

# SNITSIG

<b>ENGLISH</b>	<b>4</b>
<b>DEUTSCH</b>	<b>6</b>
<b>FRANÇAIS</b>	<b>8</b>
<b>NEDERLANDS</b>	<b>10</b>
<b>DANSK</b>	<b>12</b>
<b>ÍSLENSKA</b>	<b>14</b>
<b>NORSK</b>	<b>16</b>
<b>SUOMI</b>	<b>18</b>
<b>SVENSKA</b>	<b>20</b>
<b>ČESKY</b>	<b>22</b>
<b>ESPAÑOL</b>	<b>24</b>
<b>ITALIANO</b>	<b>26</b>
<b>MAGYAR</b>	<b>28</b>
<b>POLSKI</b>	<b>30</b>
<b>LIETUVIŲ KLB.</b>	<b>32</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>34</b>
<b>ROMÂNĂ</b>	<b>36</b>
<b>SLOVENSKY</b>	<b>38</b>
<b>БЪЛГАРСКИ</b>	<b>40</b>
<b>IKSTAVRH</b>	<b>42</b>

<b>ΕΛΛΗΝΙΚΑ</b>	<b>44</b>
<b>РУССКИЙ</b>	<b>46</b>
<b>SRPSKI</b>	<b>48</b>
<b>SLOVENŠČINA</b>	<b>50</b>
<b>TÜRKÇE</b>	<b>52</b>
<b>عربى</b>	<b>54</b>

## 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

- The cookware is suitable for use on all types of hobs.
- 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 and take on the taste of metal.
- Use a hob with the same or a smaller diameter as the cookware to save energy.
- Always lift the cookware when moving it on a glass ceramic hob or induction hob

5

to avoid scratching the hob.

- Do not let the cookware boil dry as the base becomes skew from overheating.

The cookware gets hot during use. Therefore, always use pot holders when moving it.

Bear in mind that the handle can get damaged by the flame when the cookware is used on a gas hob.

If a handle feels loose, tighten the screws with a screwdriver.

If you have any problem with the product, contact your nearest IKEA store or visit [www.ikea.com](http://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 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

7

- gleichen oder geringerem Durchmesser zu benutzen spart Energie.
- Wird das Produkt auf Glas- oder Keramikfeldern benutzt, Topf oder Pfanne zum Bewegen immer hochheben, damit auf dem Kochfeld keine Kratzer entstehen.
- Die Produkte nicht trocken kochen lassen, durch Überhitzung kann sich der Boden verformen.

Das Produkt erhitzt sich beim Gebrauch; zum Anfassen immer Topflappen benutzen.

Bei der Benutzung auf Gasherden könnten die Griffe beschädigt werden.

Falls sich ein Griff lockert, Schrauben bitte mit einem Schraubendreher festziehen.

Bei Fragen zum Produkt bitte mit dem Kundenservice im nächstgelegenen IKEA Einrichtungshaus oder über [www.IKEA.de](http://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, y compris induction.
- 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.

9

- Pour économiser de l'énergie, utilisez l'ustensile sur une plaque du même diamètre ou d'un diamètre inférieur.
- Afin d'éviter les rayures, veillez à soulever l'ustensile lorsque vous le déplacez sur une plaque vitrocéramique ou sur une plaque à induction.
- Ne jamais chauffer l'ustensile à vide car cela peut déformer le fond.

L'ustensile chauffe lors de son utilisation. Toujours utiliser des maniques pour le déplacer.

Sachez que le manche risque d'être abîmé par la flamme lorsque l'ustensile est utilisé sur un feu gaz.

Si le manche semble desserré, resserrez les vis à l'aide d'un tournevis.

En cas de problème avec ce produit, n'hésitez pas à contacter votre magasin IKEA le plus proche ou connectez-vous sur [www.ikea.com](http://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.
- 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.

11

- Gebruik de pan op een kookplaat met dezelfde of een kleinere diameter als de pan, dat spaart energie.
- Til de pan altijd op wanneer hij op een keramische kookplaat of inductiekookplaat wordt gebruikt, anders kunnen er krassen op de kookplaat ontstaan.
- Laat de pan niet droogkoken omdat de bodem door oververhitting krom kan trekken.

De pan wordt warm bij gebruik; gebruik pannenlappen wanneer je hem verplaatst.

De handgreep kan beschadigen wanneer de pan op gas wordt gebruikt.

Wanneer een handgreep los aanvoelt, draai de schroeven dan met een schroevendraaier aan.

Mochten er problemen ontstaan met dit product, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde IKEA woonwarenhuis/klantenservice of kijk op [ikea.nl](http://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

- Produktet kan bruges på alle slags komfurer.
- Produktet er beregnet til tilberedning af mad, ikke opbevaring. Hvis mad opbevares i produktet i længere tid, kan produktets overflade påvirkes, og maden kan smage af metal.
- Brug produktet på en kogeplade med samme eller mindre diameter som produktet, det sparer energi.
- Løft altid produktet, når du flytter det på en glaskeramisk kogeplade eller en

## 13

- induktionskogeplade, ellers kan kogepladen blive ridset.
- Lad ikke produktet koge tør, da overophedning kan gøre bunden skæv.

