

HEMKOMST



Design and Quality
IKEA of Sweden

English	3
Español	4
Portugues	5
中文	6
繁中	7
한국어	8
日本語	9
Bahasa Indonesia	10
Bahasa Malaysia	11
عربي	13
ไทย	14
Tiếng Việt	15

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.

Español

Limpieza

- Antes de usar la batería de cocina por primera vez, lavar, aclarar y secarla cuidadosamente.
- La batería es apta para el lavavajillas. Para prevenir las manchas de cal, secar bien con un paño después del lavado. La manchar pueden eliminarse con un poco de vinagre disuelto el agua templada.
- Para prevenir las manchas de sal, no añadir sal hasta que el agua no esté hirviendo.
- No use estropajo metálico o cualquier cosa que pueda rayar la superficie.
- La base es ligeramente cóncava cuando está fría, pero se expande hasta alisarse cuando se calienta. Deja siempre que tu batería se enfríe antes de limpiarla. Así la base retoma su forma, lo que ayuda a evitar que se deforme con el uso.

Instrucciones de uso

La sartén no tiene revestimiento antiadherente. Para obtener un buen resultado, pon la sartén a fuego alto al principio y baja la temperatura a la mitad cuando empieces a cocinar. Solo necesitas una intensidad de calor baja o media en la placa. Puede que la comida se pegue al fondo al principio, pero se despegará en cuanto los poros se cierran. Recuerda que debes utilizar siempre aceite o grasa para freír. Para dorar la comida, gírala la menor cantidad de veces posible.

Información importante

- Este utensilio se puede utilizar en todo tipo de placas y hornos.

- Para ahorrar energía, pon el recipiente en una zona de cocción con un diámetro igual o inferior.
- Ten en cuenta que el recipiente se calienta cuando se usa. Protege tus manos siempre con manoplas.
- Cuando lo estés usando en una placa de vitrocerámica y lo quieras cambiar de sitio, levántalo siempre para evitar rayar la superficie.
- No calientes nunca los recipientes vacíos porque pueden deformarse.
- En caso de problemas con este producto, contacta con tu tienda o con el servicio de Atención al cliente, o entra en www.ikea.es.

Portugues

Limpeza

- Antes de usar este produto pela primeira vez, lave-o, enxague-o e seque-o cuidadosamente.
- O produto é próprio para a máquina de lavar loiça. Para prevenir manchas de calcário, seque-o bem após a lavagem. As marcas podem ser limpas com um pouco de vinagre diluído em água morna.
- Para prevenir manchas de sal, acrescente-o quando a água começar a ferver.
- Não utilize palha-d'aço ou qualquer outro produto que possa riscar a superfície.
- A base é ligeiramente côncava quando fria, mas expande-se até ficar plana quando aquecida. Deixe sempre arrefecer o produto antes de o lavar. Isto permite que a base recupere a sua forma, evitando deformações com o uso.

Como utilizar

A frigideira não tem um revestimento antiaderente. Para melhores resultados, primeiro aqueça a frigideira em lume alto, depois diminua a temperatura a metade quando estiver a cozinhar. Só necessita de uma intensidade baixa ou média de calor. No início, os alimentos podem colar-se à frigideira, mas irão descolar-se assim que os

poros da superfície se fecharem. Lembre-se de usar sempre manteiga ou óleo/azeite para fritar os alimentos. Para dourar os seus cozinhados, vire a comida o mínimo possível.

Informações importantes

- Estes utensílios de cozinha são adequados para usar em todos os tipos de placa e em fornos.
- Ao colocar os recipientes numa zona para cozinhar com o mesmo diâmetro ou um diâmetro inferior, pode poupar energia.
- O recipiente aquece quando está a ser usado. Use sempre pegas ou luvas de cozinha.
- Ao mover o recipiente numa placa de vitrocerâmica, levante-o sempre da placa para evitar riscá-la.
- Não deixe ao lume sem conteúdo, pois a base pode deformar-se com o sobreaquecimento.
- Se tiver alguma questão relacionada com o produto, contacte a sua loja IKEA/Apoio ao Cliente ou aceda a www.ikea.pt.

