

GB

DE

FR

NL

DK

NO

FI

SE

CZ

ES

IT

HU

PL

PT

RO

SK

AA-1428040-1



- Nezabúdajte, že rúčky sa pri varení zahrievajú. Pri presúvaní alebo nadvihovaní pokrievky vždy používajte chňapku.
- Nikdy nenechávajte tekutinu v hrncoch vyvrieť úplne, pretože dno sa v tom prípade deformuje..
- V prípade akýchkoľvek problémov s výrobkami kontaktuje, prosím, zákaznícky servis v najbližšom obchodnom dome IKEA alebo využite našu internetovú stránku www.ikea.com.

SLOVENSKY

34

Čistenie

— Pred prvým použitím výrobok dôkladne umyte, opláchnite a osušte.

— Riad je vhodný aj do umývačky riadu. Aby ste predišli škvrnám od vodného kameňa, po umytí ho utrite do sucha. Škrvny sa dajú odstrániť vlažnou vodou s trochou octu.

— Aby ste predišli usadeninám soli na vnútornej strane nádob, nepridávajte soľ, pokiaľ nie je jedlo vo vare.

— Nepoužívajte drôtenku, ani nič iné, čo by mohlo poškrabať povrch.

— V studenom stave je dno mierne vypuklé, ale teplom sa rozťahne a vyrovná. Predtým, ako nádoby začnete umývať, nechajte ich vychladnúť, aby dno získalo svoj pôvodný tvar. Tak sa ani po dlhodobom používaní tvar nádoby nezdeformuje.

Užitočné informácie

— Tento riad sa hodí na použitie so všetkými typmi varných dosiek a taktiež v rúre.

— Je určený predovšetkým na varenie, nie na uskladnenie jedla. Ak sa v ňom uvarené jedlo skladuje dlhšie, ovplyvňuje povrch riadu a okrem toho môže nabrať kovovú pachuť.

— Pre šetrenie energie vám odporúčame variť na platni s rovnakým alebo menším priemerom aký má nádoba.

ENGLISH 4

DEUTSCH 6

FRANÇAIS 8

NEDERLANDS 10

DANSK 12

NORSK 14

SUOMI 16

SVENSKA 18

ČESKY 20

ESPAÑOL 22

ITALIANO 24

MAGYAR 26

POLSKI 28

PORTUGUÊS 30

ROMÂNĂ 32

SLOVENSKY 34

ENGLISH

4

Cleaning

- Before using the cookware for the first time, wash, rinse and dry carefully.
- The cookware is dishwasher-safe. To prevent any marks left by limescale in the water, always wipe dry after washing. Spots and marks may be removed with a little vinegar diluted in lukewarm water.
- To prevent salt stains, do not add salt until the water is boiling.
- Do not use steel wool or anything that may scratch the surface.
- The base is slightly concave when cold, but expands to flatten out when heated. Always leave the cookware to cool before cleaning it. This allows the base to resume its shape and helps to prevent it from becoming uneven with use.

Good to know

- This cookware is suitable for use on all types of hobs and in ovens.
- It is designed exclusively for cooking, not for storing food. Food that is stored in the cookware for a longer period may affect the surface of the cookware and take on the taste of metal.
- Use the cookware on a hob of the same or smaller diameter to save energy.
- Bear in mind that the handles get hot when the cookware is in use. Always use pot holders when moving the cookware

33

economisi energie.

- Mânerul se poate înfierbânta când vasele sunt folosite. Folosește întotdeauna șervete termice când muți vasele sau când ridici capacul.
- Nu lăsa vasele la fiert fără apă pentru că se pot pentru că baza acestora de deformează când este supraîncălzită.
- Dacă ai probleme cu produsul, contactează magazinul IKEA/Relații cu clienții.

ROMÂNĂ

32

Curățare

- Spală, clătește și usucă vasele cu grijă înainte să le folosești pentru prima dată.
- Vasele pot fi spălate la mașina de spălat vase. Pentru a preveni petele lăsate de calcarul din apă, usucă întotdeauna după spălare. Petele și urmele pot fi îndepărtate cu puțin oțet diluat în apă caldă.
- Pentru a preveni formarea petelor de sare, nu adăuga sare în mâncare decât după ce aceasta a fiert.
- Nu folosi bureți de sârmă sau substanțe abrazive care pot zgâria suprafața.
- Suprafața de la baza vaselor este concavă atunci când acestea sunt reci, dar devine plată când sunt încălzite. Întotdeauna lasă vasele să se răcească înainte să le cureți. Aceasta va face ca baza lor să își recapete forma și să nu se deformeze în timpul folosirii.

