

TEFAL / T-FAL*

TAVA/TENCERELER İÇİN KULLANIM TALİMATLARI

Ürünleri satın aldığınız için teşekkür ederiz. Tefal/T-Fal* Tava/Tencere Dünyası'na hoş geldiniz! Tefal/T-Fal* tava/tencereleri yıllarca sürececek yemek yapma keyfi ve kullanım ve bakım tavsiyelerimize uyulduğu takdirde sunulan üstün performansı için tasarlanmıştır:

İlk Kullanımdan Önce:

- Tüm paketleme materyali, etiket ve çıkartmaları sökün.

Not: Bazı tava/tencereler, özellikle sapın alt kısmında bulunan bölgelerde olacak şekilde koruyucu koruyucu bir plastik parça ile birlikte gönderilir. Bu parçanın çıkarılmaması yangın tehlikesi oluşturabileceğinden lütfen kullanımdan önce bu parçayı çıkarın.

- Tava/tencereleri ılık, sabunlu suyla yıkayın; ardından durulayın ve yumuşak bir bez veya kağıt havlu kullanarak iyice kurulayın.
- Yapışmaz yüzeyli tava/tencereler için, ürünü 30 saniye kısık ateşte ısıtın, ocaktan alın ve temiz bir bez veya kağıt havluyla tüm iç yüzeye bir çay kaşığı miktarda kızartma yağı sürün. Fazla yağları silin.

Genel Yemek Yapma İpuçları

- Tava/Tencerelerinizi her zaman sadece düşük ile orta ısıda kullanın (kaynar su dahil). Düşük ile orta ısı en iyi pişme performansını sunar. Yüksek ısı tava/tencerelerinize zarar verebilir ve bu durumda meydana gelen hasar garanti kapsamına dahil edilmemektedir. Yüksek ısıyı yalnızca sıvıları azaltmak için kullanın. Soteleme, sürekli karıştırarak soteleme ve kızartma işlemleri için orta ila orta yüksek; yiyecekleri ısıtmak, kaynatmak ve lezzetli soslar hazırlamak için ise düşük ısı uygundur.
- Tava/tencerelerin kurumasına asla izin vermeyin veya boş bir tava/tencereyi ısıtılmış bir ocak gözü veya gaz alevi üzerinde bırakmayın.
- Uygun ocak gözü veya gaz alevi boyutunu seçin; böylece ısı veya gaz alevi tava/tencerenin yalnızca tabanına temas eder ve tava/tencerenin kenar kısımlarına zarar vermez.
- Flambé (yüksek alev ile) tekniği ile pişirme için yapışmaz kaplamalı tavalar kullanmayın.
- Aşırı sıcaklık şoklarının neden olabileceği yamulma/eğilme sorunlarını önlemek için temizlemeden önce tavaların soğumasını bekleyin. Aşırı sıcaklık değişiminden kaçın.
- Tava/tencereleri ocak yüzeyinde kaydırmayın veya sürüklemeyin; bu durum hem pişirme kaplarına hem de ocak yüzeyine zarar verebilir.
- Renkte bozulma: Aşırı ısınma ve aşırı sıcaklık şoku kahverengi veya mavi lekeler neden olabilir. Bu durum ürün ile ilgili bir kusur değildir ve çok yüksek bir ısı ayarının kullanılmasından kaynaklanır (Tipik olarak boş veya az dolu bir tavada). Ayrıca, suda yüksek miktarda bulunan demir de renkte bozulmaya neden olabilir ve bu durum tavanın hafif paslı görünmesine yol açabilir. Suda yüksek miktarda bulunan kireç taşı beyaz lekeler neden olabilir, bu lekeleri tencerede limon suyu veya beyaz sirkeyi hafifçe kaynattıktan sonra (mutfağın iyi havalandırıldığından emin olun) aşındırıcı olmayan bir süngerle hafifçe ovarak kolayca çıkarabilirsiniz.
- Su kaynatırken, tuz tanelerinin tencerenin çelik parçalarına zarar vermesini önlemek için suya yalnızca kaynadıktan sonra tuz ekleyin.
- Katı veya sıvı yağı asla duman çıkaracak, yanacak veya kararacak kadar ısıtmayın.
- Süt kolayca yanar. Kenarlarında kabarcıklar oluşana kadar düşük ila orta ateşte ısıtın.
- Dökülmeyi önlemek için tavaları üçte iki oranından daha fazla doldurmayın.
- Pişirme işleminden önce veya sonra asitli, tuzlu veya yağlı yiyecekleri saklamak için tavalarınızı kullanmaktan kaçın.
- Aksi belirtilmedikçe Tefal tavalarınızı fırında değil sadece ocakta kullanın - kulplar, düğmeler ve kapaklarla ilgili bölümlere de bakın.

