



Complimenti per aver acquistato la pentola di alta qualità Remoska® Vega

Prima del primo utilizzo

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso!!!

Per preservare la qualità del prodotto, è necessario seguire le seguenti raccomandazioni.

- 1) Estrarre la pentola dall'imballaggio di spedizione.
- 2) Rimuovere tutto il materiale di imballaggio dalla superficie **esterna/interna** della pentola (compresi eventuali fogli adesivi, carta, ecc.).
- 3) Prima del primo utilizzo, lavare le parti a contatto con gli alimenti in acqua calda con detergente, risciacquare abbondantemente con acqua pulita e asciugare con un panno, eventualmente lasciare asciugare spontaneamente.
- 4) Pulire la superficie interna della pentola con grasso o olio (con le dita o con un fazzoletto).
- 5) Riscaldare leggermente la pentola per circa 3-5 minuti (gas, fornello elettrico, piano cottura in vetroceramica) o per circa 1-3 minuti (piano cottura a induzione); dopo il riscaldamento, pulire nuovamente con un panno.

ATTENZIONE: non utilizzare la potenza massima del fornello per un lungo periodo di tempo e con la pentola vuota (in particolare con un piano cottura a induzione), in quanto ciò potrebbe causare la bruciatura della pentola e quindi rovinare il rivestimento antiaderente (ad esempio: dopo 8-10 minuti su un piano cottura in vetroceramica) e dopo più di 2-3 minuti su un piano cottura a induzione la temperatura della pentola può salire fino a 300-350°C!!! La temperatura massima consigliata per il rivestimento antiaderente e i manici è di 220 °C!!! Le parti in plastica a temperature più elevate possono emettere odori sgradevoli.

6) Riscaldare sempre la pentola per circa 2-5 minuti a 150-180 °C a seconda del tipo di fornello prima di ogni utilizzo. **Attenzione ai consigli, cfr. punto 5.**

CONSIGLI: Per verificare la temperatura ottimale della pentola, si consiglia di eseguire un "test dell'acqua", ovvero spruzzarvi alcune gocce d'acqua che alla temperatura corretta sfriggeranno ed evaporeranno rapidamente. Solo allora il recipiente avrà raggiunto la temperatura ottimale)

7) Dopo il "test dell'acqua", posizionare immediatamente gli ingredienti nella pentola a seconda che vogliate arrostitire, cuocere/bollire o friggere.

ATTENZIONE: Non toccare il recipiente della pentola (tranne i manici in plastica) durante l'uso poiché è CALDO! La pentola PUÒ essere utilizzata in forno (ad es. elettrico/a gas/ventilato)! In particolare, fare in modo che la pentola non venga toccata da bambini o da qualsiasi "persona sbagliata"!

CONSIGLI: Quando si utilizza la pentola in forni a gas ed elettrici con riscaldamento dall'alto, si consiglia di posizionarla il più lontano possibile dalla fonte del calore. Soprattutto sui modelli di forni più vecchi, la parte superiore del forno potrebbe surriscaldarsi (280-320°C), il che potrebbe comportare il superamento della temperatura (**max. 220 °C**). Il surriscaldamento può causare un odore sgradevole o il degrado della superficie antiaderente e la conseguente perdita delle sue proprietà antiaderenti.

Utilizzo

La pentola può essere utilizzate sulle seguenti fonti di calore: gas, cucina elettrica, piano cottura in vetroceramica o a induzione. Con il gas si **consiglia** l'uso di un diffusore di fiamma in ghisa per facilitare la manutenzione del fondo rivestito (induzione). Dopo che la pentola si è riscaldata alla temperatura corretta di (150-180 °C), ovvero circa 2-5 minuti, è possibile procedere al test dell'acqua, (vedere il punto 5 sopra), mettere la carne o altri alimenti nella pentola, lasciare riposare per un po', quindi continuare la cottura a temperature medie o inferiori. Non serve imparare a cucinare nei nostri prodotti. Cucinate come siete abituati, imparate semplicemente a controllare una fonte di calore diversa. Non surriscaldare i recipienti: si risparmiano energia e denaro! Il grande vantaggio di queste pentole è che non assorbono gli odori, in modo da poter arrostitire, friggere e cuocere con lo stesso elettrodomestico.

Manutenzione

Dopo aver cucinato piatti con pochi grassi, basta pulire la pentola con un tovagliolo di carta. Esistono generalmente tre opzioni:

1. Versare acqua fredda nella pentola calda dopo la cottura. I resti di cibo si staccano, vengono lavati via e l'intero contenuto viene versato (il cosiddetto shock termico)=**CONSIGLIATO**, poiché i piatti sono realizzati in lega di alta qualità, non preoccupatevi che il fondo si arcui. Se ciò accade, la garanzia è del 100%.
2. Lasciar raffreddare leggermente la pentola e pulirla con un fazzoletto di carta.
3. Sciacquare la pentola regolarmente con detersivo per piatti liquido per prevenire l'accumulo di grasso e residui di cottura.
4. **Il lavaggio in lavastoviglie non è raccomandato.**

Avvertenze:

Utilizzare solo utensili da cucina in legno e plastica!

Non usare strumenti di metallo!

Utilizzare fino a 220 °C!

Il grande vantaggio della padella è la non-aderenza del cibo sulla superficie, quindi non è necessaria nessuna azione violenta durante la cottura!