Informații utile

- Setul poate fi folosit pe plite cu gaz, plite cu inducție, plite ceramice și electrice și în cuptor.
- Setul este destinat gătitului, nu depozitării mâncării. Mâncarea depozitată în aceste vase mai mult timp poate afecta suprafața acestora și poate avea un gust metalic.
- Așează setul pe un element electric cu un diametru egal sau mai mic pentru a

5

and lifting the lid.

- Never let the cookware boil dry, because the base becomes skew when overheated.
- If you have any problem with the product, please, contact your nearest IKEA store/Customer Service or see www.ikea.com.

DEUTSCH

6

Reinigung

- Vor der ersten Benutzung das Produkt von Hand spülen und abtrocknen.
- Das Produkt ist spülmaschinenfest. Zur Vermeidung von Kalkflecken sollte es direkt nach dem Spülvorgang abgetrocknet werden. Falls Flecken entstanden sind, können diese mit in warmem Wasser aufgelöstem Essig entfernt werden.
- Um Ablagerungen durch Kochsalz zu vermeiden, sollte man das Salz erst zugeben, nachdem das Wasser gekocht hat.
- Keine Stahlwolle o.Ä. benutzen, was die Oberfläche zerkratzen könnte.
- Der Boden ist leicht nach innen gewölbt, bei Wärme dehnt er sich und wird eben. Das Produkt vor dem Spülen unbedingt abkühlen lassen. So vermeidet man, dass der Boden sich verformt.

Wissenswertes

- Das Produkt ist für alle Kochfeldarten und für den Backofen geeignet.
- Es ist für die Zubereitung und nicht zum Aufbewahren von Speisen gedacht. Wenn Speisen länger darin stehen bleiben, kann das Material beeinträchtigt werden und die Speisen einen metallischen Geschmack annehmen.
- Das Produkt auf einer Platte mit dem gleichen oder geringeren Durchmesser zu benutzen spart Energie.

31

energia.

- Lembre-se de que as pegas ficam quentes quando o trem de cozinha está a ser utilizado. Use sempre bases para tachos ao deslocá-lo e ao levantar a tampa.
- Nunca deixe o trem cozinha a cozer sem água, pois a base entorta quando aquecida demasiado.
- Se tiver alguma questão relacionada com o produto, contacte a sua loja IKEA/ Serviço de Apoio ao Cliente ou vá a www.ikea.pt.

PORTUGUÊS

30

Limpeza

— Antes de usar este produto pela primeira vez, lave-o, enxagúe-o e seque-o cuidadosamente.

— O produto é próprio para a máquina de lavar louça. Para prevenir manchas de calcário, seque-o bem após a lavagem. As marcas podem ser limpas com um pouco de vinagre diluído em água morna.

— Para prevenir manchas de sal, acrescente-o quando a água começar a ferver.

— Não utilize palha-de-aço ou qualquer outro produto que possa riscar a superfície.

— A base é ligeiramente côncava quando fria, mas expande-se até ficar plana quando aquecida. Deixe sempre arrefecer o produto antes de o lavar. Isto permite à base recuperar a sua forma, evitando deformações com o uso.

Informação importante

— Este trem de cozinha é próprio para utilizar em todos os tipos de placas de fogão e em fornos.

— Foi desenhado exclusivamente para cozinhar, não para guardar alimentos. Os alimentos, ao serem guardados no trem de cozinha durante um longo período, podem afectar a superfície e reter o sabor do metal.

— Use o trem de cozinha numa placa com um diâmetro igual ou menor para poupar

7

— Griffe erhitzen sich bei der Benutzung auf Herden und im Backofen. Zum Bewegen heißer Töpfe/Pfannen und zum Abheben des Deckels immer Topflappen benutzen.

— Die Produkte nicht trocken kochen lassen, durch Überhitzung kann sich der Boden verformen.

— Bei Fragen zum Produkt bitte mit dem Kundenservice im nächstgelegenen IKEA Einrichtungshaus oder über www.IKEA.de Kontakt aufnehmen.

