

Käyttöönotto ja huoltaminen

Ibruktagning och underhåll
Using and taking care

kenno



Pisla Oy
+358 10 843 2111
opa.fi

- 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
- Älä kuumenna yli 250 asteeseen, jos ruokaöljy alkaa savuta, on lämpötila yli 250 astetta. Kenno astioiden valurautainen runko johtaa ja varaa lämpöä erinomaisesti. Kun pannu on kuumentunut, paistamiseen riittää keski tai matalat lämpötilat.
- Käytä puisia tai muovisia työvälineitä
- Tuotteella on kahden vuoden takuu. Takuu kattaa valmistus- ja materiaalivirheet. Takuu ei koske käyttövirheitä eikä normaalia kulumista.

- 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
- Värm inte upp till mer än 250 grader, om matoljan börjar ryka är temperaturen högre än 250 grader. Gjutjärnsstommen i Kenno-kärlen leder och lagrar värmen utmärkt. När pannan är uppvärmd räcker det med medelhöga eller låga temperaturer för stekning.
- Använd arbetsredskap av trä eller plast
- Produkten har två års garanti. Garantin täcker tillverknings- och materialfel. Garantin gäller inte användningsfel eller normalt slitage.

- 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
- Do not heat to more than 250 degrees; if the cooking oil starts to smoke, the temperature is higher than 250 degrees. Cast iron bodies of Kenno products conduct and store heat excellently. Once the pan is heated, medium or low temperatures are sufficient for frying.
- The product has a two-year warranty. Guarantee covers manufacturing and material defects. The guarantee does not concern misuse or normal wear.