

SENSUELL



Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH	5
DEUTSCH	7
FRANÇAIS	9
NEDERLANDS	11
DANSK	13
ÍSLENSKA	15
NORSK	17
SUOMI	19
SVENSKA	21
ČESKY	23
ESPAÑOL	25
ITALIANO	27
MAGYAR	29
POLSKI	31
EESTI	33
LATVIEŠU	35
LIETUVIŲ	37

PORTUGUES	39
ROMÂNĂ	41
SLOVENSKY	43
БЪЛГАРСКИ	45
HRVATSKI	47
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	49
РУССКИЙ	51
УКРАЇНСЬКА	53
SRPSKI	55
SLOVENŠČINA	57
TÜRKÇE	59
عربي	61

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.
- 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 and lifting the lid.
- Always lift the cookware when moving it

on a glass ceramic hob to avoid the risk of scratching the hob.

- 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.

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.
- Kochgeschirr auf einer Platte mit dem gleichen oder geringeren Durchmesser zu benutzen spart Energie.
- 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 Produkt bei der Benutzung auf Keramikkochfeldern zum Bewegen immer hochheben, um Kratzer auf dem Kochfeld zu vermeiden.
- Das Produkt 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.

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.
- Il s'agit d'un ustensile de cuisson et non de conservation. Les aliments qui seraient conservés de façon prolongée dans cet ustensile risquent d'abîmer son revêtement et de prendre un goût métallique.
- Pour économiser de l'énergie, utilisez l'ustensile sur une plaque du même diamètre ou d'un diamètre inférieur.

- N'oubliez pas que les poignées chauffent lorsque l'ustensile est utilisé. Servez-vous toujours de maniques pour déplacer l'ustensile chaud ou pour soulever le couvercle.
- Toujours soulever l'ustensile lorsque vous le déplacez sur une plaque vitrocéramique pour éviter de rayer la plaque.
- 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.

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.
- Gebruik de pan op een kookplaat met dezelfde of een kleinere diameter als de 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. Gebruik altijd pannenlappen.
- Til de pan altijd op wanneer je hem op een keramische kookplaat verplaatst, anders kunnen er krassen op de kookplaat ontstaan.
- 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](https://www.ikea.nl)

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

- Køkkenudstyret er egnet til brug på alle slags kogeplader.
- Det er udelukkende beregnet til tilberedning, ikke opbevaring, af madvarer. Madvarer, der opbevares i køkkenudstyret i længere tid, kan påvirke overfladen og tage smag af metallet.
- Brug køkkenudstyret på en kogeplade, der har samme eller mindre diameter end køkkenudstyret for at spare energi.
- Vær opmærksom på, at grebene bliver varme, når du bruger køkkenudstyret. Brug altid grydelapper, når du flytter eller løfter køkkenudstyret og løfter låget.

- Løft altid køkkenudstyret, når du flytter det på keramiske kogeplader, så de ikke bliver ridsede.
- Lad ikke køkkenudstyret koge tør, da bunden bliver skæv, hvis det bliver overophedet.
- Hvis du har problemer med produktet, er du velkommen til at kontakte Kundeservice i det nærmeste varehus eller gå ind på [IKEA.dk](https://www.ikea.dk).

Þrif

- Áður en varan er tekin í notkun ætti að þvo hana, skola og þurrka vandlega.
- Vöruna má setja í uppvottavél. 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 fyrir 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 eldunarílát hentar til notkunar á öllum gerðum af helluborðum.
- Eldunarílátið er aðeins hugsað til matreiðslu, ekki til geymslu á matvælum. Matvæli sem geymd eru í eldunarílatinu í lengri tíma geta haft áhrif á yfirborðið og tekið í sig málmbragð.
- Notið eldunarílátið á hellu sem er jafnstór eða minni að þvermáli til að spara orku.
- Hafið í huga að handföngin hitna við notkun á hellu. Notið ávallt pottaleppa þegar eldunarílátið er handleikið.
- Til að forðast rispur ætti alltaf að lyfta pottinum þegar hann er færður til á keramikhelluborði.

- Látið aldrei þurrsjóða í eldunarílátinu því botninn skekkist og viðloðunarfría húðin tapar eiginleikum sínum við ofhitnun.
- Ef þú lendir í vandræðum með þessa vöru hafðu þá samband við IKEA verslunina/þjónustuver eða kíktu á www.IKEA.is.

