

FINMAT



Design and Quality
IKEA of Sweden

English

4

עברית

5

English

Care and cleaning

- Before using the cookware for the first time, wash, rinse and dry carefully.
- The cookware must be washed by hand. Use washing-up liquid and a soft brush/sponge. Never use chlorine or other harsh chemicals that may damage the copper.
- Wipe the cookware with a towel immediately after washing the dishes to retain the shine of the copper. Never let the cookware pieces dry on their own, this to avoid water spots and the copper becoming discoloured.
- Over time, copper darkens and becomes tarnished due to the material being in contact with water and oxygen. This is a chemical reaction that produces a natural patina for the copper material and does not mean that the copper has worn out or that something is wrong. If you like, it is possible to get rid of the patina.
- The best way to get rid of the patina is to first clean the copper surface and then polish it, please follow the steps below:
 1. To clean the copper surface, start by mixing salt and white vinegar and stir until the salt is properly dissolved. Then moisten a soft scrub sponge in the solution and scrub the surface so that stains disappear. You may use a sponge with abrasives to clean the surface.
 2. To polish the surface, use a special polishing agent for copper and follow its instructions. To prevent scratches from occurring when polishing, ensure to only polish with a dishcloth or sponge without abrasives on the surface.
- Do not use steel wool since it may damage the copper surface.
- When used in an oven or on a gas hob, the cookware can become discoloured. To regain the copper colour, clean and polish the surface according to the steps above.
- 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.

- To prevent salt stains on the inside of your cookware, do not add salt to your food until the contents are boiling.

Good to know

- This cookware is suitable for use on all types of hobs, including induction hob.
- 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.
- If you have any problem with the product, contact your nearest IKEA store/Customer Service or visit www.ikea.com.

עברית

הוראות טיפול וניקוי

- לפני השימוש בכלי הבישול בפעם הראשונה יש לנקות, לשטוף ולייבש אותו בזהירות.
- יש לנקות את כלי הבישול בהדחה ידנית. השתמשו בנוזל כלים ובמברשת/ספוג רכים. אין להשתמש בכלור או בכימיקלים חזקים אחרים העלולים לפגוע בנחושת.
- נגבו את כלי הבישול במגבת מיד לאחר שטיפת הכלים כדי לשמור על ברק הנחושת. אל תשאירו את כלי הבישול להתייבש בפני עצמו, זאת כדי למנוע כתמי מים וע"מ שהנחושת לא תהפוך לצבועה.
- עם הזמן נחושת מתכהה ומקבלת כתמים מפני שהחומר נמצא במגע עם מים וחמצן. זוהי תגובה כימית המייצרת פטינה טבעית לחומר הנחושת ואינה מעידה על כך שהנחושת נשחקה או שדבר אינו כשורה. אם תרצו, אפשר להיפטר מהפטינה.
- הדרך הטובה ביותר להיפטר מהפטינה היא קודם כל לנקות את משטח הנחושת ולאחר מכן ללטש אותו; אנא בצעו את השלבים הבאים:

1. לניקוי משטח הנחושת, יש לערבב מלח וחומץ עד שהמלח נמס כראוי. לאחר מכן הרטיבו ספוג רך בתמיסה וקרבצו את פני השטח כך שהכתמים יעלמו. ניתן להשתמש בספוג קרבצוף לניקוי המשטח.
 2. לליטוש המשטח, השתמשו בחומר מתאים לטיפול בנחושת ופעלו לפי ההנחיות היצרן. כדי למנוע שריטות בעת הליטוש, הקפידו להשתמש במטלית רכה או בספוג ללא משטח קרבצוף על פני השטח.
- אין להשתמש בצמר פלדה מכיוון שהוא עלול לפגוע במשטח הנחושת.
 - כאשר משתמשים בתנור או בכיריים גז, כלי הבישול עלולים להפוך לצבועים. כדי להחזיר את צבע הנחושת, נקו ולטשו את המשטח בהתאם לשלבים לעיל.
 - הבסיס מעט קעור כשהוא קר, אך מתרחב ומתיישר כשהוא מתחמם. יש להותיר את כלי הבישול להתקרר לפני הניקוי. הדבר מאפשר לבסיס לשוב לצורתו ועוזר למנוע עיוותו לאחר שימוש הכלי הבישול.
 - כדי למנוע כתמי מלח בחלק הפנימי של כלי הבישול, אין להוסיף מלח לאוכל עד שהתוכן רותח.

טוב לדעת

- הכלי מתאים לשימוש בכל סוגי הכיריים כולל אינדוקציה.
- מומלץ להשתמש בכלי על כיריים בקוטר זהה או קטן יותר, כדי לחסוך אנרגיה.
- כאשר משתמשים בכיריים קרמיות מזכוכית או כיריים אינדוקטיביות, יש להרים את הכלי בכל פעם שרוצים להעבירו כדי לא לשרוט את הכיריים.
- זכרו כי הכלי מתחמם מאוד בעת השימוש. על כן, מומלץ להשתמש בכפפות לתנור בעת העברת הכלי ממקום למקום.
- בכל מקרה של שאלה או בעיה בנוגע למוצר, אנא צרו קשר עם שירות הלקוחות של חנות IKEA, או היכנסו לאתר www.ikea.co.il.

