

WARUNKI UŻYTKOWANIA

Dziękujemy za wybór marki ZWIEGER jako partnera w codziennym gotowaniu!

Wszystkie produkty Zwieger to produkty najwyższej jakości, które spełniają wszystkie normy jakościowe.

Aby jak najdłużej w pełni cieszyć się użytkowaniem naszych produktów, prosimy o zastosowanie się do naszych wskazówek.

- Przed pierwszym użyciem wyjmij produkt z oryginalnego opakowania i dokładnie umyj pod bieżącą wodą używając do tego celu płynu do mycia naczyń oraz miękkich gąbek lub myjek. Dokładnie spłucz pozostałości płynu. Następnie wytrzyj produkt do sucha miękką ściereczką aby nie spowodować zarysowań powierzchni.
- W celu utrzymania przez długi czas wysokich parametrów naszych produktów zalecamy, aby po każdym użyciu myć je ręcznie bez stosowania silnych środków myjących.
- Jako producent nie zalecamy mycia w zmywarce ponieważ:
 - naczynia myte w zmywarce mogą się pokryć rdzawym nalotem w związku z użytymi w zmywarce solami mineralnymi;
 - mycie w zmywarce z silnymi środkami czyszczącymi może powodować również uszkodzenia powłok czy też samego produktu.
- Zanim przystąpisz do czyszczenia naczyń pozostaw je do wystygnięcia. Gwałtowne schłodzenie gorącego naczynia może skutkować jego odkształceniem, uszkodzeniem lub odbarwieniem powłoki, a także pęknięciem części szklanych.

GARNKI I PATELNI

- Upewnij się, że średnica dna garnka lub patelni odpowiada średnicy źródła ciepła - pozwoli to optymalizować/zaoszczędzić zużycie energii.
- Używając garnków i patelni na kuchni gazowej zawsze pamiętaj, aby płomień nie wychodził poza obręb dna naczynia. Może to spowodować nagrzewanie się uchwytów garnka, stopienie rączki patelni, a także odbarwienie powłoki na zewnątrz naczynia lub pęknięcie pokrywki.
- Unikaj dużych skoków temperatury na kuchence i pamiętaj, że długotrwałe pozostawianie naczyń na źródle ciepła bez produktów w środku grozi przegrzaniem dna i może skutkować odbarwieniem wewnętrznej i zewnętrznej powłoki, a w konsekwencji utratą właściwości garnka lub patelni.
- Zawsze dodawaj sól do gotującej się wody – NIGDY ZIMNEJ - dodanie soli do zimnej wody sprzyja korozji stali i powoduje powstanie plam i nalotów.
- Pamiętaj, że w garnkach wykonanych ze stali może pojawić się nalot będący efektem osadzania się składników mineralnych zawartych w wodzie i w potrawach. Wszystkie plamki i inne ślady można łatwo usunąć przecierając garnki zwilżoną ściereczką pokropioną sokiem z cytryny, octem winegret lub specjalnym środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej.
- Gotując, bądź odgrzewając gęste potrawy, pamiętaj, by używać małego ognia lub małej mocy kuchenki oraz często je mieszać, aby uniknąć przypalenia i uszkodzenia naczynia.
- Unikaj przechowywania żywności w garnkach. Pamiętaj, że potrawy przechowywane w garnkach stalowych w niskich temperaturach mogą ulec zakwaszeniu, natomiast niektóre potrawy mogą negatywnie oddziaływać na powłokę wewnętrzną garnków aluminiowych.
- W celu przedłużenia żywotności powłoki wewnętrznej garnków lub patelni używaj miękkich lub drewnianych narzędzi.

- Unikaj krojenia potraw wewnątrz naczynia – może to powodować uszkodzenie powłoki lub też samego naczynia
- Przy składowaniu garnków i patelni pamiętaj, aby powierzchnie boczne naczyń nie stykały się ze sobą, gdyż może to powodować ich uszkodzenia mechaniczne.
- Po zakończeniu gotowania wyłącz kuchenkę i odstaw garnek/patelnię na zimne pole lub palnik.
- Pamiętaj, że tylko niektóre garnki i patelnie mogą być używane w piekarniku – przed ich użyciem upewnij się, że nie posiadają elementów, które mogą ulec uszkodzeniu w wysokich temperaturach

NOŻE

- Unikaj mycia noży w zmywarce, ponieważ wysoka temperatura wody oraz środki chemiczne mogą powodować trwałe uszkodzenie drewnianych i plastikowych elementów rękojeści.
- W celu zachowania najlepszych parametrów ostrza, zalecamy regularne ostrzenie noży przy użyciu tradycyjnych ostrzałek o stałym kącie ostrzenia.
- Pamiętaj, aby używać noży zgodnie z ich przeznaczeniem. Nigdy nie używaj ich do podważania przedmiotów, gdyż może to skutkować złamaniem ostrza czy nawet zranieniem.

SZTUĆCE

- Myjąc sztućce w zmywarce pamiętaj, aby nie myć w jednym cyklu sztućców ze stali nierdzewnej razem ze sztućcami wykonanymi ze srebra – może to spowodować utlenienie stali i korozję. Po umyciu sztućce należy wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
- Gdyby na sztućcach pojawił się nalot związany z działaniem soli użytej w zmywarce, pamiętaj, że możesz go usunąć zwilżoną ściereczką pokropioną sokiem z cytryny.

ŻYCZYMY PAŃSTWU SAMYCH SUKCESÓW KULINARNYCH Z NASZYMI PRODUKTAMI I ZACHĘCAMY DO ZAKUPÓW INNYCH POZYCJI Z NASZEJ BOGATEJ GAMY PRODUKTOWEJ

ZWIEGER SP. Z O.O

03-219 Warszawa

ul. Elektronowa 2 bud. C/B II p.

Tel: 22 100 12 35

email: sklep@zwieger.pl