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.
- Bunken 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

- Dette produktet kan brukes på alle typer platetopper og i stekeovn.
- Det er designet eksklusivt for matlaging, ikke for oppbevaring av mat. Mat som lagres i gryter eller panner over lang tid kan påvirke produktets overflate og få en metallsmak.
- Ved å plassere produktet på en platetopp med samme eller mindre diameter, kan du spare energi.
- Husk at håndtakene blir varme under bruk. Bruk alltid grytekluter når du flytter produktet og tar av lokket.
- Løft alltid produktet når du flytter det på en glasskeramisk topp for å unngå riper i platetoppen.

- Ikke la produktet koke tørt, fordi det kan bli skjevt av overoppheting.
- Dersom du opplever problemer med produktet, kontakt ditt nærmeste IKEA-varehus / vårt Kundesenter eller besøk IKEA.no

Puhdistus

- Pese ja kuivaa astiat ennen käyttöönottoa.
- Keittoastiat ovat konepesunkestäviä. 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

- Tämä ruoanlaittoastia sopii käytettäväksi kaikenkokoisilla keittotasolla ja uunissa.
- Astia on tarkoitettu ruoanlaittoon, ei ruoan säilyttämiseen. Jos ruokaa säilytetään astiassa pitkään, pinta voi reagoida ja ruokaan tarttua metallin maku.
- Säästät energiaa käyttämällä keittolevyä, joka on halkaisijaltaan samankokoinen tai pienempi kuin astia.
- Kädensija kuumenee käytettäessä astiaa keittotasolla tai uunissa, joten käytä aina patalappua siirtäessäsi astiaa ja avatessasi kantta.

- Keraamisella keittotasolla astiaa on siirrettävä nostamalla, jotta tason lasipinta ei naarmuunnu.
- Älä anna ruoan kiehua kuiviin, sillä ylikuumenemisen seurauksena keittoastian pohjasta tulee kiero.
- Jos tuotteessa ilmenee ongelmia, ota yhteyttä lähimpään IKEA-tavarataloon tai -asiakaspalveluun tai katso lisätietoja osoitteesta [IKEA.fi](https://www.ikea.fi)

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.
- 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.

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

- Toto nádobí je vhodné pro použití na všech typech varných desek.
- Je určeno výhradně pro vaření, ne pro uchovávání potravin. Potravina, která je uložena v nádobí po delší dobu, může mít vliv na povrch nádobí a vstřebat chuť kovu.
- Používejte nádobí na varné desky se stejným nebo menším průměrem, abyste šetřili energií.
- Mějte na paměti, že rukojeti se zahřívají, když se nádobí používá. Při manipulaci s nádobím při vaření a zvedání poklice vždy používejte chňapky.
- Při posunu po sklokeramické varné desce

nádobí vždy zvedejte, abyste varnou desku nepoškrábali.

- Nikdy nenechte zcela vyvařit tekutinu v nádobí, protože by se dno mohlo zkroutit.
- Pokud máte jakýkoliv problém s výrobkem, obraťte se, prosím, na nejbližší obchodní dům IKEA/oddělení služeb zákazníkům nebo na www.IKEA.com

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.

Información importante

- Esta batería es adecuada para usar en todo tipo de placas.
- La batería está diseñada exclusivamente para cocinar, y no para guardar alimentos. Los alimentos guardados dentro de la batería por un período prolongado, pueden afectar a su superficie o adquirir sabor a metal.
- Utiliza la olla o cacerola sobre un quemador cuyo diámetro sea igual o inferior a su base para ahorrar energía.
- Ten en cuenta que las asas de los recipientes se calientan, por eso utiliza

siempre las manoplas cuando los muevas o levantes la tapa.

- En las vitrocerámicas, levanta siempre la olla/cacerola y no la arrastres para evitar rayar la placa.
- Nunca dejes una olla al fuego hasta que se evapore todo el contenido: la base podría deformarse por el exceso de calor.

