

lamart

*by Pierre Lamart*

**LAIT**

## **PL** Szanowni Klienci,

**przekazujemy Państwu** garnek do gotowania mleka jest wyprodukowany z wysokiej jakości stali z podwójną ścianką posiadającą właściwości termoakumulacyjne umożliwiające szybkie rozprzodzenie ciepła i oszczędność energii. Mlekowar jest wyposażony w kanapkowe dno, delikatny uchwyt, gwizdek sygnalizacyjny i miarkę. Wygodny w użyciu, łatwy w czyszczeniu. Przeznaczony do wszystkich typów kuchenek - gazowych, elektrycznych, płyt ceramicznych i indukcyjnych. Naczynie można myć w zmywarkach. Wygodne w użyciu, łatwe w czyszczeniu. 3-letnia gwarancja.

### **Instrukcja obsługi:**

1. Produkt wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej odporny na temperatury do 220 °C – nadmiernie wysokie temperatury mogą spowodować uszkodzenie lub zdeformowanie wyrobu.
2. W celu usunięcia wszelkich zanieczyszczeń naczynia należy myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń. Naczynia należy najpierw opłukać, a następnie wysuszyć. Aby zachować wysokiej jakości powierzchnię, wysmaruj naczynie kroplą oleju. Za pomocą ręcznika papierowego usuń resztkę oleju (aby zachować naczynie w idealnym stanie, należy je konserwować w ten sposób regularnie).
3. Upewnij się, że rozmiar palnika kuchenki odpowiada rozmiarowi naczynia i nie jest szerszy od jego krawędzi. Zapobiegiesz w ten sposób nadmiernemu opaleniu zewnętrznej powierzchni. Do gotowania wystarczy skorzystać ze średniego płomienia. Wykorzystaj termoregulacyjne właściwości naczynia, umożliwiające dłuższe utrzymywanie ciepła w naczyniu oraz oszczędność energii.
4. Podczas gotowania nie wolno zostawiać naczynia bez nadzoru. Przed umyciem naczynia należy odstawić je do ostygnięcia.
5. Mlekowar z podwójną ścianką umożliwia dzięki kąpieli wodnej gotowanie bez bezpośredniego podgrzewania mleka w naczyniu. Przez zamknięty gwizdek wlać wodę do pustej ścianki naczynia (200 ml). Ta metoda podgrzewania jest przeznaczona do przygotowania mleka, kaszki lub czekolady. Dzięki zastosowaniu tej metody nie dochodzi do przypalania.
6. Mocno zabrudzone naczynia należy odmoczyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Naczynie należy następnie wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Plamy można usunąć, ogrzewając najpierw w naczyniu niewielką ilość białego octu, a następnie umyć go w zwykły sposób. Plamy te w żadnym wypadku nie obniżają jakości produktu.
7. Do nierdzewnej powierzchni nie należy używać metalowych narzędzi ani kroić jedzenia na patelni lub w garnkach.
8. Naczynia nierdzewne są łatwe w czyszczeniu i utrzymaniu. Podczas mycia ręcznego należy stosować wyłącznie miękkie gąbki i ściereczki nie powodujące zarysowań powierzchni. Nie wolno stosować agresywnych środków czyszczących. Naczynia te można myć w zmywarkach – trzeba jednak brać pod uwagę twardość wody i nie stosować agresywnych środków czyszczących, które mogłyby spowodować zmianę koloru powierzchni naczynia. Zmiany te nie ograniczają funkcjonalności lub bezpieczeństwa zdrowotnego naczynia.
9. Aby wydłużyć okres użytkowania naczyń, należy posługiwać się z nimi z dużą ostrożnością, zapobiegając tym samym ewentualnym zarysowaniom.

### **Wskazówki bezpieczeństwa:**

Pod wpływem wysokiej temperatury (**ponad 220 °C**) może dojść do uszkodzenia naczynia lub pokrywy. Podczas używania ostrych metalowych narzędzi może dojść do uszkodzenia (zarysowania) powierzchni (np. nożem lub widelcem). Stosowanie agresywnych środków czyszczących może spowodować uszkodzenie powierzchni (np. stosowanie środków żrących przeznaczonych do czyszczenia piekarników). Na skutek nieostrożnego manipulowania częściami naczyń (np. pokrywką) może dojść do uszkodzenia ich powierzchni. **Powstałe w ten sposób ślady nie mają jednak żadnego wpływu ani na jakość przygotowywanych pokarmów, ani na żywotność naczyń.** Źródło ciepła ustawione na zbyt wysoką wartość może spowodować uszkodzenie powierzchni.

### **Ochrona środowiska:**

Wszystkie produkty zostały oznaczone symbolami materiałów stosowanych w produkcji opakowań, poszczególnych naczyń i akcesoriów jak również symbolami recyklingu. Poprzez prawidłową likwidację tego produktu pomogą Państwo zachować cenne bogactwa naturalne oraz zapobiec potencjalnym negatywnym wpływom odpadów na środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie, które mogłyby być skutkiem nieprawidłowego recyklingu odpadów. Szczegółowych informacji udzieli najbliższy urząd miasta lub najbliższe zakłady utylizacji. Przy niewłaściwej likwidacji tego rodzaju odpadu może być zgodnie z lokalnymi przepisami nałożona kara administracyjna na sprawcę takiego wykroczenia. **Foliową torebkę należy trzymać poza zasięgiem dzieci, aby nie stwarzać ryzyka uduszenia.**

**Kupujący zapoznał się z wyżej wymienionymi wskazówkami.**