中文

清洗说明

- 在使用新锅之前，须对其进行冲洗，并擦干。
- 锅具可用于洗碗机。洗后应立即擦干，以防止产品表面生成任何钙质斑点。清除污斑，可使用加入少量醋的温水进行擦洗。
- 为了防止形成盐质斑点，在锅内食品煮至沸点之前，不可加入盐。
- 不可使用金属丝团等具划伤力的洁具，以免划伤锅面。
- 锅底在冷却后会略有弯曲，但在受热时会伸展变平。在清洗之前，务必待锅冷却。以防温度骤变导致锅体发生变形。

使用方法

煎锅内不带防粘涂层。为达到最佳煎炸效果，首先以高热加热煎锅，开始烹饪时将温度减半。你只需将炉灶的温度调至低中火即可。一开始食物可能会粘锅，但等到

气孔闭合后，食物将不再粘锅。牢记在煎炸食物时，一定要添加黄油或油。为了让食物表面呈现诱人的金黄色，尽量减少翻动次数。

使用须知：

- 此款锅具适用于各类炉灶和烤箱。
- 将炊具放在直径与炊具相等或更小的烹饪区可以节省能源。
- 请记住，炊具在使用过程中会变热。请始终使用隔热垫。
- 在玻璃陶瓷炉上移动炊具时，请务必将其抬起，以免划花炉灶表面。
- 切勿烧干锅具，以免加热过度导致锅底变形。
- 如果对产品有任何疑问，请就近与宜家商场/顾客服务部联系，或查看www.ikea.cn网站。

繁中

清潔說明

- 第一次使用鍋具前，先小心沖洗擦乾。
- 鍋具適用於洗碗機，為避免留下水垢，清洗後一定要擦乾。可用稀釋的溫醋水去除污垢。
- 在水煮沸前不可加入鹽巴，以免殘留鹽垢。
- 不可使用鋼絲絨或任何會刮傷表面的工具。
- 鍋具冷卻時底部會略有不平，但在加熱膨脹後就會恢復原狀。清洗前一定要先靜置冷卻，以防溫度驟降，使鍋體永久變形。

使用說明

此鍋具表面不具有不沾鍋塗層。烹調食物時，先以高溫加熱鍋具，再將溫度調低二分之一，可達到最佳的烹調效果。只需使用低溫和中溫烹調。剛開始烹調時，食物會黏在鍋上，但是當食物的毛孔關閉時就可移動。煎炒食物時，務必使用奶油或沙拉油。可將食物翻面幾次，均勻加熱上色。

使用須知

- 適用於所有類型的爐具及烤箱。
- 可在相同或較小直徑的加熱區上使用鍋具，以節省能源。
- 鍋具使用時把手會變熱，務必使用隔熱手套。
- 在電陶爐上移動鍋具時，需拿起鍋具，以免刮傷爐具。

- 不可讓鍋具空燒，以免鍋底因過熱而變形。
- 若對產品有任何疑問，請與當地IKEA店/客戶服務人員聯絡或登入www.ikea.com查詢

한국어

세척

- 처음 사용하기 전에 제품을 씻어 행구고 잘 말려주세요.
- 물 속의 석회질로 인해 얼룩이 생기지 않도록 하려면 설거지 후 즉시 물기를 닦아주세요. 작은 얼룩은 미지근한 물에 식초를 몇 방울 떨어트린 용액으로 없앨 수 있습니다.
- 조리용기 안에 소금얼룩이 생기지 않도록 하려면 내용물이 끓기 전에 소금을 넣지 마세요.
- 표면에 상처를 내는 철수세미는 사용하지 마세요.
- 바닥면은 차가울 때 살짝 오목해질 수 있으나 열이 닿으면 다시 평평해집니다. 제품이 식은 다음에 세척하세요. 그래야 바닥이 본래의 형태로 돌아오고 사용으로 인한 변형을 방지할 수 있습니다.

