

HÄGRANDE



Design and Quality
IKEA of Sweden

| | |
|-------------------|-----------|
| ENGLISH | 5 |
| DEUTSCH | 7 |
| FRANÇAIS | 9 |
| NEDERLANDS | 11 |
| DANSK | 13 |
| ÍSLENSKA | 15 |
| NORSK | 17 |
| SUOMI | 19 |
| SVENSKA | 21 |
| ČESKY | 23 |
| ESPAÑOL | 25 |
| ITALIANO | 27 |
| MAGYAR | 29 |
| POLSKI | 31 |
| EESTI | 33 |
| LATVIEŠU | 35 |
| LIETUVIŲ | 37 |

| | |
|--------------------|-----------|
| PORTUGUES | 39 |
| ROMÂNĂ | 41 |
| SLOVENSKY | 43 |
| БЪЛГАРСКИ | 45 |
| HRVATSKI | 47 |
| ΕΛΛΗΝΙΚΑ | 49 |
| РУССКИЙ | 51 |
| УКРАЇНСЬКА | 53 |
| SRPSKI | 55 |
| SLOVENŠČINA | 57 |
| TÜRKÇE | 59 |
| عربي | 61 |

Care and cleaning

- Before using the cookware for the first time, wash, rinse and dry carefully.
- The cookware is dishwasher-safe. To prevent any marks left by limescale in the water, always wipe dry after washing. Spots and marks may be removed with a little vinegar diluted in lukewarm water.
- Do not use steel wool or anything that may scratch the surface.
- The base is slightly concave when cold, but expands to flatten out when heated. Always leave cookware to cool before cleaning it. This allows the base to resume its shape and helps to prevent it from becoming uneven with use.

Good to know

- This cookware is suitable for use on all types of hobs.
- By placing the cookware on a hob with the same or a smaller diameter as the pot/pan you can save energy.
- Always lift the cookware when moving it on a glass ceramic hob to avoid the risk of scratching the hob.
- Bear in mind that the cookware gets hot during use. Always handle with pot holders.
- Never let the cookware boil dry, because the base becomes skew when overheated.
- The cookware is designed exclusively for

cooking, not for storing food. Food that is stored in the cookware for a longer period may affect the surface and take on the taste of metal.

- The handle can be damaged by the flame when the cookware is used on a gas hob.
- If you have any problem with the product, contact your nearest IKEA store/Customer Service or visit www.ikea.com.

Reinigung

- Töpfe vor der ersten Benutzung spülen und abtrocknen.
- Die Töpfe sind spülmaschinenfest. Um Kalkablagerungen zu vermeiden, bitte nach dem Abwaschen immer gleich abtrocknen. Sollten dennoch Ablagerungen auftreten, lassen sich diese mit einer Mischung aus etwas Essig und lauwarmem Wasser entfernen.
- Keine Stahlwolle o.Ä. benutzen, was die Oberfläche zerkratzen könnte.
- Der Boden ist im kalten Zustand leicht nach innen gewölbt, bei Wärme dehnt er sich und wird eben. Deshalb die Produkte unbedingt abkühlen lassen, bevor sie gespült werden, damit der Boden die Form wieder annimmt. So vermeidet man, dass der Boden sich nach einiger Zeit verformt.

Wissenswertes

- Die Produkte können auf allen Herdarten benutzt werden.
- Kochgeschirr auf einer Platte mit dem gleichen oder geringeren Durchmesser zu benutzen spart Energie.
- Bei Glas- oder Keramikfeldern Töpfe zum Bewegen immer hochheben; nicht schieben - das könnte Kratzer verursachen.
- Töpfe erhitzen sich bei der Benutzung auf Herden und im Backofen. Zum Bewegen heißer Töpfe und zum Abheben des Deckels immer Topflappen benutzen.

- Die Produkte nicht trocken kochen lassen, da sie dadurch beschädigt werden.
- Die Töpfe sind für die Zubereitung und nicht zum Aufbewahren von Speisen gedacht. Wenn Speisen länger darin stehen bleiben, kann das Material der Kochgeräte beeinträchtigt werden und die Speisen einen metallischen Geschmack annehmen..
- Bei Verwendung auf dem Gasherd darauf achten, dass die Griffe durch die Flamme nicht beschädigt werden.
- Bei Fragen zum Produkt bitte mit dem Kundenservice im nächstgelegenen IKEA Einrichtungshaus oder über www.IKEA.de Kontakt aufnehmen.

Entretien

- Laver, rincer et sécher les ustensiles de cuisson avant la première utilisation.
- Les ustensiles résistent au lave-vaisselle. Laver la poêle à la main. Essuyer les ustensiles immédiatement après le lavage pour éviter que l'eau ne laisse de trace de calcaire. En cas de traces, elles s'enlèvent avec de l'eau et du vinaigre d'alcool.
- Ne pas utiliser de laine d'acier ou autres produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Le fond, légèrement concave, se dilate et s'aplanit sous l'effet de la chaleur. Toujours laisser l'ustensile refroidir avant de le nettoyer. Ceci pour lui permettre de reprendre sa forme afin d'éviter qu'il ne se déforme après quelque temps d'utilisation.

Bon à savoir

- Compatible tous feux.
- Utilisez l'ustensile sur une plaque de cuisson de diamètre identique ou inférieur pour économiser de l'énergie.
- Pour éviter les rayures, pensez à soulever l'ustensile lorsque vous le déplacez sur une plaque vitrocéramique.
- N'oubliez pas que l'ustensile chauffe lors de l'utilisation. Utilisez une manique.
- Ne jamais chauffer l'ustensile à vide car cela peut déformer le fond.
- Evitez de conserver des aliments de

façon prolongée dans le récipient. Les aliments peuvent prendre un goût métallique et la surface du récipient risque de se détériorer.

- Le manche est susceptible d'être abîmé par le feu en cas d'utilisation sur une table de cuisson à gaz.
- En cas de problème avec ce produit, contacter votre magasin/Service clients IKEA le plus proche ou visiter le site www.ikea.com.

Reinigen

- Was en droog de pan voor het eerste gebruik af.
- De pan is vaatwasserbestendig. Om kalkvlekken van het water te voorkomen, moet de pan direct na het afwassen worden afgedroogd. Eventueel ontstane vlekken kunnen worden verwijderd met lauw water met azijn.
- Gebruik geen staalwol of iets anders wat krassen kan veroorzaken.
- Wanneer de pan koud is, is de bodem enigszins concaaf, maar deze wordt door de warmte weer vlak. Laat de pan daarom altijd afkoelen voordat hij wordt afgewassen, zodat de bodem zijn oorspronkelijke vorm aanneemt en de pan na verloop van tijd niet kromtrekt.

