

**GARNKI, POJEMNIKI GN, RONDLE, PATELNIE ORAZ PRZYBORY ZE STALI
NIERDZEWNEJ
TÖPFE, GN-BEHÄLTER, RONDELN, PFANNEN UND KÜCHENUTENSILIEN AUS
ROSTFREIEM STAHL
POTS, GN CONTAINERS, SAUCEPANS, FRYING PANS AND STAINLESS STEEL
UTENSILS**

- **zabrania się** podgrzewania pustych garnków, GN-ów, rondli i patelni;
- **zabrania się** dodawania soli do zimnej wody;
- **zabrania się** sypania soli do pustych garnków, GN-ów, rondli i patelni;
- sól **należy** sypać tylko i wyłącznie na gorącą wodę;
- garnki, rondle i patelnie **należy** ustawić centralnie na źródle ciepła;
- po doprowadzeniu potrawy do temperatury wrzenia **należy** zmniejszyć dopływ ciepła, tak aby tylko podtrzymać proces gotowania;
- potrawy gęste lub odgrzewane **należy** doprowadzać do oczekiwanej temperatury powoli, często mieszając;
- garnki wypełnione żywnością zdejmować, przestawiać lub przesuwać **zawsze** chwytając za dwa uchwyty jednocześnie;
- **należy** pamiętać, że uchwyty mogą się nagrzewać do wysokich temperatur, zaleca się więc używać rękawic ochronnych;
- **nie wolno** dokonywać samodzielnych napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych;
- garnki, pojemniki GN, rondle i patelnie z zauważonymi uszkodzeniami **należy** natychmiast wycofać z użycia;
- myć **po każdym** użyciu, stosując ogólnie dostępne środki do mycia;
- można myć w zmywarkach;
- **zabrania się przechowywania żywności w garnkach, rondlach i na patelniach;**
- **nie używać** środków żrących i ściernych, ponieważ powodują one uszkodzenie powierzchni wykonanych ze stali nierdzewnej;
- **nie przestrzeganie w/w zaleceń może doprowadzić między innymi do:**
 - przebarwienia powierzchni
 - ubytków materiału na powierzchni wewnętrznej
 - rozwarstwienie dna

co skutkuje utratą gwarancji.

- **das Erhitzen von leeren Töpfen, GNs, Kasserollen und Pfannen ist untersagt;**
 - **es ist verboten, kaltem Wasser Salz hinzuzufügen**
 - **es ist verboten, Salz in leere Töpfe, GNs, Kasserollen und Pfannen zu schütten**
 - Das Salz sollte nur über heißes Wasser gegossen werden;
 - Töpfe, Kasserollen und Pfannen sollten mittig auf der Wärmequelle platziert werden;
 - Sobald das Essen den Siedepunkt erreicht hat, die Hitze reduzieren, um den Kochvorgang aufrechtzuerhalten.;
 - dicke oder aufgewärmte Speisen sollten langsam auf die gewünschte Temperatur gebracht und häufig umgerührt werden;
 - mit Lebensmitteln gefüllte Töpfe immer an zwei Griffen gleichzeitig herausnehmen, umstellen oder bewegen;
 - **Beachten Sie, dass die Griffe sehr heiß werden können, daher werden Schutzhandschuhe empfohlen.;**
 - **führen Sie keine Reparaturen, Umbauten oder bauliche Veränderungen selbst durch;**
 - Töpfe, GN-Behälter, Kasserollen und Pfannen, die beschädigt sind, müssen sofort aus dem Verkehr gezogen werden.;
 - nach jedem Gebrauch mit handelsüblichen Reinigungsmitteln waschen;
 - spülmaschinenfest;
 - **Lebensmittel dürfen nicht in Töpfen, Pfannen oder Bratpfannen aufbewahrt werden;**
 - **Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche aus Edelstahl beschädigen können;**
 - **Die Nichteinhaltung der vorgenannten Empfehlungen kann unter anderem dazu führen, dass:**
 - **Oberflächenverfärbung**
 - **Materialfehler an der inneren Oberfläche**
 - **Schichtung des Bodens**
- was zum Verlust der Garantie führt.**

- **it is forbidden to heat empty pots, GNs, saucepans and pans;**
 - **it is forbidden to add salt to cold water;**
 - **it is forbidden to pour salt into empty pots, GNs, saucepans and pans;**
 - **salt should be poured only on hot water;**
 - **pots, saucepans and pans should be placed centrally on the heat source;**
 - **once the food is brought to a boiling point, reduce the heat supply so as to only sustain the cooking process;**
 - bring thick or reheated foods to the desired temperature slowly, stirring frequently;
 - always remove, reposition or move pots filled with food by grasping two handles at the same time;
 - be aware that handles can become hot, so it is recommended to use protective gloves;
 - do not make independent repairs, modifications or structural changes;
 - pots, GN containers, saucepans and pans with noticeable damage should be immediately withdrawn from use;
 - wash after each use, using generally available cleaning agents;
 - can be washed in dishwashers;
 - **it is forbidden** to store food in pots, saucepans and pans;
 - **do not use** corrosive or abrasive agents, as they damage stainless steel surfaces;
 - **Failure to follow the aforementioned recommendations may lead, among other things, to:**
 - **surface discoloration**
 - **material defects on the inner surface**
 - **stratification of the bottom**
- resulting in loss of warranty.**





Stalgast Sp. z o.o.

ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02,

04-175 Warszawa

tel.: 22 517 15 75 fax: 22 517 15 77

www.stalgast.com email: stalghost@stalghost.com

• DE •

**STALGAST GmbH
Mary-Somerville-Str. 6,
28359 Bremen;
Tel.: +49 421 9898066-1
stalghost@stalghost.de
www.stalgast.de**

• EN •

**Tel.: +48 22 509 30 77
export@stalghost.com
www.stalgast.eu**

• FR •

**Tel.: +48 22 509 30 55
export@stalghost.com
www.stalgast.eu**

• ES •

**Tel.: +48 22 509 30 55
info@stalghost.es
www.stalgast.es**