Käyttöönotto ja huoltaminen

Ibruktagning och underhåll

Using and taking care

cerabasic

- Pese pannu käsin tiskiaineella
- Ennen käyttöönottoa keitä vettä paistoastiassa 2-3 kertaa poistaaksesi tuotannosta jääneet epäpuhtaudet
- Öljyä paistoastia ruokaöljyllä ennen ensimmäistä käyttökertaa ja toista tämä aina silloin tällöin, tämä parantaa tarttumattomuuden kestoa
- Käytä aina paistaessa ruokaöljyä tai voita
- Käytä matalaa tai keskilämpötilaa paistaessa, älä käytä lieden maksimilämpötilaa pohjaan palamisen välttämiseksi. Älä kuumenna yli 250 asteeseen, jos ruokaöljy alkaa savuta, on lämpötila yli 250 astetta.
- Käytä puisia tai muovisia työvälineitä
- Tuotteella on vuoden takuu, Takuu kattaa valmistus- ja materiaalivirheet. Takuu ei koske käyttövirheitä eikä normaalia kulumista.
- Pese keittoastia aina huolellisesti käytön jälkeen, jotta ruokajäämät eivät pala pintaan ja muodosta vaikeasti poistettavia tahroja seuraavalla käyttökerralla.

Vaikeiden tahrojen poistaminen

Kaada astiaan kuumaa vettä tahrojen pehmentämiseksi ja hankaa naarmuttamattomalla puhdistussienellä tai tiskiharjalla. Huuhtele ja kuivaa huolellisesti. Jos keittoastian pinnalle muodostuu valkoinen kalvo veden mineraaleista tai ruoasta irtoavasta tärkkelyksestä, pyyhi pinta sitruunamehuun tai etikkaan kastetulla liinalla. Lopuksi huuhtele ja kuivaa astia huolellisesti.

- Diska pannan för hand med diskmedel
- Koka upp vatten i stekpannan 2-3 gånger före användning för att avlägsna orenheter från produktionen
- Olja stekpannan med matolja innan du använder den första gången och upprepa detta då och då, det gör att maten inte fastnar
- Använd alltid matolja eller smör vid stekning
- Använd låg eller medelhög värme vid stekning, undvik att använda maximal värme på spisen för att undvika att maten bränns vid. Värm inte upp till mer än 250 grader, om matoljan börjar ryka är temperaturen högre än 250 grader.
- Använd arbetsredskap av trä eller plast
- Produkten har ett års garanti. Garantin täcker tillverknings- och materialfel. Garantin gäller inte användningsfel eller normalt slitage.
- Diska alltid kokkärlet noggrant efter användning för att undvika att matrester bränner fast och bildar fläckar som är svåra att få bort nästa gång du använder det.

Ta bort svåra fläckar

Häll varmt vatten i kärlet för att mjuka upp fläckarna och gnugga med en icke-repande rengöringssvamp eller diskborste. Skölj och torka noggrant. Om det bildas en vit film av mineraler i vattnet eller stärkelse som lossnar från maten, torka av ytan med en trasa fuktad med citronjuice eller ättika. Skölj slutligen kärlet och torka det noggrant.

- Wash the pan by hand with washing-up liquid
- Before use, boil water in the frying pan 2–3 times to remove any impurities remaining from production
- Oil the frying pan with cooking oil before the first use and repeat this from time to time to improve the non-stick properties
- Always use cooking oil or butter when frying
- Use low or medium heat when frying, don’t use the hob’s maximum heat to avoid burning the frying pan. Do not heat to more than 250 degrees; if the cooking oil starts to smoke, the temperature is higher than 250 degrees.
- The product has a one-year warranty. Guarantee covers manufacturing and material defects. The guarantee does not concern misuse or normal wear.
- Always wash the frying pan thoroughly after use to prevent food residue from burning and sticking on it on the next use. This might lead to hard-to-remove stains.

Removing difficult stains

Pour hot water into the pan to soften stains and scrub with a non-scratching sponge or dish brush. Rinse the pan and dry it carefully. If the minerals in water or starch from food create a white film on the surface of the frying pan, wipe the surface with a cloth soaked in lemon juice or vinegar. Finally, rinse the pan and dry it carefully.



Pisla Oy
+358 10 843 2111
opa.fi