

## Naczynia kuchenne

Z powłoką ceramiczną

### Ciesz się życiem, gotując z pasją

Wykorzystaliśmy przełomową technologię, aby stworzyć patelnie, które łączą wyrafinowane detale architektoniczne z wyszukaną funkcjonalnością. Stworzyliśmy te patelnie od podstaw, zwracając szczególną uwagę na innowację, aby zoptymalizować każde doświadczenie kulinarne.

Wyprodukowano we Włoszech, kolekcja Stanley Tucci™ jest nowoczesną linią naczyń kuchennych z rzemieślniczym akcentem.

---

## Rozpoczęcie

### Przed pierwszym użyciem

Usuń wszystkie elementy opakowania i etykiety, pamiętając o segregacji odpadów. Umyj dokładnie naczynie przed pierwszym użyciem. Można je myć w zmywarce, ale zalecamy mycie ręczne przy użyciu miękkiej gąbki i ciepłej wody z płynem do naczyń. Mycie ręczne wydłuży żywotność powłoki patelni.

### Kontroluj ciepło

Naczynia z kolekcji Stanley Tucci™ nagrzewają się szybciej niż inne produkty dostępne na rynku. Upewnij się, że naczynie nie jest zbyt rozgrzane; w przeciwnym wypadku można spalić dodawany olej.

### Nie używaj olejów w sprayu

Zawsze używaj odrobiny oleju, masła lub innego tłuszczu przeznaczonego do smażenia. Nigdy nie używaj tłuszczów w spreju.

### Używaj miękkich narzędzi

Najlepiej sprawdzają się narzędzia z silikonowymi końcówkami, które pomagają utrzymać dłuższą żywotność powłoki nieprzywierającej.

### Zachowaj czystość produktu

Po każdym użyciu należy zawsze dokładnie wyczyścić naczynia miękką gąbką z dodatkiem płynu do mycia naczyń oraz ciepłej wody. Nie należy używać ostrych, bądź zmywaków z wełny stalowej, czy nylonu.

---

## Gotowanie

### Umiarkowane ciepło = wysoka wydajność

Naczynia z kolekcji Stanley Tucci™ nagrzewają się szybko, dlatego wymagana jest niższa temperatura. Możesz potrzebować używania wysokich temperatur na innych naczyniach, ale naczynia z naszej kolekcji mogą zapewnić te same rezultaty przy mniejszym dopływie ciepła. Idealne ustawienie ciepła zależy od konkretnej kuchenki. Nawet przypiekanie potraw jest możliwe na naszych naczyniach kuchennych.

### Używaj oleju lub masła

W przypadku ceramicznej powłoki nieprzywierającej wystarczy niewielka ilość oleju lub masła. Nie używaj olejów w spreju, ponieważ zawierają one propelenty, które mogą uszkodzić powłokę nieprzywierającą, a jednocześnie małe kropelki oleju za szybko pochłaniają ciepło z naczynia i z tego powodu za szybko ulegają karbonizacji.

### W piekarniku

Tak, ceramiczne powłoki nieprzywierające można bezpiecznie używać w piekarniku. Kolekcje naczyń Stanley Tucci™ można bezpiecznie używać w piekarniku w temperaturze aż do 315°C, a w przypadku używania szklanej pokrywki zakres maksymalnej temperatury wynosi 220°C.

## Na kuchence

Kolekcja naczyń Stanley Tucci™ nadaje się na wszystkie rodzaje kuchenek, w tym indukcyjne.

## Narzędzia silikonowe

Silikonowe narzędzia kuchenne i ceramiczne powłoki nieprzywierające to niebiańskie połączenie. Silikon wytrzymuje wysokie temperatury i doskonale sprawdza się do skrobania po dnie naczynia, a jednocześnie jest delikatny dla powłoki ceramicznej.

---

## Pielęgnacja i czyszczenie

### Mycie naczyń

Wszystkie naczynia kuchenne z kolekcji Stanley Tucci™ są łatwe do czyszczenia za pomocą miękkiej gąbki oraz ciepłej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Można je również myć w zmywarce, chociaż zalecamy mycie ręczne, aby przedłużyć żywotność powłoki nieprzywierającej. Unikaj ściernych detergentów, gąbek do szorowania (ostrą stroną, bądź krawędzią), wełny stalowej i tym podobnych ponieważ mogą uszkodzić powłokę.

### Pozwól, aby naczynie ostygło

Zawsze pozwól swoim naczyniom kuchennym ostygnąć przed myciem. Zanurzenie rozgrzanej patelni w zimnej wodzie grozi powstaniem szoku termicznego, który może uszkodzić powłokę nieprzywierającą, odkształcić naczynie lub spowodować rozbicie szklanej pokrywki.

