

TEFAL/T-FAL*

UPUTSTVA ZA UPOTREBU POSUĐA

Čestitamo vam na kupovini i dobro došli u svijet Tefal/T-Fal posuđa! Tefal/T-Fal* posuđe dizajnirano je tako da vam omogući godine uživanja u kuhanju i izvanredan učinak bez potrebe za održavanjem*

Prije prve upotrebe

- Uklonite svu ambalažu, oznake, naljepnice i etikete.

NAPOMENA: Neko posuđe isporučuje se sa plastičnim zaštitnim dijelom koji se najčešće nalazi na spoju drške. Uklonite ga prije upotrebe jer, ako ostane, ovaj dio može uzrokovati opasnost od požara.

- Posuđe operite u toploj vodi sa malo deterdženta za suđe, a zatim ga isperite i temeljito osušite mekom krpom ili papirnatim ručnikom.
- Kada se radi o posuđu sa neprijanjajućim slojem, svaku posudu za kuhanje zagrijavajte na niskoj temperaturi 30 sekunda, uklonite je sa izvora toplote te čistom krpom ili papirnatim ručnikom razmažite jednu žličicu ulja za kuhanje po čitavoj unutarnjoj površini. Obrišite višak ulja. Posudu za kuhanje treba redovno održavati da biste sačuvali učinak neprijanjajućeg sloja.

Opći savjeti za kuhanje

- U posudi za kuhanje uvijek pripremajte jelo na niskoj ili srednjoj temperaturi (uključujući prokuhavanje vode). Postići ćete najbolje rezultate kuhanja na slaboj ili umjerenoj toplini. Jaka toplina može oštetiti posuđe, a garancija ne uključuje ovakav tip oštećenja. Jaku toplinu upotrebljavajte samo za smanjenje tekućina. Koristite umjerenu do srednje jaku toplinu za pirjanje, prženje uz stalno miješanje i prženje. Slabija toplina prikladna je za podgrijavanje hrane, lagano kuhanje na slaboj toplini i pripremu delikatnih soseva.
- Nikada ne dozvolite da sva tečnost ispari iz posude i ne ostavljajte praznu posudu na vreloj grejnoj ploči ili plinskom plamenu.
- Odaberite odgovarajuću veličinu ringle ili plinskog plamena tako da toplota ili plamen dodiruje samo dno posude i ne prelazi na bočne stijenke posude za kuhanje.
- Posuđe sa neprijanjajućim slojem nemojte upotrebljavati za flambiranje.
- Prije čišćenja ostavite posude za kuhanje da se ohlade kako ne bi promijenile oblik uslijed naglih promjena temperature. Spriječite sve nagle i velike promjene temperature.
- Nemojte pomjerati ili vući posuđe po površini ploče za kuhanje jer se tako može oštetiti i posuđe i površina ploče za kuhanje.
- Promjena boje: Pregrijavanje ili nagle promjene temperature mogu uzrokovati nastanak smeđih ili plavih mrlja. Ovo nije neispravnost proizvoda, već posljedica izlaganja prejakoj toplini (naročito prazne ili gotovo prazne posude za kuhanje). I velike količine željeza u vodi mogu uzrokovati promjenu boje i učiniti da tava izgleda pomalo zarđalo. Tvrda voda može uzrokovati nastanak bijelih mrlja koje možete lako ukloniti limunovim sokom ili bijelim sirćetom.
- Pri prokuhavanju vode dodajte sol tek nakon što voda proključa kako biste spriječili da zrna soli oštete čelične komponente posuđa.
- Nikada nemojte zagrijavati mast ili ulje do dimljenja, paljenja ili tamnjenja.
- Mlijeko može lako zagoriti. Zagrijavajte na slabijoj do umjerenoj toplini dok se oko rubova ne pojave mjehurići.
- Kako biste spriječili prosipanje, napunite posudu za kuhanje najviše do dvije trećine.
- Spriječite upotrebu posude za kuhanje za odlaganje kiselih, slanijih i masnijih jela prije ili poslije kuhanja.
- Ako nije navedeno drugačije, posude Tefal upotrebljavajte na ploči za kuhanje, a ne u rerni – pogledajte i odjeljke o ručkama, dršcima i poklopcima

