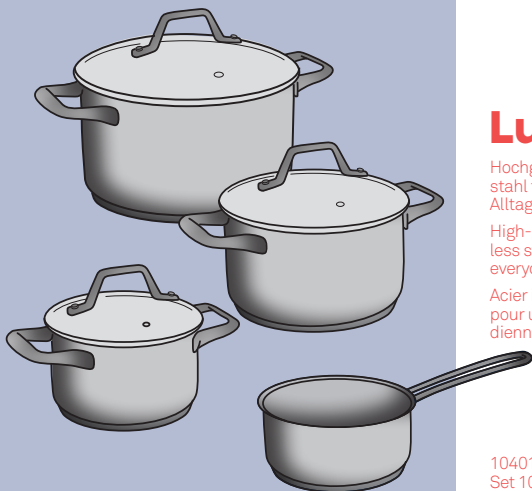


kela

Feel at home.



Lucca

Hochglanzpoliertes Edelstahl für eine langlebige Alltagstauglichkeit.

High-gloss polished stainless steel for long-lasting everyday use.

Acier inoxydable poli miroir pour une utilisation quotidienne durable.

10401, 10402, 10403, 10404,
Set 10400

D Maximale Temperaturen Lucca
E Maximum temperature of Lucca
F Températures maximales Lucca
E Temperaturas máximas Lucca
P Temperaturas máximas Lucca
I Temperature massime Lucca
NL Maximale temperaturen Lucca
FIN Maksimālämpötilat Lucca
GR Μέγιστες θερμοκρασίες Lucca
TK Lucca maksimum sıcaklıklar
AR درجة الحرارة القصوى لکيروس Lucca

RU Максимальные температуры Lucca
UA Максимальні температури для Lucca
PL Maksymalne temperatury – Lucca
CZ Maximální teploty Lucca
SK Maximálne teploty Lucca
SLO Maksimalne temperature Lucca
HR Maksimalne temperature Lucca
RO Temperaturi maxime Lucca
BG Максимални температури Lucca
CN 最高温度 Lucca



Oven



Electric



Glass ceramic



Gas



Halogen



Induction

EDELSTAHL 18/10

Stainless steel • Inox

ISS



220 °C

10404



10401



10402



10403

180 °C

220 °C

D

Sehr geehrter kela-Kunde,

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihres kela Qualitätsprodukts.

Damit Sie über viele Jahre Freude daran haben, lesen Sie bitte die folgenden Produktinformationen, Hinweise zum sicheren Gebrauch sowie die Pflege- und Reinigungshinweise.

Eigenschaften

Edelstahlkochgeschirr hat hervorragende Koch- und Brateigenschaften, weil es sich stark aufheizen lässt. Deshalb ist es besonders gut zum Scharfen Anbraten von Fleisch, z. B. Steaks, geeignet.

Vorzüge

- Aus rostfreiem Edelstahl 18/10 gefertigt.
- Backofenfest, formstabil, robust und pflegeleicht
- Spülmaschinengeeignet
- Für alle Herdarten geeignet – auch für Induktion.

Hinweis vor dem ersten Gebrauch

Ihr neuer Edelstahltopf wurde sorgfältig produziert und verpackt. Trotz strenger Kontrollen können sich jedoch produktionsbedingt geringe Rückstände wie Öle oder Polierpasten auf der Oberfläche befinden.

Bevor Sie den Topf zum ersten Mal verwenden, empfehlen wir die folgende Reinigung, um diese Rückstände zu entfernen und eine optimale Hygiene sicherzustellen:

1. Waschen:

Füllen Sie den Topf mit warmem Wasser und geben Sie etwas mildes Spülmittel hinzu. Waschen Sie den Topf gründlich mit einem weichen Schwamm oder Tuch aus.

Kochen (optional):

Für eine besonders gründliche Reinigung können Sie den Topf mit einer Mischung aus Wasser und einem kleinen Schuss Essig (etwa ¼ Tasse) oder Zitronensaft kurz aufkochen.

Gießen Sie das Wasser aus und spülen Sie den Topf mehrfach mit klarem, heißem Wasser aus, um alle Seifen- und Essigreste zu entfernen.

2. Abtrocknen:

Trocknen Sie den Topf unmittelbar nach dem Spülen mit einem weichen, sauberen Tuch ab. Das verhindert die Bildung von Wasserflecken, die durch Kalk im Wasser entstehen können.

Hinweise zum sicheren Gebrauch

- Entfernen Sie zuerst vorhandene Aufkleber.
- Waschen Sie das Geschirr gründlich in warmem Spülwasser und trocknen Sie es sorgfältig ab.
- Schneiden Sie nicht mit Messern im Geschirr. Das kann Kratzer und Schnittspuren verursachen, welche jedoch die Funktion des Produkts nicht beeinträchtigen.
- Lassen Sie das Koch-/Bratgeschirr bei Gebrauch nicht unbeaufsichtigt.
Vor Kindern fernhalten.
- Erhitzen Sie das Produkt niemals für längere Zeit ohne Inhalt: Überhitzungsgefahr!
- Handgriffe dürfen sich nicht über erhitzten Herdplatten befinden: Verbrennungsgefahr!
- Bei der Verwendung im Backofen benutzen Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe.
- Achten Sie auf einen besonders vorsichtigen Umgang mit heißem Fett.
- Löschen Sie brennendes Fett niemals mit Wasser.
- Nehmen Sie zum Löschen eine Decke und ersticken Sie die Flammen.
- Zur Unfallvermeidung darf das Produkt nur mit feststehendem Griff verwendet werden. Gelockerte Schrauben drehen Sie mit einem Schraubenzieher nach.

Hinweis für Elektroherde

Zur besseren Ausnutzung der Energie sollte der Durchmesser der Herdplatte dem des Koch-u. Bratgeschirrbodens entsprechen.

Hinweis für Induktionsherde

Der Induktionsherd ist eine äußerst schnelle Wärmequelle.

Vermeiden Sie das Erhitzen des Koch-/Bratgeschirrs ohne Inhalt, da es durch Überhitzung beschädigt werden kann. Bei hoch eingestellten Temperaturstufen kann ein Summton ertönen, der technisch bedingt ist. Es handelt sich hierbei um keinen Defekt an Ihrem Herd oder Koch-/Bratgeschirr.

Der Durchmesser des Koch-/Bratgeschirrbodens muss mit der Kochfeldgröße des

Induktionsherdes übereinstimmen. Besonders bei zu kleinen Bodendurchmessern besteht die Möglichkeit, dass das Magnetfeld des Herdes nicht anspricht.

Pflege- und Reinigungshinweise

Edelstahlkochgeschirr ist robust und außerdem spülmaschineneeignet. Weichen Sie hartnäckige Speisereste zunächst mit etwas Wasser auf und entfernen diese mit einem Schwamm oder Tuch.

Trocknen Sie das Geschirr immer sorgfältig ab. Stark kalkhaltiges Wasser und einige Speisen können zu Kalkflecken sowie blau schimmernden Verfärbungen auf dem Innenboden führen. Diese optischen Mängel beeinflussen die Produkteigenschaft nicht. Sie lassen sich mit speziellem Edelstahlreiniger für Koch- u. Bratgeschirr entfernen oder Sie kochen das Produkt nach Gebrauch mit Essig aus.

Tipps für die Reinigung in der Spülmaschine

Bitte achten Sie darauf, dass in den Innenraum der Spülmaschine kein Salz gelangt, da eine zu hohe Salzkonzentration eine Korrosion an dem Produkt auslösen kann. Fremdstoffe bei anderem Geschirr kann in der Spülmaschine auf das Edelstahlgeschirr übertragen werden. Sollte dieser nicht sofort nach dem Spülvorgang entfernt werden, können Korrosionsschäden entstehen.

Möglichst gleich nach dem Reinigungsvorgang das Geschirr aus der Spülmaschine nehmen und abtrocknen. In feuchtem Zustand können sich sonst Flecken bilden, die aber die Produkteigenschaft nicht beeinflussen.

GB

Dear kela customer,

Congratulations on the purchase of your quality kela product.

So that you can enjoy your purchase for many years, please read the following product information, notes on safe use and the care and cleaning instructions.

Features

Stainless steel pans have outstanding cooking and frying properties as they can be heated to very high temperatures. This makes them particularly well suited to searing meat, e.g. steaks.

Benefits

- Manufactured from 18/10 stainless steel
- Oven-safe, rigid, robust and easy to clean
- Dishwasher-safe
- Suitable for all hob types – including induction

Note before first use

Your new stainless steel pot has been carefully manufactured and packaged. However, despite strict controls, minor residues such as oils or polishing pastes may remain on the surface due to the manufacturing process.

Before using the pot for the first time, we recommend the following cleaning procedure to remove these residues and ensure optimal hygiene:

1. Washing:

Fill the pot with warm water and add a little mild dish soap. Wash the pot thoroughly with a soft sponge or cloth.

Boiling (optional):

For a particularly thorough cleaning, you can briefly boil the pot with a mixture of water and a small dash of vinegar (about ¼ cup) or lemon juice.

Pour out the water and rinse the pot several times with clear, hot water to remove all soap and vinegar residue.

2. Drying:

Dry the pot immediately after rinsing with a soft, clean cloth. This prevents the formation of water spots that can be caused by lime in the water.

Notes on safe use

- First remove the adhesive label.
- Thoroughly wash the pan in hot soapy water and dry it carefully.
- Do not use knives to cut food in the pan. This can cause scratches and incision marks, although these do not affect the function of the product.
- Do not leave pots and pans unattended during use. Keep out of the reach of children.
- Never heat an empty pan for a long period: risk of overheating!
- Handles must not be positioned above hot rings on the hob: risk of burning!
- When using the product in the oven, use potholders or oven gloves.
- Take particular care when using hot fat.

- Never use water to extinguish burning fat.
- To extinguish burning fat, cover the pan to suffocate the flames.
- To avoid accidents, the product should only be used if the handle is firmly attached. If the screws have come loose, tighten them using a screwdriver.

Note for electric hobs

To make better use of energy, the diameter of the hob ring should match that of the base of the pot or pan.

Note for induction hobs

An induction hob is an extremely rapid source of heat.

Do not heat empty pots and pans as these can be damaged through overheating.

At high temperatures you may hear a buzzing sound; this is due to the technology. It does not represent a fault in your hob or in the product.

The diameter of the base of the pot or pan must match the size of the cooktop on the induction hob. If the base diameter is too small, in particular, it may be the case that the hob's magnetic field is not activated.

Care and cleaning

Stainless steel pots and pans are robust and dishwasher-safe.

For stubborn food residue, first soak in water to soften, then remove the food with a sponge or cloth.

Always dry the pan carefully. Very hard water and a few foods may cause scale marks or iridescent blue discolourations on the inside of the pan on the base. These visual defects do not affect the function of the product. They can be removed using special stainless steel cleaner for pots and pans, or you can boil some vinegar in the pan after use.

Tips for cleaning in the dishwasher

Please ensure that no salt gets into the interior of the dishwasher, as too high concentration of salt can corrode the product.

Extraneous rust from other pots and pans can be transferred to the stainless steel pan in the dishwasher. If this is not removed immediately at the end of the dishwasher cycle, it may lead to corrosion damage.

Take the product out of the dishwasher as soon as possible after the end of the cycle and dry it. If left to dry naturally, spots can form, although these do not affect the function of the product.

F

*Chère cliente, cher client kela,
Nous vous félicitons pour l'achat de votre produit de qualité, kela. Pour profiter longtemps des avantages de votre produit, veuillez lire attentivement les informations suivantes concernant les produits, les consignes de sécurité, ainsi que les consignes d'entretien et de nettoyage.*

Propriétés

Les accessoires de cuisson en acier inoxydable offre d'excellentes propriétés pour cuire et braiser, grâce à sa montée en température ultra-performante. Par conséquent, elle est idéale pour cuire à vif la viande, à l'instar des steaks ou autres.

Avantages

- En acier inoxydable 18/10.
- Compatible pour l' utilisation au four, stable, robuste et facile à nettoyer
- convient au lave-vaisselle
- Adaptée à tous les types de cuissons, y compris les plaques à induction.

Remarque avant la première utilisation

Votre nouvelle casserole en acier inoxydable a été fabriquée et emballée avec soin. Malgré des contrôles rigoureux, il se peut que de légers résidus tels que des huiles ou des pâtes à polir soient présents à la surface en raison du processus de fabrication.

Avant d'utiliser la casserole pour la première fois, nous vous recommandons de la nettoyer comme suit afin d'éliminer ces résidus et de garantir une hygiène optimale :

1. Lavage :

remplissez la casserole d'eau chaude et ajoutez un peu de liquide vaisselle doux. Lavez soigneusement la casserole à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux.

Ébullition (facultatif) :

pour un nettoyage particulièrement approfondi, vous pouvez faire bouillir brièvement la casserole avec un mélange d'eau et d'un peu de vinaigre (environ ¼ de tasse) ou de jus de citron.

Videz l'eau et rincez plusieurs fois la casserole à l'eau claire et chaude pour éliminer tous les résidus de savon et de vinaigre.

2. Séchage :

Séchez la casserole immédiatement après l'avoir rincée à l'aide d'un chiffon doux et propre. Cela empêche la formation de taches d'eau qui peuvent être causées par le calcaire présent dans l'eau.