사용방법

본 프라이팬은 코팅 처리가 되어 있지 않습니다. 음식을 맛있게 조리하려면 우선 고열에서 팬을 달군 후, 조리가 시작되면 불을 절반으로 줄여주세요. 가스레인지나 인덕션 등에서는 약불에서 중간불 정도의 화력으로 충분합니다. 처음에는 음식이 팬에 눌어붙을 수 있으나 시간이 지나면 이러한 현상이 줄어듭니다. 음식을 조리할 때는 항상 버터나 오일을 사용해주세요. 음식에 노릇노릇한 색깔이 나도록 하려면 음식을 뒤집는 횟수를 최소한으로 해주세요.

참고사항

- 본 제품은 모든 종류의 레인지와 오븐에서 사용할 수 있습니다.
- 조리기구와 직경이 같거나 작은 레인지에 조리기구를 올려놓으면 에너지를 절약할 수 있습니다.
- 사용 중에는 조리기구가 뜨거워지니 주의하세요. 항상 냄비홀더를 사용하세요.
- 하이라이트 레인지에서 사용할 때는 반드시 제품을 들어서 옮겨야 레인지 표면이 굽히는 것을 방지할 수 있습니다.
- 빈 냄비를 장시간 가열하면 과열로 인해 바닥에 손상이 갈 수 있습니다.

- 제품과 관련된 문제가 발생하면 가까운 이케아 매장/고객 서비스 센터에 문의하거나 www.ikea.kr을 방문해 주세요.

日本語

お手入れ方法

- この調理器具を初めてご使用になる前に、よく洗い、すすぎ、乾かしてください。
- この調理器具は食器洗い乾燥機で洗うことができます。水に含まれる石灰分の跡がつくのを防ぐため、洗った後は必ず水をふき取ってください。軽い汚れは酢を少し入れたぬるま湯を使うときれいになります。
- 塩の跡が付かないよう、沸騰するまで塩を加えないでください。
- スチールたわしなど調理器具の表面を傷つけるものは使わないでください。
- 使用していないときは、鍋の底はややへこんでいますが、加熱すると平らになります。調理器具は冷めてから洗ってください。そうすることで底の形が元に戻り、形がいびつになるのを防ぐことができます。

ご使用方法

このフライパンにはノンスティック加工を施していません。きれいに焼き上げるために、初めに強火でフライパンを熱し、そのあと火加減を半分くらいにして調理してください。コンロの火加減は弱火から中火程度で十分です。初めは食材がこびりつくことがあります。が、表面の孔が閉じてくるとフライパンからはがれやすくなります。炒め物をするときは、必ずバターか油を使用してください。食材にこんがりとした焼き色をつけたい場合は、調理中に食材をひっくり返す回数をなるべく減らしてください。

お役立ち情報

- この調理器具はあらゆるタイプのコンロとオーブンで使用できます。
- 調理器具の底の直径と同じか小さめのコンロを使うと省エネになります。
- 使用中は調理器具が熱くなりますのでご注意ください。必ず鍋つかみをご使用ください。

- ラジエントヒーターの上で調理器具を動かす際は、コンロを傷つけないよう、必ず持ち上げてください。
- 絶対に空焚きしないでください。熱しすぎると底がゆがみます。
- 商品に不具合がある場合には、お近くのイケア店舗またはカスタマーサービスセンターにご連絡いただくか、www.IKEA.jpをご参照ください。

Bahasa Indonesia

Pembersihan

- Sebelum pertama kali menggunakan produk, cuci, bilas dan keringkan dengan hati-hati.
- Produk ini aman untuk mesin cuci piring. Untuk mencegah tanda bercak air yang mengering, selalu lap kering setelah mencuci. Kerak dan noda dapat dihilangkan dengan larutan cuka yang diencerkan dalam air hangat.
- Untuk mencegah noda garam, jangan menambahkan garam pada makanan Anda sampai air mendidih.
- Jangan gunakan wol baja atau benda apapun yang dapat menggores permukaan.
- Dasar akan sedikit mencekung ketika dingin, tetapi permukaan akan mendatar ketika dipanaskan. Selalu biarkan peralatan masak hingga dingin sebelum dibersihkan. Hal ini memungkinkan dasar mempunyai bentuk tetap dan untuk mencegah berubah bentuk ketika digunakan.

