



PL: Instrukcja użytkowania i pielęgnacji

ENG: Instructions for use and maintenance

GER: Gebrauchs- und Pflegeanweisung

GWARANCJA

Produkty kuchenne Shiori objęte są 24-miesięczną gwarancją na wady materiałowe i produkcyjne, liczoną od daty zakupu lub dostawy. W ramach niniejszej gwarancji firma Sinus Sp. z o.o. zobowiązuje się do bezpłatnej wymiany wadliwego produktu. Wszystkie materiały i powłoki nieprzywierające Shiori spełniają wymogi przepisów dotyczących bezpieczeństwa materiałów mających kontakt z żywnością.

PIELĘGNACJA I OSTRZEŻENIA

Przed pierwszym użyciem wszystkie produkty należy dokładnie umyć. Produkty z powierzchniami nieprzywierającymi należy delikatnie przetrzeć odrobiną oleju kuchennego.

Uchwyty silikonowe lub bakelitowe pozostają chłodne podczas gotowania, jednak dla bezpieczeństwa zaleca się korzystanie z rękawic kuchennych przy przenoszeniu naczyń lub wyjmowaniu z piekarnika. Uchwyty żeliwne lub puste uchwyty mogą się nagrzewać - zawsze stosuj ochronę dłoni.

Wskazówki dotyczące użytkowania:

- Nie wolno używać naczyń na wysokim ogniu. Należy gotować na średnim lub niskim poziomie ciepła, aby zapobiec przegrzaniu, uszkodzeniu powłoki lub deformacji naczynia.
- Aby uniknąć uszkodzeń należy chronić naczynia przed przegrzaniem. Dodatkowo przegrzane powłoki nieprzywierające mogą wydzielać szkodliwe opary.
- Nie należy stawiać naczyń na pustym źródle ciepła.
- Należy dobierać palnik do średnicy dna naczynia, by uniknąć przypalenia boków.
- Garnki powinny być zawsze ustawione centralnie na płycie grzewczej.
- Nie wolno przeciągać garnków ani patelni po powierzchni kuchenki - może to spowodować zarysowania.
- Nie należy przegrzewać tłuszczów i olejów, ponieważ istnieje ryzyko pożaru. Nigdy nie próbuj mieszać ich z wodą.
- Przed pierwszym użyciem naczynia z niepowlekanego żeliwa należy natłuścić całą powierzchnię olejem i podgrzać przez około 30 sekund na średnim ogniu, po czym ostudzić i opłukać wodą. Czynność można powtórzyć kilkukrotnie.
- Produkty żeliwne nie powinny być używane do potraw kwaśnych ani do przechowywania jedzenia przez noc.
- Produkty z żeliwa i stali nierdzewnej zmieniają kolor pod wpływem ciepła, co jest normalnym zjawiskiem. Nie ma to wpływu na ich właściwości i funkcjonalność.
- Produkty wykonane z żeliwa i stali nierdzewnej wykazują tęczyowy film olejowy po podgrzaniu. Jest to spowodowane kontaktem pierwiastków śladowych w żywności i niepowlekaną powierzchnią garnka po podgrzaniu. Produkt jest bezpieczny dla zdrowia człowieka, można go używać bez wahania.
- Nigdy nie należy wkładać gorącej pokrywki od razu do zimnej wody - grozi to pęknięciem lub deformacją.
- Po użyciu produktów ze stali nierdzewnej w piekarniku, przed ich wyjęciem należy owinąć je ściereczką lub założyć rękawice żaroodporne, aby uniknąć poparzeń.

CZYSZCZENIE

- Garnki i patelnie powinny być umyte przed pierwszym użyciu. Do czyszczenia nadaje się ciepła woda, delikatny detergent (płyn do mycia naczyń) i miękka gąbka.
- Garnki ze stali nierdzewnej należy umyć płynem do mycia naczyń, następnie zagotować w nich wodę i ponownie umyć. Patelnie należy umyć płynem do mycia naczyń, a następnie zagotować w nich olej i wyczyścić do sucha papierowym ręcznikiem. Miedziane naczynia kuchenne na skutek wielokrotnego używania nabierają matowego koloru. Każdy specjalny środek do czyszczenia miedzi przywróci jej dawny blask.
- Podczas czyszczenia patelni i garnków unikaj zbyt dużej ilości detergentu. Podstawę indukcyjną należy zawsze utrzymywać w czystości.
- W przypadku lekkiej rdzy zalecamy czyszczenie z odrobiną octu.
- Niektóre środki czyszczące zawierają elementy żrące, które mogą uszkodzić naczynie. Powłoka nieprzywierająca może zostać uszkodzona przez zmywarkę, dlatego zaleca się czyszczenie ręczne.