Consignes de sécurité

- Retirez tous les autocollants présents.
- Lavez soigneusement le matériel de cuisson dans de l'eau chaude savonneuse et séchez-la soigneusement.
- Ne pas couper dans le revêtement avec des couteaux. Cela peut causer des rayures et des traces de coupe, qui n'affectent cependant pas le fonctionnement du produit.
- Ne pas laisser le matériel de cuisson sans surveillance pendant l'utilisation. Tenir hors de portée des enfants.
- Ne pas mettre en route le matériel de cuisson sans contenu : risque de surchauffe !
- Les poignées ne doivent pas se trouver au-dessus des feux de cuisinière : risque de brûlures !
- En cas d'utilisation au four, utilisez des maniques ou des gants de cuisine.
- Faites preuve de prudence lorsque vous manipulez de l'huile chaude.
- Ne jamais éteindre de l'huile brûlante avec de l'eau
- Utilisez une couverture et étouffez les flammes.
- Utilisez uniquement le produit si la poignée est bien fixée, afin d'éviter les accidents. Resserrez les vis desserrées avec un tournevis.

Consigne pour les cuisinières électriques

Pour une bonne répartition de l'énergie, le diamètre de la plaque de cuisinière doit correspondre au diamètre de l'accessoire de cuisson.

Consigne pour les plaques à induction

La plaque à induction est une source de chaleur extrêmement rapide.

Évitez de chauffer le matériel de cuisson sans contenu, sinon il pourrait être endommagé en raison de la surchauffe. Pour des raisons techniques, un signal sonore peut être émis en cas de niveaux de température élevés. Il ne s'agit pas d'un défaut de votre cuisinière ou de matériel de cuisson.

Le diamètre du matériel de cuisson utilisé doit correspondre au diamètre du champ de indiqué sur la plaque à induction. En particulier dans le cas de petits diamètres , il peut arriver que le champ magnétique de la cuisinière ne se mette pas en marche.

Consignes d'entretien et de nettoyage

Le matériel de cuisson en acier inoxydable est robuste et lavable au lave-vaisselle. Faites d'abord ramollir les résidus alimentaires tenaces avec un peu d'eau, puis retirer ces derniers avec une éponge ou un chiffon. Veillez toujours à nettoyer le matériel de cuisson soigneusement. De l'eau à forte teneur en calcaire, ainsi que certains aliments peuvent provoquer des traces de calcaire, tout comme des moisissures à coloration bleue sur le fond intérieur. Ces défauts visuels n'ont pas d'impact sur les propriétés du produit. Vous pouvez les nettoyer avec un nettoyeur adapté au matériel de cuisson en acier inoxydable, ou il suffit de faire chauffer une solution de vinaigre dans le contenant après utilisation.

Astuces de nettoyage au lave-vaisselle

Veillez à ce que le sel ne pénètre pas à l'intérieur du lave-vaisselle, car une forte concentration de sel peut entraîner la corrosion du produit.

La rouille libérée par d'autres matériaux de cuisson, peut être transmise dans le lave-vaisselle, au matériel de cuisson en cours de lavage. Si cette rouille n'est pas nettoyée immédiatement après le rinçage, des dommages peuvent survenir en raison de la corrosion.

Il convient autant que possible de retirer et de sécher Le matériel de cuisson immédiatement après le nettoyage dans le lave-vaisselle. Dans le cas contraire, des taches peuvent se former sur le produit humide, taches qui n'ont cependant pas d'effet sur les propriétés du produit.

E

Estimado cliente de kela:

Le felicitamos por la compra de un producto de calidad de kela. Para que pueda disfrutarlo durante mucho tiempo, lea la información del producto, las observaciones sobre el uso seguro y las indicaciones de mantenimiento y limpieza que aparecen a continuación.

Propiedades

La batería de cocina de acero inoxidable tiene unas propiedades de cocción y asado excelentes porque puede calentarse a temperaturas muy elevadas. Por tanto, es especialmente adecuada para freír carnes con rapidez a temperaturas elevadas, p. ej. bistecs.

Ventajas

- Material de acero inoxidable 18/10
- Apto para el horno, estabilidad de formas, robusto y fácil de limpiar
- Apto para lavavajillas
- Para todos los tipos de placas - también inducción.

Nota antes del primer uso

Su nueva olla de acero inoxidable ha sido fabricada y embalada con mucho cuidado. Sin embargo, a pesar de los estrictos controles, es posible que, debido al proceso de producción, queden pequeños residuos, como aceites o pastas de pulido, en la superficie.

Antes de utilizar la olla por primera vez, le recomendamos que la limpie de la siguiente manera para eliminar estos residuos y garantizar una higiene óptima:

1. Lavado:

llene la olla con agua tibia y añada un poco de detergente suave. Lave bien la olla con una esponja o un paño suave.

Hervir (opcional):

para una limpieza especialmente profunda, puede hervir brevemente la olla con una mezcla de agua y un chorrito de vinagre (aproximadamente ¼ de taza) o zumo de limón.

Vierta el agua y enjuague la olla varias veces con agua limpia y caliente para eliminar todos los restos de jabón y vinagre.

2. Secado:

Seque la olla inmediatamente después de enjuagarla con un paño suave y limpio. Esto evita la formación de manchas de agua que pueden producirse por la cal del agua.

Observaciones sobre un uso seguro

- Primero quite todos los adhesivos.

- Lave la batería debidamente con agua jabonosa caliente y séquela con cuidado.
- No corte los alimentos dentro de las ollas o sartenes. Esto podría causar cortes y arañazos, aunque no limitaría el funcionamiento debido del producto.
- No deje las ollas y sartenes sin vigilancia durante el uso. Mantener alejado de los niños.
- No caliente el producto durante mucho tiempo sin contenido: peligro de sobrecalentamiento
- Las asas no deben estar sobre placas de cocción calientes: peligro de quemaduras
- Si utiliza el producto en el horno, use agarradores o guantes para horno.
- La manipulación de aceite caliente requiere mucho cuidado.
- Nunca apague aceite ardiendo con agua.
- Use una manta y ahogue las llamas para apagar el fuego.
- Para evitar accidentes, el producto solo debe emplearse si el asa está debidamente fijada. Si los tornillos estuvieran sueltos, apriételos con un destornillador.

Consejos para cocinas eléctricas

Para aprovechar mejor la energía, el diámetro de la placa eléctrica debe coincidir con la base de las ollas y sartenes.

Consejos para cocinas de inducción

La placa de inducción es una fuente de calor extraordinariamente rápida. Evite calentar las ollas o sartenes sin contenido, pues podrían dañarse debido al sobrecalentamiento. Si los niveles de temperatura son muy elevados puede originarse un zumbido causado por motivos técnicos. No se trata de un defecto de su cocina ni de la batería de cocina.

El diámetro de la base de sus ollas o sartenes debe coincidir con el tamaño de la placa de cocción de inducción. Si el diámetro de la base es demasiado pequeño, existe la posibilidad de que no se active el campo magnético de la placa.

Indicaciones de mantenimiento y limpieza

La batería de cocina de acero inoxidable es robusta y además es apta para el lavavajillas.

Primero remoje los restos de comida en agua y quítelos con una esponja o un paño. Seque la batería de cocina de forma escrupulosa. El agua con un contenido elevado de cal puede dejar manchas de cal y una coloración azulada en la parte interior de las ollas o sartenes. Estos defectos ópticos no influyen en las propiedades del pro-

ducto. Pueden eliminarse con un producto de limpieza especial para limpiar baterías de cocina o puede poner a hervir vinagre en el producto.

Consejos para la limpieza en el lavavajillas

Asegúrese de que no entre sal en el interior del lavavajillas, puesto que una concentración de sal demasiado elevada puede provocar la corrosión del producto. El óxido externo de otros productos puede traspasar a la batería de cocina de acero inoxidable en el lavavajillas. Si no puede eliminarse inmediatamente después del proceso de lavado, pueden producirse daños por corrosión. Si es posible, saque la batería de cocina del lavavajillas justo después del proceso de lavado y séquela. En estado húmedo pueden producirse manchas que no influyen en las propiedades del producto.

P

*Caro cliente kela,
Parabéns pela compra do seu produto de qualidade kela. De forma a que possa usufruir dele durante muitos anos, leia por favor as seguintes informações do produto, indicações para a sua utilização segura e instruções para o cuidado e limpeza.*

Características

Os utensílios de cozinha em aço inoxidável possuem excelentes propriedades de cozedura e fritura, porque aquecem rapidamente. Por isso, é especialmente bom para fritar carne, p. ex., bifés.

Vantagens

- Fabricados em aço inoxidável 18/10.
- Resistentes ao forno, estabilidade da forma, robustos e de fácil conservação
- Adequado para máquina de lavar loiça
- Indicado para todos os tipos de fogão, mesmo placas de indução.

Instruções antes da primeira utilização

A sua nova panela de aço inoxidável foi cuidadosamente produzida e embalada. No entanto, apesar dos rigorosos controlos, podem existir pequenos resíduos, como óleos ou pastas de polimento, na superfície devido ao processo de produção.

Antes de utilizar a panela pela primeira vez, recomendamos a seguinte limpeza para remover esses resíduos e garantir uma higiene ideal:

1. Lavagem:

Encha a panela com água morna e adicione um pouco de detergente neutro. Lave bem a panela com uma esponja macia ou um pano.

Fervura (opcional):

Para uma limpeza mais profunda, pode ferver a panela por alguns minutos com uma mistura de água e um pouco de vinagre (cerca de ¼ de chávena) ou sumo de limão. Despeje a água e enxágue a panela várias vezes com água limpa e quente para remover todos os resíduos de sabão e vinagre.

2. Secagem:

Seque a panela imediatamente após enxaguar com um pano macio e limpo. Isso evita a formação de manchas de água que podem ser causadas pelo calcário presente na água.

Instruções para uma utilização segura

- Em primeiro lugar, remova os autocolantes existentes.
- Lave a panela com bastante água morna e seque cuidadosamente.
- Nunca faça cortes com facas no utensílio. Tal pode causar riscos e cortes que, no entanto, não comprometem a funcionalidade do produto.
- Durante a sua utilização, nunca deixe a panela/frigideira sem vigilância. Manter afastado das crianças.
- Nunca aqueça o produto durante muito tempo sem conteúdo: Perigo de sobreaquecimento!
- As pegas não se devem encontrar sobre placas de fogão aquecidas: Perigo de queimaduras!
- Durante a utilização no forno, utilize pegas de cozinha ou luvas de forno.
- Tenha especial cuidado ao manusear gordura quente.
- Nunca tente apagar gordura a arder com água.
- Para extinguir as chamas, utilize uma tampa e abafe-as.
- De modo a prevenir acidentes, o produto pode apenas ser utilizado com a pega perfeitamente fixa. Reaperte eventuais parafusos soltos com uma chave de fendas.

Instruções para fogões elétricos

Para um melhor aproveitamento da energia, o diâmetro da placa deverá corresponder ao da base da panela ou frigideira.

Instruções para placas de indução

A placa de indução é uma fonte de calor extraordinariamente rápida.

Evite aquecer a panela/frigideira sem conteúdo, visto que pode danificar-se devido a sobreaquecimento. Nos níveis de temperatura mais altos, pode soar um sinal acústico devido a fatores técnicos. Não se trata de qualquer defeito no seu fogão ou na panela/frigideira.

O diâmetro da base da panela/frigideira deve coincidir com as dimensões da base da placa. Especialmente em casos de diâmetro reduzido da base, existe a possibilidade do campo magnético do fogão não ativar.

Instruções de cuidado e limpeza

As panelas de cozinha em aço inoxidável são robustas e adequadas para máquina de lavar loiça. Em primeiro lugar, amoleça eventuais resíduos de alimentos duros com água e remova-os com uma esponja ou pano.

Seque sempre a panela cuidadosamente. A água com elevado teor de calcário e alguns alimentos podem causar manchas de calcário e descolorações de tom azul na base interior. Estes defeitos óticos não comprometem as características do produto. Podem ser retirados com produto de limpeza para aço inoxidável especial para panelas/frigideiras ou, após a utilização, ferva vinagre no produto.

Recomendações para a limpeza na máquina de lavar loiça

Preste atenção para que não fique depositado sal no interior da máquina, visto que uma concentração elevada de sal pode causar corrosão no produto.

A ferrugem de outros utensílios pode ser transferida para o aço inoxidável dentro da máquina de lavar a loiça. Caso esta não seja imediatamente removida após a lavagem, podem ocorrer danos causados por corrosão.

Retirar a panela da máquina e secar, se possível imediatamente após o final da lavagem. Quando húmidos, podem formar-se manchas no produto que, no entanto, não comprometem as suas características.

I Gentile cliente kela,
complimenti per l'acquisto del prodotto di qualità kela. Per fare in modo che questi prodotti durino il più a lungo possibile, si consiglia di leggere le seguenti informazioni, con suggerimenti riguardanti un sicuro utilizzo, nonché consigli sulla cura e sulla pulizia dei prodotti.

Proprietà

Set di pentole in acciaio inox con eccellenti proprietà di cottura, ottime per gli arrosti, con la capacità di sopportare le alte temperature. È pertanto particolarmente adatto per la rosolatura di carne, ad esempio per la cottura di bistecche.

Vantaggi

- Realizzato in acciaio inox 18/10.
- Pirofilo, stabile, robusto e di facile manutenzione
- Lavabile in lavastoviglie
- Per tutti i tipi di fornelli, anche a induzione.

Avvertenza prima del primo utilizzo

La vostra nuova pentola in acciaio inossidabile è stata prodotta e imballata con cura. Nonostante i severi controlli, sulla superficie potrebbero comunque essere presenti piccoli residui dovuti alla produzione, come oli o paste lucidanti. Prima di utilizzare la pentola per la prima volta, si consiglia di effettuare la seguente pulizia per rimuovere tali residui e garantire un'igiene ottimale:

1. Lavaggio:

riempire la pentola con acqua calda e aggiungere un po' di detersivo delicato. Lavare accuratamente la pentola con una spugna morbida o un panno.