FRANÇAIS

8

Entretien

- Laver l'ustensile à la main et l'essuyer avant la première utilisation.
- Résiste au lave-vaisselle. Essuyer les ustensiles immédiatement après le lavage pour éviter que l'eau ne laisse de trace. Les éventuelles traces d'eau peuvent être enlevées avec un peu de vinaigre d'alcool dilué dans de l'eau tiède.
- Pour éviter les traces de sel à l'intérieur de l'ustensile, rajouter le sel une fois que l'eau bout.
- Ne pas utiliser de laine d'acier ou autres produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Le fond, légèrement concave, se dilate et s'aplanit sous l'effet de la chaleur. Toujours laisser l'ustensile refroidir avant de le nettoyer. Cela lui permet de reprendre sa forme afin d'éviter qu'il ne se déforme après quelque temps d'utilisation.

Bon à savoir

- Cet ustensile est compatible tous feux et four.
- C'est un ustensile de cuisson et non de conservation. En cas de conservation prolongée dans le récipient, les aliments peuvent prendre un goût métallique et la surface risque de se détériorer.
- Pour économiser de l'énergie, utiliser l'ustensile sur une plaque du même diamè-

29

energię.

- Pamiętaj, że, gdy używasz naczynie, uchwyty nagrzewają się. Przed zestawieniem naczynia z gazu lub podniesieniem pokrywki używaj zawsze rękawic kuchennych.
- Nigdy nie pozwól, by woda w naczyniu się wygotowała, bo przegrzana podstawa naczynia może ulec odkształceniu.
- W przypadku jakichkolwiek problemów, skontaktuj się z najbliższym sklepem IKEA (Biurem Obsługi) lub zajrzyj na stronę www.ikea.com.

Mycie

- Przed pierwszym użyciem umyj, ołucz i wysusz dokładnie naczynia.
- Naczynia można zmywać w zmywarce. Aby zapobiec plamom, zawsze wycieraj naczynia do sucha po myciu. Plamy i ślady można usunąć małą ilością octu rozcieńczonego w letniej wodzie.
- Aby zapobiec plamom z soli, nie dawaj soli, zanim zawartość naczynia nie zacznie się gotować.
- Nie używaj ostrych zmywaków, które mogłyby zarysować powierzchnię.
- Podstawa jest lekko wklęsła, gdy jest zimna, ale podgrzana rozszerza się tworząc płaską powierzchnię. Zawsze pozostaw naczynia do wystygnięcia, zanim zaczniesz je myć. Pozwoli to podstawie odzyskać jej pierwotny kształt i zapobiegnie odkształceniom.

Warto wiedzieć

- Naczynie można używać na wszystkich rodzajach kuchenek i w piekarnikach.
- Naczynie zaprojektowano wyłącznie do gotowania, a nie do przechowywania żywności. Żywność przechowywana w naczyniu przez dłuższy czas może wejść w reakcję z powierzchnią naczynia i zmienić smak.
- Używaj naczynia na kuchence o takiej samej lub mniejszej średnicy, by oszczędzić

tre ou d'un diamètre inférieur.

- N'oubliez pas que le manche chauffe lors de l'utilisation de l'ustensile. Toujours utiliser des maniques pour déplacer l'ustensile chaud ou pour soulever le couvercle.
- Ne jamais chauffer l'ustensile à vide car cela peut déformer le fond.
- Si vous rencontrez un problème avec cet ustensile, n'hésitez pas à contacter votre magasin/Service Clientèle IKEA le plus proche ou connectez-vous sur www.ikea.com.

NEDERLANDS

10

Reinigen

- Was en droog de pan voor het eerste gebruik af.
- De pan is vaatwasserbestendig. Om kalkvlekken van het water te voorkomen, moet de pan direct na het afwassen worden afgedroogd. Wanneer er vlekken ontstaan zijn, kunnen deze worden verwijderd met azijn en lauw water.
- Om zoutvlekken te voorkomen pas zout toevoegen wanneer het water kookt.
- Gebruik geen staalwol of andere dingen die krassen kunnen veroorzaken.
- De bodem is in koude toestand enigszins concaaf, maar wordt weer vlak door de warmte. Laat de pan daarom altijd afkoelen voordat je hem reinigt. De bodem neemt dan zijn oorspronkelijke vorm weer aan en je voorkomt dat de pan kromtrekt.

Goed om te weten

- De pan is geschikt voor alle soorten kookplaten en voor de oven.
- De pan is bedoeld voor het bereiden van voedsel, niet voor het bewaren ervan. Wanneer er gedurende langere tijd voedsel in de pan wordt bewaard, kan het oppervlak van de pan worden aangetast en kan het voedsel een metaalachtige smaak krijgen.
- Gebruik de pan op een kookplaat met dezelfde of een kleinere diameter als de

27

megemeled a fedőt.