Produktet bliver varmt ved brug. Anvend grydelap, når du skal flytte det.

Grebet kan beskadiges, når produktet bruges på gaskomfur.

Hvis et greb føles løst, skal skruerne strammes med en skruetrækker.

Hvis der opstår problemer med produktet, så kontakt nærmeste IKEA varehus/kundecenter eller gå ind på [www.ikea.dk](http://www.ikea.dk)



## ÍSLENSKA

14

### Þrif

- Áður en varan er tekin í notkun ætti að þvo hana, skola og þurrka vandlega.
- Vöruna má setja í uppþvottavél. Þurrkið alltaf eftir þvott til að forðast bletti eftir kalkið í vatninu. Blettum má ná af með volgu vatni og örlitlu af ediki.
- Til að koma í veg fyrir bletti af völdum salts ætti ekki að salta matinn fyrr en suðan hefur komið upp.
- Notið ekki stálull eða annað sem getur rispað yfirborðið.
- Botninn er aðeins kúptur þegar hann er kaldur en þenst og flest út í hita. Leyfið eldunaráhöldum alltaf að kólna fyrir þvott. Þá nær botninn aftur sinni fyrri lögun og verður síður ójafn með tímanum.

### Gott að vita

- Þetta eldunarlát hentar til notkunar á gas-, keramik- og steypujárnshellum.
- Það er eingöngu ætlað til að elda mat, ekki geyma. Matur sem geymdur er í eldunarlátinu til lengri tíma getur haft áhrif á yfirborð þess og bragðast eins og málmur.
- Notið eldunarlátið á hellu sem er jafnstór eða minni að þvermáli til að spara orku.
- Lyftið alltaf eldunarlátinu þegar það er fært á glerhelli eða keramikhellu.

15

- Dragið það ekki eftir helluborðinu vegna hættu á að yfirborðið rispist.
- Þurrkið eldunarlátið aldrei með því að hita það á hellu því botninn skekkist við ofhitnun.

Hafið í huga að handfangið verður heitt þegar eldunarlátið er í notkun. Notið alltaf pottaleppa þegar eldunarlátið er fært.

Handfangið getur skemmst vegna loga frá gashellu.

Herðið skráfur með skráfjárnri ef handfangið er laust.

Ef þú lendir í vandræðum með þessa vöru hafðu þá samband við IKEA verslunina/ þjónustufulltrúa eða kíktu á [www.ikea.is](http://www.ikea.is).

## NORSK

16

### 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

- Produktet kan brukes på alle slags typer komfyrer.
- Produktet er beregnet for tilberedning av mat, ikke oppbevaring. Hvis mat oppbevares i produktet over lengre tid, kan produktets overflate påvirkes, og maten få en metallsmak.
- Bruk produktet på en kokeplate med samme eller mindre diameter som produktet for å spare energi.
- Løft alltid produktet når du flytter det på en keramisk kokeplate eller en in-

17

duksjonstopp for å unngå at kokeplaten får riper.

- Ikke la produktet tørrkoke, da overoppheting kan gjøre bunnen skeiv.

Produktet bli varmt ved bruk. Derfor bør du alltid bruke grytekluter når du skal flytte det.

Håndtaket kan bli ødelagt hvis produktet brukes på gasskomfyr.

Hvis et håndtak føles løst skal skruene strammes med en skrutrekker.

Hvis det oppstår problemer med produktet, kontakt ditt nærmeste IKEA-varehus/kundesenter, eller gå inn på [www.ikea.no](http://www.ikea.no)

## Puhdistus

- Pese ja kuivaa astiat ennen käyttöönottoa.
- Keittoastiat ovat konepesunkestäviä. Paistinpannu on aina pestävä käsin. Astiat on hyvä kuivata heti pesun jälkeen, jottei niihin jäisi vedestä kalkkitahroja. Mahdolliset tahrat voi poistaa etikan ja lämpimän veden seoksella.
- Suolatahroja voit välttää lisäämällä suolan vasta kiehuvaan veteen.
- Älä käytä teräsvillaa tai muuta vastaavaa, 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 jää epätasaiseksi.

## Hyvä tietää

- Sarjan keittoastiat sopivat kaikentyyppisille keittotasolle.
- Astiat on tarkoitettu ruoanlaittoon, ei ruoan säilytykseen. Jos ruokaa säilytetään astiassa pitkään, pinta voi reagoi- da ja ruokaan tulla metallin maku.
- Säästät energiaa käyttämällä keittolevyä, joka on halkaisijaltaan samankokoinen tai pienempi kuin astia.
- Keittoastia täytyy aina nostaa ylös keraamisen keittotason pinnasta silloin, kun astiaa siirretään, jotta keittotason

pinta ei naarmuunnu.

