MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

Instrukcja Bezpiecznego Użytkowania Stalowych Garnków, Patelni i Form do Pieczenia

1. Wstęp
Stalowe garnki, patelnie i formy do pieczenia to trwałe i funkcjonalne narzędzia kuchenne, które świetnie sprawdzają się w codziennym gotowaniu, smażeniu i pieczeniu. Są odporne na wysokie temperatury, solidne i łatwe w pielęgnacji. Przestrzeganie zasad użytkowania i konserwacji pozwoli na długoletnie, bezpieczne korzystanie z tych produktów.

2. Przed pierwszym użyciem

- **Czyszczenie:** Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj naczynie ręcznie w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu. Użyj miękkiej gąbki, aby usunąć resztki produkcyjne.
- **Przygotowanie powierzchni:**
  - Garnki i formy: Jeśli producent zaleca, posmaruj wnętrze cienką warstwą oleju, aby zapobiec przywieraniu jedzenia.
  - Patelnie: Wykonaj "przepalenie" – podgrzej niewielką ilość oleju na powierzchni przez kilka minut, usuń olej i przetrzyj patelnię papierowym ręcznikiem.

3. Użytkowanie

- **Przeznaczenie:**
  - Garnki: Używaj do gotowania i duszenia na kuchenkach gazowych, elektrycznych, ceramicznych lub indukcyjnych (zgodnie z oznaczeniami producenta).
  - Patelnie: Idealne do smażenia, podsmażania i duszenia.
  - Formy do pieczenia: Przeznaczone do wypieku ciast, pieczywa, zapiekanek i innych potraw pieczonych w piekarniku.
- **Bezpieczeństwo:**
  - Unikaj używania metalowych akcesoriów na delikatnych powłokach nieprzywierających, aby zapobiec ich zarysowaniu.
  - Używaj rękawic kuchennych lub uchwytów ochronnych – stalowe uchwyty mogą nagrzewać się podczas gotowania.
  - **Nie stawiaj gorących naczyń bezpośrednio na delikatnych powierzchniach**, takich jak drewniane blaty czy stoły. Używaj odpowiednich podkładek termoizolacyjnych, aby uniknąć uszkodzeń materiału lub ryzyka pożaru.
- **Temperatura:**
  - Produkty stalowe są odporne na wysokie temperatury, ale unikaj gwałtownych zmian temperatury, takich jak wlewanie zimnej wody do gorącego naczynia, aby zapobiec deformacjom lub mikropęknięciom.
  - **Nie używaj stalowych naczyń w kuchence mikrofalowej.**

4. Pielęgnacja i konserwacja

- **Czyszczenie ręczne:**
  - Zaleca się mycie ręczne w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu. Unikaj ostrych gąbek, które mogą zarysować powierzchnię.
  - Do czyszczenia przypaleń używaj pasty z sody oczyszczonej i wody lub specjalnych środków przeznaczonych do czyszczenia stali.
- **Zmywarka: Nie zaleca się mycia stalowych naczyń w zmywarce**, ponieważ agresywne detergenty i wysoka temperatura mogą powodować matowienie powierzchni i uszkodzenia.
- **Suszenie:** Po każdym myciu dokładnie osusz produkt miękką ściereczką, aby zapobiec plamom wodnym i korozji.
- **Polerowanie:** Aby zachować połysk stalowych powierzchni, regularnie poleruj je za pomocą specjalnych past do stali nierdzewnej.

5. Klauzula dotycząca pielęgnacji elementów dodatkowych
Jeśli naczynie zawiera dodatkowe elementy, takie jak uchwyty lub pokrywki wykonane z innych materiałów, stosuj następujące zasady pielęgnacji:

- **Drewniane elementy:**
  - Myj ręcznie w letniej wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu.

MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

- Nie zanurzaj w wodzie na długi czas. Po myciu dokładnie osusz, aby zapobiec pęknięciom lub odkształceniom.

- **Silikonowe elementy:**
  - Można myć ręcznie lub w zmywarce, jeśli producent to dopuszcza.
  - Unikaj kontaktu z ostrymi narzędziami, które mogą uszkodzić silikonowe uchwyty.
- **Szklane pokrywki:**
  - Myj ręcznie lub w zmywarce na delikatnym programie.
  - Unikaj gwałtownego schładzania gorących pokrywek zimną wodą, aby zapobiec pęknięciom.

6. Dodatkowe ostrzeżenia

1. **Nie stawiaj gorących naczyń na delikatnych powierzchniach:**
   - Gorące garnki, patelnie i formy mogą uszkodzić blaty kuchenne wykonane z drewna, laminatu lub tworzyw sztucznych.
   - Zawsze używaj podkładek termoizolacyjnych lub żaroodpornych podkładek, aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni.
2. **Zabezpiecz rękojeści:**
   - Stalowe uchwyty mogą się nagrzewać podczas gotowania. Używaj silikonowych nakładek, rękawic kuchennych lub specjalnych uchwytów, aby zapobiec oparzeniom.
3. **Nie wlewaj zimnych płynów do gorącego naczynia:**
   - Nagły kontakt gorącego naczynia z zimną wodą może powodować szok termiczny, prowadząc do odkształceń lub mikropęknięć.
4. **Ogranicz używanie soli w zimnej wodzie:**
   - Dodawaj sól do wody dopiero po jej podgrzaniu, aby uniknąć osadzania się soli na powierzchni stali.
5. **Dostosuj źródło ciepła do rozmiaru naczynia:**
   - Upewnij się, że płomień lub pole grzewcze nie wykracza poza średnicę dna garnka czy patelni, aby uniknąć przegrzania i uszkodzenia boków naczynia.

7. Przechowywanie

- **Suchość:** Przechowuj produkty w suchym miejscu, aby uniknąć osadzania się wilgoci i korozji.
- **Bezpieczeństwo:**
  - Przechowuj ostre narzędzia, takie jak noże czy tarki, **w miejscach niedostępnych dla dzieci,** najlepiej w specjalnych osłonach ochronnych.
  - **Pamiętaj - to nie są produkty dla dzieci, ich używanie powinno odbywać się tylko pod nadzorem, opieką dorosłych**
  - Ciężkie czy duże produkty, takie duże garnki, patelnie przechowuj na stabilnych powierzchniach, aby uniknąć przypadkowego przewrócenia.

8. **Podsumowanie**

Stalowe garnki, patelnie i formy do pieczenia to niezawodne narzędzia kuchenne, które przy odpowiednim użytkowaniu i pielęgnacji będą służyły przez wiele lat. Przestrzeganie powyższych zasad pomoże zachować ich funkcjonalność i bezpieczeństwo.

Produkt spełnia normy UE dotyczące bezpieczeństwa w kontakcie z żywnością.

MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

EN

Safe Usage Instructions for Stainless Steel Pots, Pans, and Baking Forms

1. **Introduction**
   Stainless steel pots, pans, and baking forms are durable and functional kitchen tools, perfect for everyday cooking, frying, and baking. They are resistant to high temperatures, robust, and easy to maintain. Adhering to the usage and maintenance guidelines ensures safe and long-lasting use.

2. **Before First Use**

   - **Cleaning**: Before first use, thoroughly wash the cookware by hand in warm water with a mild detergent. Use a soft sponge to remove any production residues.
   - **Surface Preparation**:
     - **Pots and Baking Forms**: If recommended by the manufacturer, coat the interior with a thin layer of oil to prevent food from sticking.
     - **Pans**: Perform "seasoning" – heat a small amount of oil on the surface for a few minutes, remove the oil, and wipe the pan with a paper towel.

3. **Usage**

   - **Purpose**:
     - **Pots**: Suitable for cooking and stewing on gas, electric, ceramic, or induction stoves (as per manufacturer specifications).
     - **Pans**: Ideal for frying, sautéing, and stewing.
     - **Baking Forms**: Designed for baking cakes, bread, casseroles, and other oven-baked dishes.
   - **Safety**:
     - Avoid using metal utensils on delicate non-stick coatings to prevent scratching.
     - Use kitchen gloves or protective handles – stainless steel handles may heat up during cooking.
     - Do not place hot cookware directly on delicate surfaces like wooden countertops or tables. Use heat-resistant pads to avoid material damage or fire risk.
   - **Temperature**:
     - Stainless steel products withstand high temperatures, but avoid sudden temperature changes, such as pouring cold water into a hot pot, to prevent deformation or microcracks.
     - Do not use stainless steel cookware in a microwave.

4. **Maintenance and Care**

   - **Hand Cleaning**:
     - Wash by hand in warm water with a mild detergent. Avoid abrasive sponges that may scratch the surface.
     - For burnt residues, use a paste made of baking soda and water or specialized stainless steel cleaning agents.
   - **Dishwasher**: Dishwashing is not recommended as aggressive detergents and high temperatures may dull the surface and cause damage.
   - **Drying**: Thoroughly dry the cookware after each wash with a soft cloth to prevent water spots and corrosion.
   - **Polishing**: To maintain the shine of stainless steel surfaces, regularly polish using specialized stainless steel pastes.

5. **Care for Additional Components**

   - **Wooden Elements**:
     - Wash by hand in lukewarm water with a mild detergent.
     - Avoid prolonged soaking. After washing, thoroughly dry to prevent cracks or deformations.
   - **Silicone Elements**:
     - Can be washed by hand or in a dishwasher if permitted by the manufacturer.

MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

- Avoid contact with sharp tools that may damage silicone handles.

- **Glass Lids**:
  - Wash by hand or in a dishwasher on a gentle cycle.
  - Avoid sudden cooling of hot lids with cold water to prevent cracking.

6. **Additional Warnings**

- **Do Not Place Hot Cookware on Delicate Surfaces**:
  Hot pots, pans, and baking forms may damage kitchen countertops made of wood, laminate, or plastics. Always use heat-resistant pads to protect surfaces.
- **Secure Handles**:
  Stainless steel handles may heat up during cooking. Use silicone covers, kitchen gloves, or special grips to avoid burns.
- **Do Not Pour Cold Liquids into Hot Cookware**:
  Sudden contact of hot cookware with cold water may cause thermal shock, leading to deformations or microcracks.
- **Minimize Salt Usage in Cold Water**:
  Add salt only after water has been heated to prevent salt deposits on the stainless steel surface.
- **Adjust Heat Source to Cookware Size**:
  Ensure the flame or heating element does not exceed the cookware's base diameter to prevent overheating and side damage.

7. **Storage**

- **Dryness**: Store products in a dry place to avoid moisture buildup and corrosion.
- **Safety**:
  - Store sharp tools like knives or graters out of children's reach, preferably in protective covers.
  - Heavy or large items, such as big pots and pans, should be stored on stable surfaces to prevent accidental tipping.

8. **Summary**
   Stainless steel pots, pans, and baking forms are reliable kitchen tools that, with proper use and care, will serve for many years. Adhering to the above rules helps maintain their functionality and safety.
   The product complies with EU standards for food safety.

TRANSLATIONS WERE MADE WITH THE HELP OF GOOGLE TRANSLATOR, WE APOLOGIZE FOR ANY INACCURACIES

MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

EE

Roostevabast terasest pottide, pannide ja küpsetusvormide ohutu kasutamise juhend

1. **Sissejuhatus**
   Roostevabast terasest potid, pannid ja küpsetusvormid on vastupidavad ja funktsionaalsed köögitarvikud, mis sobivad suurepäraselt igapäevaseks toiduvalmistamiseks, praadimiseks ja küpsetamiseks. Need on kuumakindlad, tugevad ja hõlpsasti hooldatavad. Kasutus- ja hooldusreeglite järgimine tagab nende ohutu ja pikaajalise kasutamise.