Goed om te weten

- De pannen zijn geschikt voor alle soorten kookplaten.
- Gebruik de pan op een kookplaat met dezelfde of een kleinere diameter als de pan, dat bespaart energie.
- Til de pan altijd op als je hem op een keramische kookplaat verplaatst, anders kan de kookplaat beschadigen.
- De pan wordt warm bij gebruik; gebruik een pannenlap als je hem verplaatst of de deksel optilt.
- Laat de pan niet droogkoken omdat de bodem door oververhitting krom kan trekken.

- De pannen zijn bedoeld voor het bereiden van voedsel, niet voor het bewaren ervan. Wanneer er gedurende langere tijd voedsel in de pan wordt bewaard, kan het oppervlak van de pan worden aangetast en kan het voedsel een metaalachtige smaak krijgen.
- Houd er rekening mee dat de handgrepen beschadigd kunnen raken door de vlam wanneer de pan op gas wordt gebruikt.
- Mochten er problemen ontstaan met het product - neem contact op met het dichtstbijzijnde IKEA woonwarenhuis of kijk op ikea.nl.

Rengøring

- Vask og tør gryden af før du tager den i brug.
- Gryden tåler maskinopvask. For at undgå kalkpletter fra vandet bør gryden aftørres straks efter opvask. Hvis der opstår pletter fjernes de med eddike blandet med lunkent vand.
- Brug ikke ståluld eller andet der kan ridse overfladen.
- Bunden er en smule konkav i kold tilstand, men udvider sig af varmen og pliver plan. Lad derfor altid gryden køle af inden du rengør den, så den får sin oprindelige form igen og du undgår at den bliver ujævn efter at du har brugt den en tid.

Godt at vide

- Køkkenudstyret er egnet til brug på alle slags kogeplader.
- Placer køkkenudstyret på en kogeplade med den samme eller mindre diameter end gryden/panden for at spare energi.
- Løft altid køkkenudstyret, når du flytter det på keramiske kogeplader for ikke at ridse dem.
- Husk, at køkkenudstyret bliver varmt ved brug. Brug altid grydelapper.
- Lad ikke køkkenudstyret koge tørt, da bunden bliver skæv ved overophedning.
- Gryden er beregnet til madlavning,

ikke opbevaring. Hvis der i længere tid opbevares madvarer i gryden, kan grydens inderside blive påvirket, og maden kan komme til at smage af metal.

- Grebet kan blive beskadiget af flammen, hvis køkkenudstyret bruges på et gaskomfur.
- Hvis du har problemer med produktet, er du velkommen til at kontakte det nærmeste IKEA varehus/Kundeservice eller besøge [IKEA.dk](https://www.ikea.dk).

Meðhöndlun og þrif

- Þvoið, skolið og þurrkið vandlega áður en pottarnir eru notaðir í fyrsta skipti.
- Pottana má setja í uppþvottavél. Til að forðast för eftir kalkleifar í vatninu þarf að þurrka vandlega strax eftir þvott. Bletti og för má fjarlægja með því að leggja í bleyti í volgt vatn með örlitlu ediki.
- Notið ekki stálull eða annað sem getur rispað yfirborðið.
- Botninn er örlítið kúptur þegar hann er kaldur en þenst og flest út þegar hann hitnar. Leyfið pottum og pönnum alltaf að kólna áður en þrifið er. Þá nær botninn aftur sinni fyrri lögun og verður síður ójafn með tímanum.

Gott að vita

- Þessir pottar henta á hvaða hellur sem er.
- Þú getur sparað orku með því að nota alltaf hellu sem er jafnstór eða minni en botn pottsins/pönnunnar að þvermáli.
- Lyftið alltaf pottinum/pönnunni upp þegar hún er færð til á keramikhelluborði til að forðast rispur.
- Athugið að pottar og pönnur hitna við notkun. Notið alltaf pottaleppa.
- Gætið þess að aldrei þurrsjóði í pottunum þar sem botninn skekkist við of mikinn hita.
- Varan er aðeins ætluð til matargerðar,

ekki til að geyma matvæli. Matur sem geymdur er í pottunum í lengri tíma getur haft áhrif á yfirborðið og tekið í sig málmbragð.

- Haldfangið getur skemmst í loganum þegar eldað er á gashellum.

Rengjøring

- Vask og tørk av kjelene før første gangs bruk.
- Kjelene tåler oppvaskmaskin. For å unngå kalkflekker fra vannet, bør kjelene tørkes av rett etter vask. Dersom det har oppstått flekker, kan de fjernes med eddik blandet med lunkent vann.
- Bruk ikke stålull eller annet som kan ripe overflaten.
- Bunnen er noe konkav i kald tilstand, men utvider seg av varmen og blir rett. La derfor alltid kjelene kjøle før du rengjør dem. Da får bunnen tilbake sin opprinnelige form og du unngår at den blir ujevn etter en tids bruk.

Godt å vite

- Kjelene er beregnet til bruk på alle slags plater og topper.
- Du kan spare energi ved å plassere kjelen på en plate med samme diameter som kjelen, eller mindre.
- Dersom du bruker kjelene på en keramisk glasstopp, er det viktig å alltid løfte kjelene, slik at du ikke risikerer å ripe opp komfyrtoppen.
- Vær oppmerksom på at kjelene blir svært varme når de er i bruk. Bruk alltid grytelapper når du håndterer kjelene.
- La ikke kjelene tørrkoke, ettersom de da vil ta skade.
- Kjelene er bare beregnet for tilberedelse,

ikke for oppbevaring av mat. Mat som oppbevares i kjelene over lengre tid, kan skade kjelens overflate, og maten kan ta smak av metall.

- Vær oppmerksom på at håndtakene kan skades av flammen når kjelene brukes på gasskomfyr.
- Hvis du opplever problemer med produktet, kan du kontakte ditt nærmeste IKEA-varehus, kundeservice, eller gå inn på www.ikea.no

Puhdistus

- Pese ja kuivaa astiat ennen käyttöönottoa.
- Keittoastiat ovat konepesunkestäviä. Astiat on hyvä kuivata heti pesun jälkeen, jottei niihin jäisi vedestä kalkkitahroja. Mahdolliset tahrat voi poistaa etikan ja lämpimän veden seoksella.
- Älä käytä teräsvillaa tai muuta vastaavaa, joka voi naarmuttaa pintaa.
- Pohja on kylmänä hieman kovera mutta laajenee ja suoristuu lämmitessään. Anna siis astian aina jäähtyä ennen pesua. Silloin pohja palautuu muotoonsa eikä jää epätasaiseksi.