- Älä anna ruoan kiehua kuiviin, sillä ylikuumentamisen seurauksena pohjasta tulee kiero.

Astia kuumenee käytettäessä, joten käytä aina patalappua siirtäessäsi astiaa.

Kädensijat saattavat vaurioitua kaasulieden liekeistä.

Jos kädensija tuntuu löysälle, kiristä ruuvit ruuvimeisselillä.

Jos sinulla on kysyttävää tuotteesta, ota yhteys lähimpään IKEA-tavarataloon, IKEA-asiakaspalveluun tai mene internetsivuillemme osoitteeseen [www.IKEA.fi](http://www.IKEA.fi)

## SVENSKA

20

### 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.
- 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 spisplatta med samma eller mindre diameter som kärlet, det sparar energi.
- Lyft alltid kärlet när det flyttas på en glaskeramik- eller induktionshäll, annars kan hällen repas.
- Låt inte kärlet koka torrt eftersom över-

21

hettningen gör att bottnen blir skev.

Kärlet blir varmt vid användning; Använd grytlapp när det flyttas.

Handtaget kan skadas när kärlet används på gashäll.

Om ett handtag känns löst bör skruvarna dras åt med en skruvmejsel.

Om det uppstår problem med produkten - kontakta närmaste IKEA varuhus/kundtjänst eller besök [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## 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, přidávejte 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

- Výrobek můžete používat na všech typech varných desek.
- Je určen pouze k vaření, ne ke skladování pokrmů. Pokud byste v něm delší dobu skladovali potraviny, mohl by se poškodit povrch nádoby a pokrm by mohl nabrat kovovou pachutí.
- Když postavíte výrobek na plotýnku o stejném nebo menším průměru, spotřebujete menší množství energie.
- Při použití na sklokeramické desce výrobek vždy zvedejte, neposouvejte ho po

- varné desce, abyste ji nepoškrábali.
- Nenechte v nádobě vyvařit tekutinu, protože dno by se mohlo přehřátím zdeformovat.

Pamatujte na to, že se výrobek při použití zahřívá. Při manipulaci s výrobkem vždy používejte chňapky.

Používáte-li výrobek na plynovém sporáku, myslete na to, že plamen může poškodit rukojeť výrobku.

Uvolní-li se rukojeť, utáhněte šrouby šroubovákem.

V případě jakýchkoliv problémů s tímto výrobkem se obraťte na nejbližší obchodní dům IKEA nebo navštivte naše internetové stránky [www.ikea.cz](http://www.ikea.cz).

## 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. Las manchas pueden eliminarse con un poco de vinagre disuelto en 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.

## Información importante

- La batería es adecuada para todo tipo de placas.
- Se ha diseñado exclusivamente para cocinar, no para almacenar alimentos. Si se almacenan alimentos en la batería por un período prolongado, éstos pueden afectar la superficie o adquirir gusto a metal.

- Usa un quemador del mismo diámetro o menor que el recipiente para ahorrar energía.
- Levanta siempre los recipientes para moverlos cuando estés cocinando en una cocina de vitrocerámica o de inducción para evitar rayar la placa.
- No dejes los recipientes en el fuego hasta que se evapore toda el agua porque la base podría deformarse por sobrecalentamiento.

La batería, cuando se usa, se calienta mucho. Por consiguiente, usa siempre manoplas para moverla.

Ten en cuenta que mangos y asas pueden dañarse por el efecto de las llamas cuando la batería se use en una placa de gas.

Si se suelta un asa, aprieta sus tornillos con destornillador.

Si tuvieses algún problema con el producto, ponte en contacto con tu tienda IKEA más cercana o visita [www.ikea.es](http://www.ikea.es).

## 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.

## Utile da sapere

- Questa pentola è utilizzabile su tutti i tipi di piani cottura.
- La pentola è adatta esclusivamente alla cottura dei cibi, non alla loro conservazione. 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 con diametro uguale o inferiore, così risparmi energia.

- Quando sposti la pentola su un piano cottura in vetroceramica o a induzione, sollevala sempre per evitare di graffiare il piano.
- Assicurati che il liquido di cottura non si asciughi: surriscaldandosi, la base potrebbe deformarsi.

La pentola si scalda durante l'uso, quindi utilizza sempre le presine quando la sposti.

Tieni presente che la fiamma del fornello a gas può danneggiare il manico della pentola.

Se il manico si allenta, stringi le viti con un cacciavite.

Se il prodotto presenta dei problemi, contatta il più vicino negozio IKEA/Servizio Clienti, oppure consulta il sito [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## 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 melegezés közben kisimul. Tisztítás előtt mindig hagyd az edényt kihűlni. Így az visszanyeri eredeti formáját.

