



Pflege über das Geschirr aus Edelstahl

Cleaning of stainless steel kitchenware

Уход за посудой из нержавеющей стали

Cuidado de los utensilios de acero inoxidable



Перед использованием удалить все упаковочные материалы, наклейки и этикетки.



Перед первым использованием тщательно вымыть внутреннюю часть посуды жидким моющим средством.



Можно мыть в посудомоечной машине в экономичном режиме.



- Verwenden Sie nur die ökologisch sicheren Waschmittel in der Zahl, empfohlen vom Produzenten. Verwenden Sie die industriellen Waschmittel und hochkonzentrierten Reagenzien nicht.
- Versuchen Sie nicht, die metallischen und Draht-Waschflecke zu verwenden.

VORSICHTSMAßREGELN:

Um auf Minimum das Risiko der Brandwunden vom siedenden Öl zu bringen, verwenden Sie immer das Geschirr mit den hohen Wänden und niemals füllen Sie es mit Öl mehr als halb aus.

Verwenden Sie das Geschirr nicht, dessen Durchmesser mit dem Durchmesser des Herdringes übereinstimmt nicht. Benutzen Sie das Geschirr, das nach dem Herdringes-Durchmesser gleich oder mehr ist. Um die Entstehung der Kratzern auf der Deckung der Induktionsplatte zu vermeiden, überzeugen Sie sich, dass der Herdring und der Boden des Geschirrs rein sind.



- Use only environmentally-friendly detergents in amounts recommended by manufacturers. Do not use industrial cleansing agents or high-concentration reagents.
- Try not to use metal or wiry abrasives.

PRECAUTIONS:

In order to bring down to a minimum the risk of boiling oil burn, always use dishes with high walls and never fill it with oil for more than halfway.

Do not use dishes with diameter not matching the diameter of the stove burner. Use the dishes with diameters that are equal or more than the diameter of your stove burner. For the avoidance of scratches on the induction stove coating, make sure that the stove burner and the dish bottom are clean.



- Используйте только экологически безопасные моющие средства в количестве, рекомендованном производителем. Не используйте промышленные моющие средства и высококонцентрированные реагенты.
- Старайтесь не использовать металлические и проволочные мочалки.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

Чтобы свести к минимуму риск ожогов от кипящего масла, всегда используйте посуду с высокими стенками и никогда не наполняйте ее маслом более чем наполовину.

Не используйте посуду, диаметр которой не совпадает с диаметром конфорки. Пользуйтесь посудой, которая по диаметру равна или больше конфорки. Во избежание возникновения царапин на покрытии индукционной плиты убедитесь, что конфорка и дно посуды чистые.



- Use únicamente lavaplatos ecológicos y en la cantidad recomendada por su fabricante. No use jabones lavavajillas industriales y/o reactivos de alta concentración.
- Trate de usar lo menos posible esponjas limpiadoras de hierro o limpiadores de alambre metálico.

MEDIDAS DE PRECAUCIÓN:

Para minimizar el riesgo de quemaduras producidas por aceite hirviendo siempre use un utensilio con paredes altas; nunca lo llene con aceite por más de una mitad de su volumen.

No use el utensilio cuyo diámetro no corresponde al del quemador del horno. Use utensilios cuyo diámetro es igual o superior al del quemador del horno. Para evitar la aparición de rayos en la superficie de la cocina de inducción, asegúrese que el quemador y el fondo del utensilio sean limpios.



gipfel.net