Hyvä tietää

- Astiat sopivat käytettäväksi kaikentyypisillä liesillä/keittotasolla.
- Säästät energiaa käyttämällä keittolevyä, joka on halkaisijaltaan samankokoinen tai pienempi kuin astia.
- Siirrä astiaa aina nostamalla keraamisella liedellä/keittotasolla, sillä astian vetäminen voi naarmuttaa lieden/keittotason pintaa.
- Muista, että kädensijat kuumenevat käytössä. Käytä aina patalappua siirtäessäsi astiaa ja nostaessasi kantta.
- Älä anna ruoan kiehua kuiviin, sillä ylikuumenemisen seurauksena pohjasta tulee kiero.
- Astiat on tarkoitettu ruoanlaittoon,

ei ruoan säilytykseen. Jos ruokaa säilytetään astiassa pitkään, pinta voi reagoida ja ruokaan voi tulla metallin maku.

- Muista, että kaasulieden liekki voi vahingoittaa kädensijoja.
- Jos tuotteessa ilmenee ongelmia, ota yhteyttä lähimpään IKEA-tavarataloon tai -asiakaspalveluun tai katso lisätietoja osoitteesta [IKEA.fi](https://www.ikea.fi)

Rengöring

- Diska och torka av kärnen före första användning.
- Kärnen tål maskindisk. För att undvika kalkfläckar från vattnet bör kärnen torkas av direkt efter diskningen. Om fläckar uppstått kan de tas bort med ättika blandat med ljummet vatten.
- Använd inte stålull eller annat som kan repa ytan.
- Botten är något konkav i kallt tillstånd, men utvidgar sig av värmen och blir plan. Låt därför alltid kärlet svalna innan du rengör det, då återtar botten sin form och du undviker att den blir ojämn efter en tids användning.

Bra att veta

- Kärnen kan användas på alla typer av hällar.
- Använd kärnen på en spisplatta med samma eller mindre diameter som kärlet, det sparar energi.
- Lyft alltid kärlet när det flyttas på en glaskeramikhäll, annars kan hällen repas.
- Kärnen blir varma vid användning; Använd grytlapp när de flyttas och när locket lyfts av.
- Låt inte kärnen koka torrt eftersom överhettningen gör att botten blir skev.
- Kärnen är avsedda för tillagning, inte

förvaring av mat. Om mat förvaras i kärlden under en längre tid kan kärleus yta påverkas och maten ta smak av metall.

- Tänk på att handtagen kan skadas av lågan när kärlden används på en gashäll.
- Om det uppstår problem med produkten - kontakta närmaste IKEA varuhus/ kundtjänst eller besök www.ikea.com.

Péče a údržba

- Před prvním použitím sadu hrnců umyjte, opláchněte a dobře vysušte.
- Tuto sadu lze mýt v myčce nádobí. Umyté hrnce vždy dosucha utřete, aby na nich nezůstávaly stopy po vodním kameni. Skvrny odstraníte vlažnou vodou s trochou octa.
- Nepoužívejte drátěnku ani jiné pomůcky, které by mohly poškrábat povrch hrnců.
- Za studena je dno hrnce mírně vyduté, ale vyrovná se, když vyrovná se, když se hrnec zahřeje. Dříve než hrnec začnete mýt, nechte ho dobře vychladnout. Díky tomu dno získá svůj původní tvar a nebude používáním zakřivené.

Užitečné informace

- Tuto sadu hrnců můžete používat na plynovém sporáku, indukční, keramické a elektrické varné desce.
- Pokud hrnec umístíte na plotýnku, kerá má stejný nebo menší průměr než hrnec (nebo pánev), ušetříte energii.
- Pokud hrncem na sklokeramické desce manipulujete, vždy ho nadzvedávejte, aby se deska nepoškrábala.
- Nezapomínejte, že hrnce se při používání zahřejí. Vždy je berte za rukojeť.
- Obsah hrnce nenechte nikdy vyvařit, protože dno hrnce by se pak mohlo horkem deformovat.
- Tato sada je určena na vaření, nikoliv

na skladování pokrmů. Pokud necháte pokrm v hrnci delší dobu, může zreagovat s povrchem a získat kovovou pachutí.

- Nezapomeňte na to, že při použití na plynovém sporáku může plamen poškodit rukojeť nádoby.
- Pokud máte s výrobkem jakékoli potíže, kontaktujte vaši nejbližší pobočku IKEA, zákaznický servis nebo nás navštivte na www.ikea.com.

Mantenimiento y limpieza

- Lava y seca los recipientes antes de usarlos por primera vez.
- Estos recipientes son aptos para el lavavajillas. Para evitar manchas de cal, recomendamos secar los recipientes después de lavados. Si aparecen manchas, éstas se pueden eliminar aplicando vinagre diluido en agua tibia.
- No utilizar estropajo o productos que puedan rayar la superficie.
- Cuando está frío, el recipiente tiene una base cóncava que se expande y aplanan con el calor. Por eso, deja siempre que el recipiente se enfríe antes de lavarlo. De este modo, la base retoma su forma, evitando que con el paso del tiempo se vuelva irregular.

Información importante

- Esta batería es apta para todo tipo de placas.
- Para ahorrar energía, utiliza la batería sobre placas que tengan un diámetro igual o inferior.
- Para evitar rayones, levanta el utensilio cuando lo muevas sobre una placa de vitrocerámica.
- Recuerda que cuando lo pones sobre el fuego, el utensilio se calienta. Usa manoplas.
- No calientes nunca los utensilios vacíos porque pueden deformarse.
- Guardar alimentos en su interior durante

largos períodos de tiempo puede afectar su superficie y que éstos adquieran sabor a metal.

- Cuando uses la batería sobre una placa de gas, recuerda que los mangos pueden dañarse si entran en contacto directo con la llama.
- En caso de problemas con este producto, contacta con tu tienda/Servicio al cliente o entra en www.ikea.es.