## Jó tudni

- Az edényeket mindenféle tűzhelyen használhatod.
- Az edényeket kifejezetten főzésre tervezték, és nem az ételek tárolására. Ha ezekben az edényekben ételt tárolsz, azok sérthetik az edények felszínét, valamit átvehetik a fémes ízt.
- Ha az edény átmérőjével azonos, vagy annál kisebb főzőlapon készíted az ételt, energiát spórolsz.

- Ha üveglapos kerámiatűzhelyen dolgozol, az edényt mindig emeld fel mozgáskor, így elkerülsz a karcolásokat.
- Üresen soha ne hagyd az edényt a főzőlapon, mert annak alja deformálódhat.

Az edény a főzés során felforrósodik. A kisebb nagyobb égési sérülések elkerülése érdekében mindig használj edényfogót.

Figyelj arra is, hogy ha hagyományos tűzhelyen dolgozol, az edény nyele vagy fogója az égő lángtól sérülhet.

Ha a nyél meglazulna, húzd meg a csavarokat.

Ha bármilyen gondod lenne a használat során, fordulj a legközelebbi IKEA áruház vevőszolgálatához.



## Mycie

- Przed pierwszym użyciem umyj, opłucz 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 dodawaj 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.

## Dobrze wiedzieć

- Naczynia nadają się do stosowania na wszystkich rodzajach kuchenek.
- Zostały one zaprojektowane do gotowania, a nie do przechowywania żywności. Przechowywanie jedzenia w takich naczyniach przez dłuższy okres może spowodować uszkodzenie ich powierzchni, a z drugiej strony- pozostanie zapachu metalu w pożywieniu.
- Korzystaj z palnika lub punktu grzew-

- czego o tej samej lub mniejszej średnicy co garnek. W ten sposób oszczędzisz energię.
- Przemieszczając naczynie po ceramicznej lub indukcyjnej płycie grzewczej zawsze je podnoś. Dzięki temu unikniesz porysowania powierzchni.
- Nie pozwól na przypalenie się naczynia, ponieważ może ono ulec pocięciu na skutek temperatury.

Produkt rozgrzewa się podczas użytkowania, dlatego zawsze stosuj łąpki do garnków, gdy go przesuwasz.

Podczas użytkowania naczynia na kuchence gazowej jego uchwyt może ulec uszkodzeniu.

W razie obluźnienia się rączki, dokręć śruby za pomocą śrubokrętu.

W razie problemów z produktem zwróć się do najbliższego sklepu IKEA lub odwiedź naszą stronę [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Valymas

- Prieš naudojant pirmą kartą, išplaukite jį ir sausai nušluostykite.
- Galima plauti indaplovėje. Sausai iššluostykite, kad neliktų dėmių nuo vandenyje esančių kalkių. Jas taip pat galima nuvalyti actu, skiestu drungnu vandeniu.
- Kad indų viduje neliktų dėmių nuo druskos, berkite ją tik tuomet, kada gaminamas maistas užverda.
- Nenaudokite plieninių šveistukų ir panašių šiurkščių valymo priemonių.
- Kol indas šaltas, jo dugnas šiek tiek išgaubtas, tačiau šylant jis išsitiesina. Palikite atvėsti prieš plaunant: taip dugnas vėl išsigaus ir neatsiras nelygumų.

## Naudinga žinoti

- Tinka visų tipų viryklėms.
- Indas skirtas ruošti maistą, nelaikykite jame maisto produktų. Paliktas maistas gali pakenkti paviršiui ir įgyti metalo skonio.
- Bus ekonomiškiau, jei kaitvietės skersmuo bus toks pat ar mažesnis nei indo.
- Naudodami ant stiklo keramikos viryklės, visada kilstelėkite indą norėdami perkelti, kad nesubraižytumėte viryklės paviršiaus.
- Neleiskite vandeniui visiškai išgaruoti, perkaitęs dugnas išsikraipo.

Naudojami indai įkaista. Naudokite puodkėles.

Būkite atidūs naudodami indą ant dujinės viryklės - ugnis gali sugadinti rankeną.

Jei rankena atsilaisvina, prisukite varžtus atsuktuvu.

Jei kyla klausimų, kreipkitės į artimiausią parduotuvę IKEA/pirkėjų aptarnavimo centrą arba apsilankykite [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## PORTUGUÊS

34

### Limpeza

- Antes de usar este produto pela primeira vez, lave-o, enxágüe-o e seque-o cuidadosamente.
- O produto é próprio para a máquina de lavar loiça. 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 que a base recupere a sua forma, evitando deformações com o uso.

### Informação importante

- O trem de cozinha é próprio para usar com todos os tipos de placas.
- Os recipientes foram desenhados exclusivamente para cozinhar, não para guardar alimentos. Os alimentos que forem armazenados neste trem de cozinha durante um período mais longo podem afectar a superfície e reter o sabor do metal.

35

- Use uma placa com um diâmetro igual ou mais pequeno do que os recipientes para poupar energia.
- Levante sempre os recipientes ao deslocá-los numa placa de vitrocerâmica ou de indução para evitar riscá-la.
- Não deixe os recipientes ao lume até a água se evaporar completamente, pois a base pode deformar-se devido ao sobreaquecimento.