- Soha ne hagyj üresen a gázon/sütőben! Hő hatására az edény alja deformálódhat.
- Ha bármilyen kérdésed vagy problémád lenne ezzel a termékkel, fordulj a legközelebbi IKEA áruház vevőszolgálatához.

MAGYAR

26

Tisztítás

- Az edényeket első használat előtt mosd és öblítsd el, majd alaposan szárítsd meg.
- Az edények mosogatógépben elmoshatók. Hogy a vízkő lerakódását megakadályozd, mosogatás után töröld szárazra. Az apró vízfoltok enyhén ecetes, langyos vízzel eltávolíthatók.
- Az edény belső oldalán a sófoltok lerakódásának megelőzése érdekében ne használj sót addig, míg az edényben az étel forr.
- Ne használj fém-, vagy más olyan eszközöket, melyek felsérthetik a bevonatot.
- A hideg felület enyhén homorú, mely melegedés közben kisimul. Tisztítás előtt mindig hagyd az edényt kihűlni. Így az visszanyeri eredeti formáját.

Jó tudni

- Ez az edény mindenfajta tűzhelyen és sütőben használható.
- Kizárólag ételkészítésre, és nem tárolásra alkalmas! Ha hosszabb ideig tárolsz benne ételt, az átveszi a fém ízét, és elszínezheti az edény falát.
- Az edényt annak átmérőjével azonos, vagy kisebb átmérőjű égőn használd. Ezzel energiát spórolsz.
- Ügyelj arra, hogy főzés közben az edény füle felforrósodhat, ezért mindig használj edényfogót ha mozgatod, vagy

11

pan, dat spaart energie.

- Denk eraan dat de handgrepen warm kunnen worden wanneer de pan wordt gebruikt op gas of in de oven, of wanneer je de deksel optilt.
- Laat de pan niet droogkoken omdat de bodem door oververhitting krom kan trekken.
- Mochten er problemen ontstaan met dit product, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde IKEA woonwarenhuis/klantenservice of kijk op ikea.nl

DANSK

12

Rengøring

- Vask og tør gryden af inden den tages i brug første gang.
- Gryden tåler maskinopvask. For at undgå kalkpletter fra vandet bør gryden tørres af straks efter opvask. Får gryden pletter kan de fjernes med eddike blandet med lunkent vand.
- For at undgå saltpletter, bør salt altid først tilsættes når vandet koger.
- Brug ikke ståluld eller andet der kan ridse overfladen.
- I afkølet tilstand er bunden en anelse konkav, men udvides af varmen og bliver plan. Lad derfor altid gryden køle af inden du gør den ren. Derved får gryden sin oprindelige form og bliver ikke ujævn.

Godt at vide

- Gryden kan anvendes på alle typer kogeplader samt i ovn.
- Gryden er beregnet til madlavning, ikke opbevaring af mad. Opbevares der mad i gryden i længere tid påvirkes grydens belægning og maden få afsmag af metal.
- Anvend gryden på en kogezone der har samme - eller mindre diameter end gryden, hvilket sparer energi.
- Husk at håndtagene bliver varme ved brug på komfur og i ovn. Anvend altid grydelapper når gryden skal flyttes.
- Lad ikke gryden koge tør da overop-

25

- nel forno. Utilizza sempre le presine quando sposti la pentola e sollevi il coperchio.
- Assicurati che il liquido di cottura non si asciughi: la base si deforma se si surriscalda.
- Se il prodotto presenta dei problemi, contatta il più vicino negozio IKEA/Servizio Clienti, oppure consulta il sito www.ikea.com.

ITALIANO

24

Pulizia

- Lava, sciacqua e asciuga le pentole prima di usarle per la prima volta.
- Questa pentola è lavabile in lavastoviglie. Per evitare che l'acqua formi macchie di calcare, asciuga la pentola subito dopo il lavaggio. Elimina le eventuali macchie con un po' d'aceto diluito in acqua tiepida.
- Per evitare macchie di sale, non aggiungere sale finché l'acqua non bolle.
- Non usare lana d'acciaio o altri prodotti che possono graffiare la superficie.
- Il fondo è leggermente concavo quando è freddo, ma si appiattisce quando si scalda. Lascia sempre raffreddare la pentola prima di lavarla, così il fondo riacquista la sua forma e diminuisce il rischio che si deformi con l'uso.