Pulizia

- Lava, sciacqua e asciuga bene le pentole prima di usarle per la prima volta.
- Questa pentola è lavabile in lavastoviglie. Per evitare che l'acqua formi macchie di calcare, asciuga la pentola subito dopo il lavaggio. Elimina le eventuali macchie con un po' d'aceto diluito in acqua tiepida.
- Non usare lana d'acciaio o altre cose che possono graffiare la superficie.
- Il fondo è leggermente concavo quando è freddo, ma si appiattisce quando si scalda. Lascia sempre raffreddare la pentola prima di lavarla, così il fondo riacquista la sua forma e diminuisce il rischio che si deformi con l'uso.

Utile da sapere

- Queste pentole si possono usare su tutti i tipi di piani cottura.
- Per risparmiare energia, usale su una piastra con diametro uguale o inferiore.
- Quando sposti una pentola su un piano cottura in vetroceramica, sollevala sempre per evitare di graffiare il piano.
- Tieni presente che le pentole si scaldano durante l'uso, quindi usa sempre le presine.
- Assicurati che il liquido di cottura non si asciughi, perché la base si deforma quando si surriscalda.
- Le pentole sono progettate solo per

la cottura, non per la conservazione dei cibi: se questi rimangono più a lungo nella pentola, la sua superficie può risentirne e gli alimenti possono assumere un sapore di metallo.

- Tieni presente che la fiamma può danneggiare i manici quando usi le pentole su un fornello a gas.
- Se il prodotto presenta dei problemi, contatta il più vicino negozio IKEA/ Servizio Clienti, oppure consulta il sito www.ikea.com.

Ápolás és tisztítás

- Első használat előtt az edényeket mosd el és töröld meg alaposan.
- Az edényeket mosogatógépben is elmoshatod. Mosogatás után azonban mindig töröld szárazra az edényeket, így nem maradnak rajtuk foltok. Az apró pöttyöket és elszíneződéseket langyos vízzel hígított ecettel eltávolíthatod.
- Ne használj fém kést, keverőkanalat, így nem karcolod meg az edények falát.
- Az edény alja használaton kívül enyhén homorú, de hő hatására kisimul. Mindig hagyd teljesen kihűlni az edényt, mielőtt elmosod. Így vissza tudja nyeri eredeti alakját.

Jó tudni

- Az edénykészlet bármilyen főzőlapon, tűzhelyen használható.
- Ha az edényt ugyanakkora vagy kisebb átmérőjű tűzhelyre teszed, energiát takaríthatsz meg.
- Üvegkerámia főzőlapon mindig emeld meg az edényt, ha elmozdítod, nehogy az üvegkerámia sérüljön.
- Ne feledd, hogy használat közben az edény felforrósodik. Mindig használj edényfogót ha megfogod.
- Ne hagyd a tűzön az edényt üres vagy száraz állapotban, mert az alja a túlhevüléstől meggörbülhet.
- Az edénykészlet darabjai kizárólag

főzésre valók, ételt ne tárolj bennük. Ha tovább tárolsz benne ételt, az kikezdheti az edény falát és az étel esetleg fémes ízt is kaphat.

- Ügyelj rá, hogy az edény fogóit láng ne érje, különösen ha gáztűzhelyen használod őket.
- Ha bármilyen probléma merül fel a termékkel kapcsolatban, keresd fel a legközelebbi IKEA áruházat, vagy látogass el a www.ikea.hu weboldalra.

Czyszczenie i pielęgnacja

- Przed pierwszym użyciem umyj, wypłucz i wysusz dokładnie naczynie.
- Naczynie można zmywać w zmywarce. Aby zapobiec plamom zawsze wycieraj naczynie do sucha po umyciu. Plamy i ślady można usunąć małą ilością octu rozcieńczonego w letniej wodzie.
- Nie używaj ostrych zmywaków, które mogłyby zarysować powierzchnię.
- Podstawa jest lekko wklęsła, gdy jest zimna, ale podgrzana rozszerza się tworząc płaską powierzchnię. Zawsze zostaw naczynie do wystygnięcia, zanim zaczniesz je myć. Pozwoli to podstawie odzyskać jej pierwotny kształt i zapobiegnie odkształceniom.

Warto wiedzieć

- Naczynie można używać na wszystkich rodzajach kuchenek.
- Korzystając z palnika/punktu grzewczego o tej samej średnicy co garnek/patelnia lub mniejszej, oszczędzasz energię.
- Przemieszczając naczynie po ceramicznej płycie grzewczej zawsze je podnoś, aby uniknąć ryzyka porysowania powierzchni .
- Pamiętaj, że naczynie nagrzewa się w trakcie użytkowania, zawsze stosuj więc łapki do garnków.
- Nie pozwól, aby zawartość naczynia się

wygotowała, ponieważ dno produktu może się powyginać na skutek przegrzania.

- Naczynie przeznaczone wyłącznie do gotowania, a nie do przechowywania żywności. Żywność przechowywana w naczyniu przez dłuższy okres może wejść w kontakt z
- metalową powierzchnią i zmienić smak.
- Pamiętaj, że płomień może uszkodzić uchwyt, kiedy naczynie jest na kuchence gazowej.
- W razie problemów z produktem skontaktuj się z najbliższym sklepem IKEA/z punktem obsługi klienta lub odwiedź stronę www.ikea.com

Hooldamine ja puhastamine

- Enne esmakordset kasutamist peske, loputage ja kuivatage hoolikalt.
- Potte ja kastruleid võite pesta nõudepesumasinas. Panni tuleb alati pesta käsitsi. Veest tekkivate katlakiviplekkide vältimiseks kuivatage pärast pesu. Plekke saab eemaldada ka vees lahjendatud äädikaga.
- Ärge kasutage terasest käsna või midagi sarnast, mis võib pindu kriimustada.
- Külmalt on põhi veidi nõgus, kuid kuumutamisel muutub see sirgeks. Alati laske kööginõudel enne puhastamist jahtuda. See võimaldab nõul säilitada oma kuju ning vältida selle ebaühtlaseks muutumist.

Kasulik teave

- Potid/pannid sobivad kasutamiseks kõikidel pliidiplaatidel ja ahjudes.
- Kasutage toodet sama suurel või väiksema läbimõõduga pliidiplaadil.
- Käepide kuumeneb kasutamise ajal, kindlasti kasutage nõu pliidilt eemaldamiseks pajalappe.
- Kriimustuste vältimiseks tõstke nõu alati pliidiplaadilt üles, kui soovite seda liigutada.
- Ärge laske potil kuivaks keeda, see võib põhja kuju moonutada ja ülekuumenemisel kaotab pind enda kasulikud omadused.
- Nõud on mõeldud ainult

toiduvalmistamiseks, mitte toidu säilitamiseks. Toit, mis on jäetud nõusse pikemaks ajaks võib kahjustada selle pinda ja võtta külge metalse maitse.

