

FINMAT



Design and Quality
IKEA of Sweden

English	4
Deutsch	5
Français	7
Nederlands	9
Dansk	10
Íslenska	12
Norsk	14
Suomi	15
Svenska	17
Česky	18
Español	20
Italiano	21
Magyar	23
Polski	25
Eesti	26
Latviešu	28
Lietuvių	29
Portugues	31
Româna	32
Slovensky	34
Български	35
Hrvatski	37
Ελληνικά	39
Русский	41
Українська	42
Srpski	44

Slovenščina	46
Türkçe	47
عربي	49

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.

Deutsch

Reinigung und Pflege

- Die Produkte vor der ersten Benutzung von Hand spülen und abtrocknen.
- Das Kochgeschirr sollte von Hand gespült werden. Dazu etwas Spülmittel und eine weiche Bürste/einen weichen Schwamm nehmen. Kein Chlor oder andere aggressive Chemikalien verwenden, die diese das Kupfer beschädigen könnten.
- Nach dem Spülen das Kochgeschirr sofort mit einem Handtuch trocken reiben, um den Glanz des Kupfers zu erhalten. Das Kochgeschirr nicht von allein trocknen lassen, um Wasserflecken und Verfärbungen des Kupfers zu vermeiden.

- Mit der Zeit wird das Kupfer dunkler und matter, da das Material mit Wasser und Sauerstoff in Kontakt ist. Dies ist eine chemische Reaktion, die eine natürliche Patina verursacht. Das bedeutet nicht, dass das Kupfer abgenutzt oder beschädigt ist. Es ist möglich, die Patina zu beseitigen.
- Dazu zuerst die Kupferoberfläche reinigen und anschließend polieren. Die unten stehenden Schritte bitte befolgen:
 1. Um die Kupferoberfläche zu reinigen, zuerst Salz und weißen Essig vermischen und so lange rühren, bis sich das Salz vollständig aufgelöst hat. Dann einen weichen Scheuerschwamm in die Lösung tunken und die Oberfläche schrubben, bis die Flecken verschwunden sind. Es ist möglich, einen Schwamm mit Scheuermitteln zum Reinigen der Oberfläche zu nehmen.
 2. Zum Polieren der Oberfläche ein spezielles für Kupfer geeignetes Poliermittel unter Einhaltung der Anleitung verwenden. Damit keine Kratzer entstehen, die Oberfläche nur mit einem Spültuch oder einem Schwamm ohne Scheuermittel polieren.
- Keine Stahlwolle verwenden, da diese die Kupferoberfläche beschädigen könnte.
- Bei der Nutzung im Backofen oder auf einem Gaskochfeld kann sich das Kochgeschirr verfärben. Um die Kupferfarbe wiederzuerlangen, die Oberfläche gemäß den oben genannten Schritten reinigen und polieren.
- Im abgekühlten Zustand ist der Boden des Kochgeschirrs leicht nach innen gewölbt. Beim Erhitzen erweitert sich der Boden und wird flach. Das Kochgeschirr vor dem Reinigen immer abkühlen lassen. Dadurch kann der Boden wieder seine Form einnehmen und wird nicht durch häufige Benutzung uneben.
- Um Salzflecken auf der Innenseite des Kochgeschirrs zu vermeiden, dem Essen erst Salz zufügen, wenn es kocht.

Wissenswertes

- Für alle Kochfeldarten inkl. Induktionsherde geeignet.
- Kochgeschirr auf einer Platte mit dem gleichen oder geringeren Durchmesser zu benutzen, spart Energie.
- Bei Glas- oder Keramikkochfeldern Töpfe zum Bewegen immer hochheben; nicht schieben – das könnte Kratzer verursachen.
- Beim Kochen erhitzt sich der Topf. Bitte Topflappen benutzen.
- Bei Fragen zum Produkt bitte mit dem Kundenservice im nächstgelegenen IKEA Einrichtungshaus oder über www.IKEA.de Kontakt aufnehmen.