Informazioni utili

- Questa pentola è utilizzabile su tutti i tipi di piani cottura e nel forno.
- La pentola è adatta alla cottura, non alla conservazione dei cibi. Se questi rimangono più a lungo nella pentola, la sua superficie può risentirne e gli alimenti possono assumere un sapore di metallo.
- Usa la pentola su una piastra elettrica con diametro uguale o inferiore, così risparmi energia.
- Tieni presente che i manici si scaldano quando usi la pentola sul piano cottura o

13

hedning gør bunden skæv.

- Opstår der problemer med produktet – kontakt da nærmeste IKEA varehus/kundetjeneste eller besøg www.ikea.com

NORSK

14

Rengjøring

— Vask og tørk av kjelen før første gangs bruk.

— Kjelen tåler maskinoppvask. For å unngå kalkflekker fra vannet, bør kjelen tørkes av rett etter oppvasken. Dersom det har oppstått flekker, kan de fjernes med eddik blandet i lunkent vann.

— For å unngå saltflekker; tilsett alltid saltet etter at vannet har kokt opp.

— Bruk ikke stålull eller annet som kan ripe overflaten.

— Bunnen er noe konkav i kald tilstand, men utvider seg av varmen og blir rett. La derfor alltid kjelen kjøle før du rengjør den. Da får bunnen tilbake sin opprinnelige form og du unngår at den blir ujevn etter en tids bruk.

Godt å vite

— Kjelen kan brukes på alle typer kokeplater samt i stekeovn.

— Kjelen er beregnet for matlaging, ikke oppbevaring av mat. Om mat oppbevares i kjelen over lengre tid, kan kjelens overflate påvirkes og maten ta smak av metall.

— Bruk kjelen på en komfyrplate med samme eller mindre diameter enn kjelen, det sparer strøm.

— Husk at håndtakene blir varme ved bruk på komfyr og i stekeovn. Bruk alltid grytelapper når kjelen flyttes og lokket løftes av.

23

energía.

— Tener presente que las asas se calientan mucho cuando los recipientes se exponen al fuego. Usar siempre manoplas o similar para mover los recipientes o levantar la tapa.

— No permitir que el recipiente permanezca en el fuego sin líquido en su interior, porque podría deformarse si se ve expuesto a un calor excesivo.

— Se tienes algún problema con el producto, por favor ponte en contacto con tu tienda IKEA más cercana/Servicio de Atención al Cliente o ve a www.ikea.com.

ESPAÑOL

22

Limpieza

— Antes de usar la batería de cocina por primera vez, lavar, aclarar y secarla cuidadosamente.

— La batería es apta para el lavavajillas.

Para prevenir las manchas de cal, secar bien con un paño después del lavado. La manchar pueden eliminarse con un poco de vinagre disuelto el agua templada.

— Para prevenir las manchas de sal, no añadir sal hasta que el agua no esté hirviendo.

— No use estropajo metálico o cualquier cosa que pueda rayar la superficie.

— La base es ligeramente cóncava cuando está fría, pero se expande hasta alisarse cuando se calienta. Deja siempre que tu batería se enfríe antes de limpiarla. Así la base retoma su forma, lo que ayuda a evitar que se deforme con el uso.

Importante

— Esta batería es adecuada para usar con todo tipo de placas y en el horno.

— Se ha diseñado exclusivamente para cocinar, no para guardar alimentos. Los alimentos guardados en la batería de cocina durante períodos prolongados pueden afectar a la superficie de la batería o adquirir sabor metálico.

— Usar la batería en un fuego cuyo diámetro sea igual o inferior para ahorrar

15

— Ikke la kjelen koke tørr ettersom overoppheting gjør bunnen skjev.

— Om det oppstår problemer med produktet - kontakt nærmeste IKEA varehus/kundesenter eller besøk www.ikea.no.

SUOMI

16

Puhdistus

- Pese ja kuivaa astia ennen käyttöönottoa.
- Astia on konepesun kestävä. Kuivaa astia heti pesun jälkeen, ettei siihen jää vedestä kalkkitahroja. Mahdolliset tahrat voi poistaa etikan ja haalean veden seoksella.
- Suolatahroja voit välttää lisäämällä suolan vasta kiehuvaan veteen.
- Älä käytä teräsvillaa tai muuta vastavaa, joka voi naarmuttaa pintaa.
- Pohja on kylmänä hieman kovera, mutta laajenee ja suoristuu lämmitessään. Anna siis astian aina jäähtyä ennen pesua. Silloin pohja palautuu muotoonsa, eikä tule epätasaiseksi.