- Pidage meeles, gaasipliidil kasutades võib leek toote käepidet kahjustada.
- Probleemide korral võtke palun ühendust IKEA keskuse klienditeenindusega või vaadake www.ikea.com.

Kopšana un tīrīšana

- Pirms pirmās lietošanas reizes kārtīgi nomazgājiet, noskalojiet un noslaukiet.
- Traukus drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Lai uz virtuves piederumiem nerastos kaļķakmens nosēdumi, tos uzreiz pēc mazgāšanas noslaukiet. Pleķus iespējams notīrīt ar siltu, vāju etiķūdeni.
- Neizmantojiet metāla sūklīšus un citus priekšmetus, kas varētu saskrāpēt virsmu.
- Atdzisusi pamatne var būt nedaudz ieliekusies, taču tā izlīdzinās, kad tiek pakļauta siltuma ietekmei. Pirms piederumu mazgāšanas tiem jāļauj atdzist, lai tie atgūtu savu formu un ar laiku nedeformētos.

Noderīga informācija

- Šos virtuves piederumus var lietot uz visu veidu plīts virsmām.
- Novietojot virtuves piederumus uz tāda paša vai mazāka izmēra plīts riņķa, jūs ietaupīsiet enerģiju.
- Lietojot uz keramiskās plīts, pārvietojiet nevis slidinot, bet paceļot, lai nesaskrāpētu plīts virsmu.
- Ņemiet vērā, ka gatavošanas laikā šie piederumi sakarst. Tos drīkst pārvietot tikai ar virtuves cimdiem.
- Pārliedzinieties, ka traukā vienmēr ir šķidrums, jo gatavošana sausā traukā var to sabojāt.

- Trauki ir paredzēti tikai ēdiena gatavošanai, nevis uzglabāšanai. Ja ēdiens tajos tiek ilgstoši uzglabāts, var tikt sabojāta trauku virsma, kā arī ēdiens var iegūt metālisku piegaršu.
- Izmantojot ar gāzes plīti, pārliedzieties, ka liesma neaizskar trauka rokturus.
- Ja jums radušies kādi jautājumi par precī, sazinieties ar IKEA veikalu/klientu apkalpošanas centru vai apmeklējiet www.ikea.com.

Priežiūra ir valymas

- Prieš naudodami šį gaminį pirmą kartą, išplaukite jį ir sausai nušluostykite.
- Puodus galima plauti indaplovėje. Sausai iššluostykite puodus, kad neliktų dėmių nuo vandenyje esančių kalkių. Jas taip pat galima nuvalyti actu, skiestu drungnu vandeniu.
- Nenaudokite plieninių šveistukų ir panašių šiurkščių valymo priemonių.
- Kol indas šaltas, jo dugnas šiek tiek išgaubtas, tačiau šylant jis išsitiesina. Palikite indus atvėsti prieš juos plaudami: taip dugnas vėl išsigaubs ir neatsiras nelygumų.

Naudinga žinoti

- Tinka visų tipų viryklėms.
- Taupiau naudoti indus ant viryklių, kurių degiklių skersmuo yra toks pat ar mažesnis nei puodo/keptuvės.
- Naudodami indus ant stiklo keramikos viryklių, visada kilstelėkite juos norėdami perkelti, kad nesubraižytumėte viryklės paviršiaus.
- Naudokite puodkėles.
- Neleiskite vandeniui visiškai išgaruoti, kad indai neperkaistų ir nesusilankstytų.
- Skirta tik ruošti maistą, ne laikyti. Maisto produktai palikti induose ilgą laiką gali pažeisti jų paviršių ir įgauti metalo skonio.
- Naudojant indus ant dujinių viryklių, reikia saugoti rankenas nuo atviros liepsnos.

- Jei kyla klausimų dėl indų naudojimo, kreipkitės į IKEA parduotuvės/pirkėjų aptarnavimo centro darbuotojus arba apsilankykite www.ikea.com.

Limpeza e manutenção

- Antes de usar pela primeira vez o seu trem de cozinha, lave-o, enxágüe-o e seque-o cuidadosamente.
- Pode ser lavado na máquina de lavar loiça. Para evitar as marcas do calcário, seque sempre bem depois de lavar. As manchas podem ser removidas com um pouco de vinagre diluído em água morna.
- Não use palha-de-aço ou semelhante que possa riscar a superfície.
- A base é ligeiramente côncava quando fria, mas expande-se até ficar plana quando aquece. Deixe sempre arrefecer primeiro antes de lavar. Assim, a base retoma a sua forma inicial, evitando que se deforme.

Informação importante

- Este trem de cozinha é próprio para utilizar em todos os tipos de placas.
- Use o trem de cozinha numa placa com um diâmetro igual ou menor para poupar energia.
- Levante sempre o trem de cozinha ao deslocá-lo numa placa vitrocerâmica para evitar riscá-la.
- Lembre-se que o trem de cozinha aquece durante o uso. Use sempre pegas para o deslocar.
- Nunca deixe o trem cozinha a cozer sem água, pois a base entorta quando sobreaquece.

- Este trem de cozinha foi exclusivamente concebido para cozinhar e não para armazenar alimentos. Os alimentos armazenados no trem de cozinha por períodos prolongados podem afectar a sua superfície e adquirir o gosto do metal.
- As pegas podem ser danificadas pela chama quando o trem de cozinha é usado numa placa a gás.
- Se tiver alguma questão relacionada com o produto, contacte a sua loja IKEA/Serviço de Apoio ao Cliente ou vá a www.ikea.pt.

Întreținere și curățare

- Înainte de prima utilizare, spală, clătește și usucă cu grijă.
- Setul poate fi spălat la mașina de spălat vase. Pentru a preveni urmele lăsate de calcarul din apă, întotdeauna șterge după spălare. Petele și urmele pot fi îndepărtate cu puțin oțet diluat în apă caldă.
- Nu folosi bureți metalici sau substanțe abrazive care pot zgâria suprafața.
- Suprafața de la baza vaselor este concavă atunci când acestea sunt reci, dar devine plată când sunt încălzite. Întotdeauna lasă vasele să se răcească înainte să le cureți. Aceasta va face ca baza lor să își recapete forma și să nu se deformeze în timpul folosirii.