Prikladnost i upotreba ploča za kuhanje

- Proučite simbole prikazane na omotu, ambalaži ili u katalogu kako biste provjerili da li je posuđe predviđeno za upotrebu na vašoj ploči za kuhanje.
- Prije kuhanja uvijek osušite dno posude, naročito ako je upotrebljavate na keramičkoj, halogenoj ili indukcijskoj ploči za kuhanje, u suprotnom bi se posuda za kuhanje mogla zalijepiti za ploču.
- Ovisno o tipu vaše ploče za kuhanje, na dnu tave mogu nastati mrlje ili ogrebotine. To je normalna pojava.
- Odaberite plinski plamen ili ploču za kuhanje koji veličinom odgovaraju dnu posude za kuhanje i postavite posudu u središte izvora toplote.
- Kada kuhate na keramičkoj ploči za kuhanje pazite da su ploča i dno posude za kuhanje/lonca potpuno čisti kako biste izbjegli da nešto ostane između posude za kuhanje i ploče te tako izgrebe ploču za kuhanje.
- Nikad ne povlačite posuđe po površini – uvijek podignite posudu za kuhanje/lonac.
- Tokom kuhanja nikada nemojte »protresati« posude, vokove ili duboke posude na površini ploče za kuhanje

Upotreba na indukcijskoj ploči za kuhanje

Indukcija je način zagrijavanja mnogo brži i snažniji od ostalih izvora toplote. Da biste osigurali dobar učinak posuđa:

- nikada nemojte zagrijavati prazne lonce i posude za kuhanje.
- Kada unaprijed zagrijavate posudu za kuhanje, preporučujemo da podesite ploču za kuhanje (razinu toplote) na srednju temperaturu (proučite uputstva za upotrebu indukcijske ploče za kuhanje).
- Ako upotrebljavate posudu za kuhanje sa neprijanjajućim slojem, koristite Thermospot tehnologiju koja vam pokazuje kada posuda dostigne idealnu temperaturu za pripremu jela, zatim dodajte namirnice i smanjite toplotu da biste održali temperaturu (da biste spriječili pregrijavanje posude).

NAPOMENA: Na učinak posude za kuhanje mogu utjecati promjer i snaga ploče za kuhanje.

Korisni savjeti za upotrebu poklopca

- Kada podižete poklopac tokom kuhanja, nagnite ga kako para ne bi išla prema vama i nemojte približavati ruke i lice ventilima.
- Nemojte upotrebljavati staklene poklopce sa pukotinama, oštećenjima ili ogrebotinama i ne pokušavajte popraviti oštećeno posuđe. Ako koristite oštećene poklopce, staklo može eksplodirati i takopovrijediti korisnike ili osobe u blizini.
- Nemojte stavljati vruće staklene poklopce pod mlaz ili u hladnu vodu ili direktno na hladnu radnu površinu jer staklo može puknuti zbog nagle promjene temperature. Ovo nije obuhvaćeno garancijom.
- Poklopci od ojačanog stakla mogu se koristiti u rerni na temperaturi do 350 °F / 175 °C / oznaka za plin 4. Morate ukloniti staklene poklopce sa posuda prije nego što ih stavite u rernu sa temperaturom koja je viša od navedenih.
- Ako stakleni poklopci imaju drške od čistog bakelita (tj. bez primjesa), mogu se koristiti u rerni na temperaturi do 175 °C (350 °F, oznaka za plin 4) najviše jedan sat. Dršci od bakelita s dodacima ne smiju se nikada stavljati u rernu.
- Svaki poklopac koji ima ručku sa ventilom za paru nije predviđen za upotrebu u rerni i ne smijete ga stavljati u rernu.
- Kada na ploči za kuhanje ostavite poklopljenu posudu i smanjite temperaturu, ostavite mali razmak između poklopca i posude ili otvorite ventil za paru, jer inače može nastati vakuumski čep. Ako primijetite vakumski čep, ne pokušavajte ukloniti poklopac sa posude, već nazovite službu za pomoć potrošačima.

