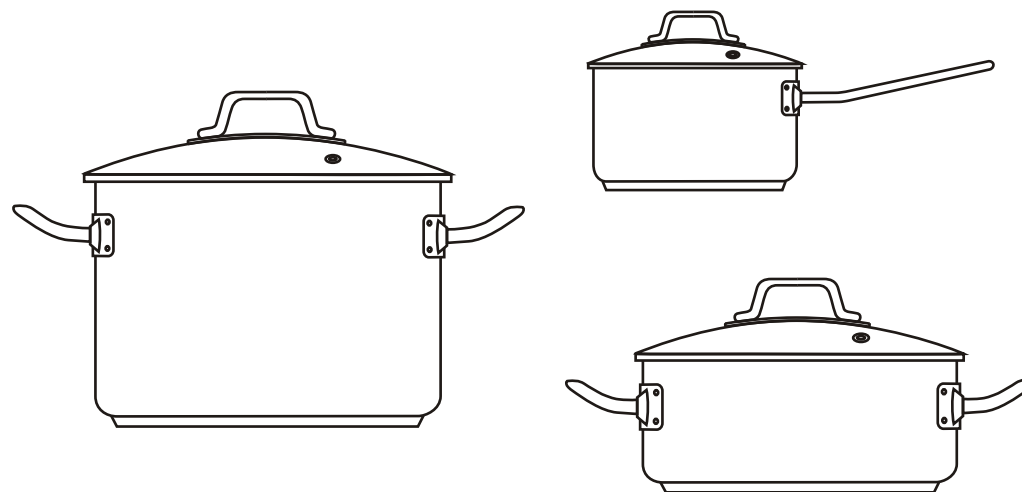


Chcete-li, aby Vám nádobí **PROFESSIONAL** dobře sloužilo a zachovalo si co nejdéle dokonalý vzhled a funkčnost, věnujte prosím pozornost následujícím řádkům:

- před prvním použitím nádobí důkladně umyjte teplou vodou se saponátem. K běžnému mytí používejte pouze doporučené čisticí prostředky. Silně znečištěné nádobí nechejte odmočit ve vodě.
- k údržbě leštěných a broušených ploch nikdy nepoužívejte agresivní látky, mycí prostředky na bázi písku, drátěnky nebo ostré předměty.
- nádobí lze bez negativního vlivu na jeho vzhled umývat i v myčce na nádobí. Pokud se z venkovní strany dna objeví světle šedý proužek, není to na závadu. Je to tenká vrstvička oxidu hliníku, která vzniká reakcí se solí, je velmi tvrdá a chrání hliníkovou část dna.
- používejte odpovídající průměry plotýnek, toto pravidlo platí především u plynových sporáků. Plameny, které jdou přes okraj dna zbytečně zahřívají úchyty.
- nikdy nezahřívajte delší čas prázdné nádobí, mohlo by se poškodit.
- pokud Vám při vaření z nádobí uniká větší množství páry, snižte zahřívání, uspoříte tím energii.
- silné třívrstvé sendvičové dno **A-THERM INDUCTION** má vynikající akumulaci tepla, ohřev vypínejte s předstihem - uspoříte tím energii.
- při vaření ušetříte i díky dokonale rovné ploše dna, přenos tepla mezi zdrojem ohřevu a dnem probíhá bez zbytečných ztrát.
- během používání může dojít k mírnému uvolnění úchytných poklic. Přiměřenou silou dotáhněte jejich šroubky.

Návod k používání nádobí z nerezavějící oceli.

kolimax[®] professional



- záruka 10 let
- do trouby
- na indukci
- do myčky



ZÁRUČNÍ LIST

PRODEJCE:

DATUM PRODEJE:

--	--

kolimax spol s r.o
Míru 156
79070 Javorník

Vyrobeno v České republice

