



Χρήση και φροντίδα: Πριν χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν για πρώτη φορά, αφαιρέστε όλες τις ετικέτες και τα αυτοκόλλητα, καθαρίστε το με νερό και σαπούνι, βράστε μικρή ποσότητα νερού, αφήστε το να κρυώσει και στη συνέχεια στεγνώστε προσεκτικά, αλείψτε την αντικολλητική επιφάνεια με ελαιόλαδο και σκουπίστε ελαφρά. Δεν είναι απαραίτητο να χρησιμοποιείται έλαια ή λίπη όταν μαγειρεύεται στο αντικολλητικό σκεύος. Δεν συνιστούμε τη χρήση του «λαδιού σε σπρέι». Η στιβάδα του λαδιού που δημιουργείται από τον ψεκάσμο είναι τόσο λεπτή που θα καεί σε πολύ χαμηλή θερμοκρασία. Αυτό δημιουργεί υπολείμματα που καταστρέφουν τις αντικολλητικές ιδιότητες του σκεύους σας. Επιλέξτε το σωστό μέγεθος της εστίας που είναι πιο κοντά στην διάμετρο του σκεύους και κεντράρετε το σκεύος πάνω στην πηγή θερμότητας. Συνστήνουμε να χρησιμοποιείτε το σκεύος σας σε χαμηλή ή μέτρια φωτιά για να παρατείνετε την ζωή της αντικολλητικής επίστρωσης. Ποτέ μη ψήνετε λυπαρά τρόφιμα σε βαθμό που να καίγονται και να μαυρίζουν. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά μαγειρικά εργαλεία και μην κόβετε μέσα στο σκεύος. Συνιστάται η χρήση ξύλινων, πλαστικών και σιλικόνης μαγειρικών εργαλείων (σπάτουλες, πιρούνες, πιάστρες κ.α.). Αποθηκεύστε προσεκτικά το σκεύος για να διατηρηθεί ανέπαφη η εσωτερική αντικολλητική επίστρωση. Σκεύη με πλαστικές χειρολαβές μπορούν να χρησιμοποιηθούν στο φούρνο σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 150 °C. Βεβαιωθείτε ότι οι χειρολαβές στο σκεύος και στο καπάκι είναι ασφαλείς και καλά στερεωμένες πριν από τη χρήση, να τις ελέγχετε σε τακτά χρονικά διαστήματα και αν χρειαστεί να τις σφίξετε.

Καθαρισμός: Συνιστάται το πλύσιμο στο χέρι με σφουγγάρι και υγρό απορρυπαντικό πιάτων. Σε περίπτωση που χρησιμοποιήσετε πλυντήριο πιάτων, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε μαλακά απορρυπαντικά και επιλέξετε οικονομικούς κύκλους σε μέτρια θερμοκρασία. Η χρήση του πλυντηρίου πιάτων δεν θα επηρεάσει την απόδοση, αλλά μπορεί να αποχρωματίσει το σκεύος. Σε περίπτωση μη επιχρισμένων εξωτερικά σκευών η χρήση του πλυντηρίου πιάτων επιταχύνει την διαδικασία οξείδωσης σχηματίζοντας έτσι σημάδια στην επιφάνεια. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά και διαβρωτικά προϊόντα, καθαριστικά σε σκόνη ή προϊόντα καθαρισμού του φούρνου. Σας συνιστούμε να τρίψετε το τηγάνι με λίγες σταγόνες λάδι μετά από κάθε πλύσιμο.

Προσοχή: Δεν πρέπει να υπερθερμανθεί το σκεύος όταν είναι άδειο. Ποτέ μην αφήνετε το σκεύος χωρίς επίτηρηση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ποτέ μην αφήνετε το σκεύος να βράζει μέχρι να στεγνώσει. Όταν το σκεύος είναι ζεστό κρατήστε το μακριά από τα παιδιά. Αφήστε το να κρυώσει πριν το καθαρίσετε. Είναι προτιμότερο να χρησιμοποιείτε προστατευτικά γάντια, προκειμένου να εξασφαλιστεί ο ασφαλής καθαρισμός των σκευών. Σε περίπτωση υπερβολικής θέρμανσης του αντικολλητικού σκεύους, θα πρέπει να αφαιρεθεί από την πηγή θερμότητας και να τοποθετηθεί σε αεριζόμενη περιοχή. Αποφεύγετε να ολισθαίνετε τα μαγειρικά σκεύη πάνω σε κεραμική εστία (επαγωγική, καθώς και αλογόνου) καθώς μπορούν να αφήσουν κάποιες γρατζουνιές στην κεραμική επιφάνεια. Πριν αρχίσετε το μαγειρέμα, βεβαιωθείτε ότι η βάση των μαγειρικών σκευών σας, καθώς και η επιφάνεια της εστίας είναι καθαρά, χωρίς υπολείμματα τροφής ή λιπαρών ουσιών. Κατά τη χρήση σκευών αλουμινίου, συρόμενα εμπρός και πίσω μπορούν να αφήσουν ίχνη

πάνω στην κεραμική εστία, που πρέπει να απομακρύνονται αμέσως με χρήση ειδικού καθαριστικού κεραμικών επιφανειών, προκειμένου να αποφευχθεί να αφήσουν μόνιμα σημάδια στην κεραμική επιφάνεια.