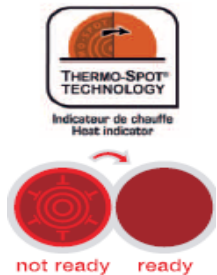
Drške i ručke

- Drške i ručke se mogu zagrijati u određenim uvjetima. Uvijek imajte pri ruci rukavice za rernu. Tokom kuhanja pazite da se drške ne nalaze iznad vruće ringle ili plinskog plamena. Pazite da drške ne dođu u direktan kontakt sa izvorom toplote ili plamenom i nemojte ih stavljati izravno na vrući roštilj.
- Neke drške i ručke su pričvršćene vijcima koji tokom vremena mogu popustiti zbog stalnog zagrijavanja i hlađenja pričvršćenih dijelova. Ako se ovo dogodi, potrebno ih je pažljivo ponovno pritegnuti. Nemojte ih previše stegnuti jer bi se time mogao oštetiti poklopac ili ručka. Ako vijak nije moguće pritegnuti ili su ručke prikovane ili zavarene, nazovite službu za pomoć potrošačima.
- Ako su drške i ručke izrađene od nerđajućeg čelika, predviđene su za upotrebu u rerni na temperaturi do 500 °F / 260 °C / oznaka za plin 9.
- Ako su drške i ručke izrađene od nerđajućeg čelika sa silikonskim umecima ili oblogom, mogu se koristiti u rerni na temperaturi do 400 °F/210 °C/ oznaka za plin 6 u intervalima od najviše jednog sata.
- Dršci i ručke izrađene od čistog bakelita (tj. bez dodanih materijala) mogu se koristiti u rerni na temperaturi do 175 °C (350 °F, oznaka za plin 4) najviše jedan sat.
- Dršci i ručke od bakelita sa dodacima ne smiju se nikada stavljati u rernu.
- Nijedna ručka sa ventilom za paru nije predviđena za upotrebu u rerni i ne smije se stavljati u rernu.

Posuđe sa neprijanjajućim slojem (održavanje i čišćenje)

- Možete upotrebljavati većinu metalnog pribora, osim noževa i miješalica. Međutim, trebalo bi obratiti posebnu pažnju kod korištenja bilo kakvog metalnog pribora. Izbjegavajte upotrebu pribora sa oštrim rubovima i ne sjecite direktno na posudi za kuhanje. Ne probadajte namirnice i ne grebite po neprijanjajućoj površini. Oštećenja nastala grebanjem nisu obuhvaćena garancijom.
- Posuđe sa neprijanjajućim slojem može blago promijeniti boju uslijed upotrebe. Ovo je normalna pojava i ne utiče na neprijanjajuća svojstva vašeg posuđa.
- Sitne mrlje ili ogrebotine na neprijanjajućoj površini su uobičajene i ne utiču na njezinu efikasnost. Ove mrlje nisu obuhvaćene garancijom.
- Za posuđe sa neprijanjajućim slojem nisu potrebni sprejevi za kuhanje protiv prijanjanja. Ovi sprejevi mogu formirati nevidljive naslage na površini posude za kuhanje koje ugrožavaju učinak neprijanjajućeg sloja.
- Redovno održavajte neprijanjajući sloj kako bi se očuvala njegova svojstva, naročito nakon pranja suđa (pogledajte odjeljak »Prije prve upotrebe«).
- Ako vam slučajno zagori jelo u posudi za kuhanje, napunite posudu toplom vodom i tekućim deterdžentom za pranje suđa i ostavite da se natapa oko jedan sat. Nakon toga normalno operite posudu neabrazivnom spužvom (spužvom za neprijanjajući sloj), ako je potrebno. Nakon toga treba premazati malo ulja za kuhanje po neprijanjajućem sloju pomoću kuhinjskog papirnatoг ručnika kako bi se obnovila njegova neprijanjajuća svojstva (pogledajte odjeljak »Prije prve upotrebe«).
- Ako se hrana počne »lijepiti« za posudu, to je obično znak da su neprijanjajuća svojstva oslabila jer se posuda pregrijala; jer nije redovno održavana (pogledajte odjeljak »Prije prve upotrebe«); jer je hrana zagorila u posudi ili su se u njoj formirale naslage od ostataka jela. Ovo nije obuhvaćeno garancijom proizvođača (pogledajte odjeljak »Garancija«).
- Na oblozi unutar posude za kuhanje mogu se formirati naslage od ostataka hrane ili kamenca. Ovo se često dešava ako se posuda neprekidno koristi za kuhanje povrća u tvrdoj vodi. Da biste uklonili ove naslage koristite razblaženo bijelo sirće ili limunov sok. Za rješavanje ovog problema također preporučujemo da nakon pranja i sušenja nanesete malo jestivog ulja na neprijanjajući sloj kako bi se obnovio.
- Neprijanjajući sloj je izrađen tako da se ne troši ili ljušti prilikom uobičajene uporabe. Ako netko slučajno proguta čestice sloja, to ne predstavlja opasnost. Te čestice nisu toksične i potpuno su inertne, pa su potpuno neškodljive u tijelu ako ih progutate. U slučaju pitanja, obratite se službi za pomoć potrošačima.

