

Emile Henry

FRANCE



ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА НА КЕРАМИЧНИ СЪДОВЕ EMILE HENRY - ФРАНЦИЯ

Уважаеми клиенти,

Радваме се, че сте избрали керамичен съд на марката Emile Henry. Желая Ви много радост с него. Така Ви доказваме, че отдавате голямо значение на здравословното и вкусно хранене. Всички изделия на Emile Henry са произведени от високоустойчива керамика и естествени материали. Те не съдържат олово, кадмий и никел.

Всички съдове на Emile Henry са ръчно изработени по традиционни производствени методи. Всякакви вариации във външния вид на съдовете са в резултат от ръчното им изработване. Това не влияе по никакъв начин на характеристиките на съдовете.

За да се радвате дълго време на закупените от Вас съдове, спазвайте указанията за употреба, почистване и поддържане. Моля, запазете ръководството за бъдещи справки.



ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА:

• Преди да използвате керамичните съдове „EMILE HENRY“ за първи път, премахнете всички лепенки и етикети, както и друг вид опаковки от тях. Измийте, с подходящ за керамични съдове препарат.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:

- Всички керамични съдове „EMILE HENRY“ са изработени от високоустойчива керамика.
- Всички керамични съдове „EMILE HENRY“ са подходящи за съдомиялна машина.
- Съдовете са подходящи за микровълнова фурна.
- След загряване на керамичните съдове, **НЕ** ги допирайте до студени повърхности! Този термичен шок може да повреди съда!
- Винаги поставяйте горещите съдове върху неутрална повърхност (дървен плот, дървена дъска за рязане, поставка за горещи съдове, кърпа и др.).
- Благодарение на емайлираното покритие на съдовете, можете да използвате метални прибори докато готвите, без да повредите съда или покритието.
- Ако при почистване на съда остане залепнала храна, накиснете го в топла вода с малко бял оцет. След като престои известно време, можете да отмиете с лекота залепналата храна или да поставите съда в съдомиялна машина.
- Можете да използвате абразивна гъба за почистване.
- **НЕ** използвайте белина или подобни препарати за почистване на керамичните съдове. Това може да повреди покритието на съда!
- Керамичните съдове могат да бъдат повредени при изпускане или удар. Моля, бъдете внимателни!
- Керамичните съдове EMILE HENRY са предназначени за домашна употреба.
- **НЕ загрявайте празни керамичните съдове!** Уверете се, че в съда има достатъчно течност, за да се покрие дъното на съда.
- Всички керамични съдове EMILE HENRY са изработени от термоустойчива керамика и могат да бъдат използвани във фурна.
- **Винаги загрявайте постепенно съда. Препоръчително е, първите 5 минути да се използва ниска степен на нагряване, за да може съдът постепенно да акумулира топлината.**
- **При продължителна или честа употреба на керамичния съд е възможно да се появят микропукнатини по повърхността на емайлираното покритие. Тези микропукнатини не влияят на свойствата на съда и не пречат да продължи да се използва по предназначение. Подобни микропукнатини са естествен процес при керамичните съдове с емайлирано покритие и не са дефект!**



ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:

Керамичните съдове EMILE HENRY се произвеждат от 4 вида високоустойчива керамика:

- High Resistance Ceramic - издържа на температури от -20°C до $+270^{\circ}\text{C}$.
- Delight Ceramic - издържа на температури от -20°C до $+350^{\circ}\text{C}$.
- Flame Ceramic - издържа на температури от -20°C до $+450^{\circ}\text{C}$.
- BBQ Ceramic - издържа на температури от -20°C до $+450^{\circ}\text{C}$.

HIGH RESISTANCE CERAMIC СЪДОВЕ*:

- Съдовете от този вид керамика са подходящи за употреба във фурна.
- Могат да се почистват в съдомиялна машина.
- Могат да се използват в микровълнова фурна.
- Могат да се използват в хладилник или фризер до -20°C .
- Съдовете от този вид керамика разпределят равномерно топлината и я задържат по-продължително време.
- Съдовете от тази керамика могат да се използват за готвене във фурна или притопяне на храна.
- Съдовете от този вид керамика HE са подходящи за употреба на котлони или друг тип директно нагряване (открит огън и др.).