Ocak Uygunluğu ve Kullanımı

- Kılıf, ambalaj veya katalog üzerinde gösterilen sembolleri inceleyerek ürünün ocağınız ile uyumlu olduğundan emin olun.
- Özellikle seramik, halojen veya indüksiyonlu ocakta kullanıyorsanız, pişirme işleminden önce tencerenizin tabanını mutlaka kurulayın; aksi takdirde tencere ocağa yapışabilir.
- Ocağınızın türüne göre, tencerenizin tabanında iz oluşabilir veya taban çizilebilir. Bu durum normaldir.
- Tavanın tabanı için uygun boyutta bir gaz alevi veya ocak gözü seçin ve tavanızı ısı kaynağının üzerine ortalayın.
- Gazlı ocaklarda destek ayaklarının sayısı değişebileceği için tavaları bu tür ocaklara yerleştirirken dikkatli olun. Özellikle küçük tavalara için çoğu gazlı ocak üreticisinin ocaklarla birlikte sunduğu veya ayrı olarak satın alınabilecek bir sac ayağına ihtiyaç duyulabilir.

- Seramik bir ocakta, tava ile ocak arasında herhangi bir şeyin sıkışmasını ve dolayısıyla ocağın çizilmesini önlemek için ocağınızın ve tava/tencerenin tabanının tamamen temiz olmasına dikkat edin.
- Tavaları asla yüzeyde sürüklemeyin - her zaman tava/tencereyi kaldırın.
- Pişirme sırasında ocakta bulunan kızartma tavalarını, wok tavaları veya sote tavalarını asla "sallamayın". Tenceredeki yiyeceği hareket ettirmek için uygun bir alet kullanın.

İndüksiyonlu Ocakta Kullanım

İndüksiyon, diğer ısı kaynaklarına göre çok daha hızlı ve güçlü bir ısıtma yöntemidir. Tencerenizin performansını garanti altına almak için:

- Tencere ve tavaları boşken asla ısıtmayın.
- Tavanızı önceden ısıtırken, ocağı (çıkış seviyesi) orta aralıkta bir sıcaklık ayarına getirmenizi öneririz (indüksiyonlu ocağınızın kullanım talimatlarını incelemelisiniz).
- Yapışmaz kaplamalı bir tava kullanıyorsanız, tavanın mükemmel pişirme sıcaklığına ulaştığını görebilmeniz için termospot teknolojisini kullanın, ardından yiyeceğinizi ekleyin ve sıcaklığı korumak için ısıyı azaltın (tavanın aşırı ısınmasını önlemek için).

Not: Ocağınızın çapı ve gücü tavanın etkinliğini etkileyebilir.