Si tienes problemas con el producto, ponte en contacto con tu tienda IKEA más cercana/Servicio de Atención al Cliente o entra en 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 si può usare su tutti i tipi di piani cottura.
- Questa pentola è studiata esclusivamente per la cottura, non per la conservazione dei cibi. Se gli alimenti rimangono più a lungo nella pentola, la superficie di quest'ultima può risentirne e i cibi possono assumere un sapore di metallo.
- Usa la pentola su piastre di cottura di diametro uguale o inferiore, così risparmi energia.
- Tieni presente che i manici si scaldano quando usi la pentola. Utilizza sempre

le presine per spostarla e sollevare il coperchio.

- Solleva sempre la pentola quando la sposti su un piano cottura in vetroceramica. Per evitare graffi, non trascinarla sul piano cottura.
- 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.

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 fel nem forrt a víz.
- 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

- Ezt az edényt minden fajta főzőlapon és sütőben használhatod.
- Csak főzésre alkalmas, tárolásra nem használható. ha hosszabb ideig tartasz benne ételt, az kikezdheti az edény felületét, és a benne tárolt étel fémes ízű lehet.
- Az edényt ugyanakkora, vagy kisebb átmérőjű főzőlapon használd, így energiát takaríthatsz meg.
- Ne felejtse el, hogy az edény füle használatkor átforrósodhat. Ha mozgatod az edényt, vagy megemeled a

fedelét, mindig használj edényfogót.

- Üvegkerámia főzőlapon mindig megemelve mozgasd az edényt, hogy ne karcold meg a felületet.
- Soha ne hagyd üresen a főzőlapon az edényt, mert az alja deformálódhat, ha túlforrósodik.
- Ha bármilyen problémád adódik az edénnyel kapcsolatban, hívd a legközelebbi IKEA áruházat/vevőszolgálatot, vagy látogass el a www.ikea.com weboldalra.

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

- Te naczynia stosować do wszystkich rodzajów płyt kuchennych i piekarników.
- Przeznaczone są wyłącznie do gotowania, a nie przechowywania żywności. Żywność przechowywana w naczyniu przez dłuższy czas może oddziaływać na powierzchnię naczynia i przejąć smak metalu.
- Ustawiaj naczynie na płycie o średnicy takiej samej jak naczynie lub mniejszej, aby zaoszczędzić energię.
- Pamiętaj, że uchwyty nagrzewają się podczas gotowania. Zawsze używaj

łapek do garnków do przenoszenia garnków lub podnoszenia pokrywek.

- Zawsze unieś naczynie przestawiając je na płycie ceramicznej, aby zapobiec zarysowaniu płyty.
- Nigdy nie dopuszczaj do całkowitego wygotowania, ponieważ przegrzane dno naczyń ulega odkształceniu.
- W razie jakichkolwiek problemów związanych z tym produktem, skontaktuj się z najbliższym sklepem IKEA/Działem Obsługi Klienta lub odwiedź www.ikea.com

Puhastamine

- Enne esmakordset kasutamist peske, loputage ja kuivatage hoolikalt.
- Toode on nõudemasinas pestav. Alati peale pesemist kuivatage korralikult, nii vältite katlakivi plekke. Plekke saate eemaldada leiges vees lahjendatud äädikaga.
- Soola plekke saate vältida nii, et lisate soola toidule alles peale keema hakkamist.
- Ärge kasutage teraskäsna või muud, mis võiks tekitada pinnal kahjustusi/kriimustusi.
- Põhi võib olla külmana kumer, soojendades muutub siledaks. Alati jahutage kööginõud enne puhastamist. See aitab säilitada nõude sileda põhja.

Kasulik teave

- Köögitarbed sobivad kasutamiseks kõikidel pliidiplaatidel.
- Toode on ette nähtud toidu valmistamiseks mitte säilitamiseks. Säilitades toitu pikema aja jooksul pannil, võib see kahjustada panni pinda ja toidule võib jääda metalne maitse.
- Energia säästmiseks kasutage toodet sama suurel või väiksema läbimõõduga pliidiplaadil.
- Käepidemed kuumenevad kasutamise ajal.
- Kasutage nõu pliidilt eemaldamiseks või kaane tõstmiseks alati pajalappe.

- Kriimustuste vältimiseks tõstke nõu alati üles klaaskeraamiliselt pliidiplaadilt kui soovite seda liigutada.
- Ärge laske kööginõul kuivaks keeda, see võib põhja kuju deformeerida.
- Probleemide korral võtke palun ühendust lähima IKEA keskuse klienditeenindusega või vt

www.ikea.com.

