

HEMKOMST



Design and Quality
IKEA of Sweden

English

4

עברית

5

English

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.
- To prevent salt stains, do not add salt until the water is boiling.
- 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 the cookware to cool before cleaning it. This allows the base to resume its shape and helps to prevent it from becoming uneven with use.

How to use

The frying pan does not have a non-stick coating. For the best frying results, first heat the pan on a high heat, then lower the temperature by half when you cook the food. You only need a low to medium heat on the hob. The food may stick to the pan at first, but will release as soon as the pores have closed. Remember to always use butter or oil when frying food. To get a beautiful brown surface, turn the food as few times as possible.

Good to know

- This cookware is suitable for use on all types of hobs and in ovens.
- By placing the cookware on a cooking zone with the same or a smaller diameter as the cookware, you can save energy.
- Bear in mind that the cookware gets hot during use. Always handle with potholders.
- Always lift the cookware when moving it on a glass ceramic hob to avoid the risk of scratching the hob.

- Never let the cookware boil dry, because the base becomes skew when overheated.
- If you have any problems with the product, please contact your nearest IKEA store/ Customer Service or see www.ikea.com.

עברית

הוראות ניקוי

- לפני השימוש הראשון במוצר, מומלץ לנקות, לשטוף ולייבש אותו היטב.
- הכלי בטוח לניקוי במדיח כלים. כדי למנוע סימני אבנית על הכלים, מומלץ תמיד לנגב אותם לייבוש לאחר ההדחה. כתמים וסימנים ניתן להסיר באמצעות מעט חומץ מדולל במים פושרים.
- אין להוסיף מלח למזון לפני הרתיחה, כדי למנוע כתמים בחלקו הפנימי של הכלי.
- בעת ניקוי הכלי אין להשתמש בצמר פלדה או כל תכשיר ניקוי העלול לשרוט את שטח הפנים.
- הבסיס של הכלים קעור מעט כאשר הם קרים, אך מתרחב ונעשה שטוח כאשר הם מתחממים. מומלץ להניח לכלי להתקרר לפני תהליך הניקוי. כך בסיס הכלי יוכל לחזור לצורתו המקורית ולא יתעקם לחלוטין לאחר שימוש ממושך.

הוראות שימוש

המחבת אינה כוללת ציפוי מונע הידבקות. לקבלת תוצאות הטיגון הטובות ביותר, ראשית חממו את המחבת על חום גבוה, ולאחר מכן, כאשר אתם מכינים מזון, הנמיכו את הטמפרטורה בחצי בערך. תזדקקו רק לחום נמוך עד בינוני על הכיריים. ייתכן והמזון יידבק למחבת בתחילה, אך הוא ישתחרר ברגע שהנקבוביות ייסגרו. זכרו להשתמש בחמאה או זמן לטיגון המזון. לקבלת גוון מושחם ונאה, יש להפוך את המזון מספר פעמים.

טוב לדעת

- כלי בישול זה מתאים לשימוש עם כל סוגי הכיריים והתנורים.
- מומלץ להשתמש בכלי על אזור בישול בקוטר זהה או קטן יותר, כדי לחסוך אנרגיה.
- יש לזכור כי כלי בישול מתחמם במהלך השימוש. על כן, מומלץ להשתמש בכפפות לתנור בעת העברת הכלי ממקום למקום.

- יש להרים את כלי הבישול בעת העברתו על כיריים, כדי למנוע את הסיכון לשריטות על גבי הכיריים.
- אין לבשל בכלי ללא נוזלים, היות שהבסיס עלול להתעוות מחימום יתר.
- אם נתקלתם בבעיות במוצר, פנו לשירות הלקוחות בחנות איקאה הקרובה או בקרו באתר www.ikea.co.il.