Για μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για επαγωγική εστία: Ποτέ μην προθερμάνετε το σκεύος διότι όταν είναι άδειο υπερθερμαίνεται πολύ γρήγορα, γεγονός που θα μπορούσε να βλάψει την αντικολλητική επίστρωση. Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τα μαγειρικά σκεύη μετά το πλύσιμο, βεβαιωθείτε ότι το κάτω μέρος τους είναι εντελώς στεγνό. Αν δεν είναι σκουπίστε το, διότι τα σταγονίδια που συγκρατεί η βάση του σκεύους θα αρχίσουν να εξατμίζονται την ώρα που αυτό θερμαίνεται. Ούτως ή άλλως, η κατάσταση αυτή δεν πρέπει να θεωρείται επιβλαβής για τον χρήστη*. (* εξαιρείται η γκάμα Taormina).

Για μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για φούρνο ή εφοδιασμένα με λαβές από χάλυβα ή εξολοκλήρου μεταλλικά: Πρέπει, υποχρεωτικά, να χρησιμοποιούνται προστατευτικά γάντια. Για σκεύη μαγειρικής με την φωτεινή ένδειξη **Thermopoint**: μην εκθέτετε την φωτεινή ένδειξη **Thermopoint** απευθείας στη φλόγα, σε υπερβολική θερμότητα, στο φως του ήλιου ή σε φώτα νέον. Μην τρίβετε με σκόνη καθαρισμού, συρμάτινα σφουγγάρια, διαλύτες, λευκαντικά και οξέα την φωτεινή ένδειξη **Thermopoint**. Κατά την διάρκεια της θέρμανσης, το σκούρο πράσινο στην ένδειξη **Thermopoint** δεν σημαίνει ότι μπορείτε να αγγίξετε το σκεύος με ασφάλεια, διότι μπορεί να είναι πολύ ζεστό.

Εγγύηση: Η Ballarini σας δίνει εγγύηση σε περίπτωση που το μαγειρικό σκεύος παρουσιάσει κατασκευαστικές ατέλειες. Αυτή η εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές στο προϊόν που οφείλονται στην κακή χρήση, στην μη συμμόρφωση με τις οδηγίες χρήσης ή εάν το προϊόν έχει πέσει ή χτυπήσει. Οι αντικολλητικές επιφάνειες, είναι φυσιολογικό να σκουραίνουν στο πέρασμα του χρόνου. Τυχόν γρατσουνιές, λεκέδες ή αποχρωματισμός που μπορεί να προκύψουν στην αντικολλητική επίστρωση, καθώς και στην εξωτερική επίστρωση είναι απλώς ορατά σημάδια κανονικής χρήσης και δεν δίνουν αφορμή για παράπονα ή καταγγελία. Γρατσουνιές στην επιφάνεια μαγειρέματος δεν επηρεάζουν την ασφάλεια του μαγειρικού σκεύους. Η εγγύηση αρχίζει από την ημερομηνία που το προϊόν αγοράστηκε από τον καταναλωτή ο οποίος πρέπει να την αποδεικνύει με το παραστατικό αγοράς.

Γυάλινο καπάκι : 1) Κατά την ανύψωση του καπακιού, προφυλαχθείτε από πιθανή απελευθέρωση ατμού ή πιτσιλιών ελαίου, λόγω της πτώσης της συμπύκνωσης στην εσωτερική επιφάνεια του καπακιού. 2) Το γυαλί μπορεί να καταστραφεί από χτυπήματα, τα οποία κατά κανόνα οδηγούν σε θραύση κατά το μαγειρέμα. Απαιτείται προσεκτική χρήση και αποθήκευση. 3) Αποφύγετε την απότομη ψύξη με κρύο νερό. 4) Ρωγμές και γρατζουνιές: μην χρησιμοποιείτε γυάλινο κάλυμμα με ρωγμές ή γρατσουνιές. Αν το γυάλινο κάλυμμα παρουσιάζει τέτοια ελαττώματα κατά την αγορά του, μπορεί εύκολα να σπάσει κατά τη χρήση του. Σε αυτή την περίπτωση, παρακαλούμε να επικοινωνήσετε με την εξυπηρέτηση των πελατών μας για αντικατάσταση. 5) Η χρήση προστατευτικών γαντιών είναι υποχρεωτική σε περίπτωση που το καπάκι έχει μερικώς ή ολικώς μεταλλικές χειρολαβές. 6) Καπάκια με μεταλλικές χειρολαβές μπορούν να χρησιμοποιηθούν και στον φούρνο. 7) Καθαρισμός: Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συρμάτινα σφουγγάρια, λειαντικά ή κοφτερά εργαλεία, τα οποία ενδέχεται να αλλοιώσουν και να γρατζουνίσουν το γυάλινο κάλυμμα. 8) Με βαλβίδα ατμού: κατά τη χρήση δώστε ιδιαίτερη προσοχή στην θέση του εξαερισμού ώστε να υπάρχει ανεμπόδιστη και συνεχής απελευθέρωση του ατμού, προκειμένου να αποφευχθούν τα εγκαύματα. Η βαλβίδα του ατμού θα πρέπει να τοποθετείται στην αντίθετη πλευρά προς εκείνη του προσώπου σας. **Στο τηγάνισμα:** Σηκώνοντας το καπάκι κατά την διάρκεια του τηγανίσματος μπορεί να συμπυκνωθούν τα σταγονίδια του ζεστού λαδιού και να πέσουν στα χέρια σας ή να πιτσιλίσουν το πρόσωπό σας. Πρέπει να λαμβάνετε πάντα τις κατάλληλες προφυλάξεις (π.χ. γάντια). **Στην γάστρα:** Όταν μετακινείτε το γυάλινο καπάκι να φοράτε πάντα προστατευτικά γάντια διότι υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος από την εκροή ζεστού υδρατμού.