Cara penggunaan

Wajan penggorengan tidak memiliki lapisan anti lengket. Untuk hasil penggorengan yang baik, panaskan panci dengan panas tinggi, kemudian turunkan suhu menjadi setengahnya saat memasak. Cukup gunakan panas rendah hingga medium di kompor. Makanan akan menempel di panci pada awalnya namun akan terlepas saat lubang pori tertutup. Selalu gunakan mentega

atau minyak saat menggoreng. Agar permukaan makanan berwarna keemasan, jangan terlalu sering membalik makanan.

Penting untuk diketahui

- Peralatan masak ini cocok digunakan untuk semua tipe kompor dan dalam oven.
- Dengan menempatkan peralatan masak pada zona memasak dengan diameter yang sama atau lebih kecil dari peralatan masak, Anda dapat menghemat energi.
- Ingatlah bahwa peralatan masak dapat menjadi panas saat digunakan. Selalu pegangi dengan sarung tangan.
- Selalu angkat peralatan masak saat memindahkannya di atas kompor kaca keramik untuk menghindari risiko menggores permukaan kompor.
- Jangan biarkan peralatan masak mendidih sampai kering, karena bagian bawahnya akan menjadi miring saat terlalu panas.
- Jika memiliki masalah dengan produk, silakan hubungi toko IKEA/Layanan Pelanggan atau kunjungi www.IKEA.co.id.

Bahasa Malaysia

Pembersihan

- Sebelum menggunakan peralatan memasak untuk kali pertama, basuh, bilas dan keringkan dengan sempurna.
- Peralatan memasak adalah selamat digunakan untuk mesin basuh pinggan. Untuk menghindarkan daripada kesan mendapan air, sentiasa lap hingga kering selepas membasuh. Kesan boleh dihilangkan menggunakan sedikit cuka yang dilarutkan dalam air suam.
- Untuk mengelakan kesan garam, jangan tambah garam sehingga air mendidih.
- Jangan gunakan pengosok periuk atau sebarang produk yang boleh mencalarakan permukaan.
- Dasarnya adalah agak cekung bila sejuk, tetapi

akan mengembang bila dipanaskan. Sentiasa biarkan peralatan memasak sejuk sebelum membersihkannya. Ini membolehkannya kembali ke bentuk asal dan membantu mengelakkannya daripada menjadi tidak rata bila digunakan.

Cara penggunaan

Kuali leper ini tidak mempunyai lapisan keluli tahan karat. Untuk hasil menggoreng terbaik, mulakan dengan memanaskan kuali dengan haba yang tinggi, kemudian rendahkan suhu kepada setengah apabila memasak makanan. Anda hanya memerlukan haba rendah kepada sederhana pada hob. Makanan mungkin akan melekat pada kuali pada mulanya, tetapi akan tertanggal setelah liang tertutup. Jangan lupa untuk selalu menggunakan mentega atau minyak ketika menggoreng. Untuk mendapatkan hasil masakan berwarna keperangan, jika boleh hanya terbalikkan makanan beberapa kali.

Maklumat memanfaatkan

- Peralatan masak ini sesuai untuk digunakan di atas semua jenis hob dan di dalam ketuhar.
- Dengan meletakkan alat masak di atas hob masak dengan diameter yang sama atau lebih kecil daripada periuk/kuali, anda dapat menjimatkan tenaga.
- Ingatlah bahawa alat masak menjadi panas semasa penggunaan. Sentiasa kendalikannya dengan pemegang periuk.
- Sentiasa angkat alat masak semasa mengalihkannya ke atas hob seramik kaca bagi mengelakkan risiko hob tercalar.
- Jangan sekali-kali membiarkan alat masak mendidih hingga kering, kerana dasar akan menjadi sengit apabila terlebih panas.
- Jika terdapat sebarang masalah tentang produk, sila hubungi gedung IKEA terhampir/ Perkhidmatan Pelanggan atau layari www.ikea.com