Bollitura (facoltativa):

per una pulizia particolarmente accurata, è possibile far bollire brevemente la pentola con una miscela di acqua e un goccio di aceto (circa ¼ di tazza) o succo di limone. Scolare l'acqua e sciacquare più volte la pentola con acqua calda pulita per rimuovere tutti i residui di sapone e aceto.

2. Asciugatura:

Asciugare la pentola immediatamente dopo il risciacquo con un panno morbido e

pulito. Ciò impedisce la formazione di macchie d'acqua che possono essere causate dal calcare presente nell'acqua.

Suggerimenti per un sicuro utilizzo

- Rimuovere prima eventuali etichette.
- Lavare a fondo il recipiente in acqua calda, risciacquandolo, e asciugarlo con cura.
- Non utilizzare coltelli per tagliare all'interno del recipiente, in quanto potrebbero formarsi graffi e segni, che comunque non comprometterebbero il funzionamento del prodotto.
- Non lasciare incustodita la batteria da cucina durante l'uso. Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non riscaldare mai il prodotto per lungo tempo senza niente dentro: pericolo di surriscaldamento!
- I manici non devono trovarsi sopra piastre riscaldate: pericolo di ustioni!
- Se si utilizza in forno, utilizzare presine o guanti per ritirare dal forno.
- Prestare particolare attenzione quando si movimentano alimenti grassi caldi.
- Non estinguere mai con acqua il grasso che brucia.
- Se si verifica un inizio di incendio, prendere una coperta e soffocare le fiamme.
- Per prevenire incidenti, il prodotto può essere utilizzato solo con il manico fisso. Serrare le viti allentate con un cacciavite.

Suggerimento per cucine elettriche

Per una migliore utilizzazione di energia, il diametro della piastra calda dovrebbe essere equivalente a quello del fondo della batteria da cucina.

Suggerimento per piani di cottura a induzione

Il piano di cottura a induzione rappresenta una sorgente di calore estremamente rapida. Evitare il riscaldamento della batteria per cucina senza niente dentro, in quanto potrebbe danneggiarsi a causa del surriscaldamento. A livelli di temperatura alta, è presente la funzione tecnica di un segnale che viene emesso. In tal caso non si tratta di difetti al piano di cottura o alla batteria da cucina.

Il diametro del fondo della batteria da cucina deve essere equivalente alle dimensioni dei fornelli del piano di cottura a induzione. Soprattutto in caso di diametri della base troppo piccoli, esiste la possibilità che il campo magnetico del piano di cottura non funzioni.

Consigli sulla cura e sulla pulizia

Il set di pentole in acciaio inox è robusto ed è inoltre lavabile in lavastoviglie. Sciogliere prima con un po' di acqua i rifiuti di alimenti che non si staccano facilmente e rimuoverli con una spugna o un panno.

Asciugare sempre con cura il recipiente. L'acqua molto calcarea e alcuni tipi di alimenti possono provocare la formazione di macchie di calcare e alterazioni cromatiche bluastre sul fondo interno. Questi difetti visivi non influenzano le proprietà del prodotto e possono essere rimossi con uno speciale detergente per acciaio inox per batterie da cucina; in alternativa, è possibile rinvenire in aceto il prodotto dopo l'uso.

Consigli per la pulizia in lavastoviglie

Fare attenzione che all'interno della lavastoviglie non arrivi sale, poiché una salinità troppo elevata può scatenare una corrosione del prodotto. La ruggine proveniente da altri contenitori all'interno della lavastoviglie può trasferirsi sulle stoviglie di acciaio inossidabile. Se non fosse possibile eliminarla subito dopo la fase di lavaggio, potrebbero insorgere danni da corrosione.

Possibilmente subito dopo il processo di pulizia, è necessario estrarre il contenitore dalla lavastoviglie e farlo asciugare. In condizioni di umidità possono altrimenti formarsi macchie che non influenzano comunque le proprietà del prodotto.

NL

Geachte kela-klant,

Hartelijk gefeliciteerd met de aanschaf van een kela kwaliteitsproduct.

Om er zeker van te zijn dat u jarenlang plezier heeft van uw aanschaf, verzorgen wij u de volgende productinformatie, informatie over veilig gebruik en de instructies voor onderhoud en reiniging zorgvuldig door te nemen.

Eigenschappen

RVS pannen hebben uitstekende kook- en braadeigenschappen waardoor ze sterk kunnen worden verhit. Daarom zijn ze bijzonder goed geschikt voor scherp aanbraden van vlees, bv. steaks.

Voordelen

- Gemaakt van RVS 18/10.
- Geschikt voor de oven, robuust en eenvoudig te onderhouden.

- Geschikt voor de afwasmachine.
- Geschikt voor alle soorten kookplaten en fornuizen – ook inductie.

Opmerking voor het eerste gebruik

Uw nieuwe roestvrijstalen pan is met zorg geproduceerd en verpakt. Ondanks strenge controles kunnen er door het productieproces echter kleine resten zoals oliën of polijstpasta's op het oppervlak achterblijven.

Voordat u de pan voor het eerst gebruikt, raden wij u aan de volgende reinigingsprocedure te volgen om deze resten te verwijderen en een optimale hygiëne te garanderen:

1. Wassen:

Vul de pan met warm water en voeg een beetje mild afwasmiddel toe. Was de pan grondig met een zachte spons of doek.

Koken (optioneel):

Voor een bijzonder grondige reiniging kunt u de pan kort laten koken met een mengsel van water en een scheutje azijn (ongeveer ¼ kopje) of citroensap.

Giet het water weg en spoel de pan meerdere keren met schoon, heet water om alle zeepresten en azijnresten te verwijderen.

2. Afdrogen:

Droog de pan direct na het afwassen af met een zachte, schone doek. Dit voorkomt de vorming van watervlekken die kunnen ontstaan door kalk in het water.

Opmerking over veilig gebruik

- Verwijder eerst alle stickers.
- Was de pannen grondig af in warm afwaswater en droog alles zorgvuldig af.
- Snij niet met messen in de pan. Hierdoor kunnen krassen en snijsporen ontstaan. De werking van het product wordt hierdoor echter niet aangetast.
- Laat kook- en braadpannen tijdens gebruik niet zonder toezicht. Uit de buurt van kinderen houden.
- Verhit het product nooit gedurende langere tijd zonder inhoud: gevaar voor oververhitting!
- Handgrepen mogen zich niet boven verhitte kookplaten bevinden: gevaar voor brandwonden!

- Bij gebruik in de oven moet u gebruik maken van pannenlappen of ovenhandschoenen.
- Let op dat u bijzonder voorzichtig moet omgaan met heet vet.
- Brandend vet mag nooit met water worden geblust.
- Maak voor het blussen gebruik van een blusdeken om de vlammen te verstikken.
- Om ongevallen te voorkomen mag het product alleen worden gebruikt wanneer de handgreep goed vastzit. Losse schroeven kunnen met een schroevendraaier worden getrokken.

Opmerkingen over elektrische fornuizen

Om beter gebruik te maken van de energie moet de diameter van de kookplaat overeenkomen met de diameter van de bodem van de kook- of braadpan.

Opmerkingen over inductiefornuizen

De inductiekookplaat is een bijzonder snelle warmtebron.

Voorkom het verhitten van kook- en braadpannen zonder inhoud omdat deze door oververhitting kunnen worden beschadigd. Bij een hoog ingestelde temperatuur kan er door technische oorzaken een zoemend geluid klinken. Dit is geen defect aan uw fornuis of kook-/braadpan. De diameter van de bodem van de kook- of braadpan moet overeenkomen met de diameter van het kookveld van een inductiekookplaat. In het bijzonder bij een te kleine diameter bestaat de mogelijkheid dat het magnetisch veld van het fornuis niet reageert.

Onderhoud en reiniging

RVS kook- en braadpannen zijn robuust en bovendien geschikt voor de afwasmachine.

Week hardnekkige resten eerst met water in en verwijder deze vervolgens met een spons of doek. Droog de pannen altijd zorgvuldig af. Bij sterk kalkhoudend water en enkele gerechten kunnen er kalkvlekken en blauwe verkleuringen op de binnenbodem ontstaan. Deze optische aantasting heeft geen invloed op de eigenschappen van het product. Deze vlekken kunnen met een speciale RVS reiniger voor kook- en braadpannen worden verwijderd. U kunt echter het product na gebruik ook uitkoken met azijn.

Tips voor het reinigen in de afwasmachine

Let erop dat er geen zout in de binnenruimte van de afwasmachine terecht komt omdat een te hoge zoutconcentratie corrosie aan het product kan veroorzaken.

Corrosie aan ander servies kan in de afwasmachine op RVS-pannen worden overgedragen. Wanneer dit niet direct na het afwassen wordt verwijderd, kan er corrosieschade ontstaan.

Verwijder het servies zo snel mogelijk na het afwassen uit de machine en droog het zorgvuldig na. Wanneer het servies vochtig blijft kunnen er vlekken ontstaan die echter geen invloed hebben op de eigenschappen van het product.

FIN

Hyvä kela-asiakas

Kiitos, että ostit laadukkaan kela-tuotteen. Voit pidentää tuotteen käyttöikää lukemalla seuraavat tuotetiedot, käyttöohjeet sekä hoito- ja puhdistusohjeet.

Ominaisuudet

Teräskettoastian keitto- ja paisto-ominaisuudet ovat erinomaiset, koska astia kuumeenee hyvin. Siksi se soveltuu mainiosti lihan, kuten pihvien, paistamiseen.

Edut

- valmistettu ruostumattomasta teräksestä (18/10)
- uuninkestävä, muotonsa pitävä, kestävä ja helppohoitoinen
- astianpesukoneen kestävä
- sopii kaikille liesityypeille, myös induktioliedelle

Huomautus ennen ensimmäistä käyttökertaa

Uusi ruostumattomasta teräksestä valmistettu kattilasi on valmistettu ja pakattu huolellisesti. Tiukoista tarkastuksista huolimatta tuotantoprosessin vuoksi pinnalla voi kuitenkin olla pieniä jäämiä, kuten öljyä tai kiillotusainetta.

Ennen kuin käytät kattilaa ensimmäistä kertaa, suosittelemme seuraavaa puhdistusta näiden jäämien poistamiseksi ja optimaalisen hygienian varmistamiseksi:

1. Pesu:

Täytä kattila lämpimällä vedellä ja lisää hieman mietoa pesuainetta. Pese kattila huolellisesti pehmeällä sienellä tai liinalla.

Keittäminen (valinnainen):

Erityisen perusteellisen puhdistuksen saavuttamiseksi voit keittää kattilan lyhyesti vedessä, johon on lisätty pieni määrä etikkaa (noin ¼ kupillista) tai sitruunamehua.

Kaada vesi pois ja huuhtele kattila useita kertoja puhtaalla, kuumalla vedellä, jotta kaikki saippua- ja etikkajäämät poistuvat.

2. Kuivaus:

Kuivaa kattila heti huuhtelun jälkeen pehmeällä, puhtaalla liinalla. Tämä estää veden kalkin aiheuttamien vesipisaroiden muodostumisen.

Käyttöohjeet

- Poista ensin pakkausmateriaali.
- Pese astia perusteellisesti lämpimällä astianpesuvedellä ja kuivaa huolellisesti.
- Älä leikkaa veitsellä astiassa. Tämä voi jättää astiaan naarmuja ja viiltoja, jotka eivät kuitenkaan heikennä tuotteen toimintaa.
- Älä jätä keitto- tai paistoastiaa valvomatta käytön aikana. Säilytä astiaa lasten ulottumattomissa.
- Älä koskaan lämmitä astiaa pitkään tyhjänä: ylikuumenemisvaara!
- Kädensijoja ei saa pitää lämpimän liesilevyn päällä: palovaara!
- Käytä patalappuja tai -kintaita, kun käytät astiaa uunissa.
- Ole erityisen varovainen kuuman rasvan kanssa.
- Älä koskaan sammuta palavaa rasvaa vedellä.
- Tukahduta liekit peitteellä.
- Tuotetta saa käyttää vain tukevan kädensijan kanssa tapaturmien estämiseksi. Kiristä löysentyneet ruuvit ruuvimeisselillä.

Ohjeita sähköliedelle

Jotta energia voidaan hyödyntää parhaalla mahdollisella tavalla, keitto- ja paistoastian pohjan on vastattava liesilevyn läpimittaa.

Ohjeita induktioliedelle

Induktioliesi kuumenee erittäin nopeasti.

Vältä keitto- tai paistoastian kuumentamista tyhjänä, koska se voi vaurioitua ylikuumenemisen vuoksi. Jos lämpötila on asetettu liian korkeaksi, liedestä voi kuulua teknisesti pakollinen merkkiääni. Tämä ei tarkoita sitä, että liesi, keittoastia tai paistoastia on viallinen.

Keitto- tai paistoastian pohjan läpimitan on vastattava induktiolieden keittopintaa. Jos pohja on liian pieni, liesi ei ehkä synnytä magneetikenttää.

Hoito- ja puhdistusohjeet

Teräскеittoastia on kestävä, ja sen voi pestä pesukoneessa.

Liuota kovapintaisia ruoantähteitä ensin pois vedellä ja irrota ne sitten sienellä tai liinalla.

Kuivaa astia aina huolellisesti. Hyvin kalkkipitoinen vesi ja jotkin ruoat voivat jättää astian sisäpintaan kalkkitahroja ja sinertäviä värjäytymiä. Nämä optiset virheet eivät vaikuta tuotteen ominaisuuksiin. Voit poistaa ne keitto- ja paistoastoiden teräspinnolle tarkoitettulla puhdistusaineella tai keittämällä astiassa etikkaa käytön jälkeen.

Vinkkejä astianpesukoneessa pesemiseen

Pidä huoli siitä, ettei astianpesukoneeseen pääse suolaa. Liian korkea suolapitoisuus voi syövyttää tuotetta.

