

Patelnie GreenPan – użytkowanie i konserwacja

Przedstawiamy kilka zasad użytkowania które pozwolą długo cieszyć się z patelni GreenPan

1. Zwróć uwagę na temperaturę smażenia. Zalecamy by używać tylko małego bądź średniego poziomu ognia / mocy. Zbyt wysoka temperatura może zaszkodzić powierzchni patelni i zmienić jej właściwości. Opatentowana powłoka Thermolon doskonale i równomiernie rozprawdza ciepło po całej powierzchni patelni i długo je utrzymuje.
2. Producent zaleca używanie niewielkich ilości tłuszczu do smażenia. Nie należy używać oleju z oliwek i tłuszczu w sprayu. Może to spowodować wytworzenie cienkiej, zwęglonej warstwy na nieprzywieralnej powłoce patelni.
3. Nigdy nie zostawiaj pustej patelni na palniku.
4. Nie używaj metalowych narzędzi do przekładania i zdejmowania potraw. Zalecamy akcesoria wykonane z drewna, silikonu, bądź specjalnego tworzywa sztucznego.
5. Nie tnij potraw na patelni.
6. Nie narażaj patelni na gwałtowne zmiany temperatury. Po pozostaw patelnię do ostygnięcia, a następnie umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem środka myjącego za pomocą gąbki lub szmatki. Na końcu osusz patelnię.
7. Nie używaj ostrych czyścików do mycia.
8. Przechowując patelnie jedna w drugiej zawsze stosuj między nimi przekładki (papierowe, filcowe etc.) aby uniknąć mechanicznego uszkodzenia powłoki.
9. Niewielkie powierzchniowe wgniecenia bądź przebarwienia powłoki, jakie powstają w trakcie użytkowania, nie mają wpływu na użytkowanie patelni.

W razie dalszych pytań dotyczących produktu prosimy o kontakt z naszym Biurem Obsługi Klienta przez stronę sklepu lub e-mail: sklep@frankherbert.pl

Pozdrawiamy i zapraszamy do ponownych odwiedzin na
frankherbert.pl

