

HEMKOMST



Design and Quality
IKEA of Sweden

English	4
Deutsch	5
Français	6
Nederlands	7
Dansk	8
Íslenska	9
Norsk	10
Suomi	11
Svenska	12
Česky	13
Español	14
Italiano	15
Magyar	16
Polski	17
Eesti	18
Latviešu	19
Lietuvių	20
Portugues	21
Româna	22
Slovensky	23
Български	24
Hrvatski	25
Ελληνικά	26
Русский	28
українська	29
Srpski	30

Slovenščina	31
Türkçe	32
عربي	33

English

Cleaning

- Before using this product for the first time, wash it by hand and dry carefully.
- Always wash the product by hand after use.
- Do not use steel wool or anything that may scratch the coating. Dishwasher detergent can affect the surface.
- The base is slightly concave when cold, but expands to flatten out when heated. Always leave the product 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 pan is suitable for use on all types of hobs and in the oven.
- It is provided with Teflon® Professional non-stick coating, which means you can cook food in little or no fat or oil at all.
- Only use wooden or plastic utensils without sharp edges.
- When using the cookware on an induction hob, for best performance use it on an induction zone that has the same diameter as the cookware.
- Do not let the pan boil dry as the base becomes skew from overheating and the coating loses its non-stick properties.
- Bear in mind that the handles get hot when the pan is used. Always use pot holders when moving the pan or lifting the lid.
- Always lift the cookware when moving it on a glass ceramic hob to avoid the risk of scratching the hob.
- Use the pan on a hob with the same or a smaller diameter as the pan to save energy.
- If you have any problem with the product, contact your nearest IKEA store/ Customer Service or visit www.ikea.com.

Deutsch

Reinigung

- Das Produkt vor der ersten Benutzung von Hand spülen und abtrocknen.
- Das Produkt generell von Hand spülen.
- Keine Stahlwolle o.Ä. benutzen, was die Beschichtung angreifen könnte. Selbst Spülmaschinenreiniger kann der Beschichtung schaden.
- Der Boden ist leicht nach innen gewölbt, bei Wärme dehnt er sich und wird eben. Deshalb das Produkt vor dem Spülen unbedingt abkühlen lassen, damit der Boden die Form wieder annimmt und glatt bleibt.

Wissenswertes

- Das Produkt ist für alle Kochfeldarten und für den Backofen geeignet.
- Die Beschichtung mit Teflon®Professional ermöglicht das Zubereiten ohne oder mit wenig Fett bzw. Öl.
- Holz- oder Kunststoffkochlöffel ohne scharfe Kanten verwenden.
- Bei der Verwendung auf einem Induktionsherd funktioniert das Produkt am besten auf einer Platte mit dem gleichem Durchmesser.
- Das Produkt nicht trocken kochen lassen; durch Überhitzung kann sich der Boden verformen und die Antihaftbeschichtung ihre Wirkung verlieren.
- Griffe erhitzen sich bei der Benutzung auf Herden und im Backofen. Zum Bewegen heißer Töpfe/Pfannen und zum Abheben des Deckels immer Topflappen benutzen.
- Das Kochgerät bei der Benutzung auf Keramikfeldern zum Bewegen immer hochheben, damit keine Kratzer entstehen.
- Das Produkt auf einer Platte mit dem gleichen oder geringeren Durchmesser zu benutzen spart Energie.
- Bei Fragen zum Produkt bitte mit dem

Kundenservice im nächstgelegenen IKEA Einrichtungshaus oder über www.IKEA.de Kontakt aufnehmen.

Français

Entretien

- Laver à la main et essuyer avant la première utilisation.
- Toujours laver l'ustensile à la main.
- Ne pas utiliser de laine d'acier qui peut rayer le revêtement anti-adhésif. Le produit pour lave-vaisselle peut aussi altérer 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. Il reprend alors sa forme et ne se déforme pas après quelque temps d'utilisation.

Bon à savoir

- Cette poêle est compatible tous feux y compris induction et four.
- Elle est dotée d'un revêtement anti-adhésif Teflon®Platinum plus, permettant de cuisiner sans ou avec très peu de matière grasse.
- Utiliser uniquement des ustensiles en bois ou en plastique sans bord pointu.
- Sur un feu à induction, il est préférable que le foyer ait le même diamètre que l'ustensile de cuisson afin d'optimiser la cuisson.
- Ne pas faire chauffer la poêle à vide : cela peut déformer le fond et nuire aux propriétés anti-adhésives du revêtement.
- Les poignées peuvent chauffer lors de l'utilisation de la poêle. Toujours utiliser des maniques pour déplacer la poêle ou soulever le couvercle.
- Toujours soulever l'ustensile de cuisson pour le déplacer sur la table de cuisson en vitrocéramique afin d'éviter les rayures.

- Pour économiser de l'énergie, utiliser l'ustensile de cuisson sur une plaque de dimension identique ou inférieure.
- En cas de problème, ne pas hésiter à contacter le magasin/Service Clientèle IKEA le plus proche ou à consulter le site www.ikea.com.

Nederlands

Reinigen

- Was en droog de pan voor het eerste gebruik met de hand af.
- De pan dient altijd met de hand te worden afgewassen.
- Gebruik geen staalwol o.i.d.; dit kan de antiaanbaklaag aantasten. Ook machinevaatwasmiddel kan het oppervlak aantasten.
- De bodem is in koude toestand enigszins concaaf, maar wordt door de warmte weer vlak. Laat de pan daarom altijd afkoelen voordat je hem schoonmaakt, dan kan hij zijn oorspronkelijke vorm weer aannemen en voorkom je dat de pan kromtrekt.

Goed om te weten

- De pan kan worden gebruikt op alle soorten kookplaten en in de oven.
- De pan heeft een antiaanbaklaag van Teflon® Professional, waardoor je eten kan bereiden met weinig of geen vet of olie.
- Gebruik alleen houten of kunststof keukengerei zonder scherpe randen.
- Gebruik je de pan op een inductiekookplaat, dan wordt het resultaat het beste als de pan dezelfde diameter heeft als de inductiezone.
- Laat de pan niet droogkoken omdat de bodem door oververhitting krom kan trekken en de antiaanbaklaag kan verdwijnen.
- Denk eraan dat de handgrepen warm kunnen worden bij gebruik. Gebruik altijd een pannenlap wanneer je de pan verplaatst of de deksel eraf haalt.