Informații utile

- Acest set poate fi folosit pe toate tipurile de plite.
- Folosind o plită cu un diametru mai mic decât cel al vasului, poți economisi energie.
- Întotdeauna mută setul de vase prin ridicare atunci când este pus pe o plită de sticlă ceramică pentru a evita zgărirea suprafeței.
- Nu uita că setul de vase se încinge atunci când este utilizat. Folosește întotdeauna un șervet termic.
- Nu lăsa setul de vase pe foc fără apă pentru că se poate deteriora atunci când este supraîncălzit.

- Setul este destinat exclusiv gătitului, nu depozitării mâncării. Mâncarea depozitată în aceste vase mai mult timp poate afecta suprafața lor și poate de asemenea să aibă un gust metalic.
- Mânerul poate fi deteriorat de flacări atunci când vasele sunt folosite pe o plită cu gaz.
- Dacă ai probleme cu produsul, contactează cel mai apropiat magazin IKEA sau intră pe www.ikea.com.

Starostlivosť a údržba

- Predtým, ako použijete sériu nádob po prvýkrát, umyte, opláchnite ich a starostlivo vysušte.
- Táto séria je vhodná do umývačky riadu. Aby ste predišli usádzaniu vodného kameňa, po umytí vždy utrite do sucha. Škvrnny ľahko odstránite vlažnou vodou s trochou octu.
- Nepoužívajte drôtenku ani iné predmety, ktorými by ste mohli poškriabať povrch nádoby.
- Za studena je dno mierne vypuklé, ale keď sa nádoba zahreje, dno sa vyrovná. Skôr, ako nádobu začnete umývať, nechajte ich vychladnúť. Tak dno získa svoj pôvodný tvar a nebude používaním nerovnomerné.

Užitočné informácie

- Riad je určený na všetky druhy sporákov.
- Používajte nádoby s rovnakým priemerom dna ako platnička, aby ste ušetrili energiu.
- Pri manipulácii na sklokeramickej doske nádoby vždy dvihnite, aby ste nepoškriabali povrch.
- Nádoby sa pri varení zahrievajú. Používajte chňapky.
- Nezohrievajte prázdne nádoby, aby ste nepoškodili dno.
- Riad je určený iba na prípravu jedál, nie

na ich skaldovanie. Ak je jedlo dlhšie v nádobe, môže poškodiť povrch a nasiaknuť kovovú pachuť.

- Pri varení na plynovom sporáku dajte pozor, aby ste nepoškodili úchytky.
- V prípade akýchkoľvek problémov kontaktujte OD IKEA alebo kliknite na www.ikea.com.

Грижи и почистване

- Преди да ползвате продукта за първи път, внимателно го измийте, изплакнете и подсушете.
- Тенджерите са подходящи за миялна машина. За да избегнете петната от варовик, винаги подсушавайте след измиване. Петната могат да бъдат премахнати с малко оцет, разтворен в хладка вода.
- Не използвайте телена гъба или друго нещо, което може да надраска повърността.
- Когато е студена, основата е леко вдлъбната, но при загряване се изравнява. Винаги охлаждайте съдовете преди миене. Така основата възвръща формата си и се предпазва от изкривяване.

Добре е да знаете

- Тези съдове са подходящи за употреба върху всички видове котлони.
- Можете да спестите електроенергия, като поставяте съдовете върху котлони със същия или с по-малък диаметър.
- Винаги повдигайте съда, когато го премествате върху стъклокерамичен плот, за да избегнете опасността от издраскване на плота.
- Имайте предвид, че съдовете се нагорещават при употреба. Винаги използвайте ръкохватки.
- Никога не оставяйте празен съд на огъня, основата може да се изкриви при прегряване.

- Тези съдове са предназначени за готвене, а не за съхранение на храна. Храната, която се държи вътре, може да повреди повърхността на съда или да добие вкус на метал.
- Пламъкът на газовия котлон може да повреди дръжката.
- Ако имате проблеми, свързани с продукта, свържете се с най-близкия магазин на ИКЕА/Отдел Обслужване на клиенти или посетете www.ikea.com.

Njega i čišćenje

- Prije prve upotrebe pažljivo oprati, isprati i osušiti posuđe za kuhanje.
- Posuđe za kuhanje može se prati u perilici posuđa. Kako bi se spriječila pojavu mrlja od vode, uvijek osušiti proizvod nakon pranja. Točke i mrlje mogu se odstraniti octom razvodnjanim u mlakoj vodi.
- Ne koristiti čeličnu žicu ili slične materijale koji mogu oštetiti površinu.
- Dno je malo udubljeno kad se ohladi, ali širi se i izravna kad se ugrije. Posuđe uvijek ostaviti da se ohladi prije čišćenja. Time se dno vraća u svoj oblik, a upotrebom neće postati neujednačeno.

Dobro je znati

- Ovo se posuđe može koristiti na svim vrstama kuhališta.
- Koristiti posuđe s promjerom istim ili sličnim promjeru kuhališta za uštedu energije.
- Uvijek podići posuđe prilikom premještanja na staklenokeramičkom kuhalištu kako se ne bi oštetilo.
- Zapamtiti da se posuđe užari tijekom upotrebe. Uvijek koristiti rukavice.
- Hrana u posuđu nikad ne smije iskuhati jer se dno izobliči kad se pregrije.
- Posuđe je namijenjeno isključivo za

kuhanje, a ne za držanje hrane. Hrana koja se drži u ovom posuđu dulje vrijeme može utjecati na površinu i poprimiti metalni okus.

- Zapamtiti da plamen može oštetiti dršku kad se posuđe koristi na plinskom kuhalištu.
- U slučaju bilo kakvih problema s proizvodom, kontaktirati najbližu robnu kuću IKEA/Službu za kupce ili posjetiti www.IKEA.com.

Φροντίδα και καθαρισμός

- Πλύντε, ξεπλύντε και στεγνώστε προσεκτικά τα μαγειρικά σκεύη, πριν τα χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.
- Τα μαγειρικά σκεύη είναι κατάλληλα για το πλυντήριο των πιάτων. Για την πρόληψη δημιουργίας λεκέδων από το ασβέστιο στο νερό, πάντα να τα στεγνώνετε μετά το πλύσιμο. Τα σημάδια και οι λεκέδες μπορούν να αφαιρεθούν με λίγο ξύδι διαλυμένο σε χλιαρό νερό.
- Μην χρησιμοποιείτε σύρμα για το καθάρισμα των κουζινικών ή οτιδήποτε άλλο που θα μπορούσε να προκαλέσει γδαρσίματα στην επιφάνεια.
- Η βάση, όταν είναι κρύα, είναι ελαφρώς κοίλη, αλλά διαστέλλεται και ισιώνει όταν ζεσταίνεται. Αφήνετε πάντα τα σκεύη να κρυώσουν πριν τα πλύνετε. Αυτό επιτρέπει στην βάση να επανέλθει στο κανονικό της σχήμα και βοηθά, στο να αποφεύγεται να γίνει ανομοιόμορφη με την χρήση.