Os recipientes aquecem durante a utilização. Por isso, use sempre pegas para os deslocar.

Tenha em atenção que as asas podem danificar-se pela chama quando os recipientes são usados numa placa a gás.

Se a asa se soltar, aperte os parafusos com uma chave de parafusos.

Se tiver algum problema com o produto, contacte a sua loja IKEA ou visite-nos em [www.ikea.pt](http://www.ikea.pt).

## 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

- Acest vas se poate folosi pe toate tipurile de plite.
- Este creat special pentru a fi folosit la gătit, nu pentru a depozita mâncare în el. Mâncarea care se depozitează în vas pentru o perioadă mai lungă de timp poate afecta suprafața vasului și poate avea gust metalic.

- Folosește o plită cu diametru identic sau mai mic decât al vasului pentru a economisi energie.
- Ridică întotdeauna vasul atunci când îl muți pe o plită ceramică sau cu inducție pentru a evita zgărirea plitei.
- Nu lăsa ca vasul să stea pe foc fără mâncare în el pentru că baza sa se poate deforma de la supraîncălzire.

Vasul se înfierbântă în timpul folosirii. De aceea, folosește întotdeauna suporturi atunci când îl muți.

Ține minte că mânerul se poate deteriora de la flacără atunci când vasul se folosește pe o plită cu gaz.

Dacă mânerul se slăbește, strânge șuruburile cu o șurubelniță.

Dacă ai probleme cu produsul, contactează magazinul IKEA.

## 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. Škvry 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 poškriabať 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

- Riad je určený na používanie na všetkých typoch varných dosiek.
- Je určený výlučne na varenie, nie na skladovanie jedla. Ak sa jedlo ponechá dlhšie uskladnené v nádobe, môže ovplyvniť kvalitu povrchu a tiež nabrať kovovú pachúť.
- Aby ste ušetrili energiu, používajte varnú platničku s rovnakým alebo menším priemerom ako má nádoba.

- Pri varení na sklokeramickej alebo indukčnej varnej doske nádobu pri manipulácii vždy nadvihnite, aby ste dosku nepoškriabali.
- Nikdy nenechávajte tekutinu vyvrieť, dno by sa mohlo vplyvom vysokej teploty pokryviť.

Riad sa pri varení zahrieva, preto používajte chňapku.

Majte na pamäti, že pri varení na plyne sa môže rukoväť vplyvom ohňa poškodiť.

Ak sa rukoväť uvoľní, dotiahnite na nej skrutku.

S akýmkoľvek problémom s výrobkom sa môžete obrátiť na najbližší obchodný dom IKEA alebo navštívte stránku [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Почистване

- Преди да ползвате съда за първи път, внимателно го измийте, изплакнете и подсушете.
- Съдът е подходящ за миялна машина. За да избегнете петната от варовик, винаги подсушавайте след измиване. Петната могат да бъдат премахнати с малко оцет, разтворен в хладка вода.
- За да избегнете петна по вътрешността на съдовете, не добавяйте сол в яденето, преди съставките да заврят.
- Не използвайте телена гъба или друго нещо, което може да надраска повърхността.
- Когато е студено, дъното е леко вдлъбнато, но при загряване се изравнява. Винаги охлаждайте съдовете преди миене. Това възвръща формата на дъното и го предпазва от изкривяване.

## Добре е да знаете

- Съдът е подходящ за всякакви видове котлони.
- Създаден е само за приготвяне, а не за съхранение на храна. Храната, която се държи вътре дълго, може да повреди повърхността на съда или да добие вкус на метал.
- Използвайте съда на котлон със същия или по-малък диаметър, за да спестите енергия.

- Винаги повдигайте съда, когато го местите върху стъклен или керамичен котлон, за да избегнете надраскване.
- Не оставяйте съда върху котлона празен, защото при прекалено нагриване дъното се изкривява.

По време на употреба съдът се нагорещява. Затова го местете само с ръкохватки.

Не забравяйте, че дръжката може да се повреди от пламъка, ако съдът се използва на газов котлон.

Ако дръжката се разхлаби, затегнете винтовете с отвертка.

При проблеми с продукта, моля, свържете се с най-близкия магазин ИКЕА или посетете [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Čišćenje

- Prije prve uporabe, pažljivo operite, isperite i osušite posuđe za kuhanje.
- Posuđe se može prati u perilici posuđa. Kako bi spriječili mrlje od kamenca, uvijek osušite proizvod nakon pranja. Točke i mrlje možete odstraniti s malo octa razvodnjelog u mlakoj vodi.
- Kako bi spriječili mrlje od soli, ne dodajte sol u vašu hranu dok hrana ne uzavrije.
- Ne koristite čeličnu žicu ili ostalo što može oštetiti površinu.
- Dno je malo udubljeno kada je ohlađeno, ali se širi i izravna kada se ugrije. Posuđe za kuhanje uvijek ostavite da se ohladi prije čišćenja. Time se dno vraća u svoj oblik, a dno uporabom neće postati neujednačeno.