- Til altid de pan op als je deze verplaatst, zo voorkom je krassen op de kookplaat.
- Gebruik de pan op een kookplaat met dezelfde of een kleinere diameter als de pan, dat bespaart energie.
- Mochten er problemen ontstaan met dit product, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde IKEA woonwarenhuis/ klantenservice of kijk op IKEA.nl

Dansk

Rengøring

- Vask og tør produktet grundigt af i hånden, før du tager det i brug.
- Vask altid i hånden efter brug.
- Brug ikke ståluld eller andet, der kan ridse belægningen. Opvaskemaskinens opvaskemiddel kan også beskadige overfladen.
- Bunden er en smule konkav, når den er kold, men udvider sig af varmen og bliver plan. Lad derfor altid gryder og pander køle af, før du gør dem rene, så får bunden sin form tilbage, og du undgår, at den bliver ujævn efter et stykke tid.

Godt at vide

- Panden er velegnet til brug på alle slags kogeplader og i ovnen.
- Den har Teflon® Professional non stick-belægning, så du kan tilberede madvarer med lidt eller slet ingen olie eller fedtstof.
- Brug kun køkkenredskaber af træ eller plast uden skarpe kanter.
- Når køkkenudstyret bruges på en induktionskogeplade, opnår du det bedste resultat med en induktionszone, der har samme diameter som køkkenudstyret.
- Lad ikke panden koge tør, da bunden kan blive skæv pga. overophedning, og belægningen kan miste non stick-egenskaberne.

- Vær opmærksom på, at grebene bliver varme, når du bruger panden. Brug altid grydelapper, når du flytter panden eller løfter låget.
- Løft altid køkkenudstyret, når du bruger det på en glaskeramisk kogeplade, så kogepladen ikke bliver ridset.
- Brug panden på en kogeplade, der har samme eller mindre diameter end panden for at spare energi.
- Hvis du har problemer med produktet, er du velkommen til at kontakte Kundeservice i det nærmeste varehus eller besøge [IKEA.dk](https://www.ikea.dk).

Íslenska

Þrif

- Áður en varan er tekin í notkun ætti að þvo hana í höndunum og þurrka vandlega.
- Þvoðu vöruna alltaf í höndunum eftir notkun.
- Ekki nota stálull eða annað sem getur rispað yfirborðið. Uppþvottalögur gæti haft áhrif á yfirborðið.
- Botninn er aðeins íhvolfur þegar hann er kaldur en þenst út og verður flatur þegar hann hitnar. Leyfðu vörunni alltaf að kólna áður en hún er þrifin. Þannig nær botninn að ná lögun sinni aftur og þetta kemur í veg fyrir að botninn verði ójafn.

Gott að vita

- Pannan hentar öllum tegundum af helluborðum og ofnum.
- Hún er með Teflon® Professional viðloðunarfría húð og því hægt að steikja á henni með lítilli eða jafnvel engri steikingarolíu.
- Aðeins nota viðar- eða plastáhöld án hvassra brúna.
- Þegar pannan er notuð á spanhellu, notaðu þá hellu sem er jafnstór eða minni að þvermáli til að ná sem bestum árangri.

- Aldrei þurrka pönnuna með því að láta hana hitna á hellu, hún skekkist við ofhitnun og viðloðunarfría húðin tapar eiginleikum sínum.
- Hafðu í huga að handföngin hitna við notkun. Notaðu ávallt pottaleppa þegar pannan er færð eða lokið tekið af.
- Ráðlagt er að lyfta pönnunni þegar hún er færð á helluborðinu til að komi í veg fyrir að hún rispi helluborðið.
- Notaðu pönnuna á hellu sem er jafnstór eða minni að þvermáli til að spara orku.
- Ef þú lendir í vandræðum með vöruna hafðu samband við IKEA verslun/þjónustufulltrúa eða kíktu á www.ikea.is.

Norsk

Rengjoring

- Vask opp for hånd og tørk av kjelen før første gangs bruk.
- Kjelene bør alltid vaskes opp for hånd.
- Ikke bruk stålull eller annet som kan ripe belegget. Selv maskinoppvaskmiddel kan påvirke overflaten.
- Bunnen er noe konkav i kald tilstand, men utvider seg av varmen og blir rett. La derfor alltid kjelen kjølnes før du rengjør den. Da får bunnen tilbake formen sin og blir ikke ujevn.

Godt å vite

- Pannen kan brukes på alle typer koketopper og i ovnen.
- Den har slippbelegg fra Teflon® Professional, som gjør at du kan lage mat uten eller med lite fett eller olje.
- Bruk kun redskaper i tre eller plast uten skarpe kanter.
- Når du bruker pannen på en induksjonsplate, bør du bruke den på en sone med samme diameter som pannen for best mulig prestasjon.

- Ikke la pannen koke tørr, siden overoppheting gjør bunnen skjev og slippbelegget mister egenskapene sine.
- Tenk på at håndtakene blir varme når pannen er i bruk. Bruk alltid grytekluter når du flytter pannen eller løfter på lokket.
- Løft alltid panna når du flytter den på en glasskeramisk platetopp, så unngår du å ripe platetoppen.
- Bruk pannen på en koketopp med den samme eller mindre diameter for å spare strøm.
- Dersom du har problemer med produktet, kontakt ditt nærmeste IKEA-varehus/ Kundeservice eller besøk IKEA.no

Suomi

Puhdistus

- Pese ja kuivaa astia ennen käyttöönottoa.
- Astia on pestävä aina käsin.
- Älä käytä teräsvillaa tai muuta vastaavaa, joka voi naarmuttaa pintaa. Myös konetiskiaine voi vahingoittaa 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

- Pannu sopii käytettäväksi kaikentyyppisillä liesillä ja uunissa.
- Pannussa on tarttumaton Teflon®Platinum -pinnoite, jonka ansiosta voit laittaa ruokaa ilman rasvaa tai käyttäen vain vähäistä määrää ruokarasvaa tai öljyä.
- Käytä vain puisia tai muovisia ruoanlaittovälineitä, joissa ei ole teräviä reunoja.
- Kun käytät pannua induktiokeittolevyllä, se toimii parhaiten, jos induktioalue on halkaisijaltaan samankokoinen kuin pannu.
- Älä anna ruoan kiehua kuiviin, sillä

ylikuumenemisen seurauksena pohjasta tulee kiero ja pinnoitteen ominaisuudet (tarttumattomuus) heikkenevät.

