

ISTRUZIONI D'USO

1. Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio e le etichette al primo utilizzo.
2. Lavare l'utensile con acqua saponata calda per togliere l'eventuale polvere. Asciugare le pentole e ungerle con un po' di olio e rimuovere l'olio in eccesso con carta per uso domestico (operazione che consigliamo di eseguire periodicamente).
3. Utilizzare una fonte di calore di dimensioni che si adattano a quelle del fondo dell'utensile, evitando di debordare; è sempre sufficiente una fiamma moderata.
4. Evitare di surriscaldare a vuoto l'utensile. Non lasciare mai la cottura senza sorveglianza. Non carbonizzare mai cibi grassi. Lasciare raffreddare l'utensile prima di pulirlo.
5. Evitare manovre che potrebbero graffiare o danneggiare il rivestimento antiaderente. Non usare utensili metallici taglienti, non tagliare il cibo all'interno dell'utensile a garanzia di ottime prestazioni.
6. Quando si utilizzano utensili da cottura su piastre vetroceramiche, evitare di farli scivolare sulle piastre stesse.
7. Le padelle antiaderenti si lavano comodamente a mano con spugnette non abrasive, senza l'impiego di prodotti chimici forti e/o abrasivi; in caso di lavaggio in lavastoviglie suggeriamo di utilizzare detergenti non aggressivi e cicli economici a bassa temperatura.
8. Stivare l'utensile con attenzione, evitando di graffiare i rivestimenti antiaderenti a garanzia di una maggiore durata.
9. Per utensili adatti all'uso su piani a induzione, non tenerli vuoti sulla piastra per più di 1 minuto.
10. In caso di articoli dotati di maniglie metalliche, si consiglia di utilizzare sempre presine da cucina per evitare scottature.

GARANZIA 5 ANNI

MONETA garantisce questo articolo da tutti i difetti di fabbricazione. La garanzia non copre i danni causati da incidenti o mancata osservanza delle istruzioni d'uso.