

ISTRUZIONI D'USO

1. Prima dell'uso rimuovere tutti i materiali d'imballaggio e le etichette dall'articolo.
2. Lavare l'articolo con acqua saponata calda per togliere l'eventuale polvere. Asciugarlo e ungere l'interno con un po' di olio, rimuovendo quello in eccesso con carta per uso domestico (operazione che si consiglia di eseguire periodicamente).
3. Utilizzare una fonte di calore che per dimensione si adatti a quella del fondo dell'articolo, evitando di debordare; per cucinare è sempre sufficiente una fiamma moderata.
4. Il rivestimento FINEGRES resiste alle alte temperature, questo significa che il rivestimento interno non subisce alterazioni (si consiglia comunque di evitare di surriscaldarlo a vuoto). Non lasciare mai la cottura senza sorveglianza. Non carbonizzare mai cibi grassi. Evitare di mettere l'articolo ancora caldo in acqua fredda.
5. È consigliato un po' di olio nella cottura di cibi a secco.
6. Alcuni cibi grassi (salsicce, pancetta, ecc.), se carbonizzati, potrebbero lasciare lievi colorazioni. Per rimuoverle è sufficiente lasciare il prodotto immerso in acqua calda e detersivo e strofinare poi con una spugna morbida. In caso di macchie più resistenti si consiglia riscaldare dell'olio alimentare nell'articolo e pulire il tutto con carta assorbente, e lavare poi il tutto con acqua e sapone. Tali aloni non pregiudicano comunque la funzionalità del prodotto.
7. Evitare manovre che potrebbero graffiare o danneggiare il rivestimento interno. A garanzia di prestazioni ottimali non usare utensili metallici taglienti, non tagliare il cibo all'interno dell'articolo.
8. Quando si utilizzano utensili da cottura su piastre vetroceramiche, evitare di farli scivolare sulle piastre stesse, per non rovinare il piano.
9. Gli articoli con rivestimento FINEGRES si lavano comodamente a mano con spugnette non abrasive. In caso di lavaggio in lavastoviglie sciacquare l'articolo freddo prima di porlo nella lavastoviglie. Con l'uso della lavapiatti le proprietà del rivestimento interno potrebbero ridursi a causa della durezza dell'acqua e dell'aggressività dei detersivi.
10. A garanzia di una maggiore durata riporre l'utensile con attenzione, evitando di graffiare i rivestimenti.
11. Per utensili adatti all'uso su piani a induzione, non tenerli vuoti sulla piastra per più di 1 minuto.
12. 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.