### Mycie w zmywarce kontra mycie ręczne

Pomimo tego, że produkty z kolekcji Stanley Tucci™ można myć w zmywarce, zawsze zalecamy mycie ręczne, ponieważ dzięki temu powłoka dłużej zachowuje swoje właściwości.

### Używanie z biegiem czasu

Każda powłoka nieprzywierająca z czasem się zużywa, ale jak długo zachowa swoje właściwości zależy od tego, jak jej używasz. Olej + niska temperatura + mycie ręczne = dłuższa żywotność.

### Bezpieczne przechowywanie

Dla dodatkowej ochrony naczyń kuchennych nie ma nic lepszego niż przekładki do naczyń. To miękka podkładka, która chroni naczynia kuchenne przed uderzeniami podczas układania ich w stosie lub przekładania w szafkach. Ważne jest, aby zwracać uwagę na to, jak układasz patelnie, więc unikaj uderzania uchwytami o krawędzie innych naczyń.

---

## Jak naprawić lepkie miejsca

### Przypalenia

Jeśli patelnia jest zbyt gorąca, olej może się przypalić, co powoduje powstawanie lepkich plam (tzw. karbonizacja). Ale nie martw się! Możesz użyć gąbki melaminowej (magiczna gąbka), aby je zetrzeć. Przed użyciem sprawdź instrukcję gąbki melaminowej, aby dowiedzieć się jak jej używać. Gąbki te znajdziesz w większości sklepów z artykułami gospodarstwa domowego i supermarketach.

### Jak używać naszej gąbki Renew

- umyj patelnię pod bieżącą wodą, a następnie zmocz gąbkę bez dodatku płynu do mycia naczyń
- przetrzyj gąbką wewnętrzną powierzchnię naczynia, aby usunąć przypalone oleje
- dokładnie wypłucz naczynie, a następnie umyj je zwykłą gąbką z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

## Gwarancja i serwis:

W przypadku produktów sprzedawanych na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego oraz Wielkiej Brytanii przysługuje 24-miesięczna gwarancja na cały produkt stanowiąca zabezpieczenie z brakiem zgodności zgodnie z dyrektywą (UE) 2019/771 oraz ustawą o prawach konsumentów z 2015r. (Wielka Brytania).

Korpus naczynia posiada dożywotnią gwarancję producenta, a ceramiczna powłoka nieprzywierająca ograniczona jest do dwóch lat.

Gwarancja obowiązuje wyłącznie w przypadku użytkowania produktu w celach nieprofesjonalnych.

Nie ponosimy odpowiedzialności za wady powstałe na skutek:

- nieprzestrzegania instrukcji pielęgnacji i użytkowania
- normalnego zużycia, np. przebarwienia lub zarysowania; i/lub
- wpływu czynników zewnętrznych, np. uszkodzenia spowodowane warunkami atmosferycznymi, uszkodzeniami w transporcie, uszkodzeń powstałych na skutek uderzeń lub wstrząsów.

W przypadku braku zgodności z umową, w zależności od okoliczności:

- produkt zostanie naprawiony;
- produkt zostanie wymieniony na nowy taki sam lub inny o tych samych właściwościach;
- zostanie zwrócona proporcjonalna część ceny zapłaconej za produkt
- zostanie zwrócona cała cena za produkt

Proszę zachować dowód zakupu lub dostawy produktu, w którym podano datę zakupu lub dostawy. Taki dowód będzie niezbędny do skorzystania ze środków zaradczych w przypadku braku zgodności.

Niniejsza gwarancja nie narusza praw klienta wynikających z przepisów obowiązujących w jego miejscu zamieszkania (dotyczących na przykład sprzedaży dóbr konsumenckich), które mogą się różnić zależnie od kraju. Aby otrzymać kopię niniejszych zasad gwarancji na e-mail, prosimy o kontakt z działem obsługi klienta.

## Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa:

- Nie pozwalać zbliżyć się dzieciom do kuchenki podczas gotowania.
- Aby uniknąć obrażeń podczas przenoszenia gorących naczyń, należy zawsze zachowywać ostrożność.
- Ze względów bezpieczeństwa nigdy nie należy zostawiać naczyń bez nadzoru na kuchence. Trzeba zawsze sprawdzać, czy uchwyty nie wystają poza krawędź gorącego palnika lub płomienia.
- Podczas długiego gotowania pokrywki i uchwyty mogą stać się bardzo gorące. Należy zachować ostrożność przy zdejmowaniu pokrywek lub podnoszeniu naczynia za uchwyty. W razie konieczności należy zawsze użyć rękawic kuchennych lub łapek.
- Uchwyty ze stali nierdzewnej mogą się w piekarniku odbarwić, lecz nie wpływa to na bezpieczeństwo ani własności użytkowe naczyń.
- Nie używać w kuchence mikrofalowej.
- Nie zanurzać gorącej pokrywki ani naczynia w zimnej wodzie.