- قبل استخدام أدوات الطبخ للمرة الأولى، أغسلها و أشطفها ثم جففها جيداً.
- أدوات الطبخ يمكن غسلها بأمان في غسالة الأطباق. لمنع أي علامات تخلفها رقائق الجير في الماء، دائماً امسح بقطعة جافة بعد الغسيل. يمكن إزالة العلامات و البقع بقليل من الخل المخفف بماء فاتر.
- لمنع البقع الناتجة من الملح، لا تضيف الملح حتى يغلي الماء.
- لا تستخدم الصوف الفولاذي أو أي شيء يمكن أن يخدش السطح.
- تكون القاعدة مقعرة قليلاً عندما تكون باردة، و لكنها تمتد لتكون مسطحة عندما تسخن. دع أدوات الطبخ تبرد قبل تنظيفها. لأن ذلك يسمح للقاعدة بأن تستعيد شكلها و يساعد في منعها من أن تكون غير مستوية.

كيفية الاستخدام

لا يوجد في المقلاة طبقة مانعة للإلتصاق . للحصول على أفضل النتائج في القلي، سخني المقلاة أولاً على نار عالية، ثم أخفضي درجة الحرارة بمقدار النصف عند طهي الطعام. تحتاجين فقط درجة حرارة من منخفضة إلى متوسطة على الموقد. الطعام قد يلتصق على المقلاة في البداية، ولكنه سيتوقف عن الالتصاق بمجرد أن تغلق المسام. دائماً إستخدمي الزبدة أو الزيت عند قلي الطعام. للحصول على سطح بني جميل، أقلي الطعام بأقل عدد ممكن.

من المفيد معرفته

- هذه الانية مناسبة للإستخدام في جميع أنواع المواقد والأفران.
- يمكنك توفير الطاقة بوضع أنية الطهي على نطاق طهي له نفس القطر أو أقل منه.
- ضعي في اعتبارك أن أنية الطهي تصبح ساخنة أثناء الاستعمال. استخدمي دائماً حاملات القدور عند تناولتها.
- ارفعي دائماً أنية الطهي عندما تقومين بتحريكها على موقد سيراميك زجاجي حتى لا يتعرض الموقد للخدش.
- لا تدعي أبداً أنية الطهي تغلي وهي جافة لأن التسخين الزائد يؤدي إلى تلف القاعدة.
- إذا كان لديك أي مشكلة مع المنتج، فضلاً، الاتصال بأقرب معرض إيكيا/خدمة العملاء أو زوري موقعنا www.ikea.com

ไทย

การทำความสะอาด

- ก่อนใช้งานครั้งแรก ให้ล้างเครื่องครัวให้สะอาด และเช็ดให้แห้ง
- ชุดเครื่องครัวสามารถล้างด้วยเครื่องล้างจานได้ หลังล้างเสร็จ ควรเช็ดให้แห้งทันที เพื่อป้องกันคราบน้ำเกาะบนผิวเครื่องครัว ถ้าผิวเครื่องครัวเกิดเป็นคราบ ให้ใช้น้ำส้มสายชูเจือจางในน้ำอุ่น นำมาเช็ดออกให้สะอาด
- เพื่อป้องกันคราบเกลือเกาะภายในภาชนะ ขณะทำอาหาร รอให้อาหารเดือดก่อน ค่อยใส่เกลือลงไป
- ห้ามใช้ใยขัดที่มีความคม หรืออุปกรณ์อื่นใดที่อาจข่วนผิวภาชนะเป็นรอย
- เมื่อถูกความเย็น ภาชนะจะหดตัวและโค้งงอเล็กน้อย เมื่อถูกความร้อน ก็จะคลายตัวและยืดออกตามเดิม จึงควรปล่อยให้ภาชนะเย็นลงก่อนนำไปล้าง เพื่อให้ภาชนะกลับคืนรูปทรง และมีผิวเรียบเสมอกัน

วิธีใช้

กระทะไม้ได้เคลือบสารกันติด ก่อนนำอาหารลงทอด ให้เร่งไฟแรงจนกระทะร้อนจัด แล้วจึงลดไฟลงครึ่งหนึ่ง และใช้ไฟกลางหรือไฟอ่อน เมื่อประกอบอาหาร อาหารอาจติดกระทะในตอนแรก แต่เมื่อเริ่มสุกอาหารก็จะร้อนออก ควรใช้เนยหรือน้ำมันเสมอ เมื่อทอดหรือผัดอาหาร ขณะทอดให้กลับอาหารน้อยครั้งที่สุด เพื่อให้อาหารมีผิวสีเหลืองสวย