2. **Enne esmakordset kasutamist**

   - **Puhastamine**: Enne esimest kasutamist peske nõud hoolikalt käsitsi sooja vee ja õrna pesuvahendiga. Kasutage pehmet käsna, et eemaldada tootmisjäägid.
   - **Pinna ettevalmistamine**:
     - **Potid ja küpsetusvormid**: Kui tootja soovitab, määrige sisepind õhukese õlikihiga, et vältida toidu kleepumist.
     - **Pannid**: Tehke "kuumutamine" – kuumutage pinnal väike kogus õli mõned minutid, eemaldage õli ja pühkige pann paberrätikuga.

3. **Kasutamine**

   - **Eesmärk**:
     - **Potid**: Sobivad toiduvalmistamiseks ja hautamiseks gaasi-, elektri-, keraamilistel või induktsioonpliitidel (tootja juhiste kohaselt).
     - **Pannid**: Ideaalne praadimiseks, hautamiseks ja küpsetamiseks.
     - **Küpsetusvormid**: Mõeldud kookide, leiva, vormiroogade ja muude ahjutoitude küpsetamiseks.
   - **Ohutus**:
     - Vältige metallist tarvikute kasutamist õrnadel mittenakkuvatel pindadel, et vältida kriimustusi.
     - Kasutage köögikindaid või kaitsekatteid – roostevabast terasest käepidemed võivad toiduvalmistamise ajal kuumeneda.
     - Ärge asetage kuumi nõusid otse õrnadele pindadele, näiteks puidust tööpindadele või laudadele. Kasutage kuumakindlaid aluseid, et vältida materjali kahjustusi või tuleohtu.
   - **Temperatuur**:
     - Roostevabast terasest tooted on kuumakindlad, kuid vältige järske temperatuurimuutusi, näiteks külma vee valamist kuumale nõule, et vältida deformatsioone või mikropraokeid.
     - Ärge kasutage roostevabast terasest nõusid mikrolaineahjus.

4. **Hooldus ja puhastamine**

   - **Käsipesu**:
     - Peske käsitsi sooja vee ja õrna pesuvahendiga. Vältige abrasiivseid käsnu, mis võivad pinda kriimustada.
     - Põlenud toidujääkide eemaldamiseks kasutage söögisooda ja vee pastat või spetsiaalseid roostevaba terase puhastusvahendeid.
   - **Nõudepesumasin**: Roostevabast terasest nõude pesemine nõudepesumasinas ei ole soovitatav, kuna agressiivsed puhastusvahendid ja kõrge temperatuur võivad pinda tuhmistada ja kahjustada.
   - **Kuivatamine**: Pärast iga pesu kuivatage nõud hoolikalt pehme lapiga, et vältida veeplekkide ja korrosiooni teket.
   - **Poleerimine**: Roostevabast terasest pindade sära säilitamiseks poleerige neid regulaarselt spetsiaalsete pastadega.

5. **Lisakomponentide hooldus**

   - **Puidust elemendid**:
     - Peske käsitsi leige vee ja õrna pesuvahendiga.
     - Vältige pikaajalist leotamist. Pärast pesemist kuivatage hoolikalt, et vältida pragunemist või deformatsioone.

MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

- **Silikoonist elemendid**:
  - Silikooni võib pesta käsitsi või nõudepesumasinas, kui tootja seda lubab.
  - Vältige kokkupuudet teravate tööriistadega, mis võivad kahjustada silikoonist käepidemeid.
- **Klaasist kaaned**:
  - Peske käsitsi või nõudepesumasinas õrnal tsüklil.
  - Vältige kuumade kaante järsku jahutamist külma veega, et vältida pragunemist.

6. **Täiendavad hoiatused**

- **Ärge asetage kuumi nõusid õrnadele pindadele**:
  Kuumad potid, pannid ja küpsetusvormid võivad kahjustada köögipindu, mis on valmistatud puidust, lamineeritud materjalidest või plastikust.
  Kasutage alati kuumakindlaid aluseid pindade kaitsmiseks.
- **Käepidemete kaitse**:
  Roostevabast terasest käepidemed võivad toiduvalmistamise ajal kuumeneda. Kasutage silikoonkatteid, köögikindaid või spetsiaalseid käepidemeid, et vältida põletusi.
- **Ärge valage kuuma nõusse külmi vedelikke**:
  Kuuma nõu ja külma vee ootamatu kokkupuude võib põhjustada termilise šoki, mis viib deformatsioonide või mikropraokeideni.
- **Piira soola lisamist külma veega**:
  Lisa sool alles pärast vee soojenemist, et vältida soolajääkide kogunemist roostevabale terasele.
- **Kohanda kuumus nõu suurusega**:
  Veenduge, et leek või pliidiplaat ei ulatuks nõu põhja läbimõõdust suuremaks, et vältida ülekuumenemist ja külgede kahjustamist.

7. **Hoiustamine**

- **Kuivus**: Hoidke nõusid kuivas kohas, et vältida niiskuse kogunemist ja korrosiooni.
- **Ohutus**:
  - Hoidke teravaid tööriistu, näiteks nuge või riive, lastele kättesaamatus kohas, eelistatavalt kaitsekestades.
  - Suured või rasked esemed, nagu suured potid ja pannid, tuleks hoida stabiilsetel pindadel, et vältida nende ümberkukkumist.

8. **Kokkuvõte**
   Roostevabast terasest potid, pannid ja küpsetusvormid on usaldusväärsed köögitarvikud, mis õige kasutamise ja hoolduse korral kestavad aastaid. Ülaltoodud reeglite järgimine aitab säilitada nende funktsionaalsust ja ohutust.
   Toode vastab EL-i toiduga kokkupuutumise ohutusstandarditele.

MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

LT

Nerūdijančio plieno puodų, keptuvių ir kepimo formų saugaus naudojimo instrukcija

1. **Įvadas**
   Nerūdijančio plieno puodai, keptuvės ir kepimo formos yra patvarūs ir funkcionalūs virtuvės įrankiai, puikiai tinkantys kasdieniam maisto gaminimui, kepimui ir troškinimui. Jie yra atsparūs aukštai temperatūrai, tvirti ir lengvai prižiūrimi. Tinkamas naudojimas ir priežiūra užtikrins ilgalaikį ir saugų jų naudojimą.

2. **Prieš pirmąjį naudojimą**

   - **Valymas**: Prieš pirmą kartą naudojant, kruopščiai nuplaukite indą rankomis šiltame vandenyje su švelniu plovikliu. Naudokite minkštą kempinę, kad pašalintumėte gamybos likučius.
   - **Paviršiaus paruošimas**:
     - **Puodai ir kepimo formos**: Jei gamintojas rekomenduoja, patepkite vidų plonu aliejaus sluoksniu, kad išvengtumėte maisto prilipimo.
     - **Keptuvės**: Atlikite „išdegimą“ – kelias minutes pašildykite nedidelį aliejaus kiekį keptuvės paviršiuje, pašalinkite aliejų ir nuvalykite popieriniu rankšluosčiu.

3. **Naudojimas**

   - **Paskirtis**:
     - **Puodai**: Tinka virimui ir troškinimui ant dujinių, elektrinių, keramikinių ar indukcinių viryklių (pagal gamintojo nurodymus).
     - **Keptuvės**: Idealiai tinka kepimui, troškinimui ir skrudinimui.
     - **Kepimo formos**: Skirtos pyragų, duonos, apkepų ir kitų orkaitėje kepamų patiekalų gamybai.
   - **Saugumas**:
     - Venkite naudoti metalinius įrankius ant jautrių nelimpančių paviršių, kad išvengtumėte įbrėžimų.
     - Naudokite virtuvines pirštines arba apsauginius laikiklius – nerūdijančio plieno rankenos gali įkaisti gaminimo metu.
     - Niekada nedėkite karštų indų tiesiai ant jautrių paviršių, tokių kaip mediniai stalviršiai ar stalai. Naudokite karščiui atsparius padėklus, kad išvengtumėte medžiagos pažeidimų ar gaisro rizikos.
   - **Temperatūra**:
     - Nerūdijančio plieno gaminiai yra atsparūs aukštai temperatūrai, tačiau venkite staigių temperatūros pokyčių, pavyzdžiui, šalto vandens pylimo į karštą indą, kad išvengtumėte deformacijų ar mikroplyšių.
     - Nenaudokite nerūdijančio plieno indų mikrobangų krosnelėje.

4. **Priežiūra ir valymas**

   - **Rankų plovimas**:
     - Plauti rankomis šiltame vandenyje su švelniu plovikliu. Venkite abrazyvinių kempinių, kurios gali subraižyti paviršių.
     - Pridegusį maistą nuvalykite naudojant sodos ir vandens pastą arba specialius nerūdijančiam plienui skirtus valiklius.
   - **Indaplovė**: Nerekomenduojama plauti nerūdijančio plieno indų indaplovėje, nes stiprūs plovikliai ir aukšta temperatūra gali pakenkti paviršiui.
   - **Džiovinimas**: Po kiekvieno plovimo kruopščiai išdžiovinkite indus minkštu skudurėliu, kad išvengtumėte vandens dėmių ir korozijos.
   - **Poliravimas**: Norint išlaikyti nerūdijančio plieno paviršių blizgesį, reguliariai poliruokite juos specialiomis pastomis.

5. **Papildomų elementų priežiūra**

   - **Mediniai elementai**:
     - Plaukite rankomis drungname vandenyje su švelniu plovikliu.

MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

    - Venkite ilgalaikio mirkymo. Po plovimo kruopščiai išdžiovinkite, kad išvengtumėte deformacijų ar įtrūkimų.
- **Silikoniniai elementai**:
    - Silikoną galima plauti rankomis arba indaplovėje, jei tai leidžia gamintojas.
    - Venkite sąlyčio su aštriais įrankiais, kurie gali pažeisti paviršių.
- **Stikliniai dangčiai**:
    - Plaukite rankomis arba indaplovėje naudojant švelnų režimą.
    - Venkite staigaus karštų dangčių atvėsinimo šaltu vandeniu, kad išvengtumėte įtrūkimų.

6. **Papildomi įspėjimai**

- **Nedėkite karštų indų ant jautrių paviršių**:
  Karšti puodai, keptuvės ir kepimo formos gali pažeisti virtuvės stalviršius, pagamintus iš medžio, laminato ar plastiko.
  Visada naudokite karščiui atsparius padėklus paviršių apsaugai.
- **Rankenų apsauga**:
  Nerūdijančio plieno rankenos gali įkaisti gaminimo metu. Naudokite silikoninius dangtelius, virtuvines pirštines arba specialius laikiklius, kad išvengtumėte nudegimų.
- **Nepilkite šaltų skysčių į karštą indą**:
  Staigus karšto indo sąlytis su šaltu vandeniu gali sukelti terminį šoką, dėl kurio gali atsirasti deformacijos ar mikroplyšiai.
- **Ribokite druskos naudojimą šaltame vandenyje**:
  Druską į vandenį dėkite tik jį pašildžius, kad išvengtumėte druskos nuosėdų ant nerūdijančio plieno paviršiaus.
- **Priderinkite šilumos šaltinį prie indo dydžio**:
  Įsitikinkite, kad liepsna ar kaitlentės plotas neviršytų indo pagrindo skersmens, kad išvengtumėte perkaitimo ir šonų pažeidimų.