Tīrīšana

- Pirms pirmās lietošanas reizes kārtīgi nomazgājiet, noskalojiet un noslaukiet.
- Drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Lai uz virtuves piederumiem nerastos kaļķakmens nosēdumi, tos uzreiz pēc mazgāšanas noslaukiet. Pleķus iespējams notīrīt ar siltu, vāju etiķūdeni.
- Lai trauku iekšpusē nerastos sāls nosēdumi, pievienojiet sāli tikai pēc tam, kad ēdiens sācis vārīties.
- Neizmantojiet metāla sūklīšus un citus priekšmetus, kas varētu saskrāpēt virsmu.
- Atdzisusi 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

- Virtuves piederumus var lietot uz visu veidu plīts virsmām.
- Tie paredzēti tikai ēdiena gatavošanai, nevis uzglabāšanai. Ja ēdiens tajos tiek ilgstoši uzglabāts, var tikt sabojāta piederumu virsma, kā arī ēdiens var iegūt metālisku piegaršu.
- Lai ietaupītu enerģiju, novietojiet uz tāda paša vai mazāka izmēra plīts riņķa.
- Ņemiet vērā, ka gatavošanas laikā rokturi sakarst, tāpēc tos drīkst pārvietot tikai ar virtuves cimdiem.

- Lietojot uz keramiskās plīts, pārvietojiet nevis slidinot, bet paceļot, lai nesaskrāpētu plīts virsmu.
- Pārliecinieties, ka traukā vienmēr ir šķidrums, jo gatavošana sausā traukā var to sabojāt.
- Ja jums radušies kādi jautājumi par precī, sazinieties ar IKEA veikalu/klientu apkalpošanas centru vai apmeklējiet www.ikea.com.

Valymas

- Prieš naudodami 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 šveistikų ir panašių šiurkščių valymo priemonių.
- Kol indas šaltas, jo dugnas šiek tiek išgaubtas, tačiau šylant jis išsitiesina. Palikite atvėsti prieš plaudami: taip dugnas vėl išsigaus ir neatsiras nelygumų.

Naudinga žinoti

- Tinka visų tipų viryklėms.
- Indas skirtas maisto ruošimui, 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.
- Atminkite, kad indų rankenėlės įkaista. Keldami juos ar jų dangčius, naudokite puodkėles.
- Perkeldami indą ant stiklo keramikos viryklės, visada jį pakelkite, kad nesubraižytumėte paviršiaus.

- Neleiskite vandeniui visiškai išgaruoti, nes dugnas išsikraipo, kai indas perkaista.
- Jei kyla klausimų, kreipkitės į artimiausią parduotuvę IKEA/pirkėjų aptarnavimo centrą arba apsilankykite www.ikea.com

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 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.

Convém saber...

- Adequado para usar em todos os tipos de placas.
- Destina-se exclusivamente a cozinhar e não serve para guardar comida. A comida mantida no tacho/caçarola durante muito tempo pode afetar a superfície da mesma e adquirir o sabor do metal.
- Use o tacho/caçarola numa placa com o mesmo diâmetro ou com um diâmetro mais pequeno para poupar energia.

- Tenha em atenção que as pegas aquecem quando o tacho/caçarola está a ser utilizado(a). Use sempre pegas quando deslocar o tacho/caçarola ou levantar a tampa.
- Levante sempre o tacho/caçarola ao movê-lo(a) numa placa vitrocerâmica para não riscar a placa.
- Nunca deixe o líquido evaporar-se pois a base fica deformada quando demasiado aquecida.
- Caso surja algum problema com o produto, contacte a sua loja IKEA ou o Serviço de Apoio ao Cliente ou acesse a 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.

Bine de știut

- Tigaia poate fi folosită pe orice tip de plită sau cuptor.
- Se folosește doar pentru gătit, nu pentru depozitarea alimentelor.
- Alimentele păstrate în tigaie pentru o perioadă mai lungă de timp pot deteriora suprafața acesteia și capătă gust metalic.
- Folosește tigaia pe o plită cu același diametru sau mai mic decât al tigăii pentru a economisi energie.
- Mânerele se încing atunci când

tigaia este folosită pe foc. Folosește întotdeauna un șervet termic când manevrezi tigaia sau ridici capacul.