Français

Nettoyage et entretien

- Laver, rincer et sécher les ustensiles de cuisson avant la première utilisation.
- Les ustensiles doivent être lavés à la main. Utiliser du liquide vaisselle et une brosse/éponge douce. Ne jamais utiliser de chlore ou d'autres produits chimiques puissants qui pourraient abîmer le cuivre.
- Sécher les ustensiles directement après lavage pour conserver le brillant du cuivre. Ne jamais laisser les ustensiles sécher à l'air libre afin d'éviter les traces de calcaire et la décoloration du cuivre.
- Au fil du temps, au contact de l'eau et de l'oxygène, le cuivre noircit et se ternit. C'est une réaction chimique normale qui permet l'apparition d'une patine naturelle sur le cuivre et qui ne signifie pas que le matériau est usé ou abîmé. Si vous le souhaitez, il est possible de retirer cette patine.
- Pour cela, il suffit d'abord de nettoyer la surface en cuivre puis de la polir. Suivre les instructions ci-dessous :
 1. Pour nettoyer la surface en cuivre, mélanger

d'abord du sel et du vinaigre. Secouer jusqu'à dissolution complète du sel. Ensuite, tremper une éponge à récurer dans ce mélange et frotter la surface pour enlever les taches. Il est possible d'utiliser le côté abrasif de l'éponge pour nettoyer la surface.

2. Pour polir la surface, utiliser un produit spécial pour faire briller le cuivre et suivre ses instructions. Afin d'éviter l'apparition de rayures au moment de polir, bien s'assurer de frotter uniquement à l'aide d'un torchon ou d'une éponge non abrasive.
- Ne pas utiliser de laine d'acier susceptible de rayer la surface en cuivre.
 - L'ustensile peut se décolorer lors de la cuisson au four ou sur une plaque de cuisson. Pour retrouver la couleur cuivré du matériau, nettoyer et polir la surface en suivant les instructions ci-dessus.
 - Le fond, légèrement concave, se dilate et s'aplanit sous l'effet de la chaleur. Toujours laisser l'ustensile refroidir avant de le nettoyer. Cela lui permet de reprendre sa forme afin d'éviter qu'il ne se déforme après quelque temps d'utilisation.
 - Pour éviter les traces de sel à l'intérieur de l'ustensile, rajouter le sel une fois que l'eau bout.

Bon à savoir

- Ustensile compatible avec toutes les tables de cuisson, y compris à induction.
- Utiliser l'ustensile sur une plaque de cuisson de diamètre identique ou inférieur pour économiser de l'énergie.
- Toujours soulever l'ustensile de cuisson pour le déplacer sur la table de cuisson en vitrocéramique afin d'éviter les rayures.
- Ne pas oublier que l'ustensile chauffe lors de l'utilisation. Penser à le manipuler avec des maniques.

- En cas de problème, ne pas hésiter à contacter le magasin/Service Clientèle IKEA le plus proche ou à consulter le site www.ikea.com.

Nederlands

Zorg en onderhoud

- Voordat je de pan voor de eerste keer gebruikt, dien je deze zorgvuldig af te wassen, af te spoelen en te drogen.
- De pan moet met de hand worden afgewassen. Gebruik afwasmiddel en een zachte borstel/spons. Gebruik nooit chloor of andere agressieve chemicaliën die het koper kunnen beschadigen.
- Droog de pan direct na het afwassen af met een handdoek om de glans van het koper te behouden. Laat de pan nooit aan de lucht opdrogen, dit om te voorkomen dat er watervlekken ontstaan en het koper verkleurd.
- Na verloop van tijd wordt koper donderder en wordt het aangetast doordat het materiaal in contact komt met water en zuurstof. Dit is een chemische reactie die een natuurlijke patina oplevert voor het kopermateriaal en betekent niet dat het koper versleten is of dat er iets mis is. Je kan patina verwijderen mocht je dit willen.
- De beste manier om het patina van de pan te verwijderen is door eerst het koperen oppervlak schoon te maken en het vervolgens te polijsten, volg hiervoor de onderstaande stappen:
 1. Om het koperen oppervlak schoon te maken, meng eerst zout en witte azijn en roert tot het zout goed is opgelost. Bevochtig vervolgens een zachte scrub spons met de oplossing en schrob het oppervlak zodat de vlekken verdwijnen. Je kunt een spons met schuurmiddelen gebruiken om het oppervlak schoon te maken.
 2. Om het oppervlak te polijsten gebruikt je een speciaal polijstmiddel voor koper en volgt je de gebruiksaanwijzing. Om krassen