KONTAKT

W razie jakichkolwiek pytań prosimy o bezpośredni kontakt:

Sinus Sp. z o.o.
ul. Świtezianki 16
91-496 Łódź, Polska
www.shiori.pl
info@shiori.pl

WARRANTY

Shiori kitchen products are guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of 24 months from the date of purchase or delivery. Under this guarantee, Sinus Ltd. undertakes to replace the defective product free of charge. All materials and non-stick coatings of Shiori products comply with the applicable regulations for materials in contact with food.

CARE AND WARNINGS

All products must be thoroughly cleaned before first use. Products with non-stick coatings should be wiped with a little cooking oil.

Silicone or Bakelite handles will remain cool during the cooking process. For added safety, it is advisable to use oven gloves if a dish is to be removed from a hot oven. Cast iron handles or hollow handles can become very hot during prolonged cooking. For this reason, the use of oven gloves is always recommended.

Care Instructions:

- Do not use the cookware over high heat. Cook on medium or low heat to prevent overheating, damage to the coating, or deformation of the cookware.
- Please choose a suitable cooking griddle depending on the diameter of the pot base. Do not drag the cookware on the cooker to avoid damaging it.
- Do not place the cookware on an empty heat source.
- To avoid damage, protect the cookware from overheating. Avoid overheating non-stick coatings, as harmful fumes may be released.
- Do not overheat oils or fats as there is a risk of fire. Never try to mix them with water.
- Try to cook over medium or low heat to reduce energy consumption.
- Before using pots and pans made of uncoated cast iron for cooking, wipe the entire pot with oil and heat the product over medium heat for about half a minute. Then cool it down and rinse it with water. Repeat the above steps several times.
- Cast iron products are not suitable for cooking acidic food or for leaving food out overnight.
- Cast iron and stainless steel products change colour when exposed to heat, which is normal. This does not affect their properties or functionality.
- Products made of cast iron and stainless steel show a rainbow-coloured oil film when heated. This is due to the contact between trace elements in the food and the uncoated surface of the pot when heated. The product is safe for human health and can be used without hesitation.
- Never put a hot lid immediately into cold water.
- Pots should always be placed centrally on the hob.
- After using stainless steel products in the oven, wrap them in a cloth or wear heat-resistant gloves before removing them to avoid burns.

CLEANING

- Pots and pans should be washed before first use. Warm water, washing-up liquid and a soft sponge are suitable for cleaning cookware.
- Stainless steel pots should be washed with washing up liquid, then water should be boiled in them and washed again. Wash pans with dishwashing liquid, then boil oil in them and clean them dry with a paper towel to dry. Copper cookware takes on a dull colour as a result of repeated use. Any special copper cleaner can restore the copper to its former shine.
- When cleaning pans and pots, avoid using too much detergent. The induction base should always be kept clean. If there is light rust, we recommend cleaning with a little vinegar.
- Some cleaning products contain caustic elements that can damage the cookware. The non-stick coating can be damaged by the dishwasher, so manual cleaning is recommended.

CONTACT

If you have any questions, please contact us directly:

Sinus Sp. z o.o.

Świtezianki 16

91-496 Łódź

Poland

web: www.shiori.pl

mail: info@shiori.pl

GARANTIE

Für die Küchenprodukte von Shiori gilt eine Garantie von 24 Monaten ab dem Kauf- oder Lieferdatum auf Material- und Verarbeitungsfehler. Im Rahmen dieser Garantie verpflichtet sich Sinus Ltd., das defekte Produkt kostenlos zu ersetzen. Alle Materialien und Antihafbeschichtungen der Shiori-Produkte entsprechen den geltenden Vorschriften für Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

PFLEGE UND WARNHINWEISE

Alle Produkte müssen vor dem ersten Gebrauch gründlich gereinigt werden. Produkte mit Antihafbeschichtung sollten mit ein wenig Speiseöl abgewischt werden.

Griffe aus Silikon oder Bakelit bleiben während des Kochvorgangs kühl. Für mehr Sicherheit ist es ratsam, Ofenhandschuhe zu benutzen, wenn ein Gericht aus dem heißen Ofen genommen werden soll.

