



KING Hoff®

MLEKOWAR / GARNEK DO MLEKA



Opis produktu:

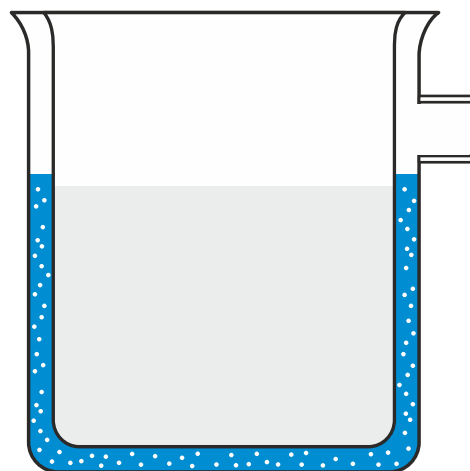
Idealny do podgrzewania mleka oraz przygotowywania sosów, rozpuszczania masła, czekolady i innych potraw których przygotowanie wymaga kąpeli wodnej. Do wszystkich rodzajów kuchenek, w tym indukcyjnych.

Wbudowany do garnka gwizdek sygnalizuje gotowanie się wody między ściankami garnka. Garnek zaprojektowany tak aby między ściankami była pusta przestrzeń, w którą przed gotowaniem należy wypełnić wodą co zapobiegnie kipieniu i przypalaniu się zawartości wewnątrz garnka.

Instrukcja obsługi:

Przed każdym użyciem zdjąć gwizdek i uzupełnić wodą garnek przechylając go pod kątem 45°. Następnie po wyprostowaniu garnka odlać ewentualny nadmiar wody i nałożyć gwizdek otworem do góry. Napełnić podgrzewaną zawartością garnek zostawiając 3-4cm odległości od górnej krawędzi naczynia.

Gwizdek zasygnalizuje gotowanie się wody, która ma za zadanie podgrzać zawartość garnka. Nie należy dopuszczać do przegrzania naczynia. Bezwzględnie nie podgrzewać żadnych potraw bez wody między ściankami - zawsze przed użyciem należy wlać ją przez otwór gwizdka. Podgrzewanie bez wody spowoduje odbarwienia stali i w efekcie może spowodować trwałe uszkodzenie garnka co w efekcie nie będzie stanowić wad konstrukcyjnych i użytkowych które będą podstawą roszczeń reklamacyjnych.



Środki ostrożności:

Nie należy pić bezpośrednio z garnka.

Zachować szczególną ostrożność podczas używania garnka, gdy w pobliżu znajdują się dzieci. Nie wolno pozostawiać garnka podczas gotowania bez nadzoru. Garnek i jego pokrywkę chwycić należy wyłącznie za przeznaczony do tego uchwyt, nie dotykać ścianek – można ulec poparzeniu.

Istnieje ryzyko poparzenia się przez wydostającą się parę z gwizdka. Moc i wielkość palnika grzewczego powinien być dostosowany do rozmiaru garnka. Płomień z palnika gazowego nie powinien wykraczać poza obszar dna garnka oraz należy uważać, aby płomień z sąsiednich palników nie nagrzewał ścianek garnka.

Po zakończeniu gotowania nie zaleca się przechowywania potraw w garnku przez dłuższy czas.

Czyszczenie i konserwacja:

Do czyszczenia nie wolno używać wybielaczy ani amoniaku, zmywaków drucianych lub innych ostrych przedmiotów - ponieważ na powierzchni metalu powstaną zarysowania w których mogą pozostać związki węgla i metalu powodujące korozję. Do czyszczenia należy używać zmywaków i detergentów przeznaczonych do czyszczenia stali nierdzewnej. Przypalone resztki pokarmu, należy zalać wrzątkiem i pozostawić na około 20 minut. Do mycia w zmywarkach jest wskazane stosowanie programów do mycia delikatnego z koniecznością wytarcia do sucha tuż po skończonym myciu. W przypadku wystąpienia w garnku białych plam lub innego rodzaju osadu kamienia występującego w wodzie, należy zagotować w tym naczyniu wodę z odrobiną kwasu cytrynowego. Następnie wystudzić zimną wodą, umyć i wytrzeć do sucha.