Kapak Kullanımı Hakkında Faydalı İpuçları

- Pişirme sırasında kapağı çıkarırken daima fırın eldiveni kullanın, buharı kendinizden uzaklaştırmak için kapağı eğin ve ellerinizi ve yüzünüzü havalandırma deliklerinden uzak tutun.
- Çatlak veya çizik olan cam kapakları kullanmayın ve hasarlı tava/tencereleri onarmaya çalışmayın. Hasarlı tencere kapaklarını kullanmaktan kaçının. Güvenlik nedeniyle, cam kırılırsa küçük parçalara ayrılacak ve dışa doğru değil aşağı doğru parçalanacak şekilde tasarlanmıştır.
- Aşırı sıcaklık değişimi camı kırabileceğinden, sıcak cam kapakları soğuk suyun içine veya altına ya da doğrudan soğuk bir yüzeye koymayın. Bu durum garanti kapsamında değildir.
- Temperli cam kapaklar maksimum 350°F/175°C/Gas Mark 4'e kadar fırında güvenlidir. Tavaları bu sıcaklığın üzerindeki bir fırına koymadan önce cam kapakları tavalardan çıkarmalısınız.
- Cam kapaklarınızda saf Bakalitten yapılmış (yani süsleme eklenmemiş) kulplar varsa, bu kulpların 175°C'ye (350°F, Gas Mark 4) kadar en fazla bir saat boyunca fırında tutulması güvenlidir. Süslemeli Bakalit kulplar fırına hiç sokulmamalıdır.
- Buhar tahliye düğmesi olan herhangi bir kapak fırında güvenli değildir ve fırına konulmamalıdır.
- Isı azaltıldıktan sonra kapalı bir tava/ ocakta bırakırken, kapak ile tava arasında bir hava boşluğu bıraktığınızdan veya buhar menfezini açık bıraktığınızdan emin olun; aksi takdirde bir vakum tıkanıklığı oluşabilir. Vakum tıkanıklığı fark ederseniz, kapağı tavadan çıkarmaya çalışmayın, Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçin.

Kulplar

- Kulplar belirli koşullar altında ısınabilir. Kulpları tutmak için her zaman fırın eldiveni bulundurun. Yemek pişirirken kulpların diğer sıcak ocak gözleri veya gaz alevlerinin üzerine yerleştirilmediğinden emin olun. Kulpların doğrudan ısı veya alevle temas etmesine izin vermeyin veya doğrudan sıcak bir ızgaranın altına yerleştirmeyin.
- Bazı kulplar, sabit kısmın sürekli ısınması ve soğuması nedeniyle zamanla gevşeyebilecek vidalarla tutturulmuştur. Vidalar gevşerse, dikkatlice tekrar sıkılmalıdır. Kapağa veya kulba zarar verebileceğinden aşırı sıkımayın. Vida sıkılamıyorsa veya kulplar perçinlenmiş veya kaynaklanmışsa, Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçin.
- Kulplar paslanmaz çelikten yapılmışsa, ürünün 482°F/250°C/Gas Mark 9'a kadar fırında kullanılması güvenlidir.
- Kulplar paslanmaz çelikten yapılmış ve silikon eklenmiş veya sarılmışsa, ürünün 400°F/210°C/ Gas Mark 6'ya kadar tek seferde en fazla bir saat fırında kullanılması güvenlidir.
- Saf Bakalitten (yani ilave süslemeler olmadan) üretilen kulpları bulunan ürünlerin 175°C'ye (350°F/ Gas Mark 4) kadar maksimum bir saat boyunca fırında kullanılması güvenlidir.
- Bakalit ve süslemeli kulplar fırına kesinlikle konulmamalıdır.
- Herhangi bir buhar havalandırılmalı kulbu olan ürünün fırında kullanılması güvenli değildir ve fırına konulmamalıdır.

Yapışmaz Kaplamalı Tava/Tencereler (Bakım ve Temizlik)

- Bıçak ve çarpma teli hariç çoğu metal ürün kullanılabilir. Ancak, herhangi bir metal ürün kullanırken dikkatli olunmalıdır. Keskin kenarlı ürünler kullanmaktan kaçının ve gıdaları doğrudan tavada kesmeyin. Yapışmaz yüzeyi bıçaklamayın veya oymayın. Bu işlemlerden kaynaklanan çizilmeler garanti kapsamına girmemektedir.
- Kullanımla birlikte yapışmaz kaplamada hafif renk değişimleri meydana gelebilir. Bu oldukça normaldir ve tava/tencerenizin yapışmaz özelliklerini etkilemeyecektir.
- Hafif yüzey izleri veya aşınmalar normaldir ve yapışmaz yüzeyin performansını etkilemez. Bu izler garanti kapsamında olmayacaktır.