## Odporność temperaturowa naczyń Stanley Tucci™:

- Korpus z aluminium 315°C
  - Korpus ze stali nierdzewnej 315°C
  - Pokrywka z kutego aluminium 315°C
  - Pokrywka szklana 220°C
  - Uchwyty ze stali nierdzewnej\* 315°C
- \* - pamiętaj, że uchwyty się nagrzewają i należy stosować odpowiednią ochronę termiczną.  
\* - stal nierdzewna zaczyna matowieć w temperaturze powyżej 200°C. Jest to proces naturalny i nie wpływa na właściwości patelni.

## Zalecenia dotyczące używania naczyń na kuchence indukcyjnej.

W przeciwieństwie do elektrycznych lub ceramicznych płyt grzejnych, płyty indukcyjne wykrywają garnek lub patelnię tylko na zewnętrznej krawędzi za pomocą elektromagnesów. By palnik rozpoznał garnki lub patelnie z technologią indukcyjną, dno takiego naczynia musi stykać się z jego zewnętrzną krawędzią.

W wyjątkowych sytuacjach, gdy naczynie nie jest rozpoznawane przez kuchenkę, należy skorzystać z poniższych wskazówek:

- **Umieścić naczynie na palniku w zbliżonym do niego rozmiarze.**  
Technologia indukcyjna działa skutecznie tylko wtedy, gdy podstawa indukcyjna naczynia pasuje rozmiarem do cewki znajdującej się pod szklaną płytą kuchenki indukcyjnej (patrz ilustracja). Jeśli postawimy naczynie na większym palniku, może on nie rozpoznać naczynia, które się w związku z tym nie będzie nagrzewać.
- **Umieścić naczynie na mniejszym palniku**  
Jeśli nie ma palnika pasującego rozmiarem do dna naczynia, należy wybrać mniejszy palnik.
- **Nie umieszczać naczynia dokładnie na środku palnika**  
Jeśli nie ma palnika mniejszego od dna naczynia, zalecamy umieszczać naczynie przy brzegu palnika. Umożliwi to kontakt między zewnętrznymi punktami dna a cewką indukcyjną.
- **Zawsze należy zapoznać się z instrukcją użytkowania i konserwacji posiadanej kuchenki indukcyjnej.**  
Należy sprawdzić, jaka średnica garnka lub patelni pasuje do jakiego palnika.

## Zalecenia dotyczące smażenia, aby zapobiec przywieraniu żywności:

- Należy zawsze gotować w czystym naczyniu.
- Przed gotowaniem należy odczekać, aż produkty ogrzeją się do temperatury pokojowej.
- Należy rozgrzać patelnię przez kilka sekund na małym lub średnim ogniu, następnie włączyć na nią odrobinę oleju lub położyć kawałek masła, aby zapewnić optymalne smażenie.
- Zużycie naczynia oraz powłoki zapobiegającej przywieraniu jest zjawiskiem naturalnym. Z czasem w naturalny sposób dochodzi do pogarszania się właściwości nieprzywierających naczynia. Proces ten przebiega szybciej w przypadku przedłużonego narażenia powłoki zapobiegającej przywieraniu na działanie wysokich temperatur, które powodują przypalanie się żywności i oleju. Opatentowana technologia zapobiegająca przywieraniu Thermolon™ umożliwia wytrzymywanie przypadkowego, krótkotrwałego nagrzania do temperatury 450°C, co zapewnia większe bezpieczeństwo. Oznacza to, że jeśli naczynie zostanie przypadkowo poddane działaniu zbyt wysokiej temperatury, nie będzie wydzielać toksycznych oparów. Ponadto sama powłoka nie pokryje się bąblami ani nie będzie się łuszczyć.
- Tych trwałych naczyń można nadal używać po całkowitym zaniknięciu właściwości powłoki zapobiegającej przywieraniu, ale konieczne będzie stosowanie większej ilości masła lub oleju.

### Kontakt do producenta:

The Cookware Company B.V.  
Klopperman 16  
2292 JD Wieringen  
Nederland  
info@cookware-co.com

### Kontakt do dystrybutora w Polsce:

MH Distribution Group Sp. z o.o.  
ul. Słowiańska 22  
64-100 Leszno, Polska  
dystrybucja@mhdg.pl  
tel. +48 65 529 99 55  
**Dział reklamacji:**  
reklamacje@mhdg.pl