- Muista aina, että kädensijat kuumenevat käytettäessä pannua liedellä tai uunissa, joten käytä aina patalappua siirtäessäsi astiaa tai avatessasi kantta.
- Estääksesi keraamisen keittotason naarmuuntumisen, nosta aina pannua sitä liikutellessasi.
- Säästät energiaa käyttämällä keittolevyä, joka on halkaisijaltaan samankokoinen tai pienempi kuin pannu.
- Jos tuotteessa ilmenee ongelmia, ota yhteyttä lähimpään IKEA-tavarataloon tai -asiakaspalveluun tai katso lisätietoja osoitteesta www.IKEA.fi.

Svenska

Rengöring

- Handdiska och torka av kärlet före första användning.
- Kärlet bör alltid handdiskas.
- Använd inte stålull eller annat som kan repa beläggningen. Även maskindiskmedel kan påverka ytan.
- Bottnen är något konkv i kallt tillstånd, men utvidgar sig av värmen och blir plan. Låt därför alltid kärlet svalna innan det rengörs. Då återtar bottnen sin form och blir inte ojämn.

Bra att veta

- Kärlet kan användas på alla typer av spisar samt i ugn.
- Kärlet har non-stick beläggning av Teflon®Professional, vilket gör att du kan laga mat utan eller med en liten mängd matfett eller olja.
- Använd trä- eller plastredskap utan skarpa kanter.

- Använder du kärlet på en induktionshäll blir funktionen bäst om kärlet har samma diameter som induktionszonen.
- Låt inte kärlet koka torrt eftersom överhettningen gör att botten blir skev och beläggningen mister sina non-stick egenskaper.
- Tänk på att handtagen blir varma vid användning på spis och i ugn. Använd alltid grytlappar när kärlet flyttas och locket lyfts av.
- Lyft alltid kärlet när det flyttas på en glaskeramikhäll, annars kan hällen repas.
- Använd kärlet på en spisplatta med samma eller mindre diameter som kärlet, det sparar energi.
- Om det uppstår problem med produkten - kontakta närmaste IKEA varuhus/kundtjänst eller besök www.ikea.com.

Česky

Mytí

- Před prvním použitím výrobek ručně umyjte a pečlivě osušte.
- Doporučujeme výrobek po použití mýt pouze ručně.
- Nepoužívejte drátěnku ani jiné drsné materiály, které by mohly poškodit povrch. Prášek do myčky může povrch také poškodit.
- Dno je mírně vyduté, po zahřátí se vyrovná. Nádobí nechte před mytím nejprve vychladnout. Dno získá svůj původní tvar a zabrání se tím také jeho zdeformování.

Důležité informace

- Pánev je vhodná k použití na všech typech varných desek i v troubě.
- Je opatřena nepřilnavým povrchem Teflon®Professional, díky kterému nemusíte používat žádný tuk ani olej, popřípadě jen velmi malé množství.
- Používejte pouze dřevěné nebo plastové nástroje bez ostrých hran.

- Pokud vaříte na indukční varné desce, pro nejlepší efektivitu vaření použijte nádobí o stejném průměru jako má indukční zóna.
- Nenechávejte pánev na zapnuté plotýnce, pokud na ní nevaříte. Může dojít k zdeformování dna a oloupání nepřilnavého povrchu.
- Mějte na paměti, že držadla se při použití zahřívají. Vždy používejte chňapky, při přemísťování pánve i poklice.
- Když s nádobím po sklokeramické desce pohybujete, vždy jej nadzvedávejte. Předejdete tak riziku poškrábání.
- Pánev pokládejte na varnou zónu o stejném nebo menším průměru – ušetříte tím energii.
- Pokud nastanou jakékoliv potíže, kontaktujte Služby zákazníkům v nejbližším obchodním domě IKEA nebo navštivte www.IKEA.cz

Español

Limpieza

- Lavar este recipiente a mano y secar antes de usar por primera vez.
- Se recomienda lavar este recipiente siempre a mano.
- No usar estropajo u otros productos abrasivos que dañen la superficie. Incluso los detergentes del lavavajillas pueden dañarla.
- La base fría es ligeramente cóncava, aunque con el calor se dilata y aplana. Se recomienda dejar que el recipiente se enfríe antes de limpiarlo para que la base recupere su forma y no se vuelva irregular.

Información importante

- Esta batería de cocina es adecuada para usar con todo tipo de placas y en el horno.
- Viene provista con un revestimiento antiadherente Teflon®Professional. Esto significa que se puede cocinar con muy poca o ninguna cantidad de aceite o grasa.

- Utilizar sólo utensilios de madera o plástico sin bordes afilados.
- Si se utiliza una placa de inducción, usar los recipientes de esta batería en una zona de inducción cuyo diámetro sea igual o inferior para mejor rendimiento.
- No permitir que un recipiente al fuego se quede sin líquidos, porque la base puede deformarse y el revestimiento perder sus propiedades antiadherentes al verse sometido a una temperatura excesiva.
- Tener presente que las asas se calientan cuando un recipiente está en el fuego. Usar siempre manoplas para mover los recipientes.
- Para evitar rayar la vitrocerámica, levanta siempre los recipientes para moverlos.
- Usar los recipientes en zonas de cocción con el mismo diámetro o inferior para ahorrar energía.
- Si tienes algún problema con el producto, por favor ponte en contacto con tu tienda IKEA más cercana/Servicio de Atención al Cliente o visita www.ikea.es.

Italiano

Pulizia

- Lava a mano, sciacqua e asciuga bene il prodotto appena acquistato.
- Lava a mano il prodotto dopo l'uso.
- Non usare lana d'acciaio o altre cose che possono graffiare il rivestimento. Anche il detersivo per lavastoviglie può danneggiarlo.
- Il fondo è leggermente concavo quando è freddo, ma si appiattisce quando si scalda. Lascia raffreddare le pentole prima di lavarle, così il fondo riacquista la sua forma e diminuisce il rischio che si deformi con l'uso.

Utile da sapere

- Questa bisticchiera si può usare su tutti i tipi di piani cottura e nel forno.