## Dobro je znati

- Posuđe je prikladno za uporabu na svim vrstama kuhališta.
- Posuđe je namijenjeno isključivo za kuhanje, a ne držanje hrane. Hrana koja se u posuđu drži dulje vrijeme može utjecati na površinu i poprimiti okus metala.
- Stavljanjem posuđa na kuhalište istog ili manjeg promjera štedite energiju.
- Uvijek podignite posuđe kada ga premještate na stakleno keramičko ili

- indukcijsko kuhalište kako bi izbjegli grebanje kuhališta.
- Pripazite da hrana u posuđu ne iskuha jer se dno može iskriviti zbog pregrijavanja.

Zapamtite da se posuđe užari tijekom uporabe. Uvijek koristite rukavice prilikom pomicanja posuđa.

Zapamtite da se drška može oštetiti kada posuđe koristite na plinskom kuhalištu.

Ako je drška labava zategnite vijke odvijačem.

Ako imate bilo kakvih problema s proizvodom kontaktirajte najbližu IKEA robnu kuću ili posjetite [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Καθαρισμός

- Πριν χρησιμοποιήσετε τα σκεύη μαγειρικής για πρώτη φορά, πλύντε τα, ξεπλύντε τα και στεγνώστε τα καλά.
- Τα σκεύη μαγειρικής είναι κατάλληλα για το πλυντήριο των πιάτων. Για την πρόληψη δημιουργίας λεκέδων από το ασβέστιο μέσα στο νερό, πάντα να τα στεγνώνετε μετά το πλύσιμο. Στίγματα και σημάδια μπορούν να αφαιρεθούν με λίγο ξύδι διαλυμένο μέσα σε χλιαρό νερό.
- Για την πρόληψη δημιουργίας σημαδιών από το αλάτι, μην προσθέτετε αλάτι στο φαγητό σας μέχρις ότου το νερό βράσει.
- Μην χρησιμοποιείτε συρμάτινο σφουγγαράκι ή οτιδήποτε άλλο, το οποίο θα μπορούσε να γδάρει την επιφάνεια.
- Η βάση, όταν είναι κρύα, είναι ελαφρώς κοίλη, αλλά γίνεται επίπεδη όταν ζεσταίνεται. Αφήνετε πάντα τα σκεύη μαγειρικής να κρυώσουν πριν τα πλύνετε. Αυτό επιτρέπει στην βάση να επανέλθει στο κανονικό της σχήμα και βοηθά, ώστε να μην γίνει ανομοιόμορφη με την χρήση.

## Τι πρέπει να γνωρίζετε

- Αυτό το σκεύος είναι κατάλληλο για χρήση σε όλους τους τύπους των επιφανειών εστιών.
- Είναι σχεδιασμένο αποκλειστικά για το

- μαγείρεμα και όχι για την αποθήκευση του φαγητού. Το φαγητό το οποίο θα αποθηκευτεί για μεγάλο χρονικό διάστημα μέσα στο σκεύος, μπορεί να επηρεάσει την επιφάνεια του σκεύους και να πάρει την γεύση του μετάλλου.
- Χρησιμοποιείτε το σκεύος σε μια εστία ίδιας ή μικρότερης διαμέτρου, ώστε να εξοικονομείται ενέργεια.
- Να σηκώνετε πάντα το σκεύος όταν το μετακινείτε επάνω σε μια κεραμική ή επαγωγική επιφάνεια εστιών, ώστε να αποφεύγονται τα γδαρσίματα.
- Μην αφήνετε το σκεύος να βράζει χωρίς περιεχόμενο, διότι ο πάτος μπορεί να παραμορφωθεί από την υπερθέρμανση.

Έχετε υπ' όψη σας, ότι όταν το σκεύος χρησιμοποιείται, τα χερούλια ζεσταίνονται. Χρησιμοποιείτε πάντα πιάστρες όταν το μεταφέρετε.

Πρέπει να έχετε υπ' όψη ότι η λαβή μπορεί να αλλοιωθεί, όταν το σκεύος χρησιμοποιείται επάνω σε μια επιφάνεια υγραερίου.

Εάν ένα χερούλι χαλαρώσει, σφίξτε τις βίδες με ένα κατσαβίδι.

Εάν έχετε κάποιο πρόβλημα με αυτό το προϊόν, παρακαλούμε ελάτε σε επαφή με την Εξυπηρέτηση Πελατών του πλησιέστερου



## Уход

- Перед первым использованием кухонной посуды, ее следует вымыть вручную и тщательно вытереть.
- Посуду можно мыть в посудомоечной машине. Чтобы предотвратить появление известкового налета, всегда вытирайте посуду. Налет или пятна можно удалить теплой водой, смешанной с небольшим количеством уксуса.
- Чтобы предотвратить появление пятен от соли на внутренней поверхности посуды, не добавляйте соль, пока содержимое не закипит. Не используйте для приготовления кислых продуктов.
- Не пользуйтесь металлической мочалкой или чем-либо, что может поцарапать поверхность.
- Основание изделия слегка вогнутое, но при нагревании оно выравнивается. Не мойте посуду сразу после использования, дайте ей остыть. Дно восстановит свою форму и не будет деформироваться во время использования.