7. **Laikymas**

- **Sausumas**: Laikykite indus sausoje vietoje, kad išvengtumėte drėgmės kaupimosi ir korozijos.
- **Saugumas**:
    - Aštrius įrankius, pvz., peilius ar tarkas, laikykite vaikams nepasiekiamose vietose, geriausia specialiose dėžutėse.
    - Didelius ar sunkius daiktus, pvz., didelius puodus ar keptuves, laikykite stabiliose vietose, kad išvengtumėte jų apvirtimo.

8. **Santrauka**

Nerūdijančio plieno puodai, keptuvės ir kepimo formos yra patikimi virtuvės įrankiai, kurie tinkamai naudojant ir prižiūrint tarnaus daugelį metų. Laikantis šių taisyklių bus išsaugotas jų funkcionalumas ir saugumas.
Produktas atitinka ES maisto saugos standartus.

MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

LV

Nerūsējošā tērauda katlu, pannu un cepšanas formu drošas lietošanas instrukcija

1. **Ievads**
   Nerūsējošā tērauda katli, pannas un cepšanas formas ir izturīgi un funkcionāli virtuves rīki, kas ideāli piemēroti ikdienas ēdienu gatavošanai, cepšanai un sautēšanai. Tie ir karstumizturīgi, izturīgi un viegli kopjami. Pareiza lietošana un uzturēšana nodrošina drošu un ilgstošu izmantošanu.

2. **Pirms pirmās lietošanas reizes**

   - **Tīrīšana**: Pirms pirmās lietošanas rūpīgi nomazgājiet trauku ar rokām siltā ūdenī, izmantojot maigu tīrīšanas līdzekli. Izmantojiet mīkstu sūkli, lai noņemtu ražošanas atlikumus.
   - **Virsmas sagatavošana**:
     - **Katli un cepšanas formas**: Ja ražotājs to iesaka, ieeļļojiet iekšējo virsmu ar plānu eļļas kārtu, lai novērstu ēdiena pielipšanu.
     - **Pannas**: Veiciet "ieziedi" – uzkarsējiet nelielu eļļas daudzumu uz pannas virsmas vairākas minūtes, noņemiet eļļu un notīriet pannu ar papīra dvieli.

3. **Lietošanas norādījumi**

   - **Paredzētais lietojums**:
     - **Katli**: Piemēroti vārīšanai un sautēšanai uz gāzes, elektriskajām, keramiskajām vai indukcijas plītīm (atbilstoši ražotāja norādījumiem).
     - **Pannas**: Ideāli piemērotas cepšanai, sautēšanai un grauzdēšanai.
     - **Cepšanas formas**: Paredzētas kūku, maizes, sacepumu un citu krāsnī gatavotu ēdienu cepšanai.
   - **Drošība**:
     - Neizmantojiet metāla rīkus uz jutīgām nelīpošām virsmām, lai izvairītos no skrāpējumiem.
     - Izmantojiet virtuves cimdus vai aizsargapvalkus – nerūsējošā tērauda rokturi gatavošanas laikā var sakarst.
     - Nelieciet karstos traukus tieši uz jutīgām virsmām, piemēram, koka darba virsmām vai galdiem. Izmantojiet karstumizturīgus paliktņus, lai izvairītos no materiāla bojājumiem vai ugunsbīstamības.
   - **Temperatūra**:
     - Nerūsējošā tērauda izstrādājumi ir karstumizturīgi, bet izvairieties no pēkšņām temperatūras izmaiņām, piemēram, auksta ūdens ieliešanas karstā traukā, lai izvairītos no deformācijām vai mikroskopiskām plaisām.
     - Nelietojiet nerūsējošā tērauda traukus mikroviļņu krāsnī.

4. **Apkope un tīrīšana**

   - **Mazgāšana ar rokām**:
     - Mazgājiet ar rokām siltā ūdenī, izmantojot maigu tīrīšanas līdzekli. Izvairieties no abrazīviem sūkļiem, kas var saskrāpēt virsmu.
     - Piesvilušos ēdiena atlikumus notīriet, izmantojot sodas un ūdens pastu vai speciālus nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekļus.
   - **Trauku mazgājamā mašīna**: Nav ieteicams mazgāt nerūsējošā tērauda traukus trauku mazgājamajā mašīnā, jo spēcīgi tīrīšanas līdzekļi un augsta temperatūra var bojāt virsmu.
   - **Žāvēšana**: Pēc katras mazgāšanas rūpīgi nosusiniet traukus ar mīkstu drānu, lai izvairītos no ūdens traipiem un korozijas.
   - **Pulēšana**: Lai saglabātu nerūsējošā tērauda virsmu spīdumu, regulāri pulējiet tos ar speciālām pastām.

5. **Papildu elementu kopšana**

   - **Koka elementi**:
     - Mazgājiet ar rokām remdenā ūdenī, izmantojot maigu tīrīšanas līdzekli.

MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

    - Izvairieties no ilgstošas mērcēšanas. Pēc mazgāšanas rūpīgi nosusiniet, lai novērstu deformācijas vai plaisas.
- **Silikona elementi**:
    - Silikonu var mazgāt ar rokām vai trauku mazgājamajā mašīnā, ja to atļauj ražotājs.
    - Izvairieties no saskares ar asiem rīkiem, kas var sabojāt virsmu.
- **Stikla vāki**:
    - Mazgājiet ar rokām vai trauku mazgājamajā mašīnā saudzīgā režīmā.
    - Izvairieties no pēkšņas karstu vāku dzesēšanas ar aukstu ūdeni, lai novērstu plaisāšanu.

6. **Papildu brīdinājumi**

- **Neliciet karstos traukus uz jutīgām virsmām**:
  Karsti katli, pannas un cepšanas formas var sabojāt virtuves virsmas, kas izgatavotas no koka, laminēta vai plastmasas.
  Vienmēr izmantojiet karstumizturīgus paliktņus, lai aizsargātu virsmas.
- **Rokturu aizsardzība**:
  Nerūsējošā tērauda rokturi var sakarst gatavošanas laikā. Izmantojiet silikona pārsegus, virtuves cimdus vai īpašus rokturu turētājus, lai izvairītos no apdegumiem.
- **Nelietojiet aukstus šķidrumus karstos traukos**:
  Pēkšņa karstu trauku un auksta ūdens saskare var izraisīt termisko šoku, kas var novest pie deformācijām vai mikroskopiskām plaisām.
- **Sāls pievienošana aukstā ūdenī**:
  Pievienojiet sāli tikai pēc ūdens uzsildīšanas, lai izvairītos no sāls nogulsnēm uz nerūsējošā tērauda virsmas.
- **Pielāgojiet siltuma avotu trauka izmēram**:
  Pārliecinieties, ka liesma vai sildvirsma nepārsniedz trauka pamatnes diametru, lai novērstu pārkaršanu un sānu bojājumus.

7. **Glabāšana**

- **Sausums**: Glabājiet traukus sausā vietā, lai izvairītos no mitruma uzkrāšanās un korozijas.
- **Drošība**:
    - Asos rīkus, piemēram, nažus vai rīves, glabājiet bērniem nepieejamā vietā, vēlams aizsargvāciņos.
    - Lielus vai smagus priekšmetus, piemēram, lielus katlus vai pannas, glabājiet uz stabilām virsmām, lai novērstu to apgāšanos.

8. **Kopsavilkums**
   Nerūsējošā tērauda katli, pannas un cepšanas formas ir uzticami virtuves rīki, kas, pareizi lietojot un kopjot, kalpos daudzus gadus. Ievērojot šos noteikumus, jūs saglabāsiet to funkcionalitāti un drošību.
   Produkts atbilst ES pārtikas drošības standartiem.

MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

CZ

Pokyny pro bezpečné používání nerezových hrnců, pánví a forem na pečení

1. **Úvod**
   Nerezové hrnce, pánve a formy na pečení jsou odolné a funkční kuchyňské nástroje, ideální pro každodenní vaření, smažení a pečení. Jsou odolné vůči vysokým teplotám, robustní a snadno se udržují. Správné používání a údržba zajistí bezpečné a dlouhodobé používání.

2. **Před prvním použitím**

   - **Čištění**: Před prvním použitím důkladně umyjte nádobí ručně v teplé vodě s jemným čisticím prostředkem. Použijte měkkou houbičku k odstranění zbytků z výroby.
   - **Příprava povrchu**:
     - **Hrnce a formy na pečení**: Pokud výrobce doporučuje, potřete vnitřní povrch tenkou vrstvou oleje, aby se zabránilo přilnutí jídla.
     - **Pánve**: Proveďte "zapečení" – zahřejte na povrchu malé množství oleje po dobu několika minut, poté olej odstraňte a pánvičku vytřete papírovým ubrouskem.

3. **Použití**

   - **Účel**:
     - **Hrnce**: Vhodné pro vaření a dušení na plynových, elektrických, keramických nebo indukčních sporácích (podle pokynů výrobce).
     - **Pánve**: Ideální pro smažení, dušení a opékání.
     - **Formy na pečení**: Určeno pro pečení dortů, chleba, nákypů a dalších pokrmů připravovaných v troubě.
   - **Bezpečnost**:
     - Nepoužívejte kovové nástroje na citlivých nepřilnavých površích, abyste předešli poškrábání.
     - Používejte kuchyňské rukavice nebo ochranné návleky – rukojeti z nerezové oceli se mohou při vaření zahřát.
     - Nikdy nepokládejte horké nádobí přímo na citlivé povrchy, jako jsou dřevěné pracovní desky nebo stoly. Používejte teplu odolné podložky, abyste předešli poškození materiálu nebo riziku požáru.
   - **Teplota**:
     - Výrobky z nerezové oceli jsou odolné vůči vysokým teplotám, ale vyhněte se náhlým změnám teploty, například nalití studené vody do horkého hrnce, abyste předešli deformacím nebo mikrotrhlinám.
     - Nepoužívejte nerezové nádobí v mikrovlnné troubě.

4. **Údržba a péče**

   - **Ruční mytí**:
     - Myjte ručně v teplé vodě s jemným čisticím prostředkem. Vyhněte se abrazivním houbičkám, které by mohly poškrábat povrch.
     - Připečené zbytky jídla odstraňte pomocí pasty z jedlé sody a vody nebo speciálních čisticích prostředků na nerezovou ocel.
   - **Myčka nádobí**: Není doporučeno mýt nerezové nádobí v myčce, protože silné čisticí prostředky a vysoké teploty mohou poškodit povrch.
   - **Sušení**: Po každém mytí nádobí důkladně osušte měkkým hadříkem, abyste předešli vzniku vodních skvrn a koroze.
   - **Leštění**: Pro zachování lesku povrchů z nerezové oceli pravidelně leštěte speciálními pastami.

5. **Péče o další komponenty**

   - **Dřevěné prvky**:
     - Myjte ručně v vlažné vodě s jemným čisticím prostředkem.

TRANSLATIONS WERE MADE WITH THE HELP OF GOOGLE TRANSLATOR, WE APOLOGIZE FOR ANY INACCURACIES

MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

- Vyhněte se dlouhodobému namáčení. Po umytí důkladně osušte, abyste předešli deformacím nebo prasklinám.