- La bisticchiera è dotata di rivestimento antiaderente Teflon®Professional, che permette di cucinare senza o con pochi grassi.
- Usa solo utensili in legno o in plastica senza bordi affilati.
- Per ottenere risultati ottimali, su un piano cottura a induzione usa la bisticchiera su una zona a induzione di diametro uguale.
- Assicurati che il liquido di cottura non si asciughi, poiché la base si deformerebbe surriscaldandosi e il rivestimento perderebbe la sua proprietà antiaderente.
- Tieni presente che i manici si scaldano quando usi la bisticchiera. Utilizza sempre le presine per spostarla e per sollevare il coperchio.
- Quando sposti la bisticchiera su un piano cottura in vetroceramica, sollevala sempre per evitare di graffiare il piano.
- Usa la bisticchiera su una piastra con un diametro uguale o inferiore, così risparmi energia.
- Se il prodotto presenta dei problemi, contatta il più vicino negozio IKEA/Servizio Clienti, oppure consulta il sito www.IKEA.com

Magyar

Tisztítás

- A terméket első használat előtt kézzel mosd el és alaposan töröld szárazra.
- Mindig kézzel mosd el a terméket.
- Ne használj fém, vagy más olyan eszközt, mely a felületet megkarcolhatja. Egyes szemcsés súrolószerek szintén felsérthetik a bevonatot.
- A hideg felület enyhén homorú, mely melegedés közben kisimul. Tisztítás előtt hagyd az edényt kihűlni. Így az visszanyeri eredeti formáját.

Jó tudni

- Az edény minden típusú főzőlapon és sütőben is használható.

- Teflon® Professional tapadásmentes bevonattal van ellátva, ezért zsiradék nélkül, vagy nagyon kevés zsiradékkal készíthetsz ételt benne.
- Csak fa vagy műanyag, éles peremek nélküli eszközöket használj.
- Ha indukciós főzőlapon használod, a legjobb hatás érdekében válassz olyan indukciós zónát, melynek átmérője megegyezik az edény átmérőjével.
- Ne forrald szárazon, mert a túlmelegedéstől az edény alja elferdülhet és bevonata elveszti tapadásmentes tulajdonságait.
- Tartsd szem előtt, hogy a használat közben a fogantyúk felmelegszenek. Mindig használj edényfogót, amikor az edényt mozgatod, vagy felemeled a fedőt.
- Mindig megemelve helyezd rá az edényt az üvegkerámia főzőlapra, hogy elkerüld a főzőlap megkarcolását.
- Az edényt a tűzhely azonos, vagy az edényénél kisebb átmérőjű lángján/főzőfelületén használd, így energiát takaríthatsz meg.
- Ha bármi problémád lenne a termékkel kapcsolatban, lépj kapcsolatba a legközelebbi IKEA áruház vevőszolgálatával, vagy látogass el a www.IKEA.hu weboldalra.

Polski

Mycie

- Przed pierwszym użyciem umyj ręcznie i wysusz naczynie.
- Zawsze myj je ręcznie po każdym użyciu.
- Nie używaj ostrych zmywaków ani detergentów do zmywarek, bo mogą uszkodzić powierzchnię naczynia.
- Zimna podstawa jest lekko wklęsła, ale podgrzana rozszerza się tworząc płaską powierzchnię. Przed myciem naczynie musi wystygnąć. Pozwoli to podstawie odzyskać jej pierwotny kształt i zapobiegnie odkształceniom.

Dobrze wiedzieć

- Patelnia nadaje się do stosowania na wszystkich rodzajach płyt kuchennych oraz w piekarniku.
- Ma powłokę nieprzywierającą Teflon®Professional, co oznacza, że można gotować potrawy na niewielkiej ilości tłuszczu lub w ogóle bez tłuszczu.
- Używaj wyłącznie drewnianych lub plastikowych przyborów, bez ostrych krawędzi.
- W przypadku płyty indukcyjnej najlepszy rezultat uzyskasz stawiając patelnię na strefie o tej samej średnicy co patelnia.
- Nie dopuść do całkowitego wygotowania, ponieważ na skutek przegrzania dno może ulec wypaczeniu, a powłoka traci swoje właściwości nieprzywierające.
- Pamiętaj, że uchwyty się nagrzewają. Do przenoszenia garnka lub podnoszenia pokrywki zawsze używaj łąpek do garnków.
- Zawsze podnoś naczynie, kiedy chcesz je przestawić na szklanej płycie ceramicznej, aby nie zarysować powierzchni.
- Aby oszczędzić energię stawiaj patelnię na polu o tej samej średnicy lub mniejszym.
- W razie jakichkolwiek problemów skontaktuj się z najbliższym sklepem IKEA/Działem Obsługi Klienta lub odwiedź stronę www.ikea.com.

Eesti

Puhastamine

- Enne esmakordset kasutamist pese toodet käsitsi ja kuivata hoolikalt.
- Pese toodet peale kasutamist alati käsitsi.
- Ära kasuta teraskäsna või muid vahendeid, mis võivad pinnale kriimustusi tekitada. Nõudepesumasinas pesemine ja nõudepesumasinate kasutatavad pesuvahendid võivad pinda kahjustada.
- Põhi on külmana kergelt nõgus, kuid muutub kuumenedes lamedaks. Lase tootel alati

enne puhastamist maha jahtuda. See aitab põhjal oma kuju säilitada ja nii väldid selle ebaühtlaseks muutumist.

Good to know

- Pann sobib kasutamiseks igat tüüpi pliidiplaadil ja ahjus.
- Panni Teflon® Professional nakkumisvastane kate tähendab, et saate toitu valmistada vähese rasvainega või üldse ilma.
- Kasutage vaid teravate äärteta plast- või puulabidat.
- Kui kasutate toodet induktsioonpliidil, saate parima tulemuse kasutades seda plaadil, mille läbimõõt on võimalikult sarnane toote omale.
- Ärge kuumutage panni kuival, kuna pannipõhi võib liigsest kuumusest moonduda ja kaotab nakkumisvastased omadused.
- Pidage meeles, et käepide muutub kasutamise ajal kuumaks. Kasutage alati pajalappe, kui panni liigutate või selle kaant tõstate.
- Keraamilisel pliidil tõstke alati panni selle liigutamiseks, et vältida kriimustusi.
- Energia säästmiseks kasutage panni alati sama läbimõõduga või väiksemal pliidiplaadil.
- Kui teil tekib tootega probleeme, võtke ühendust lähima IKEA poe klienditeenindusega või külastage kodulehte www.ikea.com.

