



PL: Instrukcja użytkowania i pielęgnacji

ENG: Instructions for use and maintenance

GER: Gebrauchs- und Pflegeanweisung

## **GWARANCJA**

Patelnie Shiori Stainless Steel 304 Pro objęte są 24-miesięczną gwarancją na wady materiałowe i produkcyjne, liczoną od daty zakupu lub dostawy. W ramach gwarancji firma Sinus Sp. z o.o. zobowiązuje się do bezpłatnej wymiany wadliwego produktu.

Zastosowana powłoka ceramiczna Ceram Guard Pro Max 300 oraz wszystkie materiały wykorzystane do produkcji patelni spełniają wymagania dotyczące bezpieczeństwa materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

## **PIERWSZE UŻYCIE**

- Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć patelnię ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
- Po umyciu dokładnie osuszyć wszystkie elementy.
- Patelnia nie wymaga sezonowania ani specjalnego przygotowania przed rozpoczęciem użytkowania.

## **UŻYTKOWANIE**

- Patelnia jest kompatybilna z kuchenkami indukcyjnymi, gazowymi, elektrycznymi, ceramicznymi oraz halogenowymi.
- Podczas gotowania zaleca się stosowanie średniego lub niskiego poziomu mocy grzania. Dzięki trójwarstwowemu dnu z aluminiowym rdzeniem patelnia efektywnie przewodzi i rozprowadza ciepło.
- Nie należy pozostawiać pustej patelni na rozgrzanym źródle ciepła.
- Unikaj długotrwałego przegrzewania naczyń oraz nagłych zmian temperatury.
- Do mieszania potraw zaleca się używanie akcesoriów silikonowych, nylonowych lub drewnianych.
- Patelnię można używać w piekarniku w temperaturze do 220°C.
- Podczas wyjmowania gorącego naczynia z piekarnika należy stosować rękawice ochronne lub łapki kuchenne.
- Nie należy przesuwać patelni po powierzchni płyty grzewczej, ponieważ może to prowadzić do zarysowania kuchenki.

## **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

- Przed czyszczeniem należy pozostawić patelnię do całkowitego ostygnięcia.
- Do codziennego mycia zaleca się używanie miękkiej gąbki, ciepłej wody oraz łagodnego płynu do mycia naczyń.
- Nie należy stosować agresywnych środków chemicznych, druciaków ani materiałów ściernych.
- Mimo możliwości mycia w zmywarce, regularne czyszczenie ręczne pomaga dłużej zachować estetyczny wygląd i właściwości powłoki ceramicznej.
- Po umyciu zaleca się dokładne osuszenie patelni przed schowaniem.

## **WAŻNE INFORMACJE**

- Niewielkie przebarwienia stali nierdzewnej powstające pod wpływem wysokiej temperatury są naturalnym zjawiskiem i nie wpływają na właściwości użytkowe produktu.
- Powłoka ceramiczna nie zawiera PFOA, PFOS, PTFE ani metali ciężkich.
- Produkt przeznaczony jest wyłącznie do przygotowywania żywności.

## **KONTAKT**

**Sinus Sp. z o.o.**  
**ul. Świtezianki 16**  
**91-496 Łódź, Polska**

[www.shiori.pl](http://www.shiori.pl)  
[info@shiori.pl](mailto:info@shiori.pl)

#### **WARRANTY**

Shiori Stainless Steel 304 Pro frying pans are covered by a 24-month warranty against material and manufacturing defects, effective from the date of purchase or delivery. Under this warranty, Sinus Sp. z o.o. agrees to replace any defective product free of charge.

The Ceram Guard Pro Max 300 ceramic coating and all materials used in the manufacturing of the frying pan comply with applicable food-contact safety requirements.

#### **BEFORE FIRST USE**

- Before first use, wash the frying pan thoroughly with warm water and a mild dishwashing detergent.
- Dry all parts thoroughly after washing.
- The frying pan does not require seasoning or any special preparation before use.

#### **USAGE INSTRUCTIONS**

- The frying pan is compatible with induction, gas, electric, ceramic and halogen cooktops.
- For best results, use low to medium heat settings. The tri-ply base with an aluminum core promotes efficient heat transfer and even heat distribution across the cooking surface.
- Do not leave an empty frying pan on a heated cooktop or other heat source.
- Avoid prolonged overheating and sudden temperature changes.
- To help preserve the ceramic coating, use silicone, nylon or wooden utensils.
- The frying pan is oven-safe up to 220°C.
- Always use oven gloves or heat-resistant mitts when handling a hot pan.
- Do not slide the frying pan across cooktop surfaces, as this may cause scratches.