Jonkin toisen astian ruoste voi tarttua astianpesukoneessa teräsastiaan. Jos ruostetta ei poisteta heti pesuohjelman päättymisen jälkeen, astiaan voi syntyä ruostevaurioita.

Poista astia astianpesukoneesta mahdollisimman nopeasti pesuohjelman päätyttyä ja kuivaa se. Kosteus voi synnyttää tahroja, jotka eivät kuitenkaan vaikuta tuotteen ominaisuuksiin.

GR

Αγαπητή/έ πελάτη της kela,

Σας συγχάριουμε για την αγορά ενός προϊόντος ποιότητας kela. Για να το απολαύσετε όσο το δυνατόν περισσότερα χρόνια, διαβάστε τις παρακάτω πληροφορίες προϊόντος, τις υποδείξεις για ασφαλή χρήση, καθώς και τις υποδείξεις φροντίδας και καθαρισμού.

Ιδιότητες

Τα μαγειρικά σκεύη από χάλυβα έχουν εξαιρετικές ιδιότητες μαγειρέματος και ψησίματος, επειδή μπορούν να θερμανθούν σε ιδιαίτερα υψηλές θερμοκρασίες. Γι' αυτό, είναι κατάλληλα για το σιτάρισμα κρεατικών, π.χ. μπριζόλες.

Πλεονεκτήματα

- Κατασκευή από ανοξείδωτο χάλυβα 18/10.
- Κατάλληλα και για το φούρνο, σταθερά, ανθεκτικά και εύκολα στο καθαρίσµα

- Κατάλληλα και για το πλυντήριο πιάτων
- Για όλους τους τύπους εστίων, ακόμα και τις επαγωγικές εστίες.

Σημείωση πριν από την πρώτη χρήση

Η νέα σας κατσαρόλα από ανοξείδωτο χάλυβα έχει κατασκευαστεί και συσκευαστεί με προσοχή. Ωστόσο, παρά τους αυστηρούς ελέγχους, ενδέχεται να υπάρχουν μικρά υπολείμματα, όπως λάδια ή πάστες στίλβωσης, στην επιφάνεια λόγω της διαδικασίας παραγωγής.

Πριν χρησιμοποιήσετε την κατσαρόλα για πρώτη φορά, συνιστούμε να την καθαρίσετε ως εξής, προκειμένου να αφαιρέσετε αυτά τα υπολείμματα και να εξασφαλίσετε τη βέλτιστη υγιεινή:

1. Πλύσιμο:

Γεμίστε την κατσαρόλα με ζεστό νερό και προσθέστε λίγο ήπιο απορρυπαντικό πιάτων. Πλύνετε καλά την κατσαρόλα με ένα μαλακό σφουγγάρι ή πανί.

Βράσιμο (προαιρετικά):

Για ιδιαίτερα ενδελεχή καθαρισμό, μπορείτε να βράσετε για λίγο την κατσαρόλα με ένα μείγμα νερού και λίγου ξιδιού (περίπου ¼ φλιτζανιού) ή χυμού λεμονιού.

Αδειάστε το νερό και ξεπλύνετε την κατσαρόλα αρκετές φορές με καθαρό, ζεστό νερό για να αφαιρέσετε όλα τα υπολείμματα σαπουνιού και ξιδιού.

2. Στεγνώμα:

Στεγνώστε την κατσαρόλα αμέσως μετά το πλύσιμο με ένα μαλακό, καθαρό πανί. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία λεκέδων από νερό, οι οποίοι μπορεί να προκληθούν από το ασβέστιο που περιέχεται στο νερό.

Υποδείξεις για ασφαλή χρήση

- Αφαιρέστε αρχικά τυχόν αυτοκόλλητα.
- Πλύνετε προσεκτικά το σκεύος με ζεστό τρεχούμενο νερό και στεγνώστε καλά.
- Μην κόβετε με μαχαίρι στο εσωτερικό του σκεύους. Έτσι, μπορεί να δημιουργηθούν γρατσουνιές και κοψίματα, τα οποία ωστόσο δεν επηρεάζουν τη χρήση του προϊόντος.
- Μην αφήνετε το σκεύος μαγειρέματος/ψησίματος χωρίς επίβλεψη, όταν το χρησιμοποιείτε. Κρατήστε το σε απόσταση από τα παιδιά.
- Μην θερμαίνετε ποτέ το σκεύος, και ιδιαίτερα όταν είναι άδειο, για μεγάλο χρονικό διάστημα: Κίνδυνος υπερθέρμανσης!

- Τα χερούλια δεν πρέπει να παραμένουν επάνω από θερμές μαγειρικές εστίες: Κίνδυνος εγκαύματος!
- Κατά τη χρήση στο φούρνο χρησιμοποιείτε πιάστρες ή γάντια φούρνου.
- Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν διαχειρίζεστε καυτό λίπος.
- Μην ρίχνετε ποτέ νερό σε περίπτωση φλεγόμενου λίπους.
- Σβήστε τη φωτιά με ένα καπάκι καλύπτοντας τις φλόγες.
- Για την αποφυγή ατυχημάτων το προϊόν πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο με σταθερές λαβές. Σφίξτε τις χαλαρές βίδες με ένα κατσαβίδι.

Υπόδειξη για ηλεκτρικές εστίες

Για την καλύτερη χρήση της ενέργειας πρέπει η διάμετρος της μαγειρικής εστίας να αντιστοιχεί με αυτήν στον πάτο του σκεύους μαγειρικής ή ψησίματος.

Υπόδειξη για επαγωγικές εστίες

Η επαγωγική εστία θερμαίνεται υπερβολικά γρήγορα.

Αποφύγετε τη θέρμανση του σκεύους μαγειρικής/ψησίματος όταν είναι άδειο, επειδή μπορεί να προκληθεί ζημιά από την υπερθέρμανση. Σε υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να ηχησει ένας χαρακτηριστικός ήχος, ο οποίος προκαλείται τεχνικά. Δεν πρόκειται για ελάττωμα της εστίας ή του σκεύους μαγειρικής/ψησίματος.

Η διάμετρος στον πάτο του σκεύους μαγειρικής/ψησίματος πρέπει να συμφωνεί με το μέγεθος του ματιού της επαγωγικής εστίας. Ιδιαίτερα σε πολύ μικρές διαμέτρους υπάρχει η πιθανότητα να μην αποκρίνεται το μαγνητικό πεδίο της εστίας.

Υποδείξεις φροντίδας και καθαρισμού

Τα σκεύη από χάλυβα είναι ανθεκτικά και, επίσης, κατάλληλα για το πλυντήριο πιάτων.

Μουσκέψτε τα σκληρά υπολείμματα φαγητού με νερό και απομακρύνετε τα με σφουγγάρι ή πανί.

Σκουπίζετε πάντα καλά το σκεύος. Το νερό με υψηλή περιεκτικότητα σε άλατα και μερικά φαγητά μπορεί να προκαλέσουν λεκέδες αλάτων, αλλά και μπλε αποχρωματισμούς στον εσωτερικό πάτο του σκεύους. Αυτά τα οπτικά ελαττώματα δεν επηρεάζουν τις ιδιότητες του προϊόντος. Αφαιρούνται με ειδικά καθαριστικά για χάλυβα για σκεύη μαγειρικής και ψησίματος ή μετά τη χρήση μπορείτε να βράσετε στο σκεύος ποσότητα ξυδιού.

Συμβουλές για τον καθαρισμό στο πλυντήριο πιάτων

Ελέγξτε αν υπάρχουν άλατα στο εσωτερικό του πλυντηρίου πιάτων, επειδή η

μεγάλη συγκέντρωση αλάτων μπορεί να προκαλέσει διάβρωση του προϊόντος. Η εξωτερική σκουριά σε άλλα σκεύη μπορεί να μεταφερθεί μέσα στο πλυντήριο πιάτων στα σκεύη από χάλυβα. Αν αυτή δεν αφαιρεθεί αμέσως μετά τη διαδικασία πλυσίματος, τότε μπορεί να υπάρξουν ζημιές διάβρωσης. Αν μπορείτε, μετά το πλύσιμο βγάλτε και στεγνώστε το σκεύος από το πλυντήριο πιάτων το συντομότερο δυνατό. Όταν υπάρχει υγρασία στο σκεύος μπορεί να δημιουργηθούν λεκέδες, οι οποίοι ωστόσο δεν επηρεάζουν τις ιδιότητες του σκεύους.

TK

Sayın kela Müşterisi,

Kaliteli kela ürününüzü satın aldığınız için sizi tebrik etmek istiyoruz.

Ürününüzü uzun yıllar memnuniyetle kullanabilmeniz için lütfen aşağıda yer alan ürün bilgilerini, güvenli kullanım uyarılarını ve bakım ve temizlik talimatlarını okuyun.

Özellikler

Paslanmaz çelik tencere çok yüksek sıcaklıklarda ısıtılabilirdiği için mükemmel pişirme ve kızartma özelliklerine sahiptir. Bu sebeple örn. biftek gibi etlerin kızgın ateşte pişirilmesi için çok uygundur.

Avantajlar

- 8/10 paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Fırına dayanıklıdır, şekli bozulmaz, sağlam ve bakımı kolaydır.
- Bulaşık makinesinde yıkanabilir
- Endüksiyonlu ocak da dahil olmak üzere tüm ocak tipleri için uygundur

İlk kullanımdan önce dikkat edilmesi gerekenler

Yeni paslanmaz çelik tencereniz özenle üretilmiş ve paketlenmiştir. Ancak, sıkı kontroller yapılmasına rağmen, üretim sürecinden kaynaklanan yağ veya parlatma macunu gibi küçük kalıntılar yüzeyde bulunabilir.

Tencereyi ilk kez kullanmadan önce, bu kalıntıları gidermek ve optimum hijyen sağlamak için aşağıdaki temizlik işlemlerini yapmanızı öneririz:

1. Yıkama:

Tencereyi ılık suyla doldurun ve biraz yumuşak bulaşık deterjanı ekleyin. Yumuşak bir sünger veya bezle tencereyi iyice yıkayın.

Kaynatma (isteğe bağlı):

Özellikle derinlemesine temizlik için, tencereyi su ve biraz sirke (yaklaşık ¼ fincan) veya limon suyu karışımıyla kısa bir süre kaynatabilirsiniz.

Suyu boşaltın ve tencereyi temiz, sıcak suyla birkaç kez durulayarak sabun ve sirke kalıntılarını tamamen temizleyin.

2. Kurutma:

Duruladıktan hemen sonra tencereyi yumuşak, temiz bir bezle kurulayın. Bu, sudaki kireç nedeniyle oluşabilecek su lekelerini önler.

Güvenli kullanıma yönelik uyarılar

- İlk önce mevcut etiketleri çıkartın.
- Kabı ılık suyla titizlikle yıkayın ve özenle kurulayın.
- Kabin içinde bıçakla kesmeyin. Bu, çizik ve kesim izleri bırakabilir ve bunun sonucunda ürünün fonksiyonu olumsuz etkilenebilir.
- Pişirme / kızartma kabını kullanım esnasında gözetimsiz bırakmayın. Çocuklardan uzak tutun.
- Ürünü içinde malzeme olmadan asla uzun süre ısıtmayın: Aşırı ısınma tehlikesi!
- Tutma sapları sıcak ocak plakalarının üzerinde bulunmamalıdır: Yanma tehlikesi!
- Fırında kullanırken tencere tutacağı veya fırın eldiveni kullanın.
- Sıcak yağ kullanırken çok dikkatli olmaya özen gösterin.
- Yanan yağı asla suyla söndürmeyin.
- Söndürmek için bir örtü kullanın ve ateşi boğarak söndürün.
- Kazaların önlenmesi için ürün sadece sapları sabit bir durumda iken kullanılabilir. Gevşek vidaları bir tornavida ile sıkıştırın.

Elektronik ocaklar için açıklama

Enerjinin daha iyi kullanılması için ocak plakasının çapı pişirme ve kızartma kabının çapına uygun olmalıdır.

Endüksiyonlu ocaklar için açıklama

Endüksiyonlu ocak oldukça hızlı bir ısı kaynağıdır.

Tencere/tava aşırı ısınma sonucunda hasar görebileceği için bunu içeriksiz olarak

ısıtmaktan kaçının. Yüksek ayarlanmış sıcaklık derecelerinde teknik sebeplerden kaynaklanan bir çınlama sesi oluşabilir. Burada ocağınızda veya tencerenizde/tavanızda bir arıza söz konusu değildir. Tencerenin/tavanın çapı endüksiyonlu ocağın pişirme yüzeyininkine uygun olmalıdır. Özellikle zemin çapının çok küçük olması halinde ocağın manyetik alanının çalışmaması söz konusu olabilir.

Bakım ve temizlik açıklamaları

Paslanmaz çelik tencere çok sağlamdır ve ayrıca bulaşık makinesi için uygundur. İnatçı yemek kalıntıları öncelikle biraz su ile yumuşatın ve bunları bir sünger veya bez ile temizleyin.

Tencereyi daima özenle kurulaşın. Yüksek kireç içerikli sular ve bazı yiyecekler iç zeminde kireç lekelerine ve mavi ışıltılı renk değışimlerine sebep olabilirler. Bu optik kusur ürün özelliklerini etkilemez. Bunlar tencere ve tavalar için özel paslanmaz çelik temizleyicileri ile veya kullanım sonrasında ürünün içinde sirke kaynatılarak giderilebilir.

Bulaşık makinesinde temizlik için öneriler

Çok yüksek tuz konsantrasyonu üründe korozyona sebep olabileceğı için lütfen bulaşık makinesinin içine tuz gelmemesine dikkat edin.

