

---

***Manual de utilizare***  
***Vase de gătit***

*Gama Toledo*

## Vas de gătit cu acoperire antiaderentă

Vă mulțumim pentru alegerea produsului nostru! Acest vas de gătit este o creație de ultimă generație, cu un strat interior antiaderent avansat. Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual pentru o îngrijire corespunzătoare.

## Pregătirea vaselor de gătit

După îndepărtarea tuturor etichetelor, clătiți ușor cu detergent ușor și apă și uscați vasele de gătit. Ungeți vasele cu puțin ulei vegetal și ștergeți excesul. Ungerea periodică poate ajuta la menținerea performanței antiaderente a vaselor de gătit.

## Instrucțiuni de curățare

Imediat după gătit, răciți vasele de gătit pe o suprafață rezistentă la căldură. **Nu încercați să-l răciți turnând apă rece în vasele fierbinți!** În cazul în care există pete de alimente uscate, înmuiati vasele în apă fierbinte înainte de a continua.

Curățați bine vasele de gătit cu detergent ușor, folosind produse de curățare non-abrazive concepute pentru suprafețe antiaderente. Vasele noastre de gătit sunt concepute pentru a vă oferi performanțe maxime cu efort minim.

### **Mementouri de utilizare**

- Nu folosiți căldură mare sub vasele de gătit.
- Evitați utilizarea ustensilelor de bucătărie metalice ascuțite, cum ar fi furculițele și cuțitele, pe stratul interior.
- Nu lăsați vasele goale pe un arzător fierbinte sau într-un cuptor încălzit.
- Poziționați mânerul departe de arzătoare.
- Nu păstrați uleiul fierbinte nesupravegheat în vasele de gătit.
- Nu depozitați alimentele în vasele de gătit după terminarea procesului de preparare, folosiți un alt recipient.

**SAMUS**<sup>®</sup>  
Aproape de tine!