tijdens het poetsen te voorkomen, mag je alleen poetsen met een vaatdoek of spons zonder schuurmiddelen op het oppervlak.

- Gebruik geen staalwol, dit kan het koperen oppervlak beschadigen.
- Bij gebruik in een oven of op een gasfornuis kan de pan verkleuren. Om de koperkleur terug te krijgen, reinig en polijst je het oppervlak volgens de stappen hierboven.
- De bodem is lichtjes hol wanneer hij koud is, maar zet uit om plat te worden wanneer hij verwamd wordt. Laat de pan altijd afkoelen voordat je deze reinigt.
- Om zoutvlekken aan de binnenkant van de pan te voorkomen, dien je geen zout aan het gerecht toe te voegen zolang de inhoud niet kookt.

Goed om te weten

- Deze pannenset is geschikt voor gebruik op alle soorten kookplaten, inclusief inductiekookplaat.
- Door de pan op een kookplaat te plaatsen met dezelfde of een kleinere diameter als de pot/pan kun je energie besparen.
- Til de pan altijd op wanneer je hem verplaatst op een glaskeramische kookplaat om het risico op krassen op de kookplaat te vermijden.
- Hou er rekening mee dat de pan heet wordt tijdens het gebruik, gebruik daarom altijd een pannenlap.
- Als je een probleem hebt met het product, neem dan contact op met je dichtsbijzinde IKEA winkel of bezoek www.IKEA.com

Dansk

Rengøring og vedligeholdelse

- Vask, skyl og tør køkkenudstyret omhyggeligt, før du bruger det første gang.
- Køkkenudstyret skal vaskes af i hånden Brug opvaskemiddel og en blød børste/svamp. Brug aldrig klorin eller andre stærke kemikalier, der kan beskadige kobberet.

- Tør køkkenudstyret af med et viskestykke umiddelbart efter, det er blevet vasket, så kobberet bliver ved med at skinne. Lad aldrig køkkenudstyret lufttørre. På denne måde undgår du pletter efter vand og misfarvning af kobberet.
- Med tiden bliver kobberet mørkere og anløbet, fordi materialet er i kontakt med vand og ilt. Det er en kemisk reaktion, der giver kobberet en naturlig patina, og det betyder ikke, at kobberet er slidt, eller at noget er galt. Hvis du vil, kan du fjerne patinaen.
- Den bedste måde at fjerne patinaen på, at først at rengøre kobberets overflade og derefter polere det. Følg trinnene nedenfor:
 1. Rengør kobberets overflade ved at blande salt og hvid eddike og rør rundt, indtil saltet er helt opløst. Fugt en blød skuresvamp i opløsningen, og skrub overfladen, indtil eventuelle pletter forsvinder. Du kan godt bruge en svamp med en ru side til at rengøre overfladen.
 2. Brug et særligt polermiddel til at polere overfladen. Følg anvisningerne. For at undgå at kobberet bliver ridset, når du polerer, må du kun polere overfladen med en blød klud eller svamp uden en ru side.
- Brug ikke ståluld, da det kan beskadige kobberets overflade.
- Når du bruger køkkenudstyret i en ovn eller på en gaskogeplade, kan det blive misfarvet. For at få kobberfarven tilbage, skal du rengøre og polere overfladen som angivet herover.
- Bunden buer en anelse indad, når køkkenudstyret er koldt, men den udvider sig og bliver flad, når den varmes op. Produkterne skal altid køle af, før de rengøres. Så får bunden sin oprindelige form igen, og det hjælper med at forhindre, at den bliver skæv.
- Tilsæt ikke salt til maden, før den koger, for at forhindre saltpletter indvendigt i køkkenudstyret.