- Yapışmaz pişirme sprejlerinin yapışmaz tava/tencerelerde kullanılması önerilmez. Bu tür sprejlerin kullanımı, tavanın yüzeyinde, tavanın yapışmazlık özelliklerini etkileyecek görünmez bir birikim oluşturabilir.
- Tavalarınızda yanlışlıkla yemek yakarsanız, tavalara ılık su ve bulaşık deterjanı doldurun ve yaklaşık bir saat bekletin. Daha sonra normal şekilde yıkayın ve gerekirse aşındırmayan bir sünger (yapışmaz ovma süngeri) kullanın.
- Yiyecekler tavaya “yapışmaya” başlarsa; bu durum genellikle tavanın aşırı ısınması nedeniyle yapışmazlık özelliklerinin zayıfladığını, tavada yiyeceklerin yandığını veya tavada yiyecek kalıntılarının biriktiğini göstermektedir. Bu durum üretici garantisi kapsamında değildir (“Garanti” bölümünü inceleyin).
- Tavanın içindeki kaplamada kalıntı veya kireç birikimi oluşabilir. Bu durum genellikle bir tava sürekli sebze haşlamak için kullanıldığında ve sert su kullanıldığında görülür. Bu birikintileri temizlemek için, tavada limon suyu veya beyaz sirkeyi hafifçe kaynatın (mutfağın iyi havalandırıldığından emin olun) ve aşındırmayan bir süngerle hafifçe ovalayın.
- Yapışmaz kaplama, normal ev kullanımı koşulları altında kırılmayacak veya soyulmayacak şekilde formüle edilmiştir. Kaplamadaki parçacıkların yanlışlıkla yutulması halinde herhangi bir tehlike söz konusu değildir. Bu partiküller toksik değildir ve tamamen etkisizdir, yutulması halinde vücuda hiçbir zarar vermez. Herhangi bir endişeniz varsa, lütfen Çağrı Merkezi ile iletişime geçin.

Thermospot Teknoloji’ye Sahip Yapışmaz Kaplama

Tefal tava/tencereler hem Thermo-Spot teknolojisi ile hem de Thermo-Spot teknolojisi olmadan satışa sunulmaktadır. Tencerenizde aşağıda gösterilen şekilde bir ısı göstergesi varsa, gösterge size tencerenin optimum pişirme sıcaklığına ulaştığını belirtecektir (kırmızı nokta yaklaşık 180°C, yeşil nokta 140°C).

Dış desen ya da tüm nokta kırmızıya döndüğünde (tasarıma bağlı olarak) sıcaklığı korumak için ısıyı azaltın. Tavayı yüksek ısıda ısıtmaya devam etmeyin, bu durum tavanın ve yapışmaz yüzeyin aşırı ısınmasına neden olacaktır.



Seramik Kaplamalı Tava/Tencereler

- Seramik yüzey set üstü ocakta 570°F/300°C'ye kadar ısıtılabilir.
- Seramik iç yüzeyin yüksek ısı direnci, tavayı mühürleme, kavurma ve kızartma için ideal hale getirir.
- Seramik tava/tencereler, pişirme sırasında daha az doymuş yağ ve sıvı yağ gerektirerek sağlıklı pişirmeyi destekler.

Mutfak Gereçleri

- Uzun vadeli en iyi sonuçlar için plastik, silikon ve akşap mutfak gereçleri kullanmanız önerilir.
- Ürününüzde yapışmaz kaplama mevcut ise - “Yapışmaz kaplamalı tava/tencere” bölümünü inceleyin.
- Yüzeyde hafif izler normaldir ve tava/tencerenizin performansını düşürmez.

Fırın ve Izgara Kullanımı

- Kulplar bakalit, silikon veya sargı içermeyen paslanmaz çelikten yapılmışsa, tava/tencerenin 482°F/250°C/Gaz Mark 9'a kadar fırında kullanılması güvenlidir. Tava/tencereniz için güvenli sıcaklığı kontrol etmek için “kulp ve düğme” bölümünü inceleyim.
- Tava/tencerenizi fırından çıkarırken her zaman fırın eldiveni kullanın.

- Temperli cam kapakların maksimum 350°F/175°C/Gaz Mark4'e kadar fırında kullanılması güvenlidir. Tava/tencereleri belirtilen sıcaklığın üzerindeki bir fırına koymadan önce cam kapakları tavalardan çıkarmalısınız. Ayrıca “Kulplar ve Düğmeler” bölümünü de inceleyin.
- Silikon içermeyen paslanmaz çelik saplı veya iç kısmı yapışmaz kaplamalı bakalit uçlu tava/tencereler ızgaranın altına yerleştirilebilir; ancak ızgara ısıtıcılarından en az 5 cm uzakta olmalıdır.