Latviešu

Tīrīšana

- Pirms pirmās lietošanas reizes ar rokām nomazgājiet un kārtīgi noslaukiet.
- Preci ieteicams mazgāt ar rokām uzreiz pēc lietošanas.
- Neizmantojiet metāla sūklīšus un citus priekšmetus, kas varētu saskrāpēt nepiedegošo pārklājumu. Virsmu var bojāt arī trauku mazgājamais līdzeklis.
- Atdzīsusi pamatne var būt nedaudz ieliekusies, taču tā izlīdzinās, kad tiek pakļauta siltuma

ietekmei. Pirms piederumu mazgāšanas tiem jāļauj atdzist, lai tie atgūtu savu formu un ar laiku nedeformētos.

Noderīga informācija

- Pannu paredzēts izmantot uz visu veidu plīts virsmām, kā arī cepeškrāsnīs.
- Tai ir Teflon® Professional nepiedegošs pārklājums, kas nozīmē, ka jūs varat gatavot ēdienu mazā taukvielu daudzumā vai bez tām.
- Izmantojiet tikai koka vai plastmasas rīkus bez asām malām.
- Lietojot uz indukcijas plīts, ieteicams lietot uz virsmas ar tādu pašu diametru kā pannai.
- Pārliecinieties, ka pannā vienmēr ir šķidrums, jo gatavošana sausā traukā var sabojāt tās nepiedegošo pārklājumu.
- Ņemiet vērā, ka gatavošanas laikā rokturis sakarst, tāpēc to drīkst pārvietot tikai ar virtuves cimdiem.
- Izmantojot uz keramiskās virsmas, pārvietojot vienmēr paceliet pannu, lai nesaskrāpētu virsmu.
- Lai ietaupītu enerģiju, novietojiet uz tāda paša vai mazāka izmēra plīts riņķa.
- Ja jums radušies kādi jautājumi par precī, sazinieties ar IKEA veikalu/klientu apkalpošanas centru vai apmeklējiet www.ikea.com.

Lietuvių

Valymas

- Prieš naudodami pirmą kartą, išplaukite rankomis ir kruopščiai nusauskite.
- Rekomenduojame visada plauti gaminį rankomis po naudojimo.
- Nenaudokite plieno vilnos ar kitokių priemonių, kurios gali pažeisti paviršių. Indų plovikliai taip pat gali jį sugadinti.
- Dugnas gali šiek tiek išsigaubti, kai atvėsta,

tačiau įkaitinus jis vėl išsitiesina. Būtina palikti atvėsti prieš plaunant. Taip dugnas vėl įgaus savo formą ir neatsiras nelygumų.

Naudinga žinoti

- Indas yra skirtas visoms kaitlentėms, orkaitėms.
- Jis padengtas nepridegančia „Teflon® Professional“ danga, todėl užtenka labai mažai aliejaus (riebalų) ar visai nereikia.
- Naudokite tik neaštrius medinius /plastikinius įrankius.
- Jei kaitlentė indukcinė, geriausio rezultato pasieksite maistą ruošdami ant kaitvietės, kurios skersmuo yra toks pat, kaip maisto ruošimo indo dugno.
- Maisto ruošimo indui perkaitus, neprideganti danga praranda savo savybes, todėl nepalikite tuščio indo ant karštos kaitvietės.
- Rankenos / dangtis gali įkaisti, todėl naudokite puodkėles.
- Jei tai stiklo keramikos kaitlentė, indą visada kilstelėkite nuo paviršiaus norėdami nuimti, kad nesubraižytumėte kaitlentės.
- Ruošiant valgį ant elektrinės kaitvietės, kurios skersmuo yra toks pat, kaip maisto ruošimo indo dugno, taupoma elektra.
- Kilus klausimų kreipkitės į IKEA parduotuvės Pirkėjų aptarnavimo skyrių, apsilankykite www.IKEA.lt

Portugues

Limpeza

- Antes de usar este produto pela primeira vez, lave-o à mão e seque-o bem.
- Lave sempre o produto à mão após o uso.
- Não use palha-d'aço ou outro produto que possa riscar a camada anti-aderente. O detergente para loiça também pode estragar a superfície.
- A base é ligeiramente côncava quando fria, mas expande-se até tornar-se plana quando

aquecida. Deixe sempre arrefecer o utensílio antes de o limpar. Isto permitirá à base recuperar a sua forma original, evitando que se deforme.

Convém saber

- A frigideira é própria para todos os tipos de placas e para o forno.
- Tem revestimento antiaderente Teflon®Platinum, que lhe permite cozinhar com muito pouca ou nenhuma gordura.
- Use apenas utensílios de madeira ou plástico sem rebordos afiados.
- Quando utilizar a frigideira numa placa de indução, para melhor desempenho, coloque-a numa zona de indução com diâmetro igual à sua base.
- Não deixe ao lume sem conteúdo, pois a base pode deformar-se com o sobreaquecimento e o revestimento perde as suas propriedades antiaderentes.
- Tenha em atenção de que as pegas aquecem durante o uso, por isso, use sempre luvas para mover a frigideira ou para levantar a tampa.
- Levante sempre a frigideira ao deslocá-la sobre a placa vitrocerâmica para evitar riscá-la.
- Use a frigideira num bico com diâmetro igual ou inferior à sua base para poupar energia.
- Se tiver algum problema com o produto, contacte a sua loja IKEA/Serviço de Apoio ao Cliente, ou visite www.ikea.pt.

Româna

Curățare

- Spală, clătește și usucă cu grijă acest produs înainte să îl folosești pentru prima dată.
- Întotdeauna spală produsul manual după folosire.
- Nu folosi bureți de sârmă sau substanțe abrazive care pot zgâria vasele. Detergentul pentru vase poate deteriora suprafața acestora.

- 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.

Bine de știut

- Tigaia poate fi folosită pe orice tip de plită și în cuptor.
- Tigaia are un strat Teflon® Professional non-aderent,
- așa că poți găti fără ulei sau cu o cantitatea foarte mică.
- Folosește doar ustensile din lemn sau plastic fără margini ascuțite.
- Când folosești produsul pe o plită cu inducție, este cel mai bine să fie folosită pe o zonă cu inducție cu diametrul egal cu cel al produsului.
- Nu lăsa tigaia goală pe foc, deoarece baza se poate supraîncălzi și își pierde proprietățile non-aderente.
- Mânerele devin fierbinți atunci când tigaia este pe foc. Folosește mânuși pentru gătit când muți tigaia sau ridici capacul.
- Folosește tigaia pe o zonă de gătit cu diametrul egal sau mai mic decât al tigăii pentru a economisi energie.
- Dacă ai probleme cu acest produs, contactează-ne sau intră pe www.IKEA.ro.

