

Agile



СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Перед первым использованием тщательно промойте кастрюлю/форму.

Если боковые ручки или ручка на крышке слегка расшатаны, затяните их отверткой. Не перетягивайте!

Чтобы посуда прослужила долго, устанавливайте ее строго по центру на конфорке соответствующего диаметра.

В случае использования газовой плиты не позволяйте пламени выходить за дно посуды.

Не оставляйте посуду без продуктов на включенной/горящей конфорке.

Если диаметр кастрюли меньше диаметра конфорки индукционной плиты, то кастрюля может не нагреваться.

Всегда поднимайте кастрюлю, а не тяните по поверхности плиты.

Проверяйте устойчивость установки кастрюли/формы на плите.

ЧТОБЫ АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ СЛУЖИЛО ДОЛЬШЕ

Избегайте перегрева кастрюли/формы, когда используете максимальный нагрев электрической плиты или функцию «Бустер» на индукционной плите.

Перегрев кастрюли или масла в ней может привести к потере антипригарных свойств покрытия.

Не нагревайте используемое масло или жир до состояния кипения или черного цвета.

Не используйте металлические кухонные аксессуары.

Не используйте аксессуары с острыми краями.

Незначительные изменения в цвете, потёртости не влияют на антипригарные свойства покрытия.

ЧИСТКА ПОСУДЫ

Во избежание термического шока дайте посуде остыть прежде чем мыть. Чтобы посуда прослужила дольше, производитель рекомендует ручную мойку в горячей воде с мягким моющим средством и губкой.

Тщательно вытирайте посуду после мытья.

Избегайте абразивных порошков и жестких моющих средств.

Можно мыть в посудомоечной машине, но с использованием щадящих моющих средств в виде жидкости или геля. В посудомоечной машине цвет покрытия может тускнеть и изменяться из-за использования определенного типа моющих средств.

Гарантия производителя не распространяется на такие случаи.

ВНИМАНИЕ!

Не позволяйте детям находиться вблизи горячей посуды или ее содержимого.

Следите за приготовлением, не оставляйте процесс без внимания.

Не заполняйте посуду более чем на 2/3 объёма.

Когда обжариваете во фритюре, уделите повышенное внимание процессу.

В процессе приготовления ручки могут нагреваться. Используйте прихватки.

Температура духового шкафа должна быть не более 210 градусов.

Силиконовые прихватки (в комплекте с посудой) нельзя использовать при приготовлении на газовой плите.

Производитель рекомендует снимать силиконовые прихватки при приготовлении в духовом шкафу.

Нескользкие силиконовые прихватки предназначены для использования только с посудой Agile.

ГАРАНТИЯ

Maxwell & Williams отвечает за качество кухонной посуды Agile и дает **гарантию на 3 года на кастрюли (без крышек)/формы и антипригарное покрытие.**

Гарантия не распространяется на случаи неправильного использования или механических повреждений.

Гарантия также не распространяется на царапины, изменение цвета, пятна снаружи или внутри посуды, возникшие в ходе использования посуды.

Maxwell & Williams гарантирует, что антипригарное покрытие соответствует стандартам и не нанесет вред здоровью.