Tava/Tencerelerinizin Temizliği

- Her kullanımdan sonra, tava/tencerenizin iç ve dış kaplamasını sıcak su, sıvı deterjan ve süngerle yıkayın. İyice durulayın ve kurulayın.
- Metal ovma pedleri, aşındırıcı tel yün veya sert ovma tozu kullanmayın.
- Sıcak bir tava/tencereye asla soğuk su koymayın veya sıcak bir tava/tencereyi soğuk suya daldırmayın. Ani sıcaklık değişimleri metalin bükülmesine neden olarak tabanın eğilmesine yol açabilir.
- Bazı alüminyum sabitleyiciler (örneğin; perçinler) nedeniyle tava/tencerelerinizin dışını uzun süre ıslatmayın. Tava/tencerelerinizi her zaman iyice kurulayın.

Bulaşık Makinesinde Yıkama

- Her Tefal tava/tencerenin bulaşık makinesinde yıkanması güvenli değildir. Lütfen kutu üzerindeki etiketleri kontrol edin. Ayrıca lütfen “Kulplar, Düğmeler ve Kapaklar” bölümünü inceleyin.
- Tava/tencerenizin bulaşık makinesinde yıkanması güvenli olsa dahi elde yıkama önerilmektedir. Ürün bulaşık makinesinde yıkanacaksa, çok aşındırıcı olabileceği için bulaşık makinesi tabletleri yerine saf sıvı, jel veya toz gibi daha az yakıcı bulaşık deterjanları kullanın.
- Ürün bulaşık makinesine yerleştirilirse, dış kaplama ve alüminyum sabitleyiciler belirli deterjanların etkisiyle matlaşabilir ve rengi solabilir. Bu tür aşınmalar garanti kapsamı dışındadır; ancak tava/tencerenin performansını etkilemeyecektir.
- Yıkama seansı tamamlandıktan sonra tava/tencerelerinizi bulaşık makinesinde bırakmayın.

Temizleme - Yapışmaz Kaplaması Olmayan Tava/Tencereler için

- Düzenli bakım için tava/tencerelerinizi sıcak su, sıvı deterjan ve süngerle temizleyin (ovma tozu ve ovma pedleri önerilmez).
- Daha inatçı lekeler için veya tava/tencerenin içinde yanlışlıkla yiyecek yakılmışsa, ürünü sıcak suda bekletin. Bir macun oluşturmak için su ile ince özel bir paslanmaz çelik toz temizleyici kullanın. Yumuşak bir bez kullanarak macunu uygulayın. Merkezden dışa doğru dairesel hareketlerle gezdirin. Sıcak sabunlu suyla yıkayın, kararmasını önlemek için hemen kurulayın.
- Seyreltildiğinde bile paslanmaz çelik için son derece aşındırıcı olduğundan tava/tencerelerinizde asla çamaşır suyu, fırın temizleyicileri veya klor bazlı ürünler kullanmayın. Bu ürünler çeliğin yüzeyinde küçük çukurların oluşmasına neden olur, bu da kötü bir görüntüye sebep olabilir ve pişirme performansını etkiler.
- Çelik yün, çelik ovma pedleri veya sert deterjanlar kullanmayın.
- Naylon ovma pedlerinin kullanımı güvenlidir.
- Paslanmaz çelik dış yüzeylerin ve sabitleyicilerin, bazı bulaşık makinesi deterjanlarının aşındırıcı doğası nedeniyle matlaşabileceğini unutmayın. Bu etkiler garanti kapsamında değildir.
- Ürününüzün bulaşık makinesinde yıkanması güvenli olsa da matlaşmayı önleyebilmek adına elle yıkanması ve yıkamanın hemen ardından iyice kurulanması önerilmektedir.
- Bulaşık makinesinin yıkama seansı tamamlandıktan sonra tava/tencerenizi makinede bırakmayın.
- Paslanmaz çelik tava/tencerelerde zamanla mavi veya sarı renk değişimi görülebilir. Belirtilen renk değişimi, aşırı ısınmadan kaynaklanabilecek doğal bir durumdur ve tava/tencerede herhangi bir sorun olduğunu göstermez.
- Yetersiz temizlik veya kurumaya bırakma nedeniyle şu durumlar da meydana gelebilir: beyaz lekeler (örneğin; patates kaynatmaktan), beyaz ince pul, gökkuşağı etkisi / parıltılar, kahverengi kuruma halkaları (su izleri).
- Ürün paslanmaz çelikten yapılmışsa, dış yüzeyde renk değişimi görülebilir. Renk değişimi, paslanmaz çelik tencere için özel bir temizleyici ile veya tencerede limon suyu veya beyaz sirke hafifçe kaynatılarak (mutfağın iyi havalandırıldığından emin olun) ve aşındırıcı olmayan bir süngerle yumuşak bir şekilde ovularak giderilebilir.