Diğr tencerelerde bulunan pas bulaşık makinesinin içinde paslanmaz çelik tencere/tavaya aktarılabilir. Bu yıkama sonrasında derhal giderilmezse korozyon hasarı oluşabilir.

Mümkünse yıkama işleminden hemen sonra bulaşık makinesinden çıkarın ve kurulaşın. Aksi halde ıslak kalması durumunda lekeler oluşabilir, ancak bunlar ürün özelliklerini etkilemez.

AR

العزیز kela عمیل

عالی الجودة، وحتی تتمكن من التمتع بمنجک لسنوات طويلة، نرجو منك قراءة kela نهنثک علی شرائک لمنجک معلومات المنتج التالية، والإرشادات الخاصة بالاستخدام الآمن، وإرشادات العناية والتنظيف.

الخصائص

يتمتع إناء الطهي المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ (ستانلس ستیل) بخصائص طهي وقلی رائعة، لأنه يتحمل

التسخين لدرجات عالية.
لذلك فهو مناسب بشكل خاص لشواء اللحوم، مثل شرائح الاستيك

المزايا

- مصنوع من فولاذ مقاوم للصدأ ١٨/١٠
- مقاوم لحرارة القرن، وثابت الأبعاد، وقوي، وسهل التنظيف
- مناسب لغسالة الصحون
- يصلح لجميع أنواع المواقد – بما في ذلك المواقد الحثية

ملاحظة قبل الاستخدام الأول

تم تصنيع وتغليف قدر الفولاذ المقاوم للصدأ الجديد الخاص بك بعناية. على الرغم من إجراء فحوصات صارمة، قد توجد بقايا قليلة مثل الزيوت أو معاجين التلميع على السطح بسبب عملية الإنتاج
قبل استخدام القدر لأول مرة، نوصي بإجراء التنظيف التالي لإزالة هذه البقايا وضمان النظافة المثلى

١. الغسل

املأ القدر بالماء الدافئ وأضف القليل من المنظفات الخفيفة. اغسل القدر جيدًا باستخدام إسفنجة ناعمة أو قطعة قماش

(القلي) (اختياري)

للتنظيف الشامل، يمكنك غلي القدر لفترة قصيرة بمزيج من الماء وقليل من الخل (حوالي ¼ كوب) أو عصير الليمون
صب الماء واشطف القدر عدة مرات بالماء النظيف الساخن لإزالة جميع بقايا الصابون والخل

٢. التجفيف

جفف القدر بقطعة قماش ناعمة ونظيفة فور شطفه. هذا يمنع تكوّن بقع الماء التي قد تنتج عن الكلس الموجود في الماء

إرشادات للاستخدام الآمن

- أزل الملصقات الموجودة أولاً
- اغسل الإناء جيدًا بماء شطف دافئ، وجففه بعناية
- لا تقم بالتقطيع بالسكاكين داخل الإناء، لأن هذا قد يؤدي إلى حدوث خدوش وآثار قطع، لكنها لا تؤثر مع ذلك
- على وظيفة المنتج
- لا تترك إناء الطهي/القلي دون مراقبة أثناء الاستخدام، وأبعده عن متناول الأطفال
- لا تقم أبدًا بتسخين المنتج لفترة طويلة دون وجود أي محتوى: خطر فرط السخونة
- ينبغي عدم وضع المقابض على ألواح التسخين الساخنة: خطر الاحتراق

- عند الاستخدام في الفرن استخدم ماسك الألوان في أو قفازات الفرن .
- تعامل بحذر شديد مع الدهن الساخن .
- لا تقم أبدًا بإطفاء الدهن المحترق بالماء .
- استخدم غطاءً للإطفاء، وقم بإخماد اللهب .
- لتجنب وقوع حوادث ينبغي عدم استخدام المنتج إلا مع مقبض مثبت بإحكام. اربط المسامير المرتخية بمفك •
- براغي

تنبيه خاص بالمواد الكهربائية

لتحسين الاستفادة من الطاقة ينبغي أن يتوافق قطر لوح التسخين مع قاعدة إناء الطهي والقلي

تنبيه خاص بالمواد الحثية

الموقد الحثي عبارة عن مصدر حرارة سريع للغاية، لذا تجنب تسخين إناء الطهي/القلي دون وجود أي محتوى، لأنه قد يتضرر بسبب فرط السخونة. مع درجات الحرارة العالية يمكن أن يدوي صوت صفارة، نتيجة لعوامل تقنية، وهذا ليس يعيب في الموقد أو في إناء الطهي/القلي يجب أن يتوافق قطر قاعدة إناء الطهي/القلي مع حجم لوح التسخين بالموقد الحثي، فهناك احتمال ألا يستجيب المجال المغناطيسي للموقد، خصوصًا مع أقطار قواعد الآنية الصغيرة جدًا

إرشادات العناية والتنظيف

إناء الطهي المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ قوي، ومناسب لغسالة الصحون
 • قم بتنظيف بقايا الطعام الصلبة أولاً بالقليل من الماء، ثم أزل هذه البقايا بقطعة إسفنجة أو قماش
 • خفف الإناء بعناية دائمًا. الماء شديد الغسور وبعض الأطعمة يمكن أن تتسبب في تكون بقع جيرية، وتغييرات لونية إلى اللون الأزرق المتتالي بال قاعدة الداخلية للإناء. هذه العيوب البصرية لا تؤثر على خصائص المنتج، ولتخلص منها استخدم منظف خاص للفولاذ المقاوم للصدأ مع إناء الطهي والقلي أو قم بغلي المنتج مع الخل بعد الاستخدام

نصائح للتنظيف في غسالة الصحون

يرجى التأكد من عدم وصول أي ملح إلى المنطقة الداخلية لغسالة الصحون، لأن تركيز الملح العالي يمكن أن يتسبب في حدوث تآكل بالمنتج
 • الصمغ الخارجي الموجود بأي إناء آخر يمكن أن ينتقل إلى الإناء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ داخل غسالة الصحون. فإذا لم يتم إزالته على الفور بعد انتهاء عملية الغسيل، يمكن أن تنشأ أضرار تآكل
 • حاول قدر الإمكان إخراج الإناء من غسالة الصحون وتخفيفه بعد انتهاء عملية التنظيف مباشرة، ففي الحالة الرطبة يمكن أن تتكون بقع، إلا أنها لا تؤثر على خصائص المنتج

RU

Уважаемый клиент фирмы kela, поздравляем с приобретением высококачественного изделия kela. Чтобы оно радовало вас долгие годы, внимательно прочтите изложенную ниже информацию о продукте, указания по его безопасной эксплуатации, очистке и уходу за ним.

Характеристики

Кухонная посуда из нержавеющей стали обладает великолепными свойствами при приготовлении пищи, так как допускает нагревание до очень высокой температуры. Поэтому она великолепно подходит для быстрого обжаривания мяса, например, стейков.

Преимущества

- Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали 18/10.
- Может использоваться для приготовления блюд в духовке, не деформируется, отличается прочностью и не требует сложного ухода.
- Подходит для мытья в посудомоечной машине.
- Подходит для всех видов плит, в том числе индукционных

Примечание перед первым использованием

Ваша новая кастрюля из нержавеющей стали была тщательно изготовлена и упакована. Несмотря на строгий контроль, на поверхности могут остаться небольшие следы масла или полировальной пасты, образовавшиеся в процессе производства.

Перед первым использованием кастрюли мы рекомендуем выполнить следующую очистку, чтобы удалить эти следы и обеспечить оптимальную гигиену:

1. Мытье:

наполните кастрюлю теплой водой и добавьте немного мягкого моющего средства. Тщательно вымойте кастрюлю мягкой губкой или тряпкой.

Кипячение (по желанию):

для особо тщательной очистки можно ненадолго вскипятить кастрюлю с водой и небольшим количеством уксуса (около ¼ стакана) или лимонного сока.

Вылейте воду и несколько раз промойте кастрюлю чистой горячей водой, чтобы удалить все остатки мыла и уксуса.

2. Сушка:

Сразу после промывки высушите кастрюлю мягкой чистой тканью. Это предотвратит появление водных пятен, которые могут образоваться из-за содержания извести в воде.

Указания по безопасному использованию

- Сначала снимите все наклейки.
- Затем тщательно вымойте посуду теплой проточной водой и тщательно вытрите ее.
- Не режьте продукты ножом в посуде. Оставшиеся на поверхности царапины и порезы отрицательно влияют на функциональные свойства изделия.
- Не оставляйте посуду для варки или жарки на плите без присмотра. Храните ее в недоступном для детей месте.
- Не допускайте длительного нагревания изделия без пищевых продуктов: опасность перегрева!
- Ручки не должны находиться над нагретыми конфорками плиты: опасность ожога!
- Вынимая посуду из духовки, используйте прихватки или специальные рукавицы.
- Горячий жир требует особенно осторожного обращения.
- Никогда не тушите горящий жир водой.
- Для подавления пламени используйте противопожарное покрывало.
- Во избежание несчастных случаев разрешается использовать изделие только с прочно прикрепленной ручкой. Ослабленные винты необходимо подкрутить отверткой.

Указания для электроплит

Для более рационального использования энергии диаметр нагревательного диска должен совпадать с диаметром дна посуды для варки и жарки.

Указания для индукционных плит

Индукционная плита — это очень быстрый источник тепла.

Не допускайте нагревания пустой посуды для варки или жарки, так как перегрев может привести к ее повреждению. При установленной высокой

температурной ступени может раздаться технически обусловленный звуковой сигнал. Это не говорит о наличии дефекта плиты или посуды для варки или жарки.

Диаметр дна посуды для варки или жарки должен совпадать с размером варочной поверхности индукционной плиты. При малом диаметре дна существует вероятность, что электромагнитное поле индукционной плиты не сработает.

Указания по уходу и очистке

Посуда из нержавеющей стали отличается прочностью и подходит для мытья в посудомоечной машине.

Сначала размягчите засохшие остатки пищи небольшим количеством воды и удалите их губкой или тряпкой. Всегда тщательно вытирайте посуду. Вода с высоким содержанием солей кальция и некоторые блюда могут оставить на внутренней поверхности дна известковые пятна или мерцающие синие разводы. Эти внешние дефекты не влияют на свойства изделия. Их можно удалить при помощи специальных средств для очистки посуды из нержавеющей стали или после использования прокипятить посуду с уксусом.

Советы по очистке в посудомоечной машине

Внутри посудомоечной машины не должно быть отложений соли, так как повышенная концентрация соли может привести к образованию коррозии на поверхности изделия.

В посудомоечной машине может произойти перенос ржавчины с другой посуды на посуду из нержавеющей стали. Если не удалить ее сразу после мытья, могут возникнуть коррозионные повреждения.

Поэтому желательно сразу после завершения мытья достать посуду из посудомоечной машины и вытереть ее насухо. Во влажном состоянии на ней могут образоваться пятна, которые, однако, не влияют на основные характеристики изделия.

UA

Шановний покупець продукції kela!

Вітаємо вас із покупкою якісного виробу від kela. Щоб ви могли насолоджуватися виробом багато років, радимо прочитати наведені нижче відомості про вибір, вказівки з безпечного використання та інструкції з догляду та очищення.

Характеристики

Кухонний посуд з неіржавної сталі має чудові характеристики для варіння та запікання, оскільки допускає сильний нагрів. Тому він дуже добре підходить для обсмажування м'яса, наприклад стейків.

Переваги

- Виготовлено з неіржавної сталі 18/10.
- Підходить для готування в духовці, не деформується, міцний та не потребує особливого догляду
- Підходить для посудомийних машин
- Підходить для всіх видів кухонних плит, зокрема індукційних.

Попередження перед першим використанням

Ваша нова каstrуля з нержавіючої сталі була ретельно виготовлена та упакована. Незважаючи на суворий контроль якості, на поверхні можуть залишитися незначні залишки мастила або полірувальної пасти, що є наслідком виробничого процесу.

Перед першим використанням каstrулі ми рекомендуємо виконати наступну процедуру очищення, щоб видалити ці залишки та забезпечити оптимальну гігієну:

1. Миття:

Наповніть каstrулю теплою водою і додайте трохи м'якого мийного засобу. Ретельно вимийте каstrулю м'якою губкою або ганчіркою.

Кип'ятіння (за бажанням):

Для особливо ретельного очищення можна коротко прокип'ятити каstrулю з сумішшю води та невеликої кількості оцту (приблизно ¼ склянки) або лимонного соку.

Вилийте воду і кілька разів промийте каструлю чистою гарячою водою, щоб видалити всі залишки мила та оцту.

2. Сушіння:

Відразу після промивання висушіть каструлю м'якою чистою ганчіркою. Це запобіжить утворенню плям від води, які можуть з'явитися через вміст вапна у воді.

Вказівки з безпечного використання

- Спочатку зніміть наліпку.
- Ретельно вимийте посуд у теплій проточній воді та добре його висушіть.
- Не ріжте посуду ножем. Це може спричинити появу подряпин і порізів; втім, вони не погіршують функціональність виробу.
- Не залишайте посуд для варіння / запікання без нагляду під час використання.
Тримайте подалі від дітей.
- Ніколи не нагрівайте виріб довго без продуктів: існує ризик перегріву!
- Ручки не повинні знаходитися над розжареною поверхнею кухонної плити: існує небезпека отримання опіків!
- Під час використання в духовці користуйтеся кухонними прихватками або рукавичками для духовки.
- Будьте особливо обережні при поводженні з гарячим жиром.
- Ніколи не гасіть жир, що палає, водою.
- Візьміть для гасіння ковдру та ізолюйте нею полум'я.
- Щоб запобігти нещасному випадку, використовуйте виріб лише з міцно закріпленою ручкою. Підтягніть ослаблені гвинти викруткою.

