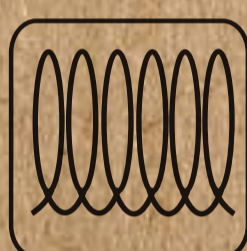




granit
INDUCTION



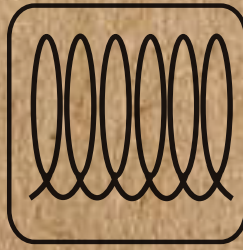
UPUTSTVO ZA UPOTREBU

Za duže trajanje Vaše posude, molimo Vas da se pridržavate ovih jednostavnih uputstava:

Pre prve upotrebe posudu operite u toploj vodi sa blagim rastvorom deterdženta i potom je dobro isperite i osušite mekom krpom. Za najbolje rezultate pripreme hrane, posudu uvek pre upotrebe premažite tankim slojem ulja, a višak ulja obrišite kuhinjskim ubrusom. **Za pripremanje hrane koristite umerene temperature (srednji stepen jačine grejnog tela) pogotovo na indukcionoj ploči.** Nikada ne pregrevajte posudu i ne ostavljajte je bez nadzora na grejnom telu. Visoke temperature i zagorela hrana mogu umanjiti nelepljiva svojstva posude. Ako hrana zagori u posudi, napunite je toplom vodom i tečnošću za pranje posuđa, pustite da odstoji, a potom posudu normalno operite. Savetujemo postepeno zagrevanje posude. Naglo pregrevanje i hlađenje posude može prouzrokovati oštećenje zaštitnog sloja i same baze posude. **Kuvajte na grejnoj ploči čiji prečnik odgovara prečniku dna posude.** Nemojte da vučete posuđe po površini staklokeramičke grejne ploče kako je ne biste oštetili. Uvek podižite posudu kada je pomerate po grejnoj ploči. Nikada nemojte da „protresate“ tiganje, vokove ili duboke posude na površini grejne ploče dok kuvate. Uvek osušite dno posude pre kuvanja, naročito ako kuvate na staklokeramičkim grejnim pločama, jer se u suprotnom posuda može zalepiti za grejnu ploču. Vodite računa da grejna ploča i dno posude budu savršeno čisti da biste izbegli da se neki materijal zadrži između tiganja i staklokeramičke ploče i tako je izgrebe. Ako kuvate na gas, podesite plamen da prekriva samo dno posude. Preporučujemo da ukoliko koristite grejno telo na gas, posudu postavite na čeličnu ploču ili zaštitnu mrežicu kako bi omogućili ravnomernu distribuciju toplote i sprečili pregrevanje i oštećenje spoljašnjeg sloja. Uvek koristite drveni ili plastični kuhinjski pribor za mešanje i nikada ne secite hranu direktno u posudi. Posle upotrebe preporučujemo ručno pranje posude sunderom u toploj vodi sa blagim rastvorom deterdženta. Nemojte koristiti čeličnu žicu i abrazivna sredstva. Ova vrsta posuđa može da se pere i u mašini za pranje posuđa. Ako je posuda opremljena staklenim poklopcem, vruće staklene poklopce ne stavljajte pod mlaz hladne vode. Držači i ručke koji su pričvršćeni šrafovimama mogu vremenom oslabiti. U tom slučaju pažljivo ih zategnite odgovarajućim alatom. Postupajte ekološki, pre odlaganja posude na otpad, razdvojte pojedine delove, klasifikujte ih i odložite za reciklažu ili kao komunalni otpad prema važećim lokalnim propisima grada/opštine. **Štedite energiju i pripremajte na umerenim temperaturama.**



granit
INDUCTION



USE & CARE INSTRUCTIONS

For long life of your cookware please follow these simple instructions:

Before first use wash cookware with warm water and mild detergent, rinse with clean water and dry with a soft cloth. For best results always spread a thin layer of edible oil over the internal surface, removing excess oil with a kitchen towel.

Use medium heat for food preparation, especially with induction cooking.

Do not overheat the pan or leave it unattended on a cook top. High temperatures and burnt food may affect non-stick properties of the pan to be poorer. If food burns, it is sufficient to pour in some warm water and leave for a while, then remove residues of burnt food with a sponge and rinse as usual. Gradual heating of the product is recommended. Sudden heating and cooling of the pan may damage the coating and the pan. **Always choose hob size most appropriate for pan or pot diameter you are cooking in.** Do not drag the cookware over the glass-ceramic hob to avoid possible damages. Always lift the cookware when you need to move it. Do not shake frypans, woks or stewpots on a cook top while cooking. Cookware bottom should always be well dry before placed on a cook top, in particular on a glass-ceramic plate, otherwise it will stick to the plate. Take care that both the hob and the cookware are perfectly clean to avoid any scratches to your glass-ceramic surface due to impurities. If you use gas stove, adjust the flame so it covers bottom of your pan only and your cookware will last longer. If you cook on a gas stove top use a steel plate or a griddle placed over the burner and then the pan, to enable even heat distribution and prevent overheating and damaging the outside surface. Always use wooden or plastic kitchen utensils to stir food, do not cut food in the non-stick pan. After each use hand wash the pan with sponge, warm water and mild detergent. Rinse and dry well. Do not clean with scrub wire or other abrasive products. This type of cookware is dishwasher safe. If your pan has a glass lid, do not expose hot glass lid to a cold water jet. Handles and knobs fixed with a screw may become loose with time. In that case tighten them carefully with adequate tool. Respect the environment, before wasting the cookware separate and classify the parts for recycling, or dispose according to local regulations. **Save energy and cook at moderate temperatures.**