## Полезная информация

- Посуду можно использовать на всех типах варочных панелей.
- Посуда предназначено только для приготовления пищи, но не для ее

хранения. Пища, которая долгое время находилась в посуде, может испортить ее поверхность и приобрести металлический привкус.

- Используя конфорку, которая по диаметру равна или меньше диаметра дна посуды, Вы экономите энергию.
- Всегда поднимайте посуду при перемещении ее на стеклокерамической и индукционной варочных панелях.
- Не оставляйте пустую посуду на горячей плите, дно может деформироваться от перегрева.

Во время использования посуда нагревается, пользуйтесь прихваткой.

Помните, что при использовании посуды на газовой плите пламя может повредить ручку.

Регулярно подкручивайте шурупы ручки отверткой.

Если у Вас возникли проблемы с изделием, обратитесь в магазин ИКЕА/отдел ИКЕА Сервис или зайдите на наш сайт [www.ikea.ru](http://www.ikea.ru).

## Pranje

- Pre prve upotrebe, posuđe operite, isperite i pažljivo osušite.
- Ovaj proizvod možete prati u mašini za suđe. Da bi predupredili nastanak mrlja od salitre u vodi, obavezno dobro obrišite nakon pranja. Mrlje možete odstraniti blagim rastvorom sirćeta u mlakoj vodi.
- Da ne bi ostajale mrlje od soli, nemojte soliti hranu dok voda vri.
- Nemojte koristiti žicu ili bilo šta drugo što može oštetiti površinu.
- Dok je hladna osnova je blago udubljena, ali se ispravi čim se zagreje. Uvek ostavite posuđe da se ohladi pre čišćenja. To omogućava da osnova povrati oblik i sprečava je da se izvitoperi.

## Dobro je da znate

- Ovo posuđe može da se koristi u bilo kojoj pećnici.
- Posuđe je namenjeno pripremanju, ali ne i čuvanju namirnica. Hrana koja dugo ostane u njemu može da ošteti površinu i poprimi ukus metala.
- Da biste štedeli energiju, posuđe koristite samo na ringli istog ili manjeg prečnika.
- Uvek podignite posuđe kada ga pomerate na vitro-keramičkoj ploči,

kako je ne biste izgubili.

- Nikada ne ostavljajte prazno posuđe na uključenoj ringli, jer će se deformisati.

Imajte na umu da se posuđe zagreva tokom kuvanja. zato uvek koristite kuhinjske rukavice.

Otvoren plamen plinske ringle može da ošteti dršku.

Ukoliko se drška olabavi, zašrafite je ponovo.

Ako imaš bilo kakav problem sa proizvodom, obavezno se obrati IKEA robnoj kući, Odeljenju za potrošače ili poseti [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Čiščenje

- Pred prvo uporabo posodo skrbno operite in jo osušite.
- Lahko jo perete v pomivalnem stroju. Da se izognete madežem vodnega kamna, posodo po pranju vedno takoj obrišite. Trdovratnejše madeže vodnega kamna lahko odstranite z malo kisa, ki ga razredčite z mlačno vodo.
- Da bi se izognili madežem, ki jih pusti sol na notranji strani posode, hrane ne solite, dokler voda ne zavre.
- Ne drgnite z gobicami iz jeklene volne ali sredstvi, ki bi lahko poškodovala površino.
- Dokler je hladno, je dno posode rahlo izbočeno, ko pa se segreje, se razširi in zravnava. Posoda naj se pred čiščenjem ohladi. S tem omogočite dnu, da se povrne v svojo prvotno obliko in hkrati preprečite, da postane sčasoma neraven.

## Dobro je vedeti

- Izdelek je primeren za vse vrste kuhalnikov.
- Namenjen je izključno kuhanju, ne shranjevanju živil. Živila, ki jih za daljši čas shranite v teh posodah, lahko reagirajo na površino in dobijo okus po kovini.
- Če želite prihraniti energijo, naj bo kuhalna ploskev enako velika ali manjša

od dna posode.

- Ko premikate posodo po steklokeramični ali indukcijski kuhalni plošči, jo privzdignite, da ne opraskate površine.
- Nikoli ne pustite, da bi se tekočina v posodi pokuhala do konca, saj se lahko dno pri pregretju deformira.

Ročaji se med uporabo segrejejo, zato posodo vedno premikajte s kuhinjskimi rokavicami ali prijemalkami.

Ne pozabite, da lahko ogenj na plinskem kuhalniku poškoduje ročaj posode.