สิ่งที่ควรรู้

- เครื่องครัวนี้ใช้ได้กับเตาและเตาอบทุกชนิด
- เมื่อวางเครื่องครัวลงบนโซนทำอาหารที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเล็กกว่าหรือเท่ากับเครื่องครัว จะช่วยให้คุณประหยัดพลังงานได้
- โปรดทราบว่าเครื่องครัวจะมีอุณหภูมิสูงขึ้นระหว่างการใช้งาน ให้ใช้ผ้าจับของร้อนทุกครั้ง
- ยกเครื่องครัวขึ้นจากเตาเซรามิก อย่างระมัดระวัง เพราะกันกระทะอาจขูดเตาเป็นรอยได้
- ห้ามปล่อยให้เครื่องครัวเดือดจนแห้ง เพราะความร้อนจัดจะทำให้กันภาชนะไหม้และเสียรูปทรง
- หากมีปัญหาการใช้งานผลิตภัณฑ์ กรุณาติดต่อสโตร์อิกียา หรือศูนย์บริการลูกค้าของอิกียาใกล้บ้าน หรือติดต่อผ่านทางเว็บไซต์ www.ikea.co.th

Tiếng Việt

Vệ sinh

- Trước khi sử dụng sản phẩm lần đầu, rửa, tráng sạch và lau khô.
- Nồi/chảo an toàn để dùng trong máy rửa chén. Cần lau khô sau khi rửa để tránh vết vôi trong nước đọng lại trên sản phẩm. Có thể dùng một ít giấm pha loãng trong nước ấm để làm sạch các vết ố hoặc vết bẩn.
- Để tránh các vết oxi hóa do muối, chỉ cho muối vào khi nước đã sôi.
- Không dùng bụi nhùi thép hoặc các vật tương tự vì sẽ làm trầy xước bề mặt sản phẩm.
- Để sản phẩm có thể bị cong vênh trong điều kiện nhiệt độ thấp, nhưng sẽ giãn nở khi đun nóng. Luôn để nguội hẳn trước khi vệ sinh. Cách này giúp cho sản phẩm lấy lại hình dạng ban đầu và tránh bị không bằng phẳng trong quá trình sử dụng.

Cách sử dụng

Chảo không có lớp phủ chống dính. Để có kết quả tốt, đầu tiên, làm nóng chảo với lửa lớn và giảm nhiệt độ xuống một nửa khi bạn bắt đầu nấu. Khi sử dụng trên bếp, bạn chỉ cần dùng ở cường độ nhiệt thấp hoặc trung bình. Ban đầu, thức ăn có thể dính vào chảo, nhưng sau đó thức ăn sẽ bong ra khi các lỗ li ti trên chảo đóng lại. Hãy luôn sử dụng dầu hoặc bơ khi chiên. Để thực phẩm có được lớp vỏ màu nâu vàng, nên lật thực phẩm càng ít càng tốt.

Thông tin hữu ích

- Nồi/chảo phù hợp để sử dụng trên tất cả các loại bếp nấu và trong lò nướng.
- Sử dụng nồi/chảo trên vùng nấu có đường kính tương tự hoặc nhỏ hơn để tiết kiệm năng lượng.
- Lưu ý rằng sản phẩm sẽ nóng lên khi nấu. Luôn dùng miếng nhắc sản phẩm để di chuyển nồi.
- Khi sử dụng bếp gốm thủy tinh, luôn nâng chảo khi di chuyển sản phẩm để tránh gây trầy xước bề mặt bếp nấu.

- Tuyệt đối không để nồi chảo bị đun cạn, vì đáy có thể biến dạng khi bị quá tải nhiệt.
- Nếu bạn có bất kỳ vấn đề nào với sản phẩm, vui lòng liên hệ với cửa hàng IKEA /Dịch vụ chăm sóc khách hàng hoặc truy cập www.ikea.com.