- **Silikonové prvky**:
  - Silikon lze mýt ručně nebo v myčce nádobí, pokud to výrobce dovoluje.
  - Vyhněte se kontaktu s ostrými nástroji, které by mohly poškodit povrch.
- **Skleněná víka**:
  - Myjte ručně nebo v myčce nádobí na jemný cyklus.
  - Vyhněte se náhlému ochlazení horkých vík studenou vodou, aby nedošlo k prasknutí.

6. **Další varování**

- **Nepokládejte horké nádobí na citlivé povrchy**:
  Horké hrnce, pánve a formy na pečení mohou poškodit kuchyňské povrchy vyrobené ze dřeva, laminátu nebo plastu.
  Vždy používejte teplu odolné podložky k ochraně povrchů.
- **Ochrana rukojetí**:
  Rukojeti z nerezové oceli se mohou při vaření zahřát. Používejte silikonové kryty, kuchyňské rukavice nebo speciální držáky, abyste předešli popáleninám.
- **Nepoužívejte studené tekutiny v horkém nádobí**:
  Náhlý kontakt horkého nádobí se studenou vodou může způsobit teplotní šok, což může vést k deformacím nebo mikrotrhlinám.
- **Omezte přidávání soli do studené vody**:
  Přidávejte sůl až po zahřátí vody, abyste předešli usazování soli na povrchu nerezové oceli.
- **Přizpůsobte zdroj tepla velikosti nádobí**:
  Ujistěte se, že plamen nebo topná plocha nepřesahují průměr dna nádobí, aby nedošlo k přehřátí a poškození stran.

7. **Skladování**

- **Sucho**: Uchovávejte nádobí na suchém místě, abyste předešli hromadění vlhkosti a korozi.
- **Bezpečnost**:
  - Uchovávejte ostré nástroje, jako jsou nože nebo struhadla, mimo dosah dětí, nejlépe v ochranných pouzdrech.
  - Velké nebo těžké předměty, jako jsou velké hrnce nebo pánve, ukládejte na stabilní povrchy, abyste předešli převrácení.

8. **Shrnutí**

Nerezové hrnce, pánve a formy na pečení jsou spolehlivé kuchyňské nástroje, které při správném používání a údržbě vydrží mnoho let. Dodržováním těchto pravidel zachováte jejich funkčnost a bezpečnost.
Výrobek splňuje standardy EU pro bezpečnost při kontaktu s potravinami.

TRANSLATIONS WERE MADE WITH THE HELP OF GOOGLE TRANSLATOR, WE APOLOGIZE FOR ANY INACCURACIES

MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

SK

Pokyny na bezpečné používanie nerezových hrncov, panví a foriem na pečenie

1. **Úvod**
   Nerezové hrnce, panvice a formy na pečenie sú odolné a funkčné kuchynské nástroje, ideálne na každodenné varenie, smaženie a pečenie. Sú odolné voči vysokým teplotám, robustné a ľahko udržiavateľné. Správne používanie a údržba zaručujú ich dlhodobé a bezpečné používanie.

2. **Pred prvým použitím**

   - **Čistenie**: Pred prvým použitím dôkladne umyte riad ručne v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Použite mäkkú hubku, aby ste odstránili zvyšky z výroby.
   - **Príprava povrchu**:
     - **Hrnce a formy na pečenie**: Ak to výrobca odporúča, potrite vnútorný povrch tenkou vrstvou oleja, aby ste zabránili prilepeniu jedla.
     - **Panvice**: Vykonajte "zapečenie" – na povrchu zohrejte malé množstvo oleja po dobu niekoľkých minút, potom olej odstráňte a panvicu utrite papierovou utierkou.

3. **Používanie**

   - **Účel**:
     - **Hrnce**: Vhodné na varenie a dusenie na plynových, elektrických, keramických alebo indukčných sporákoch (podľa pokynov výrobcu).
     - **Panvice**: Ideálne na smaženie, dusenie a opekanie.
     - **Formy na pečenie**: Určené na pečenie koláčov, chleba, nákypov a iných pokrmov pripravovaných v rúre.
   - **Bezpečnosť**:
     - Nepoužívajte kovové nástroje na citlivých nepriľnavých povrchoch, aby ste predišli poškrabaniu.
     - Používajte kuchynské rukavice alebo ochranné návleky – rukoväte z nerezovej ocele sa môžu počas varenia zahriať.
     - Nikdy neukladajte horúci riad priamo na citlivé povrchy, ako sú drevené pracovné dosky alebo stoly. Používajte tepelne odolné podložky, aby ste predišli poškodeniu materiálu alebo riziku požiaru.
   - **Teplota**:
     - Výrobky z nerezovej ocele sú odolné voči vysokým teplotám, ale vyhnite sa náhlym zmenám teploty, napríklad naliatím studenej vody do horúceho hrnca, aby ste predišli deformáciám alebo mikrotrhlinám.
     - Nepoužívajte nerezový riad v mikrovlnnej rúre.

4. **Údržba a starostlivosť**

   - **Ručné umývanie**:
     - Umývajte ručne v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Vyhnite sa abrazívnym hubkám, ktoré by mohli poškriabať povrch.
     - Pripálené zvyšky jedla odstráňte pomocou pasty zo sódy bikarbóny a vody alebo špeciálnych čistiacich prostriedkov na nerezovú oceľ.
   - **Umývačka riadu**: Nerezový riad sa neodporúča umývať v umývačke riadu, pretože silné čistiace prostriedky a vysoké teploty môžu poškodiť povrch.
   - **Sušenie**: Po každom umytí riad dôkladne osušte mäkkou handričkou, aby ste predišli vzniku vodných škvŕn a korózie.
   - **Leštenie**: Na zachovanie lesku povrchov z nerezovej ocele ich pravidelne leštite špeciálnymi pastami.

5. **Starostlivosť o ďalšie komponenty**

   - **Drevené prvky**:
     - Umyte ručne v vlažnej vode s jemným čistiacim prostriedkom.

MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

    - Vyhnite sa dlhodobému máčaniu. Po umytí dôkladne osušte, aby ste predišli deformáciám alebo prasklinám.
- **Silikónové prvky**:
    - Silikón je možné umývať ručne alebo v umývačke riadu, ak to výrobca dovolí.
    - Vyhnite sa kontaktu s ostrými nástrojmi, ktoré by mohli poškodiť povrch.
- **Sklenené pokrievky**:
    - Umyte ručne alebo v umývačke riadu na jemnom cykle.
    - Vyhnite sa náhlemu ochladeniu horúcich pokrievok studenou vodou, aby ste predišli prasknutiu.

6. **Ďalšie upozornenia**

- **Neukladajte horúci riad na citlivé povrchy**:
  Horúce hrnce, panvice a formy na pečenie môžu poškodiť kuchynské povrchy vyrobené z dreva, laminátu alebo plastu.
  Vždy používajte tepelne odolné podložky na ochranu povrchov.
- **Ochrana rukovätí**:
  Rukoväte z nerezovej ocele sa môžu počas varenia zahriať. Používajte silikónové kryty, kuchynské rukavice alebo špeciálne držiaky, aby ste predišli popáleniu.
- **Nepoužívajte studené tekutiny v horúcom riade**:
  Náhly kontakt horúceho riadu so studenou vodou môže spôsobiť teplotný šok, čo môže viesť k deformáciám alebo mikrotrhlinám.
- **Obmedzte pridávanie soli do studenej vody**:
  Pridávajte soľ až po zahriatí vody, aby ste predišli usádzaniu soli na povrchu nerezovej ocele.
- **Prispôsobte zdroj tepla veľkosti riadu**:
  Uistite sa, že plameň alebo varná plocha nepresahuje priemer dna riadu, aby ste predišli prehriatiu a poškodeniu strán.

7. **Skladovanie**

- **Sucho**: Uchovávajte riad na suchom mieste, aby ste predišli hromadeniu vlhkosti a korózii.
- **Bezpečnosť**:
    - Uchovávajte ostré nástroje, ako sú nože alebo strúhadlá, mimo dosahu detí, najlepšie v ochranných krytoch.
    - Veľké alebo ťažké predmety, ako sú veľké hrnce alebo panvice, ukladajte na stabilné povrchy, aby ste predišli prevráteniu.

8. **Zhrnutie**

Nerezové hrnce, panvice a formy na pečenie sú spoľahlivé kuchynské nástroje, ktoré pri správnom používaní a údržbe vydržia mnoho rokov. Dodržiavaním týchto pravidiel zachováte ich funkčnosť a bezpečnosť.
Výrobok spĺňa normy EÚ pre bezpečnosť pri kontakte s potravinami.

TRANSLATIONS WERE MADE WITH THE HELP OF GOOGLE TRANSLATOR, WE APOLOGIZE FOR ANY INACCURACIES

MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

DE

Sicherheitsanweisungen für Töpfe, Pfannen und Backformen aus Edelstahl

1. **Einleitung**
   Töpfe, Pfannen und Backformen aus Edelstahl sind langlebige und funktionale Küchenutensilien, die sich ideal für das tägliche Kochen, Braten und Backen eignen. Sie sind hitzebeständig, robust und leicht zu pflegen. Die Einhaltung der Nutzungs- und Pflegehinweise gewährleistet eine sichere und langfristige Nutzung.

2. **Vor der ersten Verwendung**

   - **Reinigung**: Vor der ersten Verwendung spülen Sie das Geschirr gründlich von Hand mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Verwenden Sie einen weichen Schwamm, um Produktionsrückstände zu entfernen.
   - **Oberflächenvorbereitung**:
     - **Töpfe und Backformen**: Falls vom Hersteller empfohlen, die Innenseite mit einer dünnen Schicht Öl bestreichen, um das Anhaften von Speisen zu verhindern.
     - **Pfannen**: „Einbrennen“ durchführen – eine kleine Menge Öl einige Minuten auf der Oberfläche erhitzen, das Öl entfernen und die Pfanne mit einem Papiertuch abwischen.

3. **Verwendung**

   - **Zweck**:
     - **Töpfe**: Geeignet für Kochen und Schmoren auf Gas-, Elektro-, Keramik- oder Induktionsherden (gemäß Herstellerangaben).
     - **Pfannen**: Ideal zum Braten, Schmoren und Rösten.
     - **Backformen**: Zum Backen von Kuchen, Brot, Aufläufen und anderen Gerichten im Ofen.
   - **Sicherheit**:
     - Verwenden Sie keine Metallutensilien auf empfindlichen Antihaftbeschichtungen, um Kratzer zu vermeiden.
     - Verwenden Sie Küchenhandschuhe oder Schutzgriffe – Edelstahlgriffe können sich beim Kochen erhitzen.
     - Stellen Sie heißes Geschirr niemals direkt auf empfindliche Oberflächen wie Holzarbeitsplatten oder Tische. Verwenden Sie hitzebeständige Unterlagen, um Materialschäden oder Brandgefahr zu vermeiden.
   - **Temperatur**:
     - Edelstahlprodukte sind hitzebeständig, vermeiden Sie jedoch plötzliche Temperaturwechsel, z. B. das Eingießen von kaltem Wasser in einen heißen Topf, um Verformungen oder Mikrorisse zu vermeiden.
     - Verwenden Sie Edelstahlgeschirr nicht in der Mikrowelle.