Hyvä tietää

- Astia sopii käytettäväksi kaikentyyppisillä liesillä ja uunissa.
- Astia on tarkoitettu ruoanlaittoon, ei ruoan säilytykseen. Jos ruokaa säilytetään astiassa pitkään, pinta voi reagoida ja ruokaan tulla metallin maku.
- Säästät energiaa käyttämällä keittolävyä, joka on halkaisijaltaan samankokoinen tai pienempi kuin astia.
- Muista, että kädensijat kuumenevat käytettäessä astiaa liedellä tai uunissa. Käytä aina patalappua siirtäessäsi astiaa ja nostaessasi kantta.
- Älä anna ruoan kiehua kuiviin, sillä

21

nádobím a zvedání poklice vždy používejte chňapku.

- Obsah nádoby nenechte nikdy vyvařit, protože přehřáté dno nádoby by se mohlo zdeformovat.
- V případě jakýchkoliv problémů s tímto výrobkem se laskavě obraťte na nejbližší obchodní dům IKEA/oddělení Služby zákazníkům, nebo využijte naše internetové stránky www.ikea.com.

ČESKY

20

Čištění

- Před prvním použitím kuchyňské nádobí umyjte, opláchněte a osušte.
- Kuchyňské nádobí lze mýt v myčce. Aby na povrchu nádobí nevznikaly stopy od vápenatých šupinek, nádobí po umytí ihned osušte. Skvrny můžete odstranit vlažnou vodou s trochou octa.
- Aby vám na nádobí nezůstaly skvrny po soli, přidejte sůl do hrnce až ve chvíli, kdy se voda začne vařit.
- Nepoužívejte drátěnkou ani jiné drsné materiály, které by mohly poškodit povrch nádobí.
- Dno je mírně vyduté, ale po zahřátí se vyrovná. Nádobí nechte před mytím vychladnout. Dno tak získá svůj původní tvar a nedojde k jeho zdeformování.

Užitečné informace

- Toto nádobí lze používat na všech typech varných desek i v troubě.
- Toto nádobí je určeno výhradně k vaření, nikoliv ke skladování pokrmů. Pokud byste pokrm nechali delší dobu v hrnci, mohl by zreagovat s povrchem hrnce a získat kovovou pachutí.
- Nádobí používejte na plotýnce s podobným nebo menším průměrem jako má nádoba, ušetříte tak energii.
- Nezapomeňte na to, že úchyty na nádobí se při vaření zahřívají. Při manipulaci s

17

ylukuumenemisen seurauksena pohjasta tulee kiero

- Jos tuotteessa ilmenee ongelmia, ota yhteyttä lähimpään IKEA-tavarataloon tai -asiakaspalveluun tai katso lisätietoja osoitteesta www.IKEA.fi.

SVENSKA

18

Rengöring

- Diska och torka av kärlet före första användning.
- Kärlet tål maskindisk. För att undvika kalkfläckar från vattnet bör kärlet torkas av direkt efter diskningen. Om fläckar uppstått kan de tas bort med ättika blandat med ljummet vatten.
- För att undvika saltfläckar; tillsätt alltid saltet efter att vattnet kokat upp.
- Använd inte stålull eller annat som kan repa ytan.
- Bottnen är något konkav i kallt tillstånd, men utvidgar sig av värmen och blir plan. Låt därför alltid kärlet svalna innan du rengör det. Då återtar bottnen sin form och blir inte ojämn.

Bra att veta

- Kärlet kan användas på alla typer av spisar samt i ugn.
- Kärlet är avsett för tillagning, inte förvaring av mat. Om mat förvaras i kärlet under en längre tid kan kärlets yta påverkas och maten ta smak av metall.
- Använd kärlet på en spispatta med samma eller mindre diameter som kärlet, det sparar energi.
- Tänk på att handtagen blir varma vid användning på spis och i ugn. Använd alltid grytlappar när kärlet flyttas och locket lyfts av.

19

- Låt inte kärlet koka torrt eftersom överhettningen gör att bottnen blir skev.
- Om det uppstår problem med produkten - kontakta närmaste IKEA varuhus/kundtjänst eller besök www.ikea.com.

