

---

**MOYO UA**

СТАРАЕТСЯ ДЛЯ МЕНЯ

Каталог кухонной посуды



Выбрать

---

**lamart**

*by Pierre Lamart*

**ARGENT**

## **RU** Уважаемый покупатель,

**вы держите в руках** высококачественную посуду, изготовленную из первоклассной нержавеющей стали. Может использоваться со всеми типами плит – газовыми, электрическими, керамическими и индукционными. Нержавеющая сталь электрочайник сделан из высококачественной нержавеющей стали. Ручка чайника сделана из прочного пластика. У чайника есть свисток – он служит сигналом закипания воды. Электроприбор оснащён пластмассовой крышкой, что позволяет легко чистить и наполнять чайник. Техническое обслуживание и очистка. Гарантия 3 года.

### **Инструкции по эксплуатации:**

- 1.) Изделие изготовлено из высококачественной нержавеющей стали и устойчиво к температуре до 300 °С. При воздействии более высоких температур прибор может быть поврежден или деформирован. Всегда мойте посуду в горячей воде с использованием моющего средства: так, чтобы полностью удалить все остатки. Споласкивайте и вытирайте насухо посуду.
- 2.) Перед тем, как начать пользоваться прибором в первый раз, наполните чайник небольшим количеством воды и прокипятите, вследствие этого вы прокипятите внутренние поверхности ёмкости и удалите мелкие остатки пыли и грязи.
- 3.) Наполняя ёмкость, следите за тем, чтобы уровень жидкости не превышал нижней границы носика чайника. Запрещено снимать крышку в то время, когда вода в чайнике слишком горяча.
- 4.) Убедитесь в том, что размер нагревателя на плите не шире нижней поверхности посуды. Это позволит избежать перегрева внешней поверхности. Достаточно использовать умеренный нагрев плиты. Используйте свойство посуды сохранять тепло на длительный срок. Это позволяет сохранить энергию.
- 5.) Никогда не оставляйте посуду на плите без присмотра. Перед тем как приступить к уходу за посудой, подождите, пока она полностью остынет. Неиспользованная вода должна всегда быть вылита из чайника: этим вы предотвратите образование осадений на его дне. Будьте всегда внимательны в момент, когда вам приходится манипулировать с горячей водой (чайником), при необходимости пользуйтесь кухонными перчатками.
- 6.) Чтобы удалить светлые пятна, которые появляются после приготовления пищи (нагары) оставьте посуду отмочить в растворе горячей воды с моющим средством и затем вытрите ее насухо мягкой салфеткой. Если на посуде появились пятна, нагрейте белый уксус и промойте обычным способом. Эти пятна не влияют на качество изделия.
- 7.) Посуду из нержавеющей стали легко содержать и чистить. При мытье посуды руками используйте только мягкие тряпки или губки, которые не поцарапают поверхность. Не используйте агрессивные химикаты. Посуду можно мыть в посудомоечной машине. При этом необходимо избегать воздействия жесткой воды и использования сильнодействующих чистящих средств. Это может послужить причиной изменения цвета поверхности посуды, что, однако, никоим образом не снижает полезные свойства посуды и ее функциональность.
- 8.) Обращайтесь осторожно с кухонной посудой – тем самым Вы продлите срок ее службы.
- 9.) Предназначено для домашнего пользования

### **Предупреждение:**

Под воздействием высокой температуры (**свыше 300 °С**) и посуда, и крышка могут быть повреждены. Использование острых металлических предметов (например, ножа или вилки) может привести к повреждению (царапинам) поверхности. Использование абразивных или агрессивных чистящих средств (например, каустических средств для очистки труб) может привести к повреждению поверхности. Небрежное обращение (например, с крышкой) может привести к повреждению поверхности (например, к образованию сколов). **Эти „следы“ никак не влияют на качество приготовления пищи и на срок службы посуды. Они лишь ухудшают ее внешний вид.** Вследствие воздействия высокой температуры от какого-либо источника тепла, поверхность может быть повреждена (прожжена).

### **Экология:**

Посуда промаркирована (в соответствии с ее размером): указываются материалы, использованные при производстве упаковки, частей изделия и его принадлежностей; так же указывается метод переработки отходов. Утилизация этого продукта в соответствии с законом экономит ценные природные ресурсы и предотвращает нанесение ущерба окружающей среде. Для получения дополнительной информации обратитесь к местным властям или в пункт сбора вторсырья. Законодательство предусматривает возможность штрафов за нарушения при утилизации такого типа отходов. **Храните полиэтиленовые пакеты в недоступных для детей местах во избежание удушья.**

**Покупатель был проинформирован о функционировании данного изделия и правилах обращения с ним.**

# Обратите внимание!



Посуда для  
запекания



Сотейники и  
кухонные ковши



Сковороды



Кастрюли



Наборы посуды



Чайники

**MOYO UA**

СТАРАЕТСЯ ДЛЯ МЕНЯ