Вказівка для електроплит

Для ефективнішого використання енергії діаметр кухонної плити має відповідати діаметру дна посуду для варіння та запікання.

Вказівка для індукційних плит

Індукційна плита є джерелом дуже швидкого тепла.

Слідкуйте, щоб посуд для варіння / запікання не нагрівався без продуктів: це може перегріти та пошкодити посуд. Якщо встановлено високий ступінь температури, може пролунати сигнал, що обумовлено технічними причинами. Це не означає наявність дефекту в кухонній плиті або в посуді для варіння /

запекання.

Діаметр дна посуду для варіння / запекання має відповідати розміру варильної поверхні індукційної плити. Зокрема, якщо діаметр дна замалий, магнітне поле кухонної плити може не реагувати на посуд.

Інструкція з догляду та очищення

Посуд із неіржавної сталі міцний та підходить для посудомийних машин.

Стійкі залишки їжі спочатку розмішуйте невеликою кількістю води, а потім видаляйте губкою або тканиною.

Завжди повністю висушуйте посуд. Дуже жорстка вода та деякі страви можуть викликати появу вапняних плям і синіх мерехтливих плям на внутрішній поверхні дна. Ці візуальні недоліки не впливають на властивості виробу. Їх можна видаляти спеціальним засобом, призначеним для чищення сталевих неіржавних посудів для варіння та запекання; також можна прокип'ятити виріб з оцтом після використання.

Поради щодо очищення в посудомийній машині

Слідкуйте, щоб усередину посудомийної машини не потрапляла сіль, оскільки занадто висока концентрація солі може спричинити корозію виробу.

У посудомийній машині можливе перенесення на посуд з неіржавної сталі сторонньої іржі з іншого посуду. Якщо її не видалити відразу після завершення миття, можуть виникнути корозійні пошкодження.

За можливості виберіть посуд із посудомийної машини відразу після завершення миття та висушіть його. Інакше на виробі у вологому стані можуть з'явитися плями; втім, на властивості виробу вони не впливають.

PL

Szanowny Kliencie firmy kela,

gratulujemy zakupu tego doskonałego produktu firmy kela.

Aby przez wiele lat cieszyć się z jego posiadania, należy zapoznać się z poniższymi informacjami o produkcie, wskazówkami dotyczącymi bezpiecznego użytkowania oraz zaleceniami dotyczącymi pielęgnacji i czyszczenia.

Właściwości

Naczynia kuchenne ze stali szlachetnej mają świetne właściwości, jeśli chodzi o gotowanie i smażenie, ponieważ można je nagrzewać do wysokiej temperatury. Dlatego szczególnie nadają się one do ostrego przypiekania mięsa, np. steków.

Zalety

- Wykonane z nierdzewnej stali szlachetnej 18/10
- Możliwość używania w piekarnikach, odporność na odkształcenia, solidne i łatwe w pielęgnacji
- Możliwość mycia w zmywarkach
- Do wszystkich rodzajów kuchenek – również indukcyjnych

Wskazówka przed pierwszym użyciem

Państwa nowy garnek ze stali nierdzewnej został starannie wyprodukowany i zapakowany. Pomimo rygorystycznych kontroli, na powierzchni mogą jednak znajdować się niewielkie pozostałości, takie jak oleje lub pasty polerskie, wynikające z procesu produkcji.

Przed pierwszym użyciem garnka zalecamy następujące czyszczenie w celu usunięcia tych pozostałości i zapewnienia optymalnej higieny:

1. Mycie:

Napełnij garnek ciepłą wodą i dodaj niewielką ilość łagodnego płynu do mycia naczyń. Dokładnie umyj garnek miękką gąbką lub ściereczką.

Gotowanie (opcjonalnie):

Aby uzyskać szczególnie dokładne czyszczenie, można krótko zagotować garnek z mieszanką wody i niewielkiej ilości octu (około ¼ szklanki) lub soku z cytryny. Wylej wodę i kilkakrotnie wypłucz garnek czystą, gorącą wodą, aby usunąć wszelkie pozostałości mydła i octu.

2. Suszenie:

Natychmiast po wypłukaniu osusz garnek miękką, czystą ściereczką. Zapobiega to powstawaniu plam z wody, które mogą powstawać w wyniku zawartości wapnia w wodzie.

Zalecenia dotyczące bezpiecznego użycia

- Najpierw usunąć naklejki.
- Umyć dokładnie naczynie w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń, a następnie

dokładnie je osuszyć.

- Nie ciąć produktów nożem w naczyniu. Mogłoby to spowodować zarysowania i nacięcia, które jednak nie pogorszą właściwości produktu.
- Nie zostawiać naczyń do gotowania/smażenia bez nadzoru, jeśli jest ono aktualnie używane. Chronić przed dziećmi.
- Nie nagrzewać przez dłuższy czas pustego naczynia: niebezpieczeństwo przegrzania!
- Uchwyty nie mogą znajdować się nad rozgrzаныmi płytami kuchenki: niebezpieczeństwo oparzenia!
- W przypadku używania naczynia w piekarniku należy używać ściereki lub rękawicy kuchennej.
- Ze szczególną ostrożnością należy obchodzić się z roztopionym tłuszczem.
- Płonącego tłuszczu nie wolno gasić wodą.
- W celu zduszenia ognia należy używać koca.
- Aby uniknąć wypadków, produkt może być używany tylko z dobrze przymocowanym uchwytem. Poluzowane śruby należy dokręcać śrubokrętem.

Informacja dotycząca kuchenek elektrycznych

W celu lepszego wykorzystania energii średnica płyty kuchennej powinna być taka sama, jak średnica dna naczynia.

Informacja dotycząca kuchenek indukcyjnych

Kuchenki indukcyjne są bardzo szybko nagrzewającymi się źródłami ciepła. Nie należy podgrzewać pustych naczyń, ponieważ przegrzewanie może spowodować ich uszkodzenie. Przy wysokiej nastawie temperatury może włączyć się buczek, który stosowany jest dzięki użytym rozwiązaniom technicznym. Nie jest to wada kuchenki lub naczynia. Średnica dna naczynia do gotowania/smażenia musi odpowiadać średnicy pola kuchenki indukcyjnej. Zwłaszcza w przypadku małych średnic dna istnieje możliwość, że pole magnetyczne kuchenki nie zadziała.

Zalecenia dotyczące pielęgnacji i czyszczenia

Naczynia ze stali szlachetnej są solidne i nadają się do mycia w zmywarkach. Najpierw należy namoczyć uporczywe resztki jedzenia niewielką ilością wody, a następnie usunąć je gąbką lub ściereczką. Należy zawsze dokładnie osuszyć naczynie. W przypadku bardzo twardej wody i niektórych potraw na dnie naczynia mogą powstawać plamy z kamienia oraz świe-

čáče odbarwienia. Takie wady optyczne nie mają wpływu na właściwości produktu. Można je usuwać za pomocą specjalnych środków do czyszczenia naczyń ze stali szlachetnej albo poprzez wygotowanie naczynia octem.

Rady dotyczące mycia naczyń w zmywarkach

Do wnętrza zmywarki nie może przedostać się sól, ponieważ zbyt duże stężenie może wywołać korozję produktu.

W zmywarce korozja z innych naczyń może być przenoszona na naczynia ze stali szlachetnej. Jeśli nie zostanie ona usunięta zaraz po myciu, mogą powstać uszkodzenia korozyjne. Naczynia należy wyjmować ze zmywarki i osuszyć jak najszybciej po zakończeniu mycia. Na mokrych naczyniach mogą powstać plamy, które jednak nie wpływają na właściwości produktów.

CZ

*Vážený zákazníku,
jsme velice rádi, že jste se rozhodl koupit si kvalitní produkt od firmy kela. Aby vám mohl dělat radost ještě hodně dlouho, přečtěte si prosím následující informace o výrobku, pokyny k jeho bezpečnému použití a také informace o tom, jak o výrobek pečovat a jak jej čistit.*

Vlastnosti

Nádobí z ušlechtilé nerezové oceli má vynikající vlastnosti při vaření a smažení, protože jej lze hodně rozpálit. Proto je vhodné zejména pro prudké smažení masa, např. steaků.

Přednosti

- vyrobeno z nerezavějící ušlechtilé oceli 18/10
- vhodné pro použití v troubě, tvarově stálé, odolné a snadno udržovatelné
- lze umývat v myčce nádobí
- vhodné pro všechny typy sporáků – i na indukci

Upozornění před prvním použitím

Váš nový nerezový hrnec byl pečlivě vyroben a zabalen. I přes přísné kontroly se však na povrchu mohou z důvodu výroby nacházet malé zbytky, jako jsou oleje nebo leštičky pasty.

Před prvním použitím hrnce doporučujeme provést následující čištění, aby se tyto zbytky odstranily a byla zajištěna optimální hygiena:

1. Mytí:

Naplňte hrnec teplou vodou a přidejte trochu jemného mycího prostředku. Hrnec důkladně umyjte měkkou houbou nebo hadříkem.

Vaření (volitelné):

Pro zvláště důkladné čištění můžete hrnec krátce vařit ve směsi vody a malého množství octa (asi ¼ šálku) nebo citronové šťávy.

Vodu vylijte a hrnec několikrát opláchněte čistou horkou vodou, abyste odstranili všechny zbytky mýdla a octa.

2. Sušení:

Hrnec ihned po opláchnutí osušte měkkým čistým hadříkem. Tím zabráníte tvorbě vodních skvrn, které mohou vzniknout v důsledku obsahu vápníku ve vodě.

Pokyny k bezpečnému použití

- Nejříve odstraňte z nádobí nálepkou.
- Nádobí důkladně omyjte v teplé vodě a pečlivě utřete do sucha.
- Nikdy v nádobí nekraťte nožem. Můžete tak nádobí poškrábat a pořezat, což však nemá vliv na funkci výrobku.
- Nikdy neopouštějte nádobí během vaření/smažení bez dozoru. Chraňte před dětmi.
- Hlídejte, aby rozpálený výrobek nikdy nezůstal dlouho prázdný: Hrozí riziko přepálení!
- Rukojeti nádobí se nesmí nacházet nad rozpálenými plotýnkami: Hrozí riziko popálení!
- Budete-li připravovat pokrmy v troubě, použijte chňapky nebo kuchyňské rukavice.
- Mimořádnou pozornost věnujte manipulaci s rozpáleným tukem.
- Hořící tuk nikdy nehaste vodou.
- K hašení použijte pokličku a plameny uduste.
- Aby se zamezilo nehodám, smí být výrobek používán pouze s napevno přichycenou rukojetí. Uvolněné šrouby dotáhněte šroubovákem.

Pokyny pro použití na elektrickém sporáku

Kvůli lepšímu využití energie by mělo dno nádobí odpovídat průměru plotýnky.

Pokyny pro použití na indukčním sporáku

Indukční sporáky jsou velice rychlým zdrojem tepla.

Dbejte, aby nedošlo k rozpálení prázdného nádobí, neboť to může být kvůli přehřátí poškozeno. Může se stát, že při vysoce nastavených teplotách zazní bzučivý tón způsobený technickými podmínkami. Nejedná se tady ani o závadu na sporáku ani o závadu na nádobí.

Průměr dna nádobí musí souhlasit s velikostí indukční plotýnky sporáku. Zvlášť u nádobí s příliš malým průměrem dna hrozí, že magnetické pole sporáku nebude reagovat.

Jak o výrobek pečovat a jak jej ošetřovat

Nádobí z ušlechtilé nerezové oceli je odolné a navíc vhodné do myček nádobí.

Nejdříve nechte odolné zbytky jídla odmočit v trošce vody a poté je odstraňte houbičkou nebo hadříkem na nádobí.

Nádobí vždy pečlivě utřete. Silně vápnitá voda a některá jídla mohou zanechávat skvrny od vápna i lesklé zbarvení do modra na vnitřním dnu nádobí. Tyto optické nedostatky nemají vliv na vlastnosti výrobku. Dají se odstranit speciálním čisticím přípravkem na nerezové nádobí, popř. po použití vyvařte nádobí octem.

Tipy pro mytí nádobí v myčce

Dbejte na to, aby se do vnitřního prostoru myčky nedostala sůl, protože příliš vysoká koncentrace soli může vyvolat korozi na výrobku.

Rez z jiného kusu nádobí se může v myčce nádobí přenést na nerezové nádobí.

Pokud rez neodstraníte hned po ukončení mycího programu, může dojít k poškození nádobí způsobenému korozi.

Pokud možno ihned po mycím programu nádobí z myčky vyjměte a osušte. Na vlhkém nádobí se jinak mohou vytvořit skvrny, které však nikterak neovlivňují vlastnosti výrobku.

SK

Spoštovaná stranka podjetja kela, čestitamo vam ob nakupu kakovostnega izdelka kela. Da boste lahko izdelek uporabljali še dolgo časa, preberite naslednje podatke o izdelku ter navodila za varno uporabo, nego in čiščenje.

Lastnosti

Kuhinjska posoda iz nerjavnega jekla se ponaša z odličnimi lastnosti za kuho in peko, saj jo lahko močno segrejemo. Zlasti primerna je za hitro peko mesa, npr. zrezkov.

Prednosti

- Izdelana iz nerjavnega jekla 18/10
- Primerna za uporabo v pečici, odporna proti deformacijam, robustna in preprosta za nego
- Primerna za uporabo v pomivalnem stroju
- Primerna za vse štedilnike – tudi indukcijske

Upozornenie pred prvim použitím

Váš nový nerezový hrniec bol starostlivo vyrobený a zabalený. Napriek prísnyim kontrolám sa však na povrchu môžu nachádzať malé zvyšky olejov alebo leštiacich pást, ktoré sú výsledkom výrobného procesu.

