

Käyttöohjeet

Bruksanvisning
Instructions for use

aika

FI Opan Aika teräskattilat valmistetaan korkealaatuisesta ruostumattomasta teräksestä ja ne kestävät sekä konepesun että uunikäytön. Kattilan pohjan ruostumaton teräspinta ei jätä jälkiä keraamiselle tasolle.

Käyttöönotto
Pese uusi kattila aina ennen käyttöä.

Puhdistus
Pese ja kuivaa kattila aina käytön jälkeen. Keitetystä vedestä kattilan sisäpinnalle mahdollisesti jääneet kalkki- ja muut mineraalikerrostumat voi poistaa kuumentamalla astiassa etikka-vesiseosta (suhde 1:5). Pohjaan palaneen ruoan voi puhdistaa kattilasta kiehauttamalla siinä voimakasta pesuaineliuosta. Pese ja kuivaa astia käsittelyn jälkeen. Älä käytä PVD-ulkopinnan puhdistukseen hankaavia pesuaineita tai -välineitä.

Huom. Valitse käytettävän keittolevyn koko kattilan pohjan mukaan. Tarkista, että liedellä tai uunissa olevassa kattilassa on aina nestettä tai rasvaa. Tyhjänä kuumalle levylle jääneen kattilan pohja voi vahingoittua. Älä kuumenna vioittunutta kattilaa. Suosittelemme patakintaiden käyttöä.

Vältä suolaisen ruoan säilyttämistä teräsastiassa ja lisää suola ruokaan vasta ruoan valmistuksen loppuvaiheessa. Suola saattaa syövyttää ruostumatonta terästä.
Toisinaan ilmenevä, nopeista lämpötilan muutoksista johtuva sisäpohjan värivaihtelu tasaantuu käytössä itsestään.

Ruostumattomat teräskattilat sopivat kaikille liesityypeille. HUOM! Induktioliedon käyttöohjeista on hyvä tarkistaa, minkä kokoinen keittoastia sopii parhaiten ko. liedelle. Käyttölämpötila uunissa max. 200 °C.

Takuu
Opa Aika teräskattiloilla on 10 vuoden takuu, joka kattaa valmistus- ja materiaalivirheet. Takuu ei koske käyttövirheitä eikä normaalia kulumista.

SE Rostfria kastruller från Opa Aika är tillverkade av högklassigt stål och kan både maskintvättas och användas i ugn. Kastrullens rostfria stålyta lämnar inga märken på en keramisk häll.

Användning

En ny kastrull bör tvättas före användning.

Rengöring

Tvätta och torka alltid kastrullen efter användning. Avlagringar av kalk och andra mineral som kan ha efterlämnats på kastrullens inre yta av kokt vatten kan avlägsnas genom att i kastrullen hetta upp en blandning av ättika och vatten i förhållandet 1:5. Vidbränd mat kan avlägsnas genom att koka upp en stark lösning av tvättmedel i kastrullen. Tvätta och torka kastrullen efter behandlingen. Använd inte slipande rengöringsmedel eller redskap för att rengöra PVD-ytan.

OBS.

Välj en kokplatta med samma storlek som kastrullens botten. Se till att det alltid finns vätska eller fett i den kastrull som står på spisen eller i ugnen. Om en tom

kastrull blir kvar på en het kokplatta, kan botten skadas. En skadad kastrull får inte hettas upp. Vi rekommenderar att grytvantar används.

Salt kan korrodera rostfritt stål. Undvik därför förvaring av salt mat i stålkärl och tillsätt först salt i maten när den börjar vara färdig. Det förekommer ibland att bottnen ändrar färg. Detta beror på snabba temperaturändringar och jämnar ut sig av sig själv.

Rostfria kastruller är lämpliga för alla spistyper. OBS! Det lönar sig att kolla i bruksanvisningen för induktionsspisen hur stort ett kokkärl som passar spisen bäst. Maximal användningstemperatur i ugn är 200 °C.

Garanti
Opa Aika stålkastruller har 10 års garanti som täcker tillverknings- och materialfel. Garantin gäller inte användningsfel eller normalt slitage.

EN Opa Aika Stainless Steel Pots are made of high-quality steel. They are dishwasher-proof and can be used in the oven. The pot’s stainless steel surface does not leave marks on a ceramic top.

Use
A new pot should be washed before use.

Cleaning
Always wash and dry the pot after use. Lime and other mineral deposits that may have been left by boiled water on the inner surface of the pot can be removed by heating a mixture of vinegar and water (1:5) in the pot. Burned-on food can be removed by boiling a strong detergent solution in the pot. Wash and dry the pot after treatment. Do not use abrasive cleaners or tools to clean the PVD exterior surface.

Note!
Choose a cooking plate with the same size as the bottom of the pot. Make sure there is always liquid or fat in the pot when it is on the stove or in the oven. If a pot is left empty on a hot cooking plate, the bottom may be

damaged. Do not heat a damaged pot. We recommend using oven mitts.

Salt can corrode stainless steel. Avoid storing salty food in a steel pot and only add salt when the food is almost finished. The bottom may sometimes change color due to rapid temperature changes; this is normal and will even out with use.

Stainless steel pots are suitable for all types of stoves. Note! Check the induction stove instructions to see what size cookware works best on your stove. Maximum oven use temperature is 200 °C.

Guarantee

Opa Aika pots come with a ten-year warranty that covers manufacturing and material defects. The guarantee does not cover misuse or normal wear and tear.

100 Anniversary 2026

Pisla Oy
+358 10 843 2111
opa.fi