



Patelnie GreenChef – użytkowanie i konserwacja

Gratulujemy zakupu patelni GreenChef! Aby jak najdłużej mogli Państwo cieszyć się z jej wyjątkowych właściwości i w pełni je wykorzystać zalecamy stosować poniższe zasady użytkowania.

1. Bardzo ważna jest temperatura smażenia. Używać tylko małego bądź średniego poziomu ognia bądź mocy. Zbyt wysoka temperatura może zaszkodzić powierzchni patelni i zmienić jej właściwości. Opatentowana powłoka Thermolon™ doskonale i równomiernie rozprzewadza ciepło po całej powierzchni patelni i długo je utrzymuje.
2. Zaleca się używanie niewielkich ilości tłuszczu do smażenia. Nie używać oleju z oliwek i tłuszczu w sprayu. Może to spowodować wytworzenie cienkiej zwęglonej warstwy na nieprzywieralnej powłoce patelni.
3. Nigdy nie zostawiać pustej patelni na palniku.
4. Nie używać metalowych narzędzi. Należy stosować przyrządy wykonane z drewna, silikonu, bądź specjalnego tworzywa sztucznego.
5. Nie kroić potraw na patelni.
6. Nie narażać patelni na gwałtowne zmiany temperatury. Po użyciu pozostawić patelnię do ostygnięcia, a następnie umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem środka myjącego za pomocą gąbki lub szmatki. Osuszyć i patelnia będzie jak nowa.
7. Nie stosować ostrych zmywaków.
8. Przechowując patelnie jedna w drugiej zawsze stosować między nimi przekładki (papierowe, filcowe itp.) aby uniknąć mechanicznego uszkodzenia powłoki.
9. Niewielkie powierzchniowe wgniecenia bądź przebarwienia powłoki, jakie powstają w trakcie użytkowania, nie mają wpływu na użytkowanie patelni