Pred prvým použitím hrnca odporúčame nasledujúce čistenie, aby sa tieto zvyšky odstránili a zabezpečila optimálna hygiena:

1. Umývanie:

Naplňte hrniec teplou vodou a pridajte trochu jemného prostriedku na umývanie riadu. Hrnec dôkladne umyte mäkkou špongiou alebo handričkou.

Varenie (voliteľné):

Pre obzvlášť dôkladné čistenie môžete hrniec krátko povariť v zmesi vody a malého množstva octu (asi ¼ šálky) alebo citrónovej šťavy.

Vylejte vodu a hrniec niekoľkokrát opláchnite čistou horúcou vodou, aby ste odstránili všetky zvyšky mydla a octu.

2. Sušenie:

Hrnec ihneď po opláchnutí osušte mäkkou čistou utierkou. Tým zabránite tvorbe vodných škvrn, ktoré môžu vzniknúť v dôsledku vápnika vo vode.

Navodila za varno uporabo

- Najprej odstranite morebitne nalepke.
- Posodo temeljito očistite s toplo vodo in jo dobro osušite.
- V posodi ne režite z noži. Lahko jo opraskate ali pustite sledi noža, vendar pa to ne vpliva na učinkovitost izdelka.
- Posode za kuho/peko med uporabo ne pustite brez nadzora. Hranite zunaj dosega otrok.
- Posode brez vsebine nikoli dalj časa ne segrevajte: nevarnost pregretja!
- Ročaji naj ne bodo nad vročimi ploščami štedilnika: nevarnost opeklin!
- Pri uporabi v pečici u i ravnanju z vročo masčobo.
- Goreče masčobe nikoli ne gasite z vodo.
- Pogasite jo s prtom, ki zaduši plamene.
- Da bi preprečili nesreče, lahko izdelek uporabljate le s trdno pritrjenim ročajem. Odvite vijake privijte z izvijačem.

Navodila za električne štedilnike

Za boljšo izrabo energije naj bosta premera plošče štedilnika in dna posode za kuho oz. peko enako velika.

Navodila za indukcijske štedilnike

Indukcijski štedilnik omogoča izredno hitro segrevanje.

Posode za kuho/peko ne segrevajte brez vsebine, saj se lahko pregreje in poškoduje. Pri visoko nastavljenih temperaturah se lahko iz tehničnih razlogov zasliši brenčanje. Pri tem ne gre za napako na štedilniku ali posodi za kuho/peko.

Premer dna posode za kuho/peko mora biti enak premeru indukcijskega kuhalnega polja. Če je premer dna posode premajhen, se lahko zgodi, da je magnetno polje neustrezno.

Navodila za nego in čiščenje

Kuhinjska posoda iz nerjavnega jekla je robustna in primerna za uporabo v pomivalnem stroju. Trdovratne ostanke hrane najprej zmehčajte z vodo in jih nato odstranite z gobico ali krpo. Posodo vedno skrbno osušite. Voda z visoko vsebnostjo apnenca in nekatere jedi lahko povzročijo madeže vodnega kamna ali modro zabarvanje na dnu v notranjosti posode. Te optične pomanjkljivosti ne vplivajo na učinkovitost izdelka. Odstranite jih lahko s posebnim čistilom za nerjavno jeklo, ki je primerno za posode za kuho in peko, posodo pa lahko po uporabi tudi prekuhate s kisom.

Nasveti za čiščenje v pomivalnem stroju

Pazite, da v notranjost pomivalnega stroja ne bo zašla sol, saj lahko previsoka koncentracija soli povzroči korozijo na izdelku.

V pomivalnem stroju se lahko rja z druge posode prenese na posodo iz nerjavnega jekla. Če je ne odstranite takoj po končanem pomivanju, lahko pride do poškodb zaradi korozije.

Posodo takoj po končanem pomivanju vzemite iz pomivalnega stroja in jo obrišite. Če je posoda mokra, lahko namreč nastanejo madeži, ki pa ne vplivajo na učinkovitost izdelka.

SLO

Vážený zákazník spoločnosti kela,

blahoželáme vám ku kúpe vášho kvalitného výrobku kela.

Aby ste mali z neho dlhé roky radosť, prečítajte si, prosím, nasledujúce informácie o výrobku, pokyny k bezpečnému používaniu, ako aj pokyny k ošetrovaniu a údržbe.

Vlastnosti

Riad z ušľachtilej ocele má vynikajúce vlastnosti pri varení a pečení, pretože sa dá veľmi silno zahriať. Preto je zvlášť dobrý na ostré pečenie mäsa, napr. steakov.

Výhody

- Vyrobený z nehrdzavejúcej ušľachtilej ocele 18/10.
- Vhodný pre pece, tvarovo stály, robustný a ľahko sa ošetruje
- Vhodný pre umývačky riadu
- Vhodný pre všetky druhy sporákov – aj indukčné.

Opomba pred prvo uporabo

Vaša nova posoda iz nerjavčega jekla je bila skrbno izdelana in zapakirana. Kljub strogim kontrolam pa lahko zaradi proizvodnje na površini ostanejo majhni ostanek, kot so olja ali polirna pasta.

Pred prvo uporabo posode priporočamo naslednje čiščenje, da odstranite te ostanek in zagotovite optimalno higieno:

1. Pranie:

Lonec naplníte s toplo vodo in dodajte nekaj blagega pomivalnega sredstva. Lonec temeljito operite z mehko gobico ali krpo.

Kuhanje (neobvezno):

Za posebno temeljito čiščenje lahko lonec na kratko zavrete z mešanico vode in majhno količino kisa (približno ¼ skodelice) ali limoninega soka.

Vodo izlijte in lonec večkrat izperite s čisto, vročo vodo, da odstranite vse ostanke mila in kisa.

2. Sušenje:

Lonec takoj po izpiranju osušite z mehko, čisto krpo. S tem preprečite nastanek vodnih madežev, ki lahko nastanejo zaradi apnenca v vodi.

Pokyny k bezpečnému používaniu

- Najprv odstráňte existujúce nálepky.
- Riad umyte dôkladne v teplej vode so saponátom a starostlivo ho vysušite.
- V riade nerežte nožmi. To môže spôsobiť škrabance a stopy po rezaní, ktoré avšak neovplyvňujú funkciu výrobku.
- Riad na varenie/pečenie nenechávajte pri používaní bez dohľadu. Držte mimo dosahu detí.
- Výrobok nezohrievajte nikdy dlhší čas bez obsahu: Nebezpečenstvo prehriatia!
- Úchytky sa nesmú nachádzať nad ohrievanými platňami sporáka: Nebezpečenstvo popálenia!
- Pri používaní v peci používajte chňapky alebo rukavice určené pre pec.
- Dávajte pozor na zvlášť opatrnú manipuláciu s horúcim tukom.
- Horiaci tuk nehaste nikdy vodou.
- Na hasenie zoberte deku a zaduste plamene.
- Na zabránenie vzniku úrazu sa smie výrobok používať iba s pevne nasadenou úchytkou. Uvoľnené skrutky zatočte pomocou skrutkovača.

Upozornenie pre elektrické sporáky

Kvôli lepšiemu využitiu energie by mal priemer platne sporáka zodpovedať dnu riadu na varenie a pečenie.

Upozornenie pre indukčné sporáky

Indukčný sporák je mimoriadne rýchly zdroj tepla.

Zabráňte zohrievaniu riadu na varenie/pečenie bez obsahu, pretože sa môže poškodiť v dôsledku prehriatia. Pri vysoko nastavených teplotných stupňoch môže zaznieť bzučavý tón, ktorý je technicky podmienený. Pritom nejde o žiadnu chybu na vašom sporáku alebo riade na varenie/pečenie. Priemer dna riadu na varenie/pečenie sa musí zhodovať s veľkosťou varného poľa indukčného sporáka. Zvlášť pri príliš malých priemeroch dna existuje možnosť, že magnetické pole sporáka nezareaguje.

Pokyny pre ošetrovanie a čistenie

Riad z ušľachtilej ocele je robustný a okrem toho vhodný pre umývačky riadu. Zatvrdnuté zvyšky jedla namočte najprv v malom množstve vody a odstráňte ich špongiou alebo handrou.

Riad vždy starostlivo vysušte. Voda so silným obsahom vápna a niektoré jedlá môžu viesť k vápenným flakom, ako aj k modro trblietajúcim sa sfarbeniam na vnútornom dne. Tieto optické nedostatky neovplyvňujú vlastnosti výrobku. Dajú sa odstrániť pomocou špeciálneho čističa na ušľachtilú oceľ pre riad na varenie a pečenie alebo po použití vyvaríte výrobok v octe.

Tipy na umývanie v umývačke riadu

Dávajte, prosím, pozor na to, aby sa do vnútorného priestoru umývačky riadu nedostala soľ, pretože príliš vysoké koncentrácie soli môžu spôsobiť koróziu na výrobku. Cudzia hrdza na inom riade sa môže v umývačke riadu preniesť na riad z ušľachtilej ocele. Ak by sa táto neodstránila ihneď po umytí, môžu vzniknúť poškodenia spôsobené koróziou.

Podľa možnosti hneď po umytí riadu vyberte riad z umývačky riadu a vysušte ho. Vo vlhkom stave sa môžu jinak vytvoriť flaky, ktoré ale neovplyvňujú vlastnosti výrobku.

HR

Poštovani kela kupče,

Čestitamо Vam na kupnji vašeg kvalitetnog kela proizvoda.

Da biste bili dugo zadovoljni s njime, pročitajte sljedeće informacije o proizvodu, napomene za sigurnu uporabu te napomene za njegu i čišćenje.

Svojstva

Sude od nehrđajućeg čelika ima izvrsna svojstva kuhanja i pečenja jer se može jako zagrijati. Stoga je posebno prikladno za naglo prženje mesa, npr. odrezaka.

Prednosti

- Izrađeno od nehrđajućeg čelika 18/10.
- Može se koristiti u pećnici, stabilnog oblika, robustno i lako za održavanje
- Prikladno za pranje u stroju za pranje suđa
- Prikladno za sve vrste peći – i indukcijske peći.

Napomena prije prve upotrebe

Vaš novi lonac od nehrđajućeg čelika pažljivo je proizveden i zapakiran. Međutim, unatoč strogim kontrolama, na površini mogu ostati sitni ostaci, poput ulja ili pastica za poliranje, zbog proizvodnog procesa.

Prije prve upotrebe lonca preporučujemo sljedeći postupak čišćenja kako biste uklonili te ostatke i osigurali optimalnu higijenu:

1. Pranje:

Napunite lonac toplom vodom i dodajte malo blagog sredstva za pranje posuđa. Temeljito operite lonac mekom spužvom ili krpom.

Kuhanje (po želji):

Za posebno temeljito čišćenje, lonac možete nakratko prokuhati s mješavinom vode i malo octa (otprilike ¼ šalice) ili limunovog soka.

Iscijedite vodu i isperite lonac nekoliko puta čistom, vrućom vodom kako biste uklonili sve ostatke sapuna i octa.

2. Sušenje:

Osušite lonac odmah nakon ispiranja mekom, čistom krpom. To sprječava stvaranje mrlja od kamenca koje može uzrokovati vapnenac u vodi.

Napomene za sigurnu uporabu

- Prvo skinite postojeće naljepnice.
- Temeljno operite posudu u toploj vodi za pranje suđa i pažljivo je obrišite.
- Ne režite nožem u posudi. To može uzrokovati ogrebotine i trgove rezanja koji međutim ne utječu na funkcionalnost proizvoda.
- Prilikom uporabe nemojte puštati posude za kuhanje/pečenje bez nadzora. Držati dalje od djece.

- Nikada ne zagrijavajte proizvod dulje vrijeme bez sadržaja u njemu: Opasnost od pregrijavanja!
- Ručke se ne smiju nalaziti iznad vrućih grijaćih ploča: Opasnost od opekлина!
- Prilikom uporabe u pećnici koristite krpe za lonce ili rukavice za pećnicu.
- Pazite na posebno oprezno rukovanje s vrućom mašću.
- Nikada ne gasite goreću mast vodom.
- Koristite za gašenje pokrivač i ugušite plamene.
- Radi izbjegavanja nezgoda proizvod se smije koristiti samo kada je ručka čvrsto pričvršćena. Olabavljenje vijke pritegnite odvijačem.

Napomena za peći na struju

Radi boljeg iskorištavanja energije promjer grijaće ploče trebao bi odgovarati promjeru dna posude za kuhanje i pečenje.

Napomena za indukcijske peći

Indukcijska peć je izuzetno brzi izvor topline.

Izbjegavajte zagrijavanje suđa za kuhanje/pečenje bez sadržaja jer se može oštetiti pregrijavanjem. Kod vrlo visoko postavljenih stupnjeva temperature može se oglasiti zvuk zujanja što je tehničke prirode. Pri tome se ne radi o kvaru na vašoj peći ili suđu za kuhanje/pečenje. Promjer dna suđa za kuhanje/pečenje mora odgovarati veličini grijaćeg polja indukcijske peći. Posebno u slučaju malih promjera dna postoji mogućnost da magnetno polje peći ne reagira.

Napomene za njegu i čišćenje

Sude od nehrđajućeg čelika je posebno robustno i osim toga prikladno za pranje u stroju za pranje suđa.

Tvrdokorne ostatke jela prvo namočite u vodi i skinite ih spužvom ili krpom. Uvijek pažljivo obrišite posude. Voda koja sadrži puno kamenca i neka jela mogu dovesti do mrlja od kamenca te plavo blistajućih diskoloracija na dnu posude. Ovi optički nedostaci ne utječu na svojstvo proizvoda. Oni se mogu skinuti posebnim sredstvima za nehrđajući čelik za posude za kuhanje i pečenje ili proizvod možete nakon uporabe prokuhati octom.