Neprijanjajući sloj sa tehnologijom Thermospot



Posuđe Tefal nudi se sa ili bez tehnologije Thermo-Spot™. Ako vaša posuda za kuhanje ima indikator toplote poput prikazanih, on će vam pokazati kada je posuda dosegla optimalnu temperaturu za pripremu jela (približno 190°C).

Kada je posuda hladna: - vidi se oznaka Thermo-Spot™. U posudu dodajte kap ulja za kuhanje. Sačekajte i oznaka će dobiti ujednačenu boju kada se posuda savršeno zagrije i kada je spremna za pripremu jela. Kada oznaka više ne bude vidljiva, smanjite toplotu kako bi se održala odgovarajuća temperatura. Tehnologija Thermospot tako vam pomaže da izbjegnute pregrijavanje posude.

Posuđe sa keramičkim slojem

- Keramička površina se može koristiti na ploči za kuhanje na temperaturi od 570 °F / 300 °C.
- Visoka otpornost na toplotu unutarne keramičke površine čini ovu posudu savršenom za pečenje, gratiniranje i prženje.
- Keramičko posuđe doprinosi zdravom kuhanju jer zahtijeva manje zasićenih masnoća i ulja za pripremu hrane.

Kuhinjski pribor

- Za najbolje dugoročne rezultate preporučujemo upotrebu plastičnog, silikonskog ili drvenog pribora.
- Ako vaš proizvod ima neprijanjajući sloj – pogledajte odjeljak »Posuđe sa neprijanjajućim slojem«
- Male površinske mrlje su uobičajena pojava i ne ugrožavaju učinak posuđa

Upotreba u rerni i na roštilju

- Posuđe je predviđeno za upotrebu u rerni na temperaturi do 500 °F / 260 °C / oznaka za plin 9 ako su dršci izrađeni od nerđajućeg čelika bez bakelitnih ili silikonskih umetaka ili obloge. Pročitajte odjeljak o drškama i ručkama kako biste provjerili koja je temperatura sigurna za upotrebu vašeg posuđa.
- Uvijek upotrebljavajte rukavice za rernu kada stavljate ili vadite posuđe iz rerne.
- Poklopci od ojačanog stakla mogu se koristiti u rerni na temperaturi do 350 °F / 175 °C / oznaka za plin 4. Morate ukloniti staklene poklopce sa posuda prije nego što ih stavite u rernu sa temperaturom koja je viša od navedenih. Pročitajte i odjeljak »Drške i ručke«.
- Posuđe sa neprijanjajućim slojem i drškama od nerđajućeg čelika koje ne sadrže silikonske ili bakelitne umetke može se staviti u roštilj, ali mora biti udaljeno najmanje 5 cm od grijača za roštilj.

Čišćenje posuđa

- Nakon svake upotrebe, operite unutrašnji i vanjski sloj posude za kuhanje toplom vodom, deterdžentom za pranje suđa i spužvom. Temeljito isperite i osušite.
- Nemojte upotrebljavati žičane spužve, abrazivne žice ni gruba sredstva za čišćenje u prahu.
- Nemojte nikada stavljati hladnu vodu u vruću posudu za kuhanje niti potapati vruće posuđe u hladnu vodu. Iznadne promjene temperature mogu uzrokovati iskrivljenje materijala, što će dovesti do neravnomjerne površine dna posude za kuhanje.
- Vanjske dijelove posude za kuhanje nemojte ostavljati potopljene duži vremenski period jer se na njoj nalaze aluminijumski dijelovi (poput zakivki). Posuđe uvijek temeljito osušite.

Pranje u mašini za pranje suđa

- Ne može se svo Tefal posuđe prati u mašini za pranje suđa. Pogledajte oznake na pakovanju. Također pogledajte odjeljak »Drške, ručke i poklopci«. Ako se posuđe može prati u mašini za pranje suđa, ipak preporučujemo ručno pranje.
- Ako koristite mašinu za pranje suđa, vanjski sloj i aluminijumski dijelovi mogu izgubiti sjaj ili promijeniti boju zbog djelovanja određenih deterdženata. Iako naša garancija ne pokriva ovu vrstu oštećenja, to neće uticati na učinak posude za kuhanje.
- Da biste zadržali učinak neprijanjajućeg sloja, preporučuje se da nakon pranja u mašini za suđe izvršite »regeneraciju« (pogledajte odjeljak »Prije prve upotrebe«).
- Nemojte ostavljati posuđe u mašini za pranje suđa kada završi ciklus pranja.