- Ridică tigaia atunci când o manevrezi deasupra unei plite ceramice pentru a evita zgârierea acesteia.
- Nu pune tigaia goală pe foc, deoarece baza acesteia se deformează atunci când este supraîncălzită.
- În cazul în care întâmpini probleme cu acest produs contactează magazinul IKEA local sau intră pe www.ikea.com.

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. Škvryny 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.

Dobré vedieť

- Tento riad je vhodný na všetky typy varných dosiek.
- Je určený výlučne na varenie, nie na skladovanie jedla. Ak je v ňom jedlo skladované dlhšiu dobu, môže zanechať na jeho povrchu stopy a naberie kovovú pachúť.
- Riad používajte na varných doskách s rovnakým alebo menším priemerom, aby ste ušetrili energiu.
- Myslite na to, že pri varení sa úchytky riadu nahrejú. Pri dvíhaní pokrievky alebo presúvaní riadu vždy používajte chňapku.

- Pri posúvaní po sklokeramickej varnej doske riad vždy nadvihnite, aby ste povrch dosky nepoškriabali.
- Nikdy nenechajte v riade vyvrieť vodu; dno sa pri prehriatí môže pokriviť.
- Ak sa vám s výrobkom vyskytnú akékoľvek problémy, neváhajte kontaktovať oddelenie služieb zákazníkom obchodného domu IKEA alebo si pozrite stránky 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 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.

Полезна информация

- Тези съдове са подходящи за употреба върху всички видове котлони.
- Те са предназначени за готвене, а не за съхранение на храна. При продължително съхранение на храна в тях повърността на съда може да се повреди, а храната да добие вкус на метал.
- Използвайте съдовете на котлон със същия или с по-малък диаметър, за да пестите електроенергия.
- Имайте предвид, че дръжките се

нагорещават при употреба. Винаги използвайте ръкохватки, когато премествате съда или вдигате капака.

- Винаги повдигайте съда, когато го премествате върху стъклокерамичен плот, за да избегнете издраскване на плота.
- Никога не оставяйте празен съд на огъня, основата може да се изкриви при прегряване.
- Ако имате проблеми или въпроси, свързани с продукта, свържете се с най-близкия магазин на ИКЕА/Отдел Обслужване на клиенти или посетете www.ikea.bg.

Čišćenje

- Prije prve upotrebe pažljivo operite, isperite i osušite posuđe za kuhanje.
- Posuđe za kuhanje može se prati u perilici posuđa. Kako biste spriječili pojavu mrlja od vode, uvijek osušite proizvod nakon pranja. Točke i mrlje možete odstraniti s malo octa razvodnjena u mlakoj vodi.
- Kako biste spriječili pojavu mrlja od soli s unutrašnje strane posuđa, ne solite sadržaj dok ne uzavrije.
- Ne koristite čeličnu žicu ili slične materijale koji mogu oštetiti površinu.
- Dno je malo udubljeno kad se ohladi, ali širi se i izravna kad se ugrije. Posuđe uvijek ostavite da se ohladi prije čišćenja. Time se dno vraća u svoj oblik, a upotrebom neće postati neujednačeno.

Dobro je znati

- Ovo je posuđe prikladno za uporabu na svim vrstama kuhališta.
- Namijenjeno je isključivo za kuhanje, a ne za držanje hrane. Hrana koja se drži u ovom posuđu dulje vrijeme može utjecati na površinu posuđa i poprimiti okus metala.
- Koristite kuhalište istog ili manjeg promjera kako biste uštedjeli energiju.
- Zapamtite da se drške posuđa užare tijekom uporabe. Uvijek koristite rukavice prilikom pomicanja ili podizanja posuđa.
- Uvijek podignite posuđe kada ga

premještate na stakleno keramičko kuhalište kako ne biste ogreball kuhalište.

- Nikad ne dozvolite da voda posve izvrije iz posuđa, jer će se dno izobličiti kada se pregrije.
- U slučaju problema s proizvodom, kontaktirajte najbližu IKEA robnu kuću, Službu za korisnike, ili posjetite 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

- Το παρόν σκεύος μαγειρικής είναι κατάλληλο για χρήση σε όλους τους τύπους εστιών.
- Είναι σχεδιασμένο αποκλειστικά για μαγείρεμα. Μην αποθηκεύετε φαγητό επειδή μπορεί να επηρεαστεί η γεύση του φαγητού από το μέταλλο και να αλλοιωθεί η επιφάνεια του σκεύους.