Slovensky

Údržba

- Pred prvým použitím výrobok ručne umyte a opatrne osušte.
- Výrobok odporúčame po každom použití umývať ručne.
- Nepoužívajte drôtenku, ani nič iné, čo by mohlo poškodiť nelepivý povrch. Prípravok do umývačky riadu tiež môže poškodiť povrch.
- V studenom stave je dno mierne vypuklé,

teplom sa rozťahne a vyrovná. Predtým, ako nádoby umyjete, nechajte ich vychladnúť a dno získa svoj pôvodný tvar. Tak sa aj po dlhodobom používaní zachová pôvodný tvar nádoby.

Užitočné informácie

- Panvicu možno používať na všetkých druhoch varných dosiek a v rúre.
- Má nelepivú vrstvu Teflon®Professional, ktorá umožňuje prípravu jedla s malým množstvom alebo celkom bez tuku alebo oleja.
- Používajte iba drevené alebo plastové kuchynské náradie bez ostrých hrán.
- Keď riad používate na indukčnej doske, používajte kvôli optimálnemu výkonu indukčnú zónu s rovnakým priemerom ako má riad.
- Panvicu nenechávajte na zapnutom sporáku nasucho. Dno sa prehriatím poškodí a povrch stratí nelepivosť.
- Pri presúvaní panvice a dvíhaní pokrievky vždy používajte chňapku.
- Pri posúvaní na sklokeramickej doske panvicu vždy nadvihnite, aby ste dosku nepoškriabali.
- Panvicu používajte na platni s rovnakým alebo menším priemerom. Ušetríte tak energiu.
- Ak máte s výrobkom akýkoľvek problém, kontaktujte váš najbližší obchodný dom IKEA/ Zákaznícke centrum alebo navštívte www.ikea.com.

Български

Почистване

- Преди да ползвате съда за първи път, го измийте на ръка и внимателно го подсушете.
- Винаги измивайте продукта на ръка след употреба.
- Не използвайте телена гъба или друго нещо, което може да надраска повърността.
- 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

- Тиганът може да се използва върху всички видове котлони и във фурната.
- Дъното на тигана е с незалепващо покритие Teflon®Professional, което ви позволява да пригответе храна с малко или без никаква мазнина или олио.
- Използвайте само дървени или пластмасови прибори за готвене със заоблени ръбове.
- За най-ефикасна употреба на съда върху индукционен плот, използвайте го върху нагревателна зона със същия диаметър.
- Не оставяйте празен тигана върху горещ котлон, тъй като дъното може да се деформира, а незалепващото покритие да загуби качествата си.
- Имайте предвид, че дръжките на тигана се нагорещават при готвене. Винаги използвайте ръкохватки, когато премествате тигана или вдигате капака.
- Винаги повдигайте тигана, ако го местите върху стъклокерамичен котлон, за да избегнете надраскване.
- Използвайте върху котлони с еднакъв или по-малък диаметър от този на дъното на тигана, за да се спести енергия.
- При проблем с продукта се свържете с отдел Обслужване на клиенти в най-близкия магазин на ИКЕА или посетете www.ikea.bg.

Hrvatski

Čišćenje

- Prije prve uporabe proizvod operite ručno i pažljivo ga osušite.
- Nakon uporabe uvijek ručno operite proizvod.

- Ne koristite čeličnu žicu ili ostalo što može oštetiti premaz. Deterdžent za perilicu posuđa može oštetiti površinu.
- Dno je malo udubljeno kada je ohlađeno, ali se širi i izravna kada se ugrije. Proizvod uvijek ostavite da se ohladi prije čišćenja. Time se dno vraća u svoj oblik, a dno uporabom neće postati neujednačeno.

Dobro je znati

- Ova se tava može koristiti na svim vrstama kuhališta i u pećnicama.
- Tava je presvučena Teflon® Professional neprianjajućim slojem. To znači da se hrana može kuhati na malo ulja ili masti ili bez njih.
- Koristiti samo drveni ili plastični kuhinjski pribor bez oštih rubova.
- Kada se tava koristi na indukcijskom kuhalištu, koristiti je na zoni promjera jednakog promjeru tave za najbolje rezultate kuhanja.
- Hrana u posuđu nikad ne smije iskuhati jer se dno izobličiti kad se pregrije, a sloj izgubi svoja neprianjajuća svojstva.
- Drške se užare tijekom upotrebe. Uvijek koristiti rukavice kod premještanja ili podizanja tave.
- Uvijek podignuti tavu prilikom premještanja na staklenokeramičko kuhalište kako se kuhalište ne bi oštetilo.
- Koristiti tavu s promjerom istim ili sličnim promjeru kuhališta za uštedu energije.
- U slučaju bilo kakvih problema s proizvodom, kontaktirati najbližu robnu kuću IKEA/Službu za kupce ili posjetiti www.ikea.com.

Ελληνικά

Καθαρισμός

- Πριν χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν για πρώτη φορά, πλύντε το στο χέρι και στεγνώστε το προσεκτικά.
- Μετά την χρήση, πλένετε πάντα το προϊόν με το χέρι.

- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικό σφουγγαράκι ή κάτι άλλο που θα μπορούσε να γδάρει την επένδυση. Το απορρυπαντικό του πλυντηρίου των πιάτων μπορεί να επηρεάσει την επιφάνεια.
- Η βάση έχει ελαφρώς κοίλο σχήμα όταν είναι κρύα, αλλά επεκτείνεται και γίνεται επίπεδη όταν ζεσταίνεται. Αφήνετε το προϊόν να κρυώσει πριν το καθαρίσετε. Αυτό επιτρέπει στην βάση να επανέλθει στο αρχικό της σχήμα και βοηθά, ώστε να προλαμβάνεται η αλλαγή του σχήματός της με την χρήση.