Τι πρέπει να γνωρίζετε

- Αυτό το σκεύος είναι κατάλληλο να χρησιμοποιείται επάνω σε όλους τους τύπους των επιφανειών εστιών.
- Τοποθετώντας το σκεύος επάνω σε μια επιφάνεια εστιών, της ίδιας ή μικρότερης διαμέτρου από αυτήν της κατσαρόλας/τηγανιού, μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια.

- Για την αποφυγή γδαρσιμάτων, να σηκώνετε πάντα το σκεύος όταν το μετακινείτε επάνω σε μια γυάλινη κεραμική επιφάνεια.
- Πρέπει να έχετε υπ' όψη, ότι όταν το σκεύος χρησιμοποιείται, ζεσταίνεται πολύ. Όταν το μετακινείτε, χρησιμοποιείτε πάντα πιάστρες.
- Μην αφήνετε ποτέ το σκεύος χωρίς περιεχόμενο επάνω στην φωτιά, διότι εάν ο πάτος ζεσταθεί πολύ, μπορεί να πετσικάρει.
- Το σκεύος είναι σχεδιασμένο αποκλειστικά για το μαγείρεμα και όχι για την αποθήκευση του φαγητού. Το φαγητό που είναι αποθηκευμένο στο σκεύος για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, μπορεί να επηρεάσει την επιφάνεια και να πάρει την γεύση του μετάλλου.
- Το χερούλι μπορεί να αλλοιωθεί, όταν το σκεύος χρησιμοποιείται επάνω σε μια επιφάνεια εστιών υγραερίου.
- Εάν έχετε κάποιο πρόβλημα με το προϊόν, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών του πλησιέστερου καταστήματος ΙΚΕΑ ή επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας www.ikea.com.

Уход

- Перед первым использованием изделие следует вымыть и вытереть насухо.
- Изделие можно мыть в посудомоечной машине. Чтобы предотвратить появление известкового налета, всегда вытирайте изделие насухо. Налет или пятна можно удалить теплой водой, смешанной с небольшим количеством уксуса.
- Не пользуйтесь металлической мочалкой или чем-либо, что может поцарапать поверхность.
- Основание изделия слегка вогнутое, однако при нагревании оно выравнивается. Не мойте посуду сразу после использования, дайте ей остыть. Дно успеет восстановить прежнюю форму и не будет деформироваться.

Полезная информация

- Посуду можно использовать на всех типах варочных панелей.
- Используя конфорку, которая по диаметру равна или меньше диаметра дна посуды, Вы экономите энергию.
- Всегда поднимайте посуду при перемещении ее на стеклокерамической варочной панели, чтобы не поцарапать ее.
- Во время использования посуда нагревается, пользуйтесь прихваткой.
- Не оставляйте посуду без содержимого

на работающей варочной панели, дно посуды может погнуться при сильном нагревании.

- Посуда предназначена для приготовления, а не для хранения пищи. Если в этой посуде хранить продукты в течение длительного периода, продукты могут приобрести запах металла.
- Пламя может повредить ручку, если посуда используется на газовой варочной панели.
- Если у Вас возникли какие-либо проблемы с данным товаром, обратитесь в отдел ИКЕА Сервис в ближайшем магазине ИКЕА или на нашем сайте www.ikea.ru

Догляд та чищення

- Перед першим використанням помийте та витріть насухо.
- Посуд можна мити в посудомийній машині. Для попередження утворення вапняного нальоту завжди витирайте вироби насухо після миття. Наліт та плями можна видалити теплою водою, змішаною з невеликою кількістю оцту.
- Не користуйтеся металевим скребком або будь-чим, що може подряпати поверхню.
- Основа виробу злегка увігнута, проте при нагріванні вона вирівнюється. Почекайте, поки посуд охолоне, перш ніж мити його. Це дає змогу дну відновити свою форму та допомагає запобігти його деформуванню після тривалого використання.

Корисна інформація

- Цей кухонний посуд можна використовувати на всіх типах плит.
- Для заощадження енергії використовуйте посуд на конфорці такого самого або меншого діаметра.
- Завжди піднімайте посуд, рухаючи його на склокерамічній плиті, щоб її не пошкрябати.
- Пам'ятайте, що посуд нагрівається під час використання. Завжди використовуйте прихватки.

- Слідкуйте за тим, щоб рідина в посуді не википіла повністю, оскільки через перегрів дно може деформуватися.
- Кухонний посуд призначений виключно для приготування, а не для зберігання їжі. Їжа, яка довгий час знаходилася в кухонному посуді, може зіпсувати його поверхню та набути металевого смаку.
- Пам'ятайте, що полум'я газової кухонної плити може пошкодити ручку посуду.
- У разі виникнення будь-яких проблем, зверніться до найближчого магазину або центру обслуговування клієнтів ІКЕА або зайдіть на сайт www.ikea.com.

Održavanje i čišćenje

- Pre prve upotrebe pažljivo operi, isperi i obriši ovaj proizvod.
- Posuđe sme u mašinu za suđe. Da sprečiš nastanak mrlja od kamenca, uvek obriši nakon pranja. Mrlje i kamenac se uklanjaju blagim rastvorom sirćeta u mlakoj vodi.
- Ne koristi žicu niti nešto što može izgubiti površinu.
- Dok je hladna, osnova je blago udubljena, ali se ispravi čim se zagreje. Uvek ostavi posuđe da se ohladi pre čišćenja. To će omogućiti da dno povrati oblik i sprečiće oštećenja usled kojih bi postalo neupotrebljivo.

Korisne informacije

- Ovo posuđe može da se koristi na svim vrstama grejnih ploča.
- Posuđe stavi na grejnu ploču istog ili približnog prečnika da štediš energiju.
- Uvek podigni posuđe kada ga pomeraš sa vitro-keramičke ploče da je ne izgubeš.
- Imaj na umu da se posuđe ugrije tokom korišćenja, pa zato koristi kuhinjske rukavice.
- Nemoj držati prazno posuđe na vatri, jer ćeš ga oštetiti.
- Posuđe je namenjeno isključivo za kuvanje, a ne za čuvanje hrane. Hrana koja ostane u posuđu duže vreme može uticati na površinu i dobiti metalni ukus.