Čišćenje – za posuđe bez neprijanjajućeg sloja

- Redovno održavanje podrazumijeva čišćenje posude za kuhanje toplom vodom, tečnim deterdžentom i spužvom (ne preporučuje se upotreba abrazivnog praška i žičanih spužvi).
- U slučaju tvrdokornih mrlja ili zagorjelih ostataka hrane unutar posude, potopite u toplu vodu. Koristite blago sredstvo za čišćenje u prahu predviđeno za nerđajući čelik i pomiješajte sa vodom da bi se napravila pasta. Nanesite pastu mekanom krpom. Trljajte kružnim pokretima od sredine ka ivicama. Perite u toploj vodi sa malo deterdženta za pranje suđa, a zatim odmah osušite da posuđe ne bi izgubilo sjaj.
- Nemojte koristiti izbjeljivače, sredstva za čišćenje rerne ili proizvode na bazi hlora na posudama jer djeluju korozivno na nerđajući čelik, čak i kada su razblaženi. Ovo će uzrokovati sitne rupice na površini čelika koje negativno utiču na izgled proizvoda i na učinak kuhanja.
- Nemojte koristiti žicu, žičanu spužvu niti abrazivne deterdžente.
- Spužve od najlonskih vlakana su sigurne za upotrebu.
- Imajte na umu da završna obrada i spojevi od nerđajućeg čelika mogu izgubiti sjaj zbog abrazivne prirode određenih deterdženata za mašinsko pranje suđa. Ovakva djelovanja nisu pokrivena garancijom.
- Iako se proizvod može prati u mašini za suđe, preporučuje se ručno pranje i temeljno sušenje odmah nakon upotrebe kako bi se spriječio gubitak sjaja.
- Nemojte ostavljati posuđe u mašini za suđe kada se završi ciklus pranja.
- Kod posuđa od nerđajućeg čelika, tokom vremena može doći do promjene boje u vidu plavih ili žutih nijansi. Ovo je prirodna pojava koja se javlja zbog prekomjernog zagrevanja i ne predstavlja naznaku nikakvog problema sa posuđem.
- Zbog neogovarajućeg čišćenja ili ostavljanja praznog posuđa na izvoru toplote mogu nastati:- - bijele mrlje (npr. od kuhanja krompira), fini bijeli kamenac, efekt duge / odsjaj duginih boja, smeđi krugovi od sušenja (tragovi vode).
- Ako je proizvod izrađen od nerđajućeg čelika, na vanjskoj površini može doći do promjene boje. Promjena boje može se ukloniti posebnim sredstvom za čišćenje posuđa od nerđajućeg čelika ili dodavanjem limunova soka ili sirćeta uobičajenoj otopini za čišćenje.

**TEFAL aparati za domaćinstvo se pojavljuju i kao robna marka T-FAL u nekim zemljama kao što su Amerika i Japan. TEFAL/T-FAL su registrirani zaštitni znakovi grupacije Groupe SEB*

Kako prepoznati i izbjeći neispravnosti koje pokriva garancija za dijelove od nerđajućeg čelika

Vanjska površina dna:

Oblik posuđa pokriven je garancijom za slučaj odvajanja kapsuliranog dna ili stvaranja mjehurića između kapsuliranog dna i oblika posuđa. Ovo može uzrokovati pregrevanje i vruće tačke. Ovo je pokriveno garancijom.



Unutrašnja površina proizvoda:

- Oblik posuđa je pokriven garancijom u slučaju pojavljivanja tamno smeđih i crnih mrlja od rđe
 - Ukoliko primjetite mrlje na unutrašnjoj površini proizvoda, prvo ga očistite u skladu sa uputstvima za održavanje. Ako su mrlje i dalje primjetne kada prijedete noktom preko očišćene površine, odnosno ako trag izgleda kao da je površina nagrizla ili rupičasta, to je pokriveno garancijom.
- ⇒ Nekoliko korisnih savjeta:
- Dodajte so u vodu tek kada voda proključa
 - Nemojte koristiti deterdžente koji sadrže hlor
 - Nemojte koristiti hidrogen ni izbjeljivač

Mrlje prije čišćenja



Mrlje nakon čišćenja



Drška, bočna drška i ručka:

- Ako posuda za kuhanje ima zavarene nosače i drška se polomi na zavarenim mjestima, a pri tom nema rupa na posudi, ovaj defekt je pokriven garancijom.