DELIGHT CERAMIC СЪДОВЕ*:

- Съдовете от този вид керамика са подходящи за употреба във фурна.
- Могат да се почистват в съдомиялна машина.
- Могат да се използват в микровълнова фурна.
- Могат да се използват в хладилник или фризер до -20°C .
- Съдовете от този вид керамика са подходящи за всеки вид котлон - газов, електрически, халогенен, керамичен, включително индукционен.
- Когато готвите на индукционен котлон се уверете, че дъното на съда и повърхността на котлона са напълно сухи. Изберете котлон със същата големина или възможно най-близкия по размер. Не използвайте повече от 2/3 от максималната мощност на котлона.



FLAME CERAMIC СЪДОВЕ*:

- Съдовете от този вид керамика са подходящи за употреба във фурна.
- Могат да се почистват в съдомиялна машина.
- Могат да се използват в микровълнова фурна.
- Съдовете от този вид керамика са подходящи за котлон - газов, електрически, халогенен, керамичен. HE са подходящи за индукционни котлони.
- Преди първата употреба напълнете съда наполовина с прясно мляко. Поставете го на котлона на ниска степен за 5 минути, след това на средна за 5 минути, докато заври. Намалете степента на котлона и оставете млякото да ври за 5 минути, след това изключете котлона и оставете млякото да се изстине. Изсипете студеното мляко и сипете гореща вода в съда. Оставете го да се накисне за час, след това го измийте.



ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:

BBQ CERAMIC СЪДОВЕ*:

- Съдовете от този вид керамика са подходящи за употреба във фурна.
- Могат да се почистват в съдомиялна машина.
- Могат да се използват в микровълнова фурна.
- Съдовете от този вид керамика НЕ са подходящи за котлон.
- Могат да се използват в барбекю на въглища или на газ. Когато ги използвате в барбекю, винаги ги поставяйте върху решетката/скарата. НЕ ги поставяйте директно в огъня!



ВНИМАНИЕ! Арт. № ЕН 3699-XX/6699-XX (сет за тарт татен) съдържа чиния за сервиране, която НЕ е подходяща за директна употреба върху котлон или друг тип директно нагряване!

* Артикули от High Resistance керамика:

00XX-XX	58XX-XX	9711-XX
02XX-XX	60XX-XX	9749-XX
20XX-XX	61XX-XX	9752-XX
21XX-XX	65XX-XX	9762-XX
40XX-XX	68XX-XX	9791-XX
50XX-XX	84XX-XX	10XX-XX
5501-XX	875X-XX	9706-XX
5504-XX	90XX-XX	5503-XX
5505-XX	96XX-XX	9108-XX
5506-XX	9701-XX	15XX-XX
5507-XX	9710-XX	88XX-XX

* Артикули от Flame керамика:

36XX-XX
45XX-XX
5500-XX
5575-XX
56XX-XX
9922-XX
5549-XX
5569-XX
5579-XX
5589-XX

* Артикули от Delight керамика:

66XX-XX
9966-XX

* Артикули от BBQ керамика:

75XX-XX
76XX-XX
9714-XX

* Артикули от друга керамика:

876X-XX

ГАРАНЦИОННИ УСЛОВИЯ:

Гаранцията покрива всякакъв тип производствени дефекти. Тя важи само при домашна употреба на съдовете и спазване на съответните инструкции за употреба в това ръководство. Гаранцията не покрива щети и дефекти по съда в резултат от неправилната му употреба и съхранение. Гаранцията не покрива проблеми с отчитането на индукционните съдове от индукционни котлони. Гаранцията не покрива повреди в резултат на изпускане, силен удар или предизвикани от термичен шок.



Производител: EMILE HENRY - Франция ; Дистрибутор: "Ню Вижън Бутик" ЕООД

Офис: гр. София, ул. Иван Багрянов 19А ; Тел: 02 / 962 86 86; 0888 705 116

www.vip-giftshop.com