Savjeti za čišćenje u stroju za pranje suđa

Pripazite da u unutarnji prostor stroja ne dospije sol jer prevelika koncentracija soli može izazvati hrđanje proizvoda.

Hrđa od drugih posuda može se prenijeti u stroju za pranje suđa na drugo suđe od nehrđajućeg čelika. Ako se to suđe odmah ne izvadi nakon pranja mogu nastati štete od hrđanja.

Po mogućnosti odmah nakon pranja izvaditi suđe iz stroja i obrisati. U vlažnom stanju mogu nastati mrlje koje međutim ne utječu na svojstvo proizvoda.

RO

Stimate client kela,

Vă felicităm pentru achiziționarea produsului dumneavoastră de calitate kela. Pentru a vă bucura cât mai mulți ani de produs, vă rugăm să citiți următoarele informații legate de produs, instrucțiunile de utilizare în siguranță, precum și instrucțiunile de îngrijire și curățare.

Proprietăți

Vasul de gătit din oțel inoxidabil prezintă calități excelente de gătire și prăjire, deoarece se încălzește foarte tare. Astfel, este potrivit pentru prăjirea puternică a cărnii, de exemplu fripturi.

Avantaje

- Fabricat din oțel inoxidabil 18/10 de înaltă calitate.
- Adecvat pentru cuptor, nedeformabil, robust și ușor de curățat
- Se poate spăla în mașina de spălat vase
- Adecvat pentru toate tipurile de mașini de gătit – inclusiv cele cu inducție.

Instrucțiuni înainte de prima utilizare

Oala dvs. nouă din oțel inoxidabil a fost fabricată și ambalată cu grijă. Cu toate acestea, în ciuda controalelor stricte, pe suprafață pot rămâne mici reziduuri, cum ar fi uleiuri sau paste de lustruit, din cauza procesului de fabricație.

Înainte de a utiliza oala pentru prima dată, vă recomandăm să o curățați în felul următor, pentru a îndepărta aceste reziduuri și a asigura o igienă optimă:

1. Spălare:

Umpleți oala cu apă caldă și adăugați puțin detergent de vase delicat. Spălați bine oala cu o burete sau un prosop moale.

Fierbere (opțional):

Pentru o curățare deosebit de temeinică, puteți fierbe oala pentru scurt timp cu un amestec de apă și puțin oțet (aproximativ ¼ cană) sau suc de lămâie.

Goliți apa și clătiți oala de mai multe ori cu apă curată și fierbinte pentru a îndepărta toate resturile de săpun și oțet.

2. Uscare:

Uscați oala imediat după clătire cu un cârpă moale și curată. Acest lucru previne formarea petelor de apă care pot apărea din cauza calcarului din apă.

Instrucțiuni pentru utilizarea în siguranță

- Îndepărtați întâi etichetele adezive prezente.
- Spălați vasul temeinic cu apă caldă și apoi uscați-l bine.
- Nu folosiți cuțite în vas. În caz contrar, pot apărea zgârieturi și urme de tăiere, care însă nu afectează performanțele produsului.
- Nu lăsați vasul de gătit/prăjit nesupravegheat în timpul utilizării. Nu îl păstrați la îndemâna copiilor.
- Nu încălziți niciodată vasul gol pentru mult timp: Pericol de supraîncălzire!
- Mânerele nu trebuie să se afle deasupra ochiurilor de aragaz încinse: Pericol de ardere!
- La utilizarea în cuptoare, folosiți cârpe pentru cuptor sau mănuși de gătit.
- Acordați atenție deosebită la folosirea vasului cu grăsimi încinsă.
- Nu stingeți niciodată grăsimi care arde cu apă.
- Stingeți flăcările acoperindu-le cu un capac.
- Pentru evitarea accidentelor, produsul trebuie apucat întotdeauna ferm de mănere. Șuruburile slăbite se fixează la loc cu o șurubelniță.

Instrucțiuni pentru mașinile de gătit electrice

Pentru o mai bună exploatare a energiei, diametrul ochiului aragazului trebuie să corespundă diametrului vasului de gătit și prăjit.

Instrucțiuni pentru mașinile de gătit cu inducție

Mașina de gătit cu inducție este o sursă de căldură extrem de rapidă.

Evitați încălzirea vasului de gătit/prăjit gol, deoarece acesta se poate deteriora din cauza supraîncălzirii. În cazul temperaturilor setate la nivel înalt, poate fi emis un ton generat din motive tehnice. Este vorba aici despre o defecțiune la nivelul mașinii de gătit sau a vasului dumneavoastră de gătit/prăjit.

Диаметрът на базата на съда за готвене трябва да съответства на диаметъра на отвора на съда, в който се използва. В случай, че диаметърът на отвора на съда е по-малък от диаметъра на базата на съда, магнетичната основа на съда може да не съответства.

Инструкции за грижа и почистване

Съдът за готвене от неръждаем стоманен сплав е издръжлив и, освен това, е подходящ за почистване с почистващи препарати.

При продължаване, измийте остатъците с чиста вода и отстранете ги с чиста кърпа.

Изтрийте съда с внимание. Вода, която е твърде гореща и някои видове храна могат да причинят повреда на повърхността на съда. Ако повреди се повърхността на съда, те могат да бъдат отстранени с подходящ почистващ препарат за неръждаем стоманен сплав за съдове за готвене и печене или съда може да бъде дезинфекциран.

Съвети за почистване на съда за готвене

Моля, обърнете внимание, че в кухненския шкаф на съда за готвене не трябва да се поставят съдове, защото висока концентрация на сол може да причини корозия на повърхността. Повреди, причинени от други съдове в съда за готвене, могат да бъдат отстранени с подходящ почистващ препарат за неръждаем стоманен сплав за съдове за готвене и печене.

Най-добре е да извадите съда за готвене от съда за готвене веднага след процеса на почистване и да го изтриете. В случай, че се образува петно, което не може да бъде отстранено, то може да причини повреда на повърхността на съда.

BG

Уважаеми клиенти на kela,

Поздравяваме Ви за покупката на качествен продукт на kela.

За да му се радвате дълги години, прочетете следната информация за продукта, указанията за безопасна употреба, както и указанията за поддръжката и почистването.

Характеристики

Съдовете от неръждаема стомана имат отлични качества за готвене и

пържене, защото могат да се нагряват силно. Поради това са много подходящи за силно запържване на месо, например стекове.

Предимства

- Изработени от неръждаема стомана 18/10.
- Устойчиви на печене във фурна, със стабилна форма, здрави и лесни за поддръжка
- Подходящи за миялна машина
- Подходящи за всички видове печки – също и индукционни.

Указания преди първата употреба

Вашият нов съд от неръждаема стомана е произведен и опакован с голямо внимание. Въпреки строгите контроли, поради производствени причини на повърхността му могат да останат малки следи от масла или полиращи пасти. Преди да използвате съда за първи път, препоръчваме да го почистите по следния начин, за да премахнете тези следи и да осигурите оптимална хигиена:

1. Измиване:

Напълнете тенджерата с топла вода и добавете малко мек препарат за миене на съдове. Измийте тенджерата добре с мека гъба или кърпа.

Варене (по избор):

За особено задълбочено почистване можете да сварите тенджерата за кратко с смес от вода и малко оцет (около ¼ чаша) или лимонов сок.

Излейте водата и изплакнете тенджерата няколко пъти с чиста, гореща вода, за да премахнете всички остатъци от сапун и оцет.

2. Изсушаване:

Изсушете тенджерата веднага след изплакването с мека, чиста кърпа. Това предотвратява образуването на водни петна, които могат да се появят поради наличието на варовик във водата.

Указания за безопасна употреба

- Първо отстранете наличните стикери.
- Измийте основно съдовете с топла вода и грижливо ги подсушете.
- Не режете с ножове в съдовете. Това може да причини драскотини и следи от рязането, които все пак не нарушават функцията на продукта.

- При употреба не оставяйте съдовете за готвене/пържене без надзор. Пазете от деца.
- Не загревайте никога продукта по-продължително време без съдържание: Опасност от прегряване!
- Дръжките не трябва да се намират над загреети котлони: Опасност от изгаряне!
- При използване във фурна използвайте ръкохватка или кухненска ръкавица.
- Внимавайте особено при работа с гореща мазнина.
- Никога не гасете горяща мазнина с вода.
- За гасене вземете одеяло и задушете пламъците.
- За предотвратяване на злополуки продуктът може да се използва само със стабилна дръжка. Разхлабените болтове затегнете с отвертка.

Указание за електрически печки

За по-добро използване на енергията диаметърът на котлона на печката трябва да съответства на дъното на съда за готвене и пържене.

Указание за индукционни печки

Индукционната печка е извънредно бърз топлинен източник. Избягвайте нагряването на съда за готвене и пържене без съдържание, тъй като той може да се повреди от прегряване. При настроена висока температурна степен може да прозвучи зумер, което е технически обусловено. Това не е дефект на Вашата печка или съд за готвене/пържене. Диаметърът на дъното на съда за готвене/пържене трябва да съответства на големината на полето за готвене на индукционната печка. Особено при много малки диаметри на дъното е възможно магнитното поле на печката да не сработи.

Указания за поддръжка и почистване

Кухненските съдове от неръждаема стомана са здрави и освен това са подходящи за миялна машина.

Упоритите замърсявания първо накснете с малко вода и ги отстранете с гъба или кърпа.

Винаги грижливо подсушавайте съдовете. Силно варовита вода и някои ястия могат да предизвикат образуване на варовикови петна, както и синкаво потъмняване по вътрешното дъно. Тези оптични дефекти не влияят на

свойствата на продукта. Те могат да се отстранят със специален почистващ препарат за неръждаема стомана за съдове за готвене и пържене или след употреба изварете съда с оцет.

Съвети за почистване в миялна машина

Внимавайте, в камерата на миялната машина да не попада сол, тъй като висока концентрация на сол може да предизвика корозия по продукта. Ръжда от други съдове в миялната машина може да се прехвърли на съдовете от неръждаема стомана. Ако тя не се премахне веднага след процеса на миене, е възможно да възникнат повреди от корозия. По възможност веднага след процеса на миене извадете съдовете от миялната машина и ги подсушете. Във влажно състояние могат да се образуват петна, които обаче не влияят на свойствата на продукта.

CN

尊敬的 kela 客户:

感谢您选购 kela 品牌的高品质产品。为了延长产品使用寿命, 请您阅读以下产品信息、安全使用信息以及保养和清洁说明。

特性

不锈钢炊具因其快速加热的特性拥有出色的烹调表现。因此, 特别适用于烹调牛排等肉类菜肴。

优点

- 由 18/10 不锈钢制成。
- 经久耐用、形状稳定、坚固、易保养
- 可使用洗碗机清洁
- 适用于所有炉灶种类, 也适用于电磁炉。

首次使用前的注意事项

您的新不锈钢锅经过精心制造和包装。尽管经过严格检查, 但由于生产原因, 表面仍可能残留少量油渍或抛光膏。

在首次使用锅具之前, 我们建议您进行以下清洁, 以清除这些残留物, 确保最佳卫生:

1. 清洗:

在锅中注入温水，加入少量温和的洗洁精。用软海绵或软布彻底清洗锅具。

煮沸（可选）:

为了彻底清洗，您可以在水中加入少许醋（约 1/4 杯）或柠檬汁，将锅具煮沸片刻。

倒掉水，用干净的热水反复冲洗锅子，以清除所有肥皂和醋的残留物。

2. 擦干:

冲洗后立即用柔软干净的抹布擦干锅子。这样可以防止水中的钙质形成水渍。

安全使用说明

- 首先移除现有贴纸。
- 用温水彻底清洗炊具并小心拭干水分。
- 不要在锅中使用刀具切割。这可能会导致划痕和割痕，从而影响产品的功能。
- 请在使用炊具时小心操作。
- 远离儿童放置。
- 请不要空烧锅具过长时间：过热危险！
- 严禁将手柄放在加热炉灶台的上方：燃烧危险！
- 在烤箱中使用时，请使用隔热垫或烘焙手套。
- 处理热油脂时必须特别小心。
- 切勿用水扑灭燃烧的油脂。
- 用盖子扑灭火焰。
- 为避免意外，使用产品时手柄应紧固。用螺丝刀拧紧松动的螺丝。

电炉注意事项

为了更好地利用能源，炉灶加热板的直径应该与炊具底部的直径相匹配。

电磁炉注意事项

电磁炉是一种非常快速的热源。

避免空烧炊具，因为过热导致损坏。

如设置为大火力，由于技术原因可能会发出蜂鸣声。这并非由炊具缺陷导致。

炊具底部的直径必须与电磁炉上的感应加热板尺寸相匹配。电磁炉的磁场可能不能感应到直径过小的锅具底部。

保养和清洁说明

不锈钢炊具坚固耐用，可使用洗碗机清洁。先用少量水软化粘附的菜肴残留，然后用海绵或抹布将其清除。

始终小心地擦拭厨具。硬水和一些食物会导致锅具内部出现石灰渍和蓝色变色。这些表面的不美观不会影响产品性能。它们可以使用不锈钢锅具清洁剂进行清洁。或在烹调后，在锅具内放入醋加热清洁。

在洗碗机中清洁的提示

请确保没有盐分进入洗碗机内部，因为过高的盐分浓度会导致产品腐蚀。

其他餐厨具上的锈迹可能会转移到洗碗机中的不锈钢炊具上。如果在冲洗过程没有立即去除，可能会发生腐蚀损坏。

尽可能在清洁后从洗碗机中取出炊具，并将其拭干。产品在潮湿时会形成水渍，但不会影响产品性能。

9000215-2026-02

Keck & Lang GmbH
Nordring 1
89558 Boehmenkirch
Germany
www.kela.de