыңыз. Ыдыстың қыздырылған бөліктеріне дененің қорғалмаған бөліктерімен тимеңіз.

- Пісіру кезінде капсулалы түбінің жылу жинақтау қасиеттерін ескеріңіз, пісіру аяқталғанға дейін 1-2 минут бұрын плитаны өшіріңіз.

- Қыздырылған ыдысты суық сумен толтырмаңыз және оны суық суға батырмаңыз.

- Майда тамақ пісірген кезде ыдысты қақпақпен жабыңыз, бұл қыздырылған майдың шашырауына жол бермейді.

- Тұз, сірке суын және басқа да дәмдеуіштерді бос ыдысқа салмаңыз немесе суық тамақ өнімдері немесе суық су бар ыдысқа салмаңыз. Оларды қыздырылған суға немесе өнімдерге қосқан дұрыс, сонда олар ыдыс қабырғаларында із қалдырмай тез еріп кетеді.

- Өрқашан тек ұсынылған жылу көздерін қолданыңыз. Сіз тот баспайтын NADOBA ыдыстарын кез-келген пісіру плиталарымен пайдалана аласыз: газ, электр, шыны-керамикалық, галогендік және индукциялық. Тот баспайтын болаттан жасалған ыдыс қысқа толқынды пештерге арналмаған.

- Ыдыстардың өткір заттармен зақымдалуына жол бермеңіз.

КҮТІМ ЖАСАУ

- Ыдысты тазалау үшін металл ысқыштар мен щеткаларды, абразивті және агрессивті жуғыш заттарды пайдаланбаңыз. Ыдысты ыдыс жуатын машинада жууға болады.

- Қатты кірленген ыдысты суға немесе жуғыш заттың әлсіз ерітіндісіне алдын ала малып қойыңыз.

- Ыдыс жуғаннан кейін бірден құрғатып сұрту керек.

- Кейбір өнімдерге, тұзға, сірке суына, сондай-ақ ауыз судың құрамындағы минералдарға байланысты кастрөлдің ішінде ақ немесе сұр дақтар пайда болуы мүмкін. Оларды аз мөлшерде сірке суымен немесе лимон шырынымен кетіру оңай. Бұл дақтар ыдыс-аяқтың функционалдығын немесе гигиенасын мүлдем төмендетпейді, ақау болып табылмайды және өндірушіге шағымдануға себеп бола алмайды.

- Ыдыс қызып кетсе, оның беті күлгін, қоңыр немесе кемпірқосақ түсті бояу пайда болуы мүмкін. Бұл бояу да ақау емес, ыдыстың функционалдығын немесе гигиенасын төмендетпейді және өндірушіге шағымдануға себеп бола алмайды.

КЕПІЛДІК

- NADOBA тот баспайтын ыдысына сатылған күннен бастап 10 жыл кепілдік беріледі.

- Кепілдік осы нұсқаулықтың ережелерін бұзу жағдайларына, соққы немесе құлау нәтижесінде ыдыстардың механикалық зақымдану жағдайларына, сондай-ақ ыдыс ақауларын өз бетінше түзету жағдайларына қолданылмайды.

Негізделген шағым туындаған жағдайда, бұйымды сатушыға немесе

www.nadoba.eu көрсетілген сервистік орталықтардың біріне хабарласыңыз.

NADOBA

Kuchafskd naJini NADOBA, s.r.o.
Blanickd 590/3, 120 00 Praha 2-
Vlnohrady, Ceskd republika

www.nadoba.eu