4. **Pflege und Wartung**

   - **Handwäsche**:
     - Spülen Sie von Hand mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Vermeiden Sie abrasive Schwämme, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
     - Angebrannte Speisereste mit einer Paste aus Backpulver und Wasser oder speziellen Reinigungsmitteln für Edelstahl entfernen.
   - **Spülmaschine**: Die Reinigung von Edelstahlgeschirr in der Spülmaschine wird nicht empfohlen, da aggressive Reinigungsmittel und hohe Temperaturen die Oberfläche stumpf machen und beschädigen können.
   - **Trocknen**: Trocknen Sie das Geschirr nach jedem Spülen gründlich mit einem weichen Tuch, um Wasserflecken und Korrosion zu vermeiden.
   - **Polieren**: Um den Glanz der Edelstahloberflächen zu erhalten, polieren Sie diese regelmäßig mit speziellen Pasten.

5. **Pflege von zusätzlichen Komponenten**

MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

- **Holzelemente**:
  - Mit der Hand in lauwarmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel spülen.
  - Vermeiden Sie längeres Einweichen. Nach dem Spülen gründlich trocknen, um Verformungen oder Risse zu vermeiden.
- **Silikonelemente**:
  - Silikon kann von Hand oder in der Spülmaschine gereinigt werden, wenn dies vom Hersteller erlaubt ist.
  - Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Gegenständen, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- **Glasdeckel**:
  - Von Hand oder in der Spülmaschine im Schonwaschgang reinigen.
  - Vermeiden Sie plötzliches Abkühlen heißer Deckel mit kaltem Wasser, um Risse zu vermeiden.

6. Weitere Hinweise

- **Stellen Sie kein heißes Geschirr auf empfindliche Oberflächen**:
  Heiße Töpfe, Pfannen und Backformen können Küchenarbeitsflächen aus Holz, Laminat oder Kunststoff beschädigen.
  Verwenden Sie immer hitzebeständige Unterlagen zum Schutz der Oberflächen.
- **Schutz der Griffe**:
  Edelstahlgriffe können sich beim Kochen erhitzen. Verwenden Sie Silikonschutzhüllen, Küchenhandschuhe oder spezielle Griffe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- **Gießen Sie keine kalten Flüssigkeiten in heißes Geschirr**:
  Plötzlicher Kontakt von heißem Geschirr mit kaltem Wasser kann zu thermischem Schock führen, der Verformungen oder Mikrorisse verursachen kann.
- **Salz nicht in kaltem Wasser hinzufügen**:
  Fügen Sie Salz erst hinzu, nachdem das Wasser erhitzt wurde, um Salzablagerungen auf der Edelstahloberfläche zu vermeiden.
- **Passen Sie die Wärmequelle an die Größe des Geschirrs an**:
  Stellen Sie sicher, dass die Flamme oder Heizfläche den Durchmesser des Bodens des Geschirrs nicht überschreitet, um Überhitzung und seitliche Schäden zu vermeiden.

7. Aufbewahrung

- **Trockenheit**: Lagern Sie das Geschirr an einem trockenen Ort, um Feuchtigkeitsansammlungen und Korrosion zu vermeiden.
- **Sicherheit**:
  - Scharfe Werkzeuge wie Messer oder Reiben außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren, vorzugsweise in Schutzbehältern.
  - Große oder schwere Gegenstände wie große Töpfe oder Pfannen auf stabilen Flächen lagern, um ein Umkippen zu vermeiden.

8. Zusammenfassung

Töpfe, Pfannen und Backformen aus Edelstahl sind zuverlässige Küchenutensilien, die bei richtiger Verwendung und Pflege viele Jahre halten. Durch die Einhaltung dieser Regeln bleiben ihre Funktionalität und Sicherheit erhalten.
Das Produkt entspricht den EU-Normen für Lebensmittelsicherheit.

TRANSLATIONS WERE MADE WITH THE HELP OF GOOGLE TRANSLATOR, WE APOLOGIZE FOR ANY INACCURACIES

MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

NL

Veiligheidsinstructies voor potten, pannen en bakvormen van roestvrij staal

1. **Inleiding**
   Potten, pannen en bakvormen van roestvrij staal zijn duurzame en functionele keukengereedschappen die ideaal zijn voor dagelijks koken, bakken en braden. Ze zijn hittebestendig, robuust en gemakkelijk te onderhouden. Door de gebruiks- en onderhoudsvoorschriften te volgen, wordt een veilige en langdurige gebruiksduur gegarandeerd.

2. **Voor het eerste gebruik**

   - **Reiniging**: Reinig het keukengerei grondig met de hand in warm water met een mild reinigingsmiddel. Gebruik een zachte spons om eventuele productieresten te verwijderen.
   - **Oppervlaktevoorbereiding**:
     - **Potten en bakvormen**: Als de fabrikant dit aanbeveelt, smeer de binnenkant in met een dunne laag olie om te voorkomen dat voedsel blijft plakken.
     - **Pannen**: Voer een "inbrandproces" uit – verwarm een kleine hoeveelheid olie enkele minuten op het oppervlak, verwijder de olie en veeg de pan schoon met keukenpapier.

3. **Gebruik**

   - **Doel**:
     - **Potten**: Geschikt voor koken en stoven op gas-, elektrische, keramische of inductiekookplaten (volgens de instructies van de fabrikant).
     - **Pannen**: Ideaal voor bakken, stoven en roosteren.
     - **Bakvormen**: Ontworpen voor het bakken van taarten, brood, ovenschotels en andere gerechten die in de oven worden bereid.
   - **Veiligheid**:
     - Gebruik geen metalen gereedschappen op gevoelige antiaanbakoppervlakken om krassen te voorkomen.
     - Gebruik ovenhandschoenen of beschermende handvatten – handvatten van roestvrij staal kunnen tijdens het koken heet worden.
     - Plaats hete pannen nooit direct op kwetsbare oppervlakken zoals houten werkbladen of tafels. Gebruik hittebestendige onderzetters om schade of brandgevaar te voorkomen.
   - **Temperatuur**:
     - Producten van roestvrij staal zijn hittebestendig, maar vermijd plotselinge temperatuurveranderingen, zoals het gieten van koud water in een hete pan, om vervormingen of microscheuren te voorkomen.
     - Gebruik geen roestvrijstalen keukengerei in de magnetron.

4. **Onderhoud en reiniging**

   - **Handwas**:
     - Was met de hand in warm water met een mild reinigingsmiddel. Vermijd schurende sponsen die het oppervlak kunnen bekrassen.
     - Verwijder aangekoekte voedselresten met een pasta van zuiveringszout en water of met speciale reinigingsmiddelen voor roestvrij staal.
   - **Vaatwasser**: Het wordt niet aanbevolen om roestvrijstalen keukengerei in de vaatwasser te reinigen, omdat agressieve reinigingsmiddelen en hoge temperaturen het oppervlak dof kunnen maken en beschadigen.
   - **Drogen**: Droog het keukengerei na elke wasbeurt grondig af met een zachte doek om watervlekken en corrosie te voorkomen.
   - **Polijsten**: Om de glans van roestvrijstalen oppervlakken te behouden, regelmatig polijsten met speciale pasta's.

5. **Zorg voor extra componenten**

   - **Houten elementen**:
     - Reinig met de hand in lauw water met een mild reinigingsmiddel.

MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

- Vermijd langdurig weken. Droog het na het wassen grondig af om vervormingen of scheuren te voorkomen.

- **Siliconenelementen**:
  - Siliconen kunnen met de hand of in de vaatwasser worden gereinigd, indien toegestaan door de fabrikant.
  - Vermijd contact met scherpe gereedschappen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- **Glazen deksels**:
  - Was met de hand of in de vaatwasser op een zacht programma.
  - Vermijd plotseling afkoelen van hete deksels met koud water om barsten te voorkomen.

6. **Aanvullende waarschuwingen**

- **Plaats geen heet keukengerei op kwetsbare oppervlakken**:
  Hete potten, pannen en bakvormen kunnen werkbladen van hout, laminaat of kunststof beschadigen. Gebruik altijd hittebestendige onderzetters om oppervlakken te beschermen.
- **Bescherming van handvatten**:
  Handvatten van roestvrij staal kunnen tijdens het koken heet worden. Gebruik siliconen hoezen, ovenhandschoenen of speciale handgrepen om brandwonden te voorkomen.
- **Giet geen koude vloeistoffen in heet keukengerei**:
  Plotseling contact van heet keukengerei met koud water kan thermische schokken veroorzaken, wat kan leiden tot vervormingen of microscheuren.
- **Beperk het gebruik van zout in koud water**:
  Voeg zout pas toe nadat het water is verwarmd om zoutafzettingen op het roestvrijstalen oppervlak te voorkomen.
- **Pas de warmtebron aan de grootte van het keukengerei aan**:
  Zorg ervoor dat de vlam of de verwarmingszone niet groter is dan de diameter van de bodem van het keukengerei om oververhitting en schade aan de zijkanten te voorkomen.

7. **Opslag**

- **Droogte**: Bewaar het keukengerei op een droge plaats om vochtophoping en corrosie te voorkomen.
- **Veiligheid**:
  - Bewaar scherpe gereedschappen zoals messen of raspen buiten het bereik van kinderen, bij voorkeur in beschermende hoezen.
  - Grote of zware items zoals grote potten of pannen moeten op stabiele oppervlakken worden opgeslagen om omvallen te voorkomen.

8. **Samenvatting**
   Potten, pannen en bakvormen van roestvrij staal zijn betrouwbare keukengereedschappen die, bij correct gebruik en onderhoud, vele jaren meegaan. Door deze regels te volgen, blijven hun functionaliteit en veiligheid behouden.
   Het product voldoet aan de EU-normen voor voedselveiligheid.

MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

FI

Ruostumattomasta teräksestä valmistettujen kattiloiden, paistinpannujen ja leivontamuottien turvalliset käyttöohjeet

1. **Johdanto**
   Ruostumattomasta teräksestä valmistetut kattilat, paistinpannut ja leivontamuotit ovat kestäviä ja toiminnallisia keittiövälineitä, jotka soveltuvat erinomaisesti päivittäiseen ruoanlaittoon, paistamiseen ja leivontaan. Ne ovat kuumuutta kestäviä, tukevia ja helppohoitoisia. Käyttö- ja huolto-ohjeiden noudattaminen takaa niiden turvallisen ja pitkäaikaisen käytön.

2. **Ennen ensimmäistä käyttöä**

   - **Puhdistus**: Pese keittiövälineet huolellisesti käsin lämpimässä vedessä ja miedolla pesuaineella ennen ensimmäistä käyttöä. Käytä pehmeää sientä mahdollisten valmistusjäämien poistamiseen.
   - **Pinnan valmistelu**:
     - **Kattilat ja leivontamuotit**: Jos valmistaja suosittelee, voitele sisäpinta ohuella kerroksella öljyä estääksesi ruoan tarttumisen.
     - **Paistinpannut**: Suorita "sisäänajo" – kuumenna pieni määrä öljyä pannun pinnalla muutaman minuutin ajan, poista öljy ja pyyhi pannu talouspaperilla.

