

Перед першим використанням:

- Приберіть усі етикетки і вимийте виріб в теплій мильній воді; витріть насухо.

Ніколи не використовуйте кулінарні аерозолі:

- Пропелленти в таких продуктах можуть погіршувати антипригарні властивості сковорідок, якщо їх не очищати належним чином після кожного використання - ми рекомендуємо використовувати ваше улюблене масло або жир для смаку.

Для кращих результатів приготування:

- Ми рекомендуємо нагрівати вашу сковороду протягом 60-90 секунд на середньому вогні, щоб отримати ідеальну температуру для приготування їжі (ви також заощадите енергію!).
- Якщо ви використовуєте сковороду на сильному вогні, ми рекомендуємо використовувати масло з високою температурою горіння, наприклад, з виноградних кісточок, авокадо, рису або рослинної олії, для оптимальної ефективності приготування.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ СКОВОРОДИ АНТИПРИГАРНИМ ПОКРИТТЯМ SCANPAN

Протягом всього терміну використання завжди робіть наступне:

- Чистіть і обполіскуйте сковороду після кожного приготування їжі, використовуючи теплу або гарячу мильну воду і губку.
- Не бійтеся використовувати натуральну щетину або нейлонову щітку для чистки з м'якими засобами.
- Не залишайте видимі або фізичні залишки їжі / жиру на сковороді після чистки; це може викликати прилипання при наступному використанні; при необхідності повторно очистіть, використовуючи гарячу воду.
- Щоб уникнути появи подряпин і слідів від потертостей на зовнішньої / внутрішньої поверхні сковороди не зберігайте їх безпосередньо друг над другом без використання будь-яких роздільників / захистів.