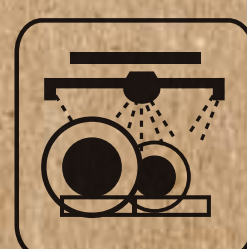
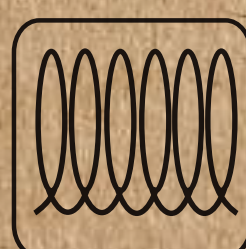
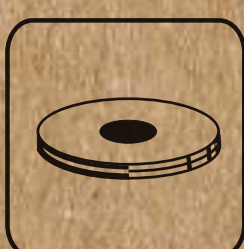




granit
INDUCTION



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 posude 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 sušerom 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.**