Griffe aus Gusseisen oder hohle Griffe können bei längerem Kochen sehr heiß werden. Aus diesem Grund wird die Verwendung von Ofenhandschuhen immer empfohlen.

Pflegehinweise:

- Verwenden Sie das Kochgeschirr nicht bei hoher Hitze. Kochen Sie bei mittlerer oder niedriger Hitze, um Überhitzung, Beschädigung der Beschichtung oder Verformung des Kochgeschirrs zu vermeiden.
- Bitte wählen Sie je nach Durchmesser des Topfbodens eine geeignete Kochplatte. Ziehen Sie das Kochgeschirr nicht auf den Herd, um es nicht zu beschädigen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr nicht auf eine leere Wärmequelle.
- Um Schäden zu vermeiden, schützen Sie das Kochgeschirr vor Überhitzung. Vermeiden Sie das Überhitzen von Antihafbeschichtungen, da schädliche Dämpfe freigesetzt werden können.
- Erhitzen Sie Öle und Fette nicht zu stark, da sonst Brandgefahr besteht. Versuchen Sie niemals, sie mit Wasser zu mischen.
- Versuchen Sie, bei mittlerer oder niedriger Hitze zu kochen, um den Energieverbrauch zu senken.
- Bevor Sie Töpfe und Pfannen aus unbeschichtetem Gusseisen zum Kochen verwenden, wischen Sie den gesamten Topf mit Öl aus und erhitzen Sie das Produkt bei mittlerer Hitze etwa eine halbe Minute lang. Lassen Sie ihn dann abkühlen und spülen Sie ihn mit Wasser ab. Wiederholen Sie die oben genannten Schritte mehrere Male.
- Gusseisenprodukte eignen sich nicht zum Garen von säurehaltigen Speisen oder zum Aufbewahren von Speisen über Nacht.
- Gusseisen- und Edelstahlprodukte verfärben sich bei Hitzeeinwirkung, was normal ist. Dies beeinträchtigt weder ihre Eigenschaften noch ihre Funktionalität.
- Produkte aus Gusseisen und rostfreiem Stahl zeigen beim Erhitzen einen regenbogenfarbenen Ölfilm.
- Dies ist auf den Kontakt zwischen den Spurenelementen in den Lebensmitteln und der unbeschichteten Oberfläche des Kochgeschirrs beim Erhitzen zurückzuführen. Das Produkt ist für die menschliche Gesundheit unbedenklich und kann bedenkenlos verwendet werden.
- Legen Sie einen heißen Deckel nie sofort in kaltes Wasser.
- Töpfe sollten immer mittig auf das Kochfeld gestellt werden.
Wickeln Sie Edelstahlprodukte nach der Verwendung im Backofen in ein Tuch ein oder tragen Sie hitzebeständige Handschuhe, bevor Sie sie herausnehmen, um Verbrennungen zu vermeiden.

REINIGUNG:

- Töpfe und Pfannen sollten vor dem ersten Gebrauch gespült werden. Warmes Wasser, Spülmittel und ein weicher Schwamm sind für die Reinigung von Kochgeschirr geeignet.
- Töpfe aus rostfreiem Stahl sollten mit Spülmittel abgewaschen werden, dann sollte Wasser darin abgekocht und erneut gespült werden. Pfannen werden mit Spülmittel gewaschen, dann mit Öl ausgekocht und zum Trocknen mit einem Papiertuch abgetrocknet. Kupferkochgeschirr nimmt durch wiederholten Gebrauch eine stumpfe Farbe an. Ein spezieller Kupferreiniger kann dem Kupfer seinen alten Glanz zurückgeben.
- Bei der Reinigung von Pfannen und Töpfen sollten Sie nicht zu viel Spülmittel verwenden. Der Induktionsboden sollte immer sauber gehalten werden.
Bei leichtem Rost empfiehlt sich die Reinigung mit ein wenig Essig.
- Einige Reinigungsmittel enthalten ätzende Bestandteile, die das Kochgeschirr beschädigen können. Die Antihafbeschichtung kann durch den Geschirrspüler beschädigt werden, daher wird eine manuelle Reinigung empfohlen.

KONTAKT

Wenn Sie Fragen haben, kontaktieren Sie uns bitte direkt:

Sinus Sp. z o.o.

Świtezianki 16

91-496 Łódź

Polen

Web: www.shiori.pl

E-Mail: info@shiori.pl