3. **Käyttö**

   - **Tarkoitus**:
     - **Kattilat**: Sopivat ruoanlaittoon ja hauduttamiseen kaasu-, sähkö-, keraamisilla tai induktioliesillä (valmistajan ohjeiden mukaan).
     - **Paistinpannut**: Ihanteellisia paistamiseen, hauduttamiseen ja ruskistamiseen.
     - **Leivontamuotit**: Suunniteltu kakkujen, leipien, laatikoiden ja muiden uuniruokien valmistukseen.
   - **Turvallisuus**:
     - Älä käytä metallisia välineitä herkille tarttumattomille pinnoille naarmujen välttämiseksi.
     - Käytä keittiöhanskoja tai suojakahvoja – ruostumattomasta teräksestä valmistetut kahvat voivat kuumentua ruoanlaiton aikana.
     - Älä koskaan aseta kuumia astioita suoraan herkille pinnoille, kuten puisille työtasoille tai pöydille. Käytä kuumuutta kestäviä alustoja materiaalivahinkojen tai tulipaloriskin välttämiseksi.
   - **Lämpötila**:
     - Ruostumattomasta teräksestä valmistetut tuotteet kestävät korkeita lämpötiloja, mutta vältä äkillisiä lämpötilan muutoksia, kuten kylmän veden kaatamista kuumaan astiaan, jotta vältetään muodonmuutokset tai mikrohalkeamat.
     - Älä käytä ruostumattomasta teräksestä valmistettuja astioita mikroaaltouunissa.

4. **Hoito ja puhdistus**

   - **Käsinpesu**:
     - Pese käsin lämpimässä vedessä ja miedolla pesuaineella. Vältä hankaavia sieniä, jotka voivat naarmuttaa pintaa.
     - Poista kiinni palaneet ruoantähteet ruokasoodan ja veden tahnalla tai erityisillä ruostumattomalle teräkselle tarkoitetuilla puhdistusaineilla.
   - **Astianpesukone**: Ruostumattomasta teräksestä valmistettujen keittiövälineiden pesemistä astianpesukoneessa ei suositella, koska voimakkaat pesuaineet ja korkeat lämpötilat voivat himmentää ja vahingoittaa pintaa.
   - **Kuivaus**: Kuivaa astiat huolellisesti jokaisen pesun jälkeen pehmeällä liinalla vesijälkien ja korroosion välttämiseksi.
   - **Kiillotus**: Säilyttääksesi ruostumattoman teräksen kiillon, kiillota pinnat säännöllisesti erityisillä kiillotuspastoilla.

5. **Lisäosien hoito**

   - **Puiset osat**:

MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

- Pese käsin haaleassa vedessä ja miedolla pesuaineella.
- Vältä pitkäaikaista liottamista. Kuivaa huolellisesti pesun jälkeen muodonmuutosten tai halkeamien estämiseksi.

- **Silikoniosat**:
  - Silikoni voidaan pestä käsin tai astianpesukoneessa, jos valmistaja sen sallii.
  - Vältä kosketusta teräviin työkaluihin, jotka voivat vahingoittaa pintaa.
- **Lasikannet**:
  - Pese käsin tai astianpesukoneessa miedolla ohjelmalla.
  - Vältä kuumien kansien äkillistä jäähdyttämistä kylmällä vedellä halkeamien estämiseksi.

6. Lisävaroitukset

- **Älä aseta kuumia astioita herkille pinnoille**:
  Kuumat kattilat, pannut ja leivontamuotit voivat vahingoittaa keittiön työtasoja, jotka on valmistettu puusta, laminaatista tai muovista.
  Käytä aina kuumuutta kestäviä alustoja pintojen suojaamiseksi.
- **Kahvojen suojaus**:
  Ruostumattomasta teräksestä valmistetut kahvat voivat kuumentua ruoanlaiton aikana. Käytä silikonisuojia, keittiöhanskoja tai erityisiä kahvasuojia palovammojen välttämiseksi.
- **Älä kaada kylmiä nesteitä kuumiin astioihin**:
  Äkillinen kuuman astian kosketus kylmän veden kanssa voi aiheuttaa lämpöshokin, joka voi johtaa muodonmuutoksiin tai mikrohalkeamiin.
- **Vähennä suolan käyttöä kylmässä vedessä**:
  Lisää suola vasta, kun vesi on lämmennyt, jotta vältetään suolan kertymät ruostumattomalle teräspinnalle.
- **Säädä lämmönlähde astian kokoon**:
  Varmista, että liekki tai lämmityselementti ei ylitä astian pohjan halkaisijaa, jotta vältetään ylikuumeneminen ja sivujen vahingoittuminen.

7. Säilytys

- **Kuivuus**: Säilytä astiat kuivassa paikassa, jotta vältät kosteuden kertymisen ja korroosion.
- **Turvallisuus**:
  - Säilytä teräviä työkaluja, kuten veitsiä tai raastimia, lasten ulottumattomissa, mieluiten suojakuorissa.
  - Suuret tai painavat esineet, kuten suuret kattilat tai pannut, tulee säilyttää tukevilla alustoilla kaatumisen välttämiseksi.

8. Yhteenveto

Ruostumattomasta teräksestä valmistetut kattilat, pannut ja leivontamuotit ovat luotettavia keittiövälineitä, jotka kestävät vuosia oikein käytettynä ja huollettuna. Näiden ohjeiden noudattaminen auttaa säilyttämään niiden toimivuuden ja turvallisuuden.
Tuote täyttää EU:n elintarviketurvallisuusstandardit.

TRANSLATIONS WERE MADE WITH THE HELP OF GOOGLE TRANSLATOR, WE APOLOGIZE FOR ANY INACCURACIES

MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

SE

Säkerhetsinstruktioner för kastruller, stekpannor och bakformar i rostfritt stål

1. **Introduktion**
   Kastruller, stekpannor och bakformar i rostfritt stål är hållbara och funktionella köksredskap som är perfekta för daglig matlagning, stekning och bakning. De är värmetåliga, robusta och lätta att underhålla. Genom att följa användnings- och underhållsinstruktionerna säkerställs säker och långvarig användning.

2. **Innan första användningen**

   - **Rengöring**: Tvätta redskapen noggrant för hand i varmt vatten med ett milt rengöringsmedel innan första användningen. Använd en mjuk svamp för att ta bort eventuella rester från tillverkningen.
   - **Förberedelse av ytan**:
     - **Kastruller och bakformar**: Om tillverkaren rekommenderar det, smörj insidan med ett tunt lager olja för att förhindra att maten fastnar.
     - **Stekpannor**: "Bränn in" pannan – värm en liten mängd olja på ytan i några minuter, avlägsna oljan och torka av med papper.

3. **Användning**

   - **Syfte**:
     - **Kastruller**: Lämpliga för kokning och sjudning på gas-, el-, keramiska eller induktionshällar (enligt tillverkarens anvisningar).
     - **Stekpannor**: Perfekta för stekning, sjudning och bryning.
     - **Bakformar**: Designade för att baka kakor, bröd, gratänger och andra ugnsrätter.
   - **Säkerhet**:
     - Använd inte metallredskap på känsliga non-stick-beläggningar för att undvika repor.
     - Använd kökshandskar eller skydd för handtagen – handtag i rostfritt stål kan bli varma under matlagning.
     - Placera aldrig heta kärl direkt på känsliga ytor som träbänkar eller bord. Använd värmetåliga underlägg för att undvika skador eller brandrisk.
   - **Temperatur**:
     - Produkter i rostfritt stål är värmetåliga, men undvik plötsliga temperaturförändringar, som att hälla kallt vatten i en varm kastrull, för att förhindra deformation eller mikrosprickor.
     - Använd inte redskap i rostfritt stål i mikrovågsugn.

4. **Underhåll och rengöring**

   - **Handdisk**:
     - Diskas för hand i varmt vatten med ett milt rengöringsmedel. Undvik slipande svampar som kan repa ytan.
     - Brända matrester tas bort med en pasta av bakpulver och vatten eller med speciella rengöringsmedel för rostfritt stål.
   - **Diskmaskin**: Det rekommenderas inte att diska redskap i rostfritt stål i diskmaskin, eftersom starka rengöringsmedel och höga temperaturer kan skada ytan.
   - **Torkning**: Torka redskapen noggrant med en mjuk trasa efter varje disk för att undvika vattenfläckar och korrosion.
   - **Polering**: För att behålla glansen på rostfritt stål, polera regelbundet med speciella polerpastor.

5. **Skötsel av tilläggskomponenter**

   - **Träelement**:
     - Tvätta för hand i ljummet vatten med ett milt rengöringsmedel.
     - Undvik långvarig blötläggning. Torka noggrant efter tvätt för att förhindra deformation eller sprickor.
   - **Silikonelement**:

MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

- Silikon kan tvättas för hand eller i diskmaskin, om tillverkaren tillåter det.
- Undvik kontakt med vassa föremål som kan skada ytan.

- **Glaslock**:
  - Tvätta för hand eller i diskmaskin på ett skonsamt program.
  - Undvik att snabbt kyla ner heta lock med kallt vatten för att förhindra sprickor.

6. **Ytterligare varningar**

- **Placera inte heta kärl på känsliga ytor**:
  Heta kastruller, stekpannor och bakformar kan skada köksytor av trä, laminat eller plast.
  Använd alltid värmetåliga underlägg för att skydda ytorna.
- **Skydd av handtag**:
  Handtag i rostfritt stål kan bli varma under matlagning. Använd silikonskydd, kökshandskar eller speciella handtagsskydd för att undvika brännskador.
- **Häll inte kalla vätskor i heta kärl**:
  Plötslig kontakt mellan heta kärl och kallt vatten kan orsaka termisk chock, vilket kan leda till deformation eller mikrosprickor.
- **Begränsa användningen av salt i kallt vatten**:
  Tillsätt salt först efter att vattnet har värmts upp för att undvika saltavlagringar på ytan av rostfritt stål.
- **Anpassa värmekällan till kärlets storlek**:
  Se till att lågan eller värmeelementet inte överstiger botten av kärlet för att undvika överhettning och skador på sidorna.

7. **Förvaring**

- **Torrhet**: Förvara redskapen på en torr plats för att undvika fuktansamling och korrosion.
- **Säkerhet**:
  - Förvara vassa verktyg som knivar eller rivjärn utom räckhåll för barn, helst i skyddande höljen.
  - Stora eller tunga föremål, som stora kastruller eller stekpannor, bör förvaras på stabila ytor för att förhindra att de välter.

8. **Sammanfattning**
   Kastruller, stekpannor och bakformar i rostfritt stål är pålitliga köksredskap som vid korrekt användning och underhåll kan hålla i många år. Genom att följa dessa regler bibehålls deras funktionalitet och säkerhet.
   Produkten uppfyller EU:s standarder för livsmedelssäkerhet.

TRANSLATIONS WERE MADE WITH THE HELP OF GOOGLE TRANSLATOR, WE APOLOGIZE FOR ANY INACCURACIES

MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

HR

Sigurnosne upute za lonce, tave i kalupe za pečenje od nehrđajućeg čelika

1. **Uvod**
   Lonci, tave i kalupi za pečenje od nehrđajućeg čelika izdržljivi su i funkcionalni kuhinjski alati, idealni za svakodnevno kuhanje, pečenje i prženje. Otporni su na visoke temperature, čvrsti i jednostavni za održavanje. Pravilna upotreba i održavanje osiguravaju sigurnu i dugotrajnu uporabu.

2. **Prije prve uporabe**

   - **Čišćenje**: Prije prve uporabe temeljito operite posuđe ručno u toploj vodi s blagim deterdžentom. Koristite meku spužvu kako biste uklonili eventualne ostatke proizvodnje.
   - **Priprema površine**:
     - **Lonci i kalupi za pečenje**: Ako proizvođač to preporuči, premažite unutarnju površinu tankim slojem ulja kako biste spriječili lijepljenje hrane.
     - **Tave**: Izvedite "pečenje" – zagrijte malu količinu ulja na površini nekoliko minuta, uklonite ulje i obrišite tavu papirnatim ručnikom.