Τι πρέπει να γνωρίζετε

- Το τηγάνι είναι κατάλληλο για χρήση σε όλους τους τύπους εστιών και σε φούρνο.
- Είναι εφοδιασμένο με την αντικολλητική επένδυση Teflon® Professional. Αυτό σημαίνει, ότι μπορείτε να μαγειρεύετε με λίγο ή και με καθόλου λίπος ή λάδι.
- Χρησιμοποιείτε μόνο ξύλινα ή πλαστικά εργαλεία κουζίνας χωρίς αιχμηρές άκρες.
- Όταν χρησιμοποιείτε το σκεύος σε μία επαγωγική εστία, για καλύτερη απόδοση χρησιμοποιήστε το σε μία επαγωγική ζώνη με την ίδια διάμετρο με το σκεύος.
- Μην αφήνετε ποτέ το σκεύος να θερμαίνεται χωρίς περιεχόμενο, δηλαδή «να στεγνώσει», διότι τότε ο πάτος του σκεύους σκεβρώνει και η αντικολλητική επένδυση χάνει τις ιδιότητές της όταν υπερθερμαίνεται.
- Να έχετε υπόψη σας ότι τα χερούλια θερμαίνονται όταν το σκεύος χρησιμοποιείται. Για να το μετακινήσετε ή να σηκώσετε το καπάκι, να χρησιμοποιείτε πάντα πιάστρες.
- Πάντα να ανασηκώνετε το σκεύος όταν το μετακινείτε πάνω σε μια γυάλινη κεραμική εστία για να αποφύγετε τυχόν γρατζουνιές.
- Χρησιμοποιείτε το τηγάνι σε μία εστία με την ίδια ή μικρότερη διάμετρο ώστε να εξοικονομείτε ενέργεια.
- Αν έχετε οποιοδήποτε πρόβλημα με το προϊόν, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το Τμήμα

Εξυπηρέτησης Πελατών του πλησιέστερου καταστήματος ΙΚΕΑ ή επισκεφθείτε την ιστοσελίδα www.ikea.com.

Русский

Уход

- Перед первым использованием вымойте изделие вручную и вытрите насухо.
- После использования мойте изделие вручную.
- Не пользуйтесь металлической мочалкой и другими средствами, которые могут поцарапать покрытие. Моющее средство для посудомоечной машины также может повредить поверхность.
- Основание изделия слегка вогнутое, но при нагревании оно выравнивается. Не мойте посуду сразу после использования, дайте ей остыть. Дно восстановит прежнюю форму и не деформируется.

Полезная информация

- Эту сковороду можно использовать на всех типах варочных панелей и в духовке.
- Благодаря антипригарному покрытию Teflon® Professional можно готовить с небольшим количеством масла или совсем без масла.
- Используйте только деревянные или пластиковые принадлежности без острых краев.
- При использовании на индукционной плите для оптимального результата следует ставить сковороду на индукционную зону аналогичного диаметра.
- Не оставляйте пустую посуду на горячей плите, дно посуды может деформироваться, а покрытие может утратить антипригарные свойства.
- Во время использования ручки нагреваются, пользуйтесь прихваткой.

- Всегда поднимайте посуду при перемещении ее на стеклокерамической варочной панели, чтобы не поцарапать поверхность.
- Используя конфорку, которая по диаметру равна или меньше диаметра дна посуды, вы экономите энергию.
- Если у вас возникли проблемы с изделием, обратитесь в магазин ИКЕА/отдел ИКЕА Сервис или зайдите на сайт www.ikea.ru.

українська

Чищення

- Перед першим використанням помийте виріб вручну та ретельну висушіть.
- Завжди мийте виріб вручну після використання.
- Не користуйтеся металевим скребком або будь-чим, що може подряпати покриття. Засіб для посудомийних машин може вплинути на поверхню.
- Основа виробу злегка увігнута, проте при нагріванні вона вирівнюється. Почекайте, поки посуд охолоне, перш ніж мити його. Це дає змогу дну відновити свою форму та допомагає запобігти його деформуванню після тривалого використання.

Корисно знати

- Сковорідку можна використовувати на всіх видах плит та духовок.
- Вона має антипригарне покриття Teflon® Professional, що дає змогу готувати страви з малою кількістю жиру або олії чи взагалі без них.
- Використовуйте лише дерев'яне або пластикове кухонне приладдя без гострих країв.
- Для оптимального використання посуду на індукційній плиті ставте його на індукційну зону такого самого діаметра, як його дно.
- Слідкуйте, щоб рідина в посуді не википала

повністю, адже перегрів призведе до деформування дна, а покриття втратить антипригарні властивості.

- Не забувайте, що під час приготування їжі ручки казанка дуже нагріваються. Завжди використовуйте прихватки, коли переставляєте гарячий посуд або підіймаєте кришку.
- Підіймайте посуд, коли рухаєте його склокерамічною поверхнею, щоб не залишати подряпин на плиті.
- Для заощадження енергії використовуйте посуд на конфорці такого самого або меншого діаметра.
- У разі виникнення будь-яких проблем зверніться до найближчого магазину або центру обслуговування клієнтів IKEA або зайдіть на сайт www.ikea.com.

Srpski

Čišćenje

- Pre prve upotrebe, proizvod ručno operi i dobro osuši.
- Uvek ručno operi proizvod posle upotrebe.
- Ne koristi žicu niti bilo šta drugo što može oštetiti površinu.
- Deterdžent za mašinsko pranje suđa može oštetiti površinu. Dok je hladno, dno je blago udubljeno, ali se ispravi čim se zagreje. Uvek ostavi sud da se ohladi pre čišćenja. To omogućava dnu da povrati oblik i sprečava ga da se iskrivi.

Korisne informacije

- Ovaj tiganj pogodan je za upotrebu na svim vrstama grejnih ploča i u pećnici.
- Tiganj ima Teflon®Professional neprianjajući sloj, zahvaljujući kojem se hrana može pripremiti s malo masti ili ulja ili bez njih.
- Upotrebljavaj samo drveni ili plastični pribor bez oštrih ivica.

- Ako koristiš posuđe na indukcijskoj grejnoj ploči, radi najboljih rezultata koristi ga samo na indukcijskoj zoni istog prečnika.
- Ne ostavljaj prazan tiganj na vatri jer će se dno iskriviti od pregrevanja, a neprianjajući sloj izgubiće svoja svojstva.
- Imaj na umu da se ručke zagrevaju tokom upotrebe tiganja. Uvek se služi kuhinjskim rukavicama kada premeštaš tiganj ili kada podižeš poklopac.
- Uvek podigni posuđe kada ga premeštaš po staklokeramičkoj grejnoj ploči da je ne ogrebeš.
- Tiganj upotrebljavaj na grejnoj ploči istog ili manjeg prečnika da uštediš energiju.
- Ako imaš poteškoća s proizvodom, obrati se najbližoj robnoj kući IKEA, Odeljenju za kupce ili poseti www.ikea.com.