Godt at vide

- Køkkenudstyret er velegnet til brug på de fleste slags kogeplader, inkl. induktionskogeplader
- Hvis du placerer køkkenudstyret på en kogeplade med samme eller mindre diameter, kan du spare energi.
- Løft altid gryden/kasserollen, når du flytter den på en keramisk kogeplade, så du ikke ridser kogepladen.
- Husk, at køkkenudstyret bliver varmt under brug. Brug altid grydelapper, når du håndterer køkkenudstyret.
- Hvis der opstår problemer med produktet, så kontakt nærmeste IKEA varehus/kundtjeneste eller gå ind på www.ikea.dk

Íslenska

Umhirða og þrif

- Þvoðu, skolaðu og þurrkaðu eldunarílatið vel áður en þú notar það í fyrsta skipti.
- Eldunarílatið þarf að þvo í höndunum. Notaðu uppþvottalög og mjúkan bursta/svamp. Ekki nota klór eða önnur sterk efni sem geta skemmt koparinn.
- Þurrkaðu eldunarílatið strax eftir þvott svo að koparinn verði ekki mattur. Ekki láta eldunarílatið þorna sjálfst því þá getur koparinn mislitast og vatnsblettir myndast.
- Með tímanum dökknar koparinn og veðrast þar sem hann er útsettur fyrir vatni og súrefni. Þetta eru efnahvörf sem gera það að verkum að koparinn fær á sig náttúrulega spanskgrænu en þýðir ekki að koparinn sé slitinn eða að eitthvað sé að. Þú getur losnað við spanskgrænuna ef þú kýst.
- Besta leiðin til að losna við spanskgrænu er að þrifa koparinn vel og þússa hann, vinsamlega fylgdu eftirfarandi skrefum:
 1. Til að þrifa koparinn skaltu byrja á að blanda saman salti og ediki og hræra saman þar til saltið hefur allt verið leyst upp. Vættu

mjúkan skrúbb í lausninni og skrúbbaðu yfirborðið þar til blettirnir hverfa. Þú getur notað svamp með skrúbbi til að ná blettunum af.

2. Til að fægja yfirborðið skaltu nota sérstakt fægiefni fyrir kopar og fylgja leiðbeiningunum. Til að koma í veg fyrir rispur þegar þú fægir koparinn skaltu nota diskapurruku eða mjúkan svamp án skrúbbs.
- Notaðu ekki stálull því hún getur skemmt yfirborð koparsins.
 - Ef eldunarílatið er sett inn í ofn eða á gashellur getur það orðið mislitað. Til að fá aftur upprunalegan lit á koparinn skaltu þrifa og fægja yfirborðið samkvæmt leiðbeiningunum hér fyrir ofan.
 - Botninn er aðeins íhvolfur þegar hann er kaldur en þenst út og verður flatur þegar hann hitnar. Leyfðu eldunarílatinu alltaf að kólna áður en það er þrifið. Þá fer botninn í sína upprunalegu lögun og það kemur í veg fyrir að hann verði ójafn við notkun.
 - Til að koma í veg fyrir saltbletti í ílátinu ætti ekki að salta matinn fyrr en eftir að suðan hefur komið upp.