3. **Uporaba**

   - **Namjena**:
     - **Lonci**: Pogodni za kuhanje i pirjanje na plinskim, električnim, keramičkim ili indukcijskim pločama (prema uputama proizvođača).
     - **Tave**: Idealne za prženje, pirjanje i pečenje.
     - **Kalupi za pečenje**: Namijenjeni za pečenje kolača, kruha, složenaca i drugih jela u pećnici.
   - **Sigurnost**:
     - Ne koristite metalne alate na osjetljivim neljepljivim površinama kako biste izbjegli ogrebotine.
     - Koristite kuhinjske rukavice ili zaštitne obloge – ručke od nehrđajućeg čelika mogu se zagrijati tijekom kuhanja.
     - Nikada ne stavljajte vruće posuđe izravno na osjetljive površine poput drvenih radnih ploča ili stolova. Koristite podloške otporne na toplinu kako biste spriječili oštećenja ili opasnost od požara.
   - **Temperatura**:
     - Proizvodi od nehrđajućeg čelika otporni su na visoke temperature, ali izbjegavajte nagle promjene temperature, poput ulijevanja hladne vode u vrući lonac, kako biste spriječili deformacije ili mikropukotine.
     - Nemojte koristiti posuđe od nehrđajućeg čelika u mikrovalnoj pećnici.

4. **Održavanje i čišćenje**

   - **Ručno pranje**:
     - Perite ručno u toploj vodi s blagim deterdžentom. Izbjegavajte abrazivne spužve koje bi mogle ogrebati površinu.
     - Ostatke zagorjele hrane uklonite pastom od sode bikarbone i vode ili posebnim sredstvima za čišćenje nehrđajućeg čelika.
   - **Perilica posuđa**: Pranje posuđa od nehrđajućeg čelika u perilici posuđa nije preporučljivo jer jaki deterdženti i visoke temperature mogu oštetiti površinu.
   - **Sušenje**: Nakon svakog pranja temeljito osušite posuđe mekom krpom kako biste spriječili stvaranje mrlja od vode i koroziju.
   - **Poliranje**: Za očuvanje sjaja površina od nehrđajućeg čelika, redovito ih polirajte posebnim pastama.

5. **Njega dodatnih elemenata**

   - **Drveni elementi**:
     - Perite ručno u mlakoj vodi s blagim deterdžentom.

MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

- Izbjegavajte dugotrajno namakanje. Nakon pranja temeljito osušite kako biste spriječili deformacije ili pukotine.

- **Silikonski elementi**:
  - Silikon se može prati ručno ili u perilici posuđa, ako to dopušta proizvođač.
  - Izbjegavajte kontakt s oštrim alatima koji mogu oštetiti površinu.
- **Stakleni poklopci**:
  - Perite ručno ili u perilici posuđa na nježnom programu.
  - Izbjegavajte naglo hlađenje vrućih poklopaca hladnom vodom kako biste spriječili pucanje.

6. Dodatna upozorenja

- **Nemojte stavljati vruće posuđe na osjetljive površine**:
  Vrući lonci, tave i kalupi za pečenje mogu oštetiti radne plohe izrađene od drva, laminata ili plastike.
  Uvijek koristite podloške otporne na toplinu za zaštitu površina.
- **Zaštita ručki**:
  Ručke od nehrđajućeg čelika mogu se zagrijati tijekom kuhanja. Koristite silikonske obloge, kuhinjske rukavice ili posebne držače kako biste izbjegli opekline.
- **Nemojte ulijevati hladne tekućine u vruće posuđe**:
  Nagli kontakt vrućeg posuđa s hladnom vodom može uzrokovati toplinski šok, što može dovesti do deformacija ili mikropukotina.
- **Ograničite upotrebu soli u hladnoj vodi**:
  Sol dodajte tek nakon što se voda zagrije kako biste spriječili nakupljanje soli na površini nehrđajućeg čelika.
- **Prilagodite izvor topline veličini posuđa**:
  Provjerite da plamen ili grijaća ploha ne prelazi promjer dna posuđa kako biste izbjegli pregrijavanje i oštećenja.

7. Skladištenje

- **Suhoća**: Posuđe čuvajte na suhom mjestu kako biste spriječili nakupljanje vlage i koroziju.
- **Sigurnost**:
  - Oštre alate, poput noževa ili ribeža, držite izvan dohvata djece, najbolje u zaštitnim omotima.
  - Velike ili teške predmete, poput velikih lonaca ili tava, držite na stabilnim površinama kako biste spriječili njihovo prevrtanje.

8. Zaključak

Lonci, tave i kalupi za pečenje od nehrđajućeg čelika pouzdani su kuhinjski alati koji će, uz pravilnu upotrebu i održavanje, trajati dugi niz godina. Pridržavanje ovih pravila očuvat će njihovu funkcionalnost i sigurnost.
Proizvod je usklađen s EU standardima za sigurnost u kontaktu s hranom.

TRANSLATIONS WERE MADE WITH THE HELP OF GOOGLE TRANSLATOR, WE APOLOGIZE FOR ANY INACCURACIES

MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

RO

Instrucțiuni de utilizare în siguranță pentru oale, tigăi și forme de copt din oțel inoxidabil

1. **Introducere**
   Oalele, tigăile și formele de copt din oțel inoxidabil sunt instrumente de bucătărie durabile și funcționale, ideale pentru gătit, prăjit și copt zilnic. Acestea sunt rezistente la temperaturi înalte, robuste și ușor de întreținut. Respectarea instrucțiunilor de utilizare și întreținere asigură o utilizare sigură și de lungă durată.

2. **Înainte de prima utilizare**

   - **Curățare**: Înainte de prima utilizare, spălați bine vasele manual, cu apă caldă și un detergent delicat. Folosiți un burete moale pentru a elimina eventualele reziduuri de fabricație.
   - **Pregătirea suprafeței**:
     - **Oale și forme de copt**: Dacă producătorul recomandă, ungeți suprafața interioară cu un strat subțire de ulei pentru a preveni lipirea alimentelor.
     - **Tigăi**: Realizați „arderea” – încălziți o cantitate mică de ulei pe suprafață timp de câteva minute, îndepărtați uleiul și ștergeți tigaia cu un prosop de hârtie.

3. **Utilizare**

   - **Scop**:
     - **Oale**: Potrivite pentru fierbere și gătit la foc mic pe plite pe gaz, electrice, ceramice sau cu inducție (conform instrucțiunilor producătorului).
     - **Tigăi**: Ideale pentru prăjit, gătit la foc mic și rumenit.
     - **Forme de copt**: Destinate pentru coacerea prăjiturilor, pâinii, budincilor și altor preparate la cuptor.
   - **Siguranță**:
     - Nu folosiți ustensile metalice pe suprafețele delicate antiaderente pentru a evita zgârieturile.
     - Folosiți mănuși de bucătărie sau mânere de protecție – mânerele din oțel inoxidabil se pot încălzi în timpul gătitului.
     - Nu puneți vasele fierbinți direct pe suprafețe sensibile, cum ar fi blaturile de lemn sau mesele. Folosiți suporturi rezistente la căldură pentru a preveni deteriorarea materialului sau riscul de incendiu.
   - **Temperatură**:
     - Produsele din oțel inoxidabil sunt rezistente la temperaturi înalte, dar evitați schimbările bruște de temperatură, cum ar fi turnarea apei reci într-o oală fierbinte, pentru a preveni deformările sau microfisurile.
     - Nu folosiți vasele din oțel inoxidabil în cuptorul cu microunde.

4. **Întreținere și curățare**

   - **Spălare manuală**:
     - Spălați manual cu apă caldă și un detergent delicat. Evitați bureții abrazivi care pot zgâria suprafața.
     - Îndepărtați reziduurile arse cu o pastă din bicarbonat de sodiu și apă sau cu soluții speciale pentru curățarea oțelului inoxidabil.
   - **Mașina de spălat vase**: Nu este recomandată spălarea vaselor din oțel inoxidabil în mașina de spălat vase, deoarece detergenții agresivi și temperaturile ridicate pot deteriora suprafața.
   - **Uscare**: Uscați bine vasele după fiecare spălare cu o cârpă moale pentru a preveni petele de apă și coroziunea.
   - **Polishare**: Pentru a menține luciul suprafețelor din oțel inoxidabil, polișați-le regulat cu paste speciale.

5. **Îngrijirea componentelor suplimentare**

   - **Elemente din lemn**:
     - Spălați manual în apă călduță cu un detergent delicat.
     - Evitați înmuierea îndelungată. Uscați bine după spălare pentru a preveni deformările sau crăpăturile.

MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

- **Elemente din silicon**:
  - Siliconul poate fi spălat manual sau în mașina de spălat vase, dacă producătorul permite acest lucru.
  - Evitați contactul cu obiecte ascuțite care pot deteriora suprafața.
- **Capace din sticlă**:
  - Spălați manual sau în mașina de spălat vase pe un ciclu delicat.
  - Evitați răcirea bruscă a capacelor fierbinți cu apă rece pentru a preveni fisurarea.

6. **Avertismente suplimentare**

- **Nu așezați vasele fierbinți pe suprafețe sensibile**:
  Vasele fierbinți, cum ar fi oalele, tigăile și formele de copt, pot deteriora blaturile de bucătărie din lemn, laminate sau plastic.
  Folosiți întotdeauna suporturi rezistente la căldură pentru a proteja suprafețele.
- **Protejarea mânerelor**:
  Mânerele din oțel inoxidabil se pot încălzi în timpul gătitului. Folosiți huse din silicon, mănuși de bucătărie sau mânere speciale pentru a evita arsurile.
- **Nu turnați lichide reci în vase fierbinți**:
  Contactul brusc al vaselor fierbinți cu apă rece poate provoca un șoc termic, ducând la deformări sau microfisuri.
- **Limitați utilizarea sării în apă rece**:
  Adăugați sarea doar după ce apa s-a încălzit pentru a preveni depunerile de sare pe suprafața oțelului inoxidabil.
- **Ajustați sursa de căldură la dimensiunea vasului**:
  Asigurați-vă că flacăra sau elementul de încălzire nu depășește diametrul bazei vasului pentru a evita supraîncălzirea și deteriorarea marginilor.

7. **Depozitare**

- **Uscare**: Depozitați vasele într-un loc uscat pentru a preveni acumularea de umezeală și coroziunea.
- **Siguranță**:
  - Păstrați obiectele ascuțite, cum ar fi cuțitele sau răzătoarele, departe de copii, de preferință în huse de protecție.
  - Obiectele mari sau grele, cum ar fi oalele sau tigăile mari, trebuie depozitate pe suprafețe stabile pentru a preveni răsturnarea.

8. **Concluzie**

Oalele, tigăile și formele de copt din oțel inoxidabil sunt instrumente de bucătărie fiabile care, utilizate și întreținute corect, pot dura mulți ani. Respectarea acestor reguli ajută la menținerea funcționalității și siguranței acestora.
Produsul respectă standardele UE de siguranță alimentară.

TRANSLATIONS WERE MADE WITH THE HELP OF GOOGLE TRANSLATOR, WE APOLOGIZE FOR ANY INACCURACIES

MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

IT

Istruzioni per l'uso sicuro di pentole, padelle e stampi da forno in acciaio inox

1. **Introduzione**
   Le pentole, le padelle e gli stampi da forno in acciaio inox sono utensili da cucina durevoli e funzionali, ideali per la cucina quotidiana, la frittura e la cottura al forno. Sono resistenti alle alte temperature, robusti e facili da mantenere. Il rispetto delle istruzioni per l'uso e la manutenzione garantisce un utilizzo sicuro e duraturo.