Slovenščina

Čiščenje

- Pred prvo uporabo izdelek ročno pomij in dobro osuši.
- Po vsaki uporabi izdelek vedno pomij ročno.
- Za čiščenje ne uporabljaj jeklene volne ali čistilnih sredstev, ki bi lahko poškodovala površino. Prašek za pomivalne stroje lahko poškoduje površino posode.
- Ko je hladno, je dno posode rahlo izbočeno, ko pa se segreje, se razširi in zravna. Posodo pred čiščenjem pusti, da se ohladi. S tem omogočiš, da se dno povrne v svojo prvotno obliko in hkrati preprečiš, da bi sčasoma postalo neravno.

Dobro je vedeti

- Ponev je primerna za vse vrste kuhalnikov in pečic.
- Ponev je prevlečena s Teflon® slojem proti sprijemanju, zato lahko hrano pripravljaš z malo ali brez maščobe oziroma olja.
- Pri kuhanju uporabljaj samo leseni ali plastični pribor brez ostrih robov.

- Pri kuhanju na indukcijskem kuhalniku dosežeš najboljši učinek, če uporabiš kuhalno polje, ki ima enak premer kot dno posode.
- Tekočina v ponvi naj nikoli povsem ne povre, saj se lahko dno na premočni vročini skrivi, sloj proti sprijemanju pa izgubi svoje značilnosti.
- Ne pozabi, da se ročaji med kuhanjem zelo segrejejo. Pri rokovanju s ponvijo ali pokrovom vedno uporabljaj kuhinjske prijemalke.
- Ko posodo premikaš po steklokeramični kuhalni plošči, jo vedno privzdigni, da se površina ne opraska.
- Če ponev uporabljaš na kuhališču, ki ima enak ali manjši premer kot dno ponve, porabiš manj energije.
- V primeru kakršnihkoli težav z izdelkom se obrni na najbližjo trgovino IKEA/Službo za pomoč kupcem ali obiži spletno stran www.IKEA.com.

Türkçe

Temizleme

- Bu ürünün ilk kullanımından önce, elde yıkayın ve dikkatlice kurulaşın.
- Ürünü kullandıktan sonra her zaman elde yıkayın.
- Çelik ovma teli veya kaplamayı çizebilecek herhangi bir madde kullanmayın. Bulaşık deterjanı yüzeyi etkileyebilir.
- Taban, hafif bir şekilde içbükeydir ancak ısındığında yassılaşıır. Temizlemeden önce her zaman ürünün soğumasını bekleyin. Böylece, taban kendi şeklini geri kazanır ve pürüzlü bir yüzey oluşumunu önler.

Bilmekte fayda var

- Bu tava tüm ocak ve fırınlarda kullanıma uygundur.
- Teflon® yapışmaz kaplamaya sahiptir. Böylece yemekleri daha az yağ kullanarak veya hiç yağ koymadan pişirebilirsiniz.

- Sadece tahta veya sivri uçları olmayan plastik araç-gereçler kullanınız.
- Tencere ve tavaları indüksiyon ocak üzerinde kullanırken, en iyi performans için tencere, aynı çapa sahip bir indüksiyon bölgesi üzerinde kullanılmalıdır.
- Tavanın, içi boş halde iken ocak üzerinde kalmasına izin vermeyiniz; aşırı ısınma nedeniyle taban eğrilebilir veya kaplama, yapışmaz özelliğini kaybedebilir.
- Tavanın kullanımı sırasında kulpların ısınacağını aklınızda bulundurunuz. Tavayı hareket ettirirken veya tutarken her zaman tutacak kullanınız.
- Tencere ve tavalarınızı cam seramik ocak üzerinde hareket ettirirken, ocağı çizmekten kaçınmak için daima kaldırınız.
- Enerji tasarrufu için tavayı, aynı veya daha küçük çaptaki ocak üzerinde kullanınız.
- Ürün ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, en yakınınızdaki IKEA mağazası/Müşteri Hizmetleri ile temasa geçiniz veya www.ikea.com adresini ziyaret ediniz.

عربي التنظيف

- قبل إستعمال المنتج للمرة الأولى، إغسله باليد وجففيه بعناية.
- دائماً قومي بغسيل المنتج يدوياً بعد الإستعمال.
- لا تستخدمى الصوف المعدني أو أي شيء يمكن أن يخدش الطبقة الخارجية. سوائل التنظيف في غسالات الأطباق يمكنها أن تؤثر في السطح.
- القاعدة تكون مقعرة قليلاً عندما تكون باردة، لكنها تتمدد لتصبح منبسطة عند تسخينها. قومي دائماً بترك المنتج ليبرد قبل تنظيفه. هذا يسمح للقاعدة لتستعيد شكلها ويساعد على منعها من ألا تصبح نستوية عند الإستعمال.

من المفيد معرفته

- المقلاة مناسبة للإستخدام في جميع أنواع المواقد وفي الفرن.

- متوفرة بطبقة التيفلون® بلاتينيوم المانعة للإلتصاق، مما يعني أن بإمكانك طهي الطعام باستخدام القليل من الدهون أو الزيت أو بدونهما.
- استخدمني فقط أدوات خشبية أو بلاستيكية لا تحتوي على حواف حادة.
- عندما تستخدمني المقلاة على موقد حث حراري، ضعها على موقد له نفس قطر الأنية حتى تحسلي على أفضل النتائج.
- لا تعرّضي المقلاة للغليان وهي جافة حيث أن ذلك يجعل القاعدة غير مستوية نتيجة للتسخين الزائد فتفقد المادة المانعة للإلتصاق خصائصها.
- ضعي في اعتبارك أن الأيدي تصبح ساخنة أثناء استخدام المقلاة. أستخدمني دائماً حاملات القدور عند تحريك المقلاة أو عند رفع الغطاء.
- ارفعي دائماً المقلاة عندما تقومين بتحريكها على موقد سيراميك زجاجي حتى لا يتعرض الموقد للخدش.
- استخدمني المقلاة على موقد له نفس القطر أو أقل منه وذلك لتوفير الطاقة.
- إذا كان لديك أي مشكلة مع المنتج، فضلاً، اتصلي بأقرب معرض إيكيا/خدمة العملاء أو زوري موقعنا www.ikea.com/sa.