Gott að vita

- Eldunarílatið hentar til notkunar á öllum gerðum af helluborðum, þar með talið spanhelluborðum.
- Þú getur sparað orku með því að nota alltaf hellu sem er jafnstór eða minni en botn pottsins/pönnunnar að þvermáli.
- Lyftið ílátinu alltaf þegar það er fært til á keramikhelluborði til að yfirborðið rispist síður.
- Hafðu í huga að ílatið verður heitt við notkun. Notaðu alltaf ofnhanska.
- Ef einhver vandamál koma upp varðandi vöruna, hafðu þá samband við þjónustudeild IKEA eða leitaðu upplýsinga á IKEA.is.

Norsk

Rengjøring og vedlikehold

- Før du bruker kokekaret for første gang, må du vaske, skylle og tørke det godt.
- Kokekaret må vaskes for hånd. Bruk oppvaskmiddel og en myk oppvaskkost/svamp. Bruk aldri klor eller andre sterke kjemikalier som kan skade kobberet.
- Tørk av kokekaret med et håndkle med en gang du har vasket opp for å beholde kobberglansen. For å unngå vannflekker og misfarging av kobberet, la aldri kokekarene lufttørke.
- Over tid blir kobber mørkere og flekkete på grunn av at materialet er i kontakt med vann og oksygen. Dette er en kjemisk reaksjon som gir kobbermaterialet en naturlig patina og betyr ikke at kobberet er utslitt eller at noe er galt. Hvis du vil, er det mulig å bli kvitt patinaen.
- Den beste måten å bli kvitt patinaen er å først rengjøre kobberoverflaten og deretter polere den, følg trinnene nedenfor:
 1. For å rengjøre kobberoverflaten, begynn med å blande salt og hvit eddik og rør til saltet er oppløst. Fukt deretter en myk skrubbessvamp i løsningen og skrub overflaten slik at flekker forsvinner. Du kan bruke en svamp med slipemiddel for å rengjøre overflaten.
 2. For å polere overflaten, bruk et pussemiddel for kobber og følg instruksjonene. For å unngå at det oppstår riper ved polering, må du bare polere med en oppvaskklut eller svamp uten slipemidler på overflaten.
- Ikke bruk stålull siden det kan skade kobberoverflaten.
- Når kokekaret brukes i en ovn eller på en gasskomfyr, kan det bli misfarget. For å gjenvinne kobberfargen, rengjør og poler overflaten i henhold til trinnene ovenfor.
- Bunnen buer seg svakt når den er kald, men den utvider seg og blir flat når den varmes opp. La alltid kokekaret kjøles ned før du rengjør

det. Slik får bunnen tid til å gjenvinne den opprinnelige formen, og dette bidrar til å hindre at den blir ujevn med tiden.

- For å unngå saltflekker på innsiden av kokekaret, må du ikke tilsette salt i maten før innholdet koker.

Godt å vite

- Kokekaret kan brukes på alle typer platetopper, inkludert induksjon.
- Du kan spare energi ved å plassere kokekaret på ei plate med samme diameter som kjelen, eller mindre.
- Dersom du bruker kokekar på en keramisk glasstopp, er det viktig å alltid løfte kokekarene når du flytter dem, slik at du ikke risikerer riper på platetoppen.
- Vær oppmerksom på at kokekar blir svært varme når de er i bruk. Bruk alltid grytelapper når du håndterer kokekarene.
- Dersom du får problemer med produktet, vær snill å kontakte ditt nærmeste IKEA-varehus eller vårt Kundesenter, eller besøk IKEA.no

Suomi

Hoito ja puhdistus

- Pese, huuhtele ja kuivaa keittoastia huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Keittoastia tulee pestä käsin. Pese keittoastia astianpesuaineella ja pehmeällä harjalla tai sienellä. Älä käytä klooripohjaisia tai muita voimakkaita aineita, sillä ne saattavat vahingoittaa kuparia.
- Kuivaa keittoastia pyyhkeellä heti pesun jälkeen, jotta kuparin kiilto säilyy. Älä jätä keittoastiaa kuivumaan itseksensä, jotta siihen ei jää vesijälkiä ja