- Otvoreni plamen plinske grejne ploče može oštetiti dršku.
- Ako imaš bilo kakvih problema s proizvodom, obrati se najbližoj robnoj kući IKEA/Odeljenju za kupce ili poseti www.ikea.com.

Vzdrževanje in čiščenje

- Pred prvo uporabo izdelek skrbno operite in ga osušite.
- Posodo lahko perete v pomivalnem stroju. Da se izognete madežem vodnega kamna, posodo po pranju vedno takoj obrišite. Trdovratnejše madeže vodnega kamna lahko odstranite z malo kisa, ki ga razredčite z mlačno vodo.
- Ne drgnite z gobicami iz jeklene volne ali sredstvi, ki bi lahko poškodovali površino.
- Dokler je hladno, je dno posode rahlo izbočeno, ko pa se segreje, se razširi in zravna. Posoda naj se pred čiščenjem ohladi. S tem omogočite dnu, da se povrne v svojo prvotno obliko in hkrati preprečite, da postane sčasoma neraven.

Dobro je vedeti

- Ta posoda je primerna za vse vrste kuhalnikov.
- Če posodo uporabljate na kuhališču, ki ima enak ali manjši premer kot dno lonca/ponve, porabite manj energije.
- Ko posodo premikate po steklokeramični kuhalni plošči, jo vedno privzdignite, da se površina ne opraska.
- Ne pozabi, da se posoda med kuhanjem segreje. Pri rokovanju vedno uporabljajte kuhinjske prijemalke.
- Tekočina v posodi naj nikoli povsem ne

povre, saj se lahko dno na premočni vročini skrivi.

- Posoda je namenjena izključno kuhanju, ne shranjevanju živil. Živila, ki so dalj časa shranjena v posodi, lahko reagirajo s površino in se navzamejo kovinskega okusa.
- Pi kuhanju na plinskem kuhalniku lahko plamen poškoduje ročaj posode.
- V primeru kakršnihkoli težav z izdelkom se obrni na najbližjo trgovino IKEA/ Službo za pomoč kupcem ali obišči spletno stran www.IKEA.com.

Bakım ve temizlik

- Pişirme setini kullanmadan önce yıkayın, durulayın ve dikkatle kurulayın.
- Pişirme seti bulaşık makinesine girebilir. Sudaki kirecin bıraktığı lekeleri önlemek için, yıkadıktan sonra her zaman kurulayın. Leke ve izler, ılık su ile karıştırılmış sirke ile çıkarılabilir.
- Çelik ovma teli veya yüzeyi çizebilecek herhangi bir madde kullanmayın.
- Taban soğuk olduğunda içbükeydir ama ısındığında yayılır. Pişirme setini yıkamadan önce her zaman, soğumasını bekleyin. Tabanın şeklini tekrar kazanmasını sağlar ve kullanım sonucu tabanın şeklinin bozulmasını önler.

Bilmekte fayda var

- Bu tencere/tava seti tüm ocaklarla birlikte kullanıma uygundur.
- Tencere/tavalarınızı aynı ya da daha küçük bir ocak gözüne yerleştirerek enerji tasarrufu yapabilirsiniz.
- Cam seramik ocaklarda çizilme riskine karşı, tencere/tavaları her zaman kaldırarak hareket ettiriniz.
- Tencere/tavaların ocak üzerinde kullanılırken ısınacaklarını unutmayınız ve her zaman tutacak ile tutunuz.
- Fazla ısı tabanın eğilmesine yol açacağından, tencere/tavaların boş halde iken ateşte durmasına izin vermeyiniz.
- Pişirme seti yiyecekleri saklamak için

deęil sadece pişirmek için tasarlanmıştır. Pişirme setinde uzun bir süre saklanan yiyecekler yüzeyi etkileyebilir ve metal tadını alabilir.

- Tencere/tavalar gazlı ocak üzerinde kullanıldığında, kulp alev nedeniyle zarar görebilir.
- Eğer ürün ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, en yakın IKEA mağazası veya Müşteri Hizmetleri ile temasa geçiniz ya da www.ikea.com adresini ziyaret ediniz.

العناية و التنظيف

- قبل استخدام أدوات الطبخ للمرة الأولى، أشطفها و جففها جيدا.
- أدوات الطبخ آمنة للغسيل في غسالة الأطباق. لمنع بقاء أي علامات بسبب رقائق الجير في الماء، أمسحها دائما بقطعة جافة بعد الغسيل. يمكن غزالة العلامات و البقع بقليل من الخل مخفف بماء فاتر.
- نأ ن مكري ءي ش دي أو أ أي ندعم فوص مدختستلا يخذش السطح.
- تكون القاعدة مقعرة عندما تكون باردة، و لكنها تمتد لتسطح عندما تسخن. أترك أدوات الطبخ دائما تبرد قبل تنظيفها. ذلك يتيح للقاعدة بأن تستعيد شكلها و يساعد في منعها من أن تصبح غير مستوية مع الاستخدام.

من المفيد أن تعلم

- أواني الطهي هذه ملائمة للاستخدام على جميع أنواع المواقد.
- يمكنك توفير الطاقة بوضع أواني الطهي على موقد له نفس القطر أو أقل منه مثل قدر الطبخ/المقلاة.
- ارفعي دائما أواني الطهي عندما تقومين بتحريكها على موقد سيراميك زجاجي حتى لا يتعرض الموقد للخدش.
- ضعي في اعتبارك أن أواني الطهي تصبح ساخنة أثناء الاستخدام. استخدمي دائما الأيدي لرفعها.
- لا تدعي أواني الطهي تغلي وهي جافة لأن التسخين الزائد يؤدي إلى تلف القاعدة.
- صممت أواني الطهي للطبخ فقط، وليس لحفظ الأطعمة. الأطعمة التي تحفظ لفترة طويلة في أواني الطهي يمكن أن تؤثر على سطحها وتتأثر بطعم المعدن.
- المقابض يمكن أن تتلف من جراء اللهب عند استخدام أواني الطهي على موقد غاز.

— إذا كان لديك أي مشكلة مع المنتج، اتصلي بأقرب معرض إيكيا أو زوري موقعنا www.ikea.com.

