

lamart

by Pierre Lamart

LAIT

SR Vážení zákazník,

do rúk sa vám dostáva mliekovar vyrobený z kvalitnej dvojplášťovej ocele s termoakumulačnými vlastnosťami na rýchly rozvod tepla a úsporu energie. Mliekovar je vybavený sendvičovým dnom, soft rukoväťou, signalizačnou píšťalkou a stupnicou litráže. Jednoduchá údržba a čistenie. Vhodné pre všetky typy sporákov – plynové, elektrické, sklokeramické a indukčné. Vhodné do umývačky riadu. Jednoduchá údržba a čistenie. 3 roky záruka.

Návod na použitie:

1. Výrobok z veľmi kvalitnej nehrdzavejúcej ocele je odolný voči teplotám do 220 °C – nadmerne vysoké teploty môžu už poškodiť alebo deformovať výrobok.
2. Riad vždy umyte v teplej vode so saponátom, aby ste odstránili všetky nečistoty. Výrobok opláchnite a osušte. Následne potrite kvapkou oleja na zachovanie kvality povrchu. Papierovou utierkou odstráňte prebytočný olej (ošetrujte takto výrobok pravidelne a udržujte tak riad v perfektnom stave).
3. Uistite sa, že veľkosť platne sporáka zodpovedá veľkosti vášho výrobku a nie je širšia než okraje riadu, čím zabránite nadmernému opáleniu vonkajšieho povrchu – vždy stačí využiť na varenie mierny plameň. Využite termoakumulačné vlastnosti riadu, ktoré umožňujú dlhšie držanie tepla v nádobe a tiež úsporu energie
4. Nikdy nenechávajte riad na platni bez dozoru. Pred očistením nechajte riad vychladnúť.
5. Dvojplášťový mliekovar umožňuje varenie bez priameho ohreву tekutiny v nádobe a to za pomoci vodného kúpeľa. Vodu nalejeme cez uzatvárateľnú píšťalku do dutej steny nádoby (200 ml). Tento typ ohreву je vhodný na prípravu mlieka, kaši alebo čokolády. Vďaka tomuto spôsobu nedochádza k pripalovaniu.
6. Na odstránenie ľahkých škvŕn po varení (pripálení) nechajte riad odmočiť v horúcej vode so saponátom a následne utrite dosucha mäkkou handrou. V prípade škvŕn v panvici alebo hrnci ohrejte trochu bieleho octu a potom umyte bežným spôsobom. Tieto škvŕny však v žiadnom prípade neznižujú vlastnosti produktu.
7. Odporúčame na antikorový povrch nepoužívať kovové náčinie a nekrájať jedlo v panviciach a hrncoch.
8. Antikorový riad sa veľmi dobre udržuje a čistí, pri ručnom umývaní používajte iba mäkké handry a hubky, ktoré nepoškriabu daný povrch. Nepoužívajte agresívne chemické produkty. Umývanie v umývačke riadu je možné – pozor však na tvrdosť vody a použitie príliš agresívnych čistiacich prostriedkov, ktoré môžu viesť k zmene farby povrchu riadu. Tieto zmeny však neobmedzujú funkčnosť či zdravotnú neškodnosť riadu.
9. Na zachovanie dlhej životnosti výrobku zaobchádzajte s riadom opatrne a snažte sa nepoškriabať jeho povrch.

Bezpečnostné upozornenia:

Vplyvom vysokej teploty (**nad 220 °C**) môže dôjsť k poškodeniu nádoby alebo veka. Pri použití ostrého kovového náčinia môže dôjsť k poškodeniu (poškriabaniu) povrchu (napr. nôž, vidlička). Pri použití drsných a agresívnych čistiacich prostriedkov môže dôjsť k poškodeniu povrchu (napr. žieravé prostriedky na čistenie rúr). Pri neopatrnej manipulácii (napr. s vekom) môže dôjsť k poškodeniu povrchu (otlčením). **Tieto „stopy“ nemajú najmenší vplyv na kvalitu prípravy jedla ani celkovú životnosť nádoby, iba je narušený estetický vzhľad.** Vplyvom nastavenia vysokej teploty zdroja tepla môže dôjsť k poškodeniu povrchu (spáleniu).

Ekológia:

Podľa veľkosti produktu sú na všetkých výrobkoch vytlačené znaky materiálov použitých na výrobu balenia, komponentov a príslušenstva, ako aj ich recyklácie. Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty. **Igelitové vrečko odkladajte mimo dosahu detí, nebezpečenstvo udusenía sa.**

Kupujúci bol oboznámený s funkciou a so zaobchádzaním s výrobkom.