Non utilizzare utensili in metallo!

Non usare per conservare alimenti, i piatti sono destinati alla cottura, non alla conservazione! Conservando i cibi nella pentola, il rivestimento potrebbe staccarsi!

Non usare la pentola per conservare alimenti in frigorifero o in congelatore!

Piccole deviazioni all'integrità dell'aspetto sono causate dalla lavorazione manuale del prodotto, non influenzano la funzionalità o le proprietà di utilizzo della pentola e non sono quindi motivo di reclamo.

Conclusione

Quanto sopra riportato costituisce tutte le informazioni di base su come usare il prodotto in modo efficace. Non c'è bisogno di libri di cucina speciali per questo tipo di pentole. **La base è imparare a cucinare usando la regolazione del calore e con un livello minimo di fonti. Il resto dipende solo dalla vostra ricca immaginazione.**

Ecologia

Per quanto le dimensioni lo consentano, i simboli dei materiali utilizzati per tutte le parti, i componenti e gli accessori sono stampati sulla confezione del prodotto, così come le indicazioni per il loro riciclaggio. Lo smaltimento corretto di questo prodotto aiuterà a risparmiare preziose risorse naturali e aiuterà a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana che potrebbero essere causate da uno smaltimento inappropriato dei rifiuti. Contattare l'autorità locale o il punto di raccolta più vicino per maggiori dettagli. Possono essere imposte sanzioni per lo smaltimento errato di questo tipo di rifiuti, in conformità con le normative nazionali. **Il sacchetto di plastica non è fatto per giocare. Tenerlo lontano dalla portata dei bambini. Rischio di soffocamento.**

Legislazione

Al prodotto è stata rilasciata una Dichiarazione di conformità ai sensi della legge ceca n. 258/2000 Coll. sulla protezione della salute pubblica, e successive modifiche. Il prodotto soddisfa i requisiti stabiliti dal decreto del ministero della Salute ceco n. 38/2001 Coll. sui requisiti di igiene per i prodotti destinati a venire a contatto con alimenti e pasti. Il prodotto è conforme al regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo a materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari. Il produttore ricorda che differenze minori dal design standard non influiscono sulla funzione del prodotto.

La garanzia non copre questi avvenimenti

- danni al manico in plastica o al coperchio della pentola dovuti all'alta temperatura (oltre 220 °C). Per esempio se si lascia il manico vicino al gas, alla fonte di calore del forno elettrico, alla parete del forno, ecc.,
- Danni alla superficie (graffi, tagli) dovuti all'uso di uno strumento di metallo affilato (es. **coltello, forchetta**) o danni alla superficie (graffi) causati da detersivi aggressivi e corrosivi (es. **detersivi caustici per tubi o detersivi per lavastoviglie**) o danni alla superficie (scheggiature) e manipolazione disattenta (ad es. del coperchio). Queste "**tracce**" non influiscono sulla qualità della preparazione degli alimenti o sulla vita complessiva del prodotto, solo l'aspetto estetico è compromesso,
- Danneggiamento del fondo a induzione a causa di una manipolazione negligente, ad esempio se scivola su un piano di cottura sporco, se ammaccato dopo contatto con altre pentole in credenza, graffi, ecc.
- danni alla superficie (bruciatura) dovuti all'impostazione di una temperatura troppo della fonte di calore,
- danni alla smerigliatura esterna del fondo dovuti all'alta temperatura della fonte di calore (ad es. fornello a gas), ovvero al mancato utilizzo di un diffusore di fiamma.
- danneggiamento della superficie esterna del corpo di induzione del fondo dovuto a scheggiature.

Procedura di reclamo

Per presentare un reclamo, contattare il negozio in cui è stato acquistato il prodotto. Inviando il prodotto, allegare una lettera di accompagnamento che indichi il motivo del reclamo e il proprio indirizzo esatto, compresi codice postale e indirizzo e-mail + telefono, in modo da poter ricevere notifiche tempestive sul reclamo. Per poter completare la procedura di reclamo con la massima soddisfazione il più rapidamente possibile, chiediamo anche di allegare queste istruzioni, che funge anche da certificato di garanzia. Il prodotto consegnato al reclamo deve essere pulito, i prodotti sporchi non possono essere accettati per motivi igienici. Il periodo di garanzia è di 24 mesi dalla data di acquisto, a condizione che il prodotto sia utilizzato correttamente in conformità con il suo scopo e queste istruzioni. Conservare attentamente questo foglio informativo poiché funge anche da certificato di garanzia.

Data di vendita:

Timbro e firma del negozio:

L'acquirente era a conoscenza della funzione e della gestione del prodotto. Il prodotto è stato testato prima della spedizione dalla fabbrica. Il produttore garantisce che il prodotto avrà, per la durata della garanzia, le caratteristiche specificate nelle normative tecniche pertinenti, a condizione che sia utilizzato dal consumatore secondo le modalità descritte nelle istruzioni. I difetti causati da un uso improprio del prodotto non sono coperti da garanzia. Il periodo di garanzia viene esteso al periodo durante il quale il prodotto è stato sottoposto a riparazione coperta da garanzia. In caso di sostituzione del prodotto o annullamento del contratto di acquisto, si applicano le disposizioni del codice civile. Questo certificato di garanzia è allo stesso tempo un "Certificato di completezza e qualità del prodotto".

Ulteriori informazioni su www.remoska.eu.