#### **CLEANING AND MAINTENANCE**

- Allow the frying pan to cool completely before cleaning.
- Clean using a soft sponge, warm water and a mild dishwashing detergent.
- Do not use abrasive cleaners, steel wool or harsh scouring pads.
- Although the frying pan is dishwasher-safe, hand washing is recommended to help preserve the appearance and performance of the ceramic coating.
- Dry the frying pan thoroughly before storing.

#### **IMPORTANT INFORMATION**

- Minor discoloration of the stainless steel surface caused by high temperatures is normal and does not affect the product's performance.
- The ceramic coating is free from PFOA, PFOS, PTFE and heavy metals.
- This product is intended for food preparation only.

#### **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](http://www.shiori.pl)  
mail: [info@shiori.pl](mailto:info@shiori.pl)

## **GARANTIE**

Für Bratpfannen der Serie Shiori Stainless Steel 304 Pro gilt eine 24-monatige Garantie auf Material- und Herstellungsfehler, gerechnet ab dem Kauf- oder Lieferdatum. Im Rahmen dieser Garantie verpflichtet sich die Sinus Sp. z o.o., ein fehlerhaftes Produkt kostenlos zu ersetzen.

Die Keramikbeschichtung Ceram Guard Pro Max 300 sowie alle bei der Herstellung der Bratpfanne verwendeten Materialien erfüllen die geltenden Anforderungen für Materialien mit Lebensmittelkontakt.

## **VOR DER ERSTEN VERWENDUNG**

- Reinigen Sie die Bratpfanne vor der ersten Verwendung gründlich mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Trocknen Sie alle Teile nach dem Waschen sorgfältig ab.
- Die Bratpfanne muss vor der ersten Verwendung weder eingebrannt noch anderweitig vorbereitet werden.

## **GEBRAUCHSHINWEISE**

- Die Bratpfanne ist für Induktions-, Gas-, Elektro-, Glaskeramik- und Halogenkochfelder geeignet.
- Für optimale Ergebnisse wird die Verwendung niedriger bis mittlerer Heizstufen empfohlen. Der dreischichtige Boden mit Aluminiumkern sorgt für eine effiziente Wärmeübertragung und gleichmäßige Wärmeverteilung über die gesamte Bratfläche.
- Lassen Sie die Bratpfanne niemals leer auf einer erhitzten Kochstelle oder einer anderen Wärmequelle stehen.
- Vermeiden Sie längeres Überhitzen sowie plötzliche Temperaturwechsel.
- Verwenden Sie Silikon-, Nylon- oder Holzutensilien, um die Keramikbeschichtung bestmöglich zu schützen.
- Die Bratpfanne ist bis zu einer Temperatur von 220°C backofengeeignet.
- Verwenden Sie beim Umgang mit einer heißen Pfanne stets Ofenhandschuhe oder hitzebeständige Schutzhandschuhe.
- Ziehen oder schieben Sie die Bratpfanne nicht über die Oberfläche des Kochfelds, um Kratzer zu vermeiden.

## **REINIGUNG UND PFLEGE**

- Lassen Sie die Bratpfanne vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit einem weichen Schwamm, warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Stahlwolle oder andere abrasive Reinigungsutensilien.
- Obwohl die Bratpfanne spülmaschineneeignet ist, wird Handreinigung empfohlen, um Aussehen und Eigenschaften der Keramikbeschichtung möglichst lange zu erhalten.
- Trocknen Sie die Bratpfanne vor der Aufbewahrung gründlich ab.

## **WICHTIGE HINWEISE**

- Leichte Verfärbungen der Edelstahloberfläche durch hohe Temperaturen sind normal und beeinträchtigen die Funktion des Produkts nicht.
- Die Keramikbeschichtung ist frei von PFOA, PFOS, PTFE und Schwermetallen.
- Das Produkt ist ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln bestimmt.

## **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](http://www.shiori.pl)  
E-Mail: [info@shiori.pl](mailto:info@shiori.pl)