Kako prepoznati i izbjeći defekte koje NE pokriva garancija za dijelove od nerđajućeg čelika

Posljedice čišćenja koje nisu pokrivene garancijom:

- Određeni deterdženti imaju veoma agresivan učinak i mogu uticati na završnu obradu i spojeve od nerđajućeg čelika. Oni mogu promijeniti boju i izgubiti sjaj zbog abrazivnog djelovanja određenih deterdženata za mašinsko pranje suđa. Ovakva djelovanja nisu pokrivena garancijom.
- ⇒ Čak i kada se proizvod može prati u mašini za suđe, preporučuje se ručno pranje.
- ⇒ Nemojte ostavljati posuđe u mašini za suđe kada se završi ciklus pranja
- ⇒ Također preporučujemo da osušite posuđe nakon čišćenja mekanim papirnim ubrusom

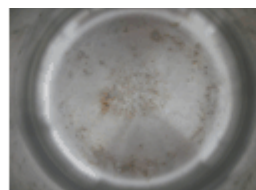
Promjena boje unutrašnjosti koja nije pokrivena garancijom:

- Prekomjerno zagrevanje može uzrokovati pojavu smeđih ili plavih mrlja. Ovo nije neispravnost proizvoda, već posljedica izlaganja prejakoj toplini (naročito prazne ili gotovo prazne posude za kuhanje).
- I velike količine željeza u vodi mogu uzrokovati promjenu boje i učiniti da lonac izgleda pomalo zardalo. To možete lako ukloniti tako što ćete pratiti uputstva za čišćenje.
- Može se pojaviti plava boja na dnu sa unutrašnje strane ako se kuha hrana koja sadrži skrob, poput riže ili tjestenine.
- Također, možda ćete primjetiti bijele mrlje na dnu sa unutrašnje strane, što zavisi od kvaliteta vode u domaćinstvu. One se pojavljuju zbog kamenca (krečnjaka u vodi) i mogu se lako ukloniti ako se proizvod očisti bijelim sirćetom ili limunovim sokom.
- ⇒ Čistite posuđe koristeći belo sirće ili limunov sok i mekani papirni ubrus.
- ⇒ Čistite posudu sa namjenskim sredstvom za čišćenje nerđajućeg čelika
- ⇒ Dodajte so u vodu tek kada voda proključa

Promjena boje



Mrlje prije čišćenja



Mrlje nakon čišćenja



Namjensko sredstvo za čišćenje



Ref. ciale
09090000001

Promjena boje vanjske površine koja nije pokrivena garancijom

- Prekomjerno zagrevanje može uzrokovati pojavu smeđih ili plavih mrlja. Ovo nije neispravnost proizvoda, već posljedica izlaganja prejakoj toplini (naročito prazne ili gotovo prazne posude za kuhanje).
- ⇒ Čistite posudu sa namjenskim sredstvom za čišćenje nerđajućeg čelika

Promjena boje dna sa vanjske strane



Namjensko sredstvo za čišćenje



Ref. ciale
09090000001

Promjena oblika proizvoda koja nije pokrivena garancijom

- Pad posude za kuhanje može uzrokovati određene deformacije
- Također, proizvod može promijeniti oblik zbog prevelike temperature ili zagrevanja prazne posude
- ⇒ Nemojte stavljati hladnu vodu u vruću posudu jer se dno može iskriviti zbog nagle promjene temperature.
- ⇒ Koristite ringle ili plinski plamen prikladne veličine za posudu.
- ⇒ Očistite i osušite vanjsku stranu dna posude prije upotrebe na keramičkoj ploči za kuhanje.
- ⇒ Odaberite odgovarajuću veličinu ringle ili plinskog plamena tako da toplota ili plamen dodiruje samo dno posude i ne prelazi na bočne stijenke posude za kuhanje.
- ⇒ Imajte na umu da za kuhanje na indukcijskoj ploči važe posebni uslovi. Visoke temperature se dostižu jako brzo, a zbog ekstremne i iznenadne promjene temperature proizvod se može iskriviti.

Drška, bočna drška i ručka; oštećenja koja ne pokriva garancija

Ako posuda ima zavarene nosače i drška se polomi na zavarenim mestima, a pri tom postoje rupe na bočnoj strani posude, to znači da je proizvod bio preopterećen. Ovaj problem nije pokriven garancijom.