

IKEA 365+

Design David Wahl



Design and Quality
IKEA of Sweden

English

3

עברית

4

English

Before first use

- Before using this product for the first time, wash, rinse and dry thoroughly.

Cleaning

- Dishwasher safe.
- The frying pan is made of stainless steel and has an abrasion-resistant coating that resists abrasives and steel wool.
- To maintain its shine, wipe the cookware dry after washing to avoid water stains and limescale deposits. White spots and marks that still appear may be removed with a little white vinegar diluted in lukewarm water. Wash, rinse and dry the cookware afterwards.
- 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

- Before cooking, make sure the frying pan is thoroughly clean so the frying pan and its coating can perform at its best. White spots and marks due to limescale deposits should be removed according to the care and cleaning instructions.
- For best cooking results, set the cooking zone to two-thirds of its maximum heat since the pan spreads heat very evenly and efficiently. Use cooking fat like butter or oil so that food releases easier from the surface.

Good to know

- This cookware is suitable for use on all types of hobs and in ovens.
- The frying pan has an abrasion-resistant coating that is suitable for use with abrasives, steel wool and metal utensils. Although the frying pan is highly scratch resistant, it is not

scratch proof. Metal utensils might leave small marks and scratches, but it does not affect the performance of the frying pan.

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

עברית

לפני השימוש הראשון

- לפני השימוש הראשוני במוצר זה, יש לשטוף את המוצר באופן ידני לייבשו היטב.

הוראות ניקוי וטיפול

- בטוח לשימוש במדיח כלים.
- המחבת עשויה מפלדת אל-חלד וכוללת ציפוי העמיד בפני חומרי ניקוי חזקים וצמר פלדה.
- כדי לשמור על הברק, ייבשו את את כלי הבישול לאחר שטיפתו כדי למנוע כתמי מים והצטברות אבנית. ניתן להסיר את הכתמים והסימנים שנותרו באמצעות מעט חומץ מדולל במים פושרים. לאחר מכן, שטפו וייבשו את כלי הבישול.
- הבסיס מעט קעור כשהוא קר, אך מתרחב ומתיישר כשהוא מתחמם. יש להניח לכלי הבישול להתקרר לפני ניקוי. הדבר מאפשר לבסיס לשוב לצורתו ועוזר למנוע עיוותו לאחר שימוש בכלי הבישול.

הוראות שימוש

- לפני הבישול, יש לוודא שהמחבת נקייה היטב כדי להבטיח שהמחבת עצמה והציפוי שלה יפעלו בצורה הטובה ביותר. להסרת כתמים לבנים וסימני אבנית יש לפעול לפי הוראות הטיפול והניקוי של המוצר.
- לתוצאות הבישול הטובות ביותר, הגדירו את אזור הבישול

לשני שליש מהחום המקסימלי שלו, מכיוון שהמחבת מפזרת את החום בצורה יעילה ואחידה. השתמשו בשמני בישול כמו חמאה או שמן כדי להסיר שאריות אוכל ביתר קלות.

טוב לדעת

- כלי בישול זה מתאים לשימוש עם כל סוגי הכיריים והתנורים.
- המחבת כוללת ציפוי עמיד בפני שחיקה, לכן מתאימה לשימוש עם חומרי ניקוי חזקים, צמר פלדה וכלי בישול ממתכת. אומנם היא בעלת עמידות גבוהה בפני שריטות, אך אינה חסינה לשריטות. כלי מתכת עלולים לגרום לסימנים קלים או לשריטות, אך הדבר לא ישפיע על ביצועי המחבת.
- אין לבשל בכלי ללא נוזלים, היות שהבסיס עלול להתעוות מחימום יתר.
- 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.
- אם נתקלתם בבעיות במוצר, פנו לשירות הלקוחות בחנות איקאה הקרובה או בקרו באתר www.ikea.co.il.