** TEFAL ev aletleri, Amerika ve Japonya gibi bazı bölgelerde T-Fal markası altında yer almaktadır. TEFAL/T-FAL Groupe SEB'in tescilli ticari markalarıdır.*

Paslanmaz Çelik Garantisi Kapsamındaki Kusurlar Nasıl Anlaşılır ve Önlenir

Ürünün Dış Tabanı:

Tencerenin gövdesi, dış kapsüllü tabanın ayrılmasına veya kapsüllü taban ile gövde arasında kabarcık oluşmasına karşı garantilidir. Bu durum, aşırı ısınma ve bazı sıcak noktalar oluşturabilir. Belirtilen kusurlar garanti kapsamındadır.



Ürünün İç Yüzeyi:

- Tava/tencerenin gövdesi koyu kahverengi ve siyah paslı lekelerle karşı garantilidir.

Ürünün iç yüzeyinde bazı lekeler fark ederseniz, öncelikle bakım talimatlarını takip ederek ürünü temizleyin. Temizledikten sonra tırnağınızı yüzeyde kaydırduğınızda lekeler hala belirginse veya iz çukur ya da delik gibi görünüyorsa, tencere/tavada uygun olmayan aşındırıcı maddeler kullanılmamış olması koşuluyla bu durum garanti kapsamına girebilir.

→ Bazı faydalı öneriler:

- o Suya her zaman sadece kaynadıktan sonra tuz ekleyin.
- o Klor içeren herhangi bir deterjan kullanmayın.
- o Hidrojen peroksit veya ağartıcı kullanmayın.



Kulp, Yan Kulp ve Düğme:

Tencere/tavanın kaynaklı braket ve kulpları kaynak noktalarından kırılırsa, bu kusur garanti kapsamına girecektir.

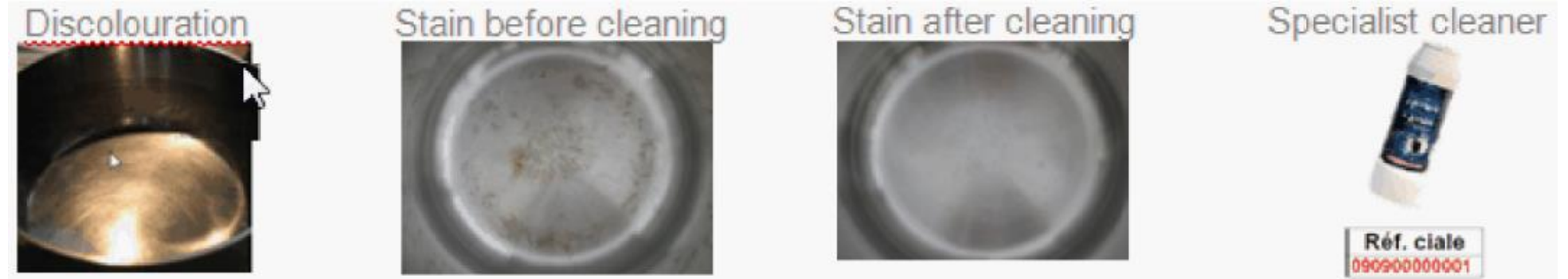
How to recognize and avoid defects NOT covered by the Stainless-Steel guarantee

Garanti Kapsamına Girmeyen Temizlik Sonuçları:

- Bazı deterjanlar çok agresiftir ve paslanmaz çelik dış yüzeyi ve sabitleyici parçaları etkileyebilir. Paslanmaz çelik dış yüzey ve sabitleyiciler, bazı bulaşık makinesi deterjanlarının aşındırıcı doğası nedeniyle renk değiştirebilir ve matlaşabilir. Bu etkiler garanti kapsamında değildir.
- Ürününüz bulaşık makinesinde yıkanabilir olsa bile, elde yıkanması önerilir.
- Bulaşık makinesinde yıkama seansın tamamlandıktan sonra tava/tencerelerinizi bulaşık makinesinde tutmayın.
- Ayrıca tava/tencerenizi temizledikten sonra yumuşak bir kâğıt havlu ile kurulamanızı öneririz.

İç Yüzeyde Garanti Kapsamına Girmeyen Renk Değişimi:

- Aşırı ısınma kahverengi veya mavi lekeler neden olabilir. Bu durum, üründe bir kusur olduğunu göstermez ve çok yüksek bir ısı ayarının kullanılmasından kaynaklanır (tipik olarak boş veya az dolu bir tavada).
- Suyunuzdaki yüksek miktarda demir de renk bozulmasına neden olabilir ve tencerenin hafif paslı görünmesine yol açabilir. Belirtilen pas lekesi temizleme talimatları takip edilerek kolayca çıkarılabilir.
- Pirinç veya makarna gibi bir miktar nişasta içeren yiyeceklerin pişirilmesi nedeniyle ürünün iç tabanında mavi bir renk oluşabilir.
- Ayrıca, su kaynağınıza bağlı olarak iç tabanda bazı beyaz lekeler görülebilir. Belirtilen beyaz lekeler, kireçten (sudaki kireç) kaynaklanmaktadır ve ürünü bir miktar beyaz sirke veya limon suyu ile temizleyerek kolayca çıkarılabilir.
- Tava/tencerelerinizi yumuşak bir kâğıt havlu ile biraz beyaz sirke veya limon suyu kullanarak temizleyin.
- Tava/tencerenizi özel bir paslanmaz çelik temizleyici ile temizleyin.
- Suya her zaman sadece kaynadıktan sonra tuz ekleyin.



Dış Yüzeyde Garanti Kapsamına Girmeyen Renk Değişimi:

- Aşırı ısınma kahverengi veya mavi lekeler neden olabilir. Bu durum, üründe bir kusur olduğunu göstermez ve çok yüksek bir ısı ayarının kullanılmasından kaynaklanır (tipik olarak boş veya az dolu bir tavada).
- Tava/tencerenizi özel bir paslanmaz çelik temizleyici ile temizleyin.

Discolouration of the external base



Specialist cleaner



Réf. ciale
090900000001

Garanti Kapsamına Girmeyen Eğilme Kusuru:

- Tava/tencerenin düşürülmesi bazı deformasyonlara neden olabilir.
- Aşırı ısıtma veya boş bir tava/tencerenin ısıtılması ürünün bir miktar eğilmesine neden olabilir.
- Sıcak bir tava/tencerenin içine soğuk su eklemeyin, bu durum ani bir sıcaklık değişimine neden olarak tabanın eğrilmesine yol açabilir.
- Tava/tencere için ocak gözü veya gaz alevi boyutunu kullanın.
- Ürünü seramik ocakta kullanmadan önce dış tabanı temizleyin ve kurulayın.
- Uygun ocak gözü veya gaz alevi boyutunu seçin, böylece ısı veya gaz alevi tava/tencerenin sadece tabanına temas eder ve kenarlar kısımlardan yukarı çıkmaz.
- İndüksiyonlu ocakla yemek pişirmenin özel dikkat gerektirdiğini unutmayın. Yüksek sıcaklığa çok hızlı bir şekilde ulaşılabilir ve sıcaklığın aşırı ve ani bir şekilde değişmesi ürünün eğilmesine neden olabilir.

Kulp, Yan Kulp ve Düğme; Garanti Kapsamına Girmeyen Hasarlar:

Tava/tencerenin düşürülmesi veya aşırı ürünle yüklenmesi sapın kırılmasına neden olabilir.