- Χρησιμοποιήστε το σκεύος σε μια εστία ίσης ή μικρότερης διαμέτρου για να εξοικονομήσετε ενέργεια.
- Πρέπει να γνωρίζετε ότι οι λαβές θερμαίνονται όταν το σκεύος χρησιμοποιείται. Χρησιμοποιήστε πάντα τις λαβές όταν μετακινείτε το σκεύος και σηκώνετε το καπάκι.
- Μη μετακινείτε το σκεύος επάνω σε μια γυάλινη κεραμική εστία για να αποφύγετε τις εκδορές.
- Μην αφήνετε το σκεύος χωρίς περιεχόμενο επάνω στην εστία. Μπορεί να αλλοιωθεί η βάση λόγω υπερθέρμανσης.
- Εάν αντιμετωπίσετε κάποιο πρόβλημα με το προϊόν, παρακαλούμε επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών της ΙΚΕΑ.

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

- Эту посуду можно использовать на варочной панели любого типа.
- Посуда предназначена только для приготовления пищи, но не для ее хранения. Пища, которая долгое время находилась в кухонной посуде, может испортить ее поверхность и

приобрести металлический привкус.

- Поставив посуду на конфорку, которая по диаметру равна или меньше дна изделия, вы экономите энергию.
- При использовании посуды и ручки нагреваются, пользуйтесь прихваткой.
- Всегда поднимайте посуду при перемещении ее на стеклокерамической варочной панели.
- Не оставляйте пустую посуду на работающей плите, дно посуды может деформироваться.
- Если у вас возникли проблемы с изделием, обратитесь в магазин ИКЕА/отдел ИКЕА Сервис или зайдите на интернет сайт: www.ikea.ru.

Чищення

- Перед першим використанням помийте посуд та ретельно висушіть.
- Посуд можна мити в посудомийній машині. Щоб запобігти утворенню вапняного нальоту, завжди витирайте вироби насухо. Наліт та плями можна видалити теплою водою, змішаною з невеликою кількістю оцту.
- Щоб плями від столової солі не утворювалися на внутрішній поверхні кухонної посуду, не додавайте сіль у продукти до моменту закипання.
- Не користуйтеся металевим скребком або будь-чим, що може подряпати 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.

Добре знати

- Цей посуд сумісний з усіма типами плит.
- Посуд призначено виключно для приготування їжі. Не зберігайте в ньому їжу. Їжа, яка зберігається в посуді для приготування їжі протягом тривалого часу, може вплинути на якість поверхні та набути металевого присмаку.
- Для заощадження енергії ставте кухонний посуд на конфорку такого ж або меншого діаметра.

- Зверніть увагу, що під час приготування їжі ручки посуду дуже нагріваються. Завжди використовуйте прихватки, коли переставляєте гарячий кухонний посуд або піднімаєте кришку.
- Завжди підіймайте посуд, коли рухаєте його склокерамічною поверхнею, щоб не залишати подряпин на плиті.
- Не допускайте повного википання вмісту посуду, тому що перегрів призведе до деформування його дна.
- У разі виникнення проблем із виробом зверніться до найближчого магазину чи центру обслуговування клієнтів ІКЕА або завітайте на сайт www.ikea.com.

Čišćenje

- Pre prve upotrebe, posuđe pažljivo operi, isperi i osuši.
- Posuđe sme u mašinu za suđe. Da sprečiš nastanak mrlja od kamenca, uvek osuši nakon pranja. Mrlje i kamenac mogu se ukloniti blagim rastvorom sirćeta u mlakoj vodi.
- Da izbegneš mrlje od soli unutar posuđa, ne dodaj so u jelo dok vri.
- Ne koristi žicu niti nešto što može izgubiti površinu.
- Dno posuđa je blago udubljeno kada je hladno, ali se na toploti ispravi. Uvek posuđe ostavi da se ohladi pre pranja. To će omogućiti da se dno ispravi i sprečiće oštećenja usled kojih bi postalo neupotrebljivo.

Treba znati

- Ovo posuđe se može koristiti na svim tipovima ploča.
- Predviđeno je isključivo za pripremu, a ne za čuvanje hrane. Ukoliko budete duže držali hranu u ovom posuđu, ona može poprimiti ukus metala, a površina posuđa se može oštetiti.
- Kako biste uštedeli energiju, posuđe koristite na pločama istog ili manjeg prečnika.
- Imajte na umu da se drške zagrevaju kada koristite posuđe za pripremu hrane. Uvek koristite rukavice kada pomerate posuđe i podižete poklopac.
- Ukoliko posuđe koristite na keramičkoj

ploči, pri pomaranju ga uvek podignite, kako ne biste oštetili ploču.

- Ukoliko dozvolite da sva tečnost u posuđu uvri, pregrevanje može dovesti do toga da ono izgubi prvobitan oblik.
- Ako budete imali problema s proizvodom, kontaktirajte najbližu IKEA robnu kuću ili posetite 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

- Ta posoda je primerna za vse vrste kuhalnikov.
- Posoda je namenjena izključno kuhanju, ne shranjevanju živil. Živila, ki so dalj časa shranjena v posodi, lahko reagirajo s površino posode in se navzamejo kovinskega okusa.
- Če posodo uporabljate na kuhališču, ki ima enak ali manjši premer kot dno posode, porabite manj energije.
- Ne pozabi, da se ročaji med kuhanjem zelo segrejejo. Pri rokovanju s posodo

ali pokrovom vedno uporablja kuhinjske prijemalke.

- Ko posodo premikaš po steklokeramični kuhalni plošči, jo vedno privzdigni, da se površina ne opraska.
- Tekočina v posodi naj nikoli povsem ne povre, saj se lahko dno na premočni vročini skrivi.
- V primeru kakršnihkoli težav z izdelkom se obrni na najbližjo trgovino IKEA/ Službo za pomoč kupcem ali obišči spletno stran 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 kaynayınca 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- tava tüm ocaklarla kullanım için uygundur.
- Bu ürün yiyecekleri saklamak için değil yemek pişirmek için özel olarak tasarlanmıştır. Yiyeceklerin uzun süre içinde saklanması ürünün yüzeyini etkiler ve yiyeceklere metal tadı bırakabilir.
- Enerji tasarrufu sağlamak için tencere-tavanızı, aynı veya daha küçük çaplı bir ocak gözü üzerinde kullanınız.
- Kullanım esnasında kulpların ısınacağını unutmayınız. Tencere-tavanızı taşıırken veya kapağını açarken daima tutacak kullanınız.

- Çizilme riskini önlemek için cam seramik ocak üzerindeki tencere-tavanızı daima kaldırarak taşıyınız.
- Tencere-tavanızı, fazla ısıdan dolayı tabanın eęrilmesi riskine karşı kesinlikle içi boş olarak ocak üzerinde bırakmayınız.
- Ürünle ilgili herhangi bir sorun yaşıyorsanız lütfen size en yakın IKEA maęazası/Müşteri Hizmetleri ile temasa geçiniz veya www.ikea.com adresini ziyaret ediniz.

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.

من المفيد معرفته

- هذه الأنوية ملائمة للاستخدام على جميع أنواع المواقد.
- صممت الأنوية للطهي فقط، وليس لحفظ الأطعمة. الأطعمة التي تحفظ لفترة طويلة في الأنوية يمكن أن تؤثر على سطحها وتتأثر بطعم المعدن.
- ضعفي الأنوية على موقد له نفس القطر أو أقل منه لتوفير الطاقة.
- ضعفي في اعتبارك أن الأيدي تصبح ساخنة أثناء استخدام الأنوية. استخدمني دائماً حاملات القدور عند تحريكها أو عند رفع الغطاء.
- ارفعي دائماً الأنوية عندما تقومين بتحريكها على موقد سيراميك زجاجي حتى لا يتعرض الموقد للخدش.
- لا تدعي أبداً الأنوية تغلي وهي جافة لأن ذلك يؤدي إلى تلف القاعدة عند التسخين الزائد.

- إذا كان لديك أي مشكلة مع المنتج، فضلاً، اتصلي بأقرب معرض إيكيا/خدمة العملاء أو زوري موقعنا
- www.ikea.com.sa