Če se ročaj razrahlja, ponovno privijte vijake z izvijačem.

Če naletite na kakršne koli težave v zvezi z izdelkom, se obrnite na najbližjo trgovino IKEA ali pa obiščite [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Temizleme

- İlk kullanımından önce pişirme setini yıkayın, durulayın ve dikkatlice kurulayın.
- Pişirme seti bulaşık makinesine girebilir. Sudaki kireç nedeniyle oluşan lekelerden kaçınmak için yıkadıktan sonra her zaman kurulayın. Lekeler ve kalıntılar ılık su ile karıştırılmış bir miktar sirke ile çıkarılabilir.
- Tuz lekelerini önlemek için su kaynatmaya kadar tuz eklemeyin.
- Çelik ovma teli veya yüzeyi çizebilecek herhangi bir madde kullanmayın.
- Taban soğukken hafifçe içbükeydir ancak ısındığında yassılaştır. Temizlemeden önce her zaman pişirme setinin soğumasını bekleyin. Böylece, taban kendi şeklini geri kazanır ve pürüzlü bir yüzey oluşumunu önlenir.

## Bilmekte fayda var

- Bu tencere/tavalar, her türlü ocak ile kullanıma uygundur.
- Tamamıyla yemek pişirmek için tasarlanmıştır, yiyecekleri saklama amaçlı değildir. İçinde uzun süre bekletilen yiyecekler, kabın iç kaplamasını etkileyebilir ve yiyeceklere metal tadı verebilir.
- Enerji tasarrufu için tencere/tavanızla aynı çapta ya da daha küçük ocak gözünü kullanınız.
- Cam seramik ya da induksiyon ocaklar-

- da çizilmelere karşı tencere/tavalarınızı sürüklemek yerine kaldırarak hareket ettiriniz.
- Tencere/tavalarınızı, aşırı ısınmadan dolayı taban eğilebileceğinden, içi boş olarak kaynatmayınız.

Tencere/tavalarınız kullanım süresinde ısınırlar. Bu yüzden taşımamız gerektiğinde her zaman tutacak kullanınız.

Kulpların, gazlı ocak üzerinde uzun süre kullanımdan sonra zarar görebileceğini unutmayınız.

Eğer kulplar gevşerse, bir tornavida yardımı ile vidaları sıkılaştırınız.

Eğer ürün ile ilgili herhangi bir problem yaşarsanız, en yakın IKEA mağazası ile temasa geçiniz ya da [www.ikea.com](http://www.ikea.com) adresini ziyaret ediniz.

وعاء الطهي يصبح ساخناً أثناء الإستعمال .لذا،  
إستخدمي دائماً حاملات القدور عند تحريكه.

ضعي في حسبانك أن اليد يمكن أن تتلف بفعل  
اللهب عند إستخدام وعاء الطهي فوق موقد غاز.

إذا شعرت بإرتخاء اليد، أعيدي إحكام شد البراغي  
بواسطة مفك براغي.

إذا واجهتك أي مشكلة مع المنتج، إتصلي بأقرب  
معرض إيكيا أو زوري. [www.ikea.com](http://www.ikea.com)

#### التنظيف

—قبل استخدام أدوات الطبخ للمرة الأولى،  
أغسلها و أشطفها ثم جففها جيداً.

—أدوات الطبخ يمكن غسلها بأمان في غسالة  
الأطباق. لمنع أي علامات تخلفها رقائق الجير  
في الماء، دائماً امسح بقطعة جافة بعد الغسيل.  
يمكن إزالة العلامات و البقع بقليل من الخل  
المخفف بماء فاتر.

—لمنع البقع الناتجة من الملح، لا تضيف الملح  
حتى يغلي الماء.

—لا تستخدم الصوف الفولاذي أو أي شيء  
يمكن أن يخدش السطح.

—تكون القاعدة مقعرة قليلاً عندما تكون باردة،  
و لكنها تمتد لتكون مسطحة عندما تسخن .دع  
أدوات الطبخ تبرد قبل تنظيفها .لأن ذلك يسمح  
للقاعدة بأن تستعيد شكلها و يساعد في منعها  
من أن تكون غير مستوية.

#### يستحسن أن تعرف

—وعاء الطهي ملائم للإستخدام مع كافة أنواع  
المواقد.

—وهو مصمم خصيصاً للطهي، وليس لتخزين  
الطعام. الطعام المخزن في وعاء الطهي لمدة  
طويلة يؤثر على السطح و يلتقط قليلاً من مذاق  
المعدن.

—إستخدمي موقداً بنفس أو أقل قطراً من وعاء  
الطهي لتوفير الطاقة.

—دائماً إرفعي وعاء الطهي عند تحريكه فوق  
موقد بعيون من الزجاج أو السيراميك لتجنب  
خدش الموقد.

—لا تتركي وعاء الطهي يغلي إلى درجة الجفاف  
حيث ستصبح القاعدة مائلة من فرط الحرارة.