2. **Prima del primo utilizzo**

   - **Pulizia**: Prima del primo utilizzo, lavare accuratamente l'utensile a mano in acqua calda con un detergente delicato. Usare una spugna morbida per rimuovere eventuali residui di produzione.
   - **Preparazione della superficie**:
     - **Pentole e stampi da forno**: Se raccomandato dal produttore, ungere la superficie interna con un sottile strato di olio per prevenire l'adesione degli alimenti.
     - **Padelle**: Eseguire la "brunitura" – riscaldare una piccola quantità di olio sulla superficie per alcuni minuti, rimuovere l'olio e pulire con un panno di carta.

3. **Uso**

   - **Scopo**:
     - **Pentole**: Adatte per bollitura e cottura lenta su fornelli a gas, elettrici, in ceramica o a induzione (secondo le istruzioni del produttore).
     - **Padelle**: Ideali per friggere, cuocere a fuoco lento e dorare.
     - **Stampi da forno**: Progettati per cuocere torte, pane, sformati e altri piatti al forno.
   - **Sicurezza**:
     - Non usare utensili metallici su superfici antiaderenti delicate per evitare graffi.
     - Utilizzare guanti da cucina o manici protettivi – i manici in acciaio inox possono riscaldarsi durante la cottura.
     - Non posizionare mai pentole calde direttamente su superfici delicate come piani di lavoro in legno o tavoli. Utilizzare sottopentole resistenti al calore per evitare danni o rischi di incendio.
   - **Temperatura**:
     - I prodotti in acciaio inox resistono alle alte temperature, ma evitare cambiamenti improvvisi di temperatura, come versare acqua fredda in una pentola calda, per prevenire deformazioni o microfratture.
     - Non utilizzare utensili in acciaio inox nel forno a microonde.

4. **Manutenzione e pulizia**

   - **Lavaggio a mano**:
     - Lavare a mano in acqua calda con un detergente delicato. Evitare spugne abrasive che potrebbero graffiare la superficie.
     - Rimuovere residui di cibo bruciati con una pasta di bicarbonato di sodio e acqua o con detergenti specifici per acciaio inox.
   - **Lavastoviglie**: Non è consigliato lavare utensili in acciaio inox in lavastoviglie, poiché detergenti aggressivi e alte temperature possono opacizzare o danneggiare la superficie.
   - **Asciugatura**: Asciugare bene gli utensili dopo ogni lavaggio con un panno morbido per evitare macchie d'acqua e corrosione.
   - **Lucidatura**: Per mantenere la lucentezza delle superfici in acciaio inox, lucidarle regolarmente con paste specifiche.

5. **Cura degli elementi aggiuntivi**

   - **Elementi in legno**:

MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

- Lavare a mano in acqua tiepida con un detergente delicato.
- Evitare l'immersione prolungata. Asciugare bene dopo il lavaggio per prevenire deformazioni o crepe.

- **Elementi in silicone**:
  - Il silicone può essere lavato a mano o in lavastoviglie, se consentito dal produttore.
  - Evitare il contatto con strumenti affilati che potrebbero danneggiare la superficie.
- **Coperchi in vetro**:
  - Lavare a mano o in lavastoviglie con un programma delicato.
  - Evitare di raffreddare bruscamente i coperchi caldi con acqua fredda per prevenire crepe.

6. **Avvertenze aggiuntive**

- **Non posizionare utensili caldi su superfici delicate**:
  Pentole, padelle e stampi da forno caldi possono danneggiare piani di lavoro in legno, laminato o plastica. Usare sempre sottopentole resistenti al calore per proteggere le superfici.
- **Protezione dei manici**:
  I manici in acciaio inox possono riscaldarsi durante la cottura. Usare coperture in silicone, guanti da cucina o manici speciali per evitare scottature.
- **Non versare liquidi freddi in utensili caldi**:
  Il contatto improvviso di utensili caldi con acqua fredda può causare shock termici, portando a deformazioni o microfratture.
- **Limitare l'uso di sale in acqua fredda**:
  Aggiungere il sale solo dopo che l'acqua è stata riscaldata per evitare depositi sulla superficie in acciaio inox.
- **Adattare la fonte di calore alla dimensione dell'utensile**:
  Assicurarsi che la fiamma o l'elemento riscaldante non superi il diametro della base dell'utensile per evitare surriscaldamenti o danni ai bordi.

7. **Conservazione**

- **Asciutto**: Conservare gli utensili in un luogo asciutto per evitare l'accumulo di umidità e la corrosione.
- **Sicurezza**:
  - Tenere gli strumenti affilati, come coltelli o grattugie, fuori dalla portata dei bambini, preferibilmente in custodie protettive.
  - Gli oggetti grandi o pesanti, come pentole o padelle grandi, devono essere conservati su superfici stabili per evitare cadute.

8. **Conclusione**

Le pentole, le padelle e gli stampi da forno in acciaio inox sono utensili da cucina affidabili che, se utilizzati e curati correttamente, possono durare molti anni. Il rispetto di queste regole aiuta a preservarne la funzionalità e la sicurezza.
Il prodotto è conforme agli standard UE per la sicurezza alimentare.

TRANSLATIONS WERE MADE WITH THE HELP OF GOOGLE TRANSLATOR, WE APOLOGIZE FOR ANY INACCURACIES

MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

HU

Biztonsági útmutató rozsdamentes acél edények, serpenyők és sütőformák használatához

1. **Bevezetés**
   A rozsdamentes acélból készült edények, serpenyők és sütőformák tartósak és funkcionálisak, ideálisak a mindennapi főzéshez, sütéshez és pirításhoz. Hőállóak, robusztusak és könnyen karbantarthatók. A használati és karbantartási utasítások betartása biztosítja a biztonságos és hosszú távú használatot.

2. **Első használat előtt**

   - **Tisztítás**: Az első használat előtt alaposan mossa el az edényeket kézzel, meleg vízben, enyhe mosószerrel. Használjon puha szivacsot az esetleges gyártási maradványok eltávolítására.
   - **Felület előkészítése**:
     - **Edények és sütőformák**: Ha a gyártó ajánlja, kenje be a belső felületet vékony olajréteggel, hogy megakadályozza az ételek leragadását.
     - **Serpenyők**: Végezze el az "edzést" – melegítsen egy kis mennyiségű olajat a felületen néhány percig, távolítsa el az olajat, majd törölje le papírtörlővel.

3. **Használat**

   - **Cél**:
     - **Edények**: Alkalmas főzéshez és pároláshoz gáz-, elektromos, kerámia vagy indukciós tűzhelyeken (a gyártó utasításai szerint).
     - **Serpenyők**: Ideálisak sütéshez, pároláshoz és pirításhoz.
     - **Sütőformák**: Sütemények, kenyerek, rakott ételek és más sütőben készült ételek készítésére tervezték.
   - **Biztonság**:
     - Ne használjon fém eszközöket érzékeny tapadásmentes felületeken, hogy elkerülje a karcolásokat.
     - Használjon konyhai kesztyűt vagy védőmarkolatot – a rozsdamentes acél fogantyúk főzés közben felforrósodhatnak.
     - Soha ne helyezze a forró edényeket közvetlenül érzékeny felületekre, például fa munkalapokra vagy asztalokra. Használjon hőálló alátéteket az anyag károsodásának vagy tűzveszély elkerülése érdekében.
   - **Hőmérséklet**:
     - A rozsdamentes acél termékek hőállóak, de kerülje a hirtelen hőmérséklet-változásokat, például hideg víz öntését forró edénybe, hogy elkerülje a deformációkat vagy mikrotöréseket.
     - Ne használjon rozsdamentes acél edényeket mikrohullámú sütőben.

4. **Karbantartás és tisztítás**

   - **Kézi mosás**:
     - Mossa el kézzel meleg vízben, enyhe mosószerrel. Kerülje az abrazív szivacsokat, amelyek megkarcolhatják a felületet.
     - Az odaragadt ételmaradékokat távolítsa el szódabikarbóna és víz pasztájával, vagy speciális rozsdamentes acél tisztítószerekkel.
   - **Mosogatógép**: Nem ajánlott a rozsdamentes acél edények mosogatógépben történő mosása, mivel az erős tisztítószerek és a magas hőmérséklet károsíthatják a felületet.
   - **Szárítás**: Minden mosás után alaposan szárítsa meg az edényeket puha kendővel, hogy elkerülje a vízfoltok és a korrózió kialakulását.
   - **Polírozás**: A rozsdamentes acél felületek fényének megőrzése érdekében rendszeresen polírozza azokat speciális pasztákkal.

5. **Kiegészítő elemek gondozása**

   - **Fa elemek**:
     - Mosson el kézzel langyos vízben, enyhe mosószerrel.

MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

- Kerülje a hosszan tartó áztatást. Mosás után alaposan szárítsa meg, hogy elkerülje a deformációkat vagy repedéseket.

- **Szilikon elemek**:
  - A szilikont kézzel vagy mosogatógépben moshatja, ha azt a gyártó engedélyezi.
  - Kerülje az éles eszközökkel való érintkezést, amelyek károsíthatják a felületet.
- **Üvegfedők**:
  - Mosson el kézzel vagy mosogatógépben kímélő programmal.
  - Kerülje a forró fedők hirtelen lehűtését hideg vízzel, hogy megelőzze a repedéseket.

6. További figyelmeztetések

- **Ne helyezzen forró edényeket érzékeny felületekre**:
  A forró edények, serpenyők és sütőformák károsíthatják a fa, laminált vagy műanyag munkafelületeket. Használjon mindig hőálló alátéteket a felületek védelme érdekében.
- **Fogantyúk védelme**:
  A rozsdamentes acél fogantyúk főzés közben felforrósodhatnak. Használjon szilikonvédőket, konyhai kesztyűt vagy speciális fogantyúvédőt az égési sérülések elkerülése érdekében.
- **Ne öntsön hideg folyadékot forró edényekbe**:
  A forró edény és a hideg víz hirtelen érintkezése hősokkot okozhat, ami deformációkhoz vagy mikrotörésekhez vezethet.
- **Korlátozza a só használatát hideg vízben**:
  Csak a víz felmelegedése után adjon hozzá sót, hogy elkerülje a sólerakódásokat a rozsdamentes acél felületén.
- **Igazítsa a hőforrást az edény méretéhez**:
  Ügyeljen arra, hogy a láng vagy a fűtőelem ne haladja meg az edény aljának átmérőjét, hogy elkerülje a túlmelegedést és az oldalak károsodását.

7. Tárolás

- **Szárazság**: Az edényeket száraz helyen tárolja, hogy elkerülje a nedvesség felhalmozódását és a korróziót.
- **Biztonság**:
  - Az éles eszközöket, például késeket vagy reszelőket tartsa gyermekektől elzárva, lehetőleg védőtokokban.
  - A nagy vagy nehéz tárgyakat, például nagy edényeket vagy serpenyőket, stabil felületeken tárolja, hogy elkerülje az eldőlést.

8. Összegzés

A rozsdamentes acél edények, serpenyők és sütőformák megbízható konyhai eszközök, amelyek helyes használat és karbantartás mellett sok éven át szolgálhatnak. A fenti szabályok betartása segít megőrizni funkcionalitásukat és biztonságukat.
A termék megfelel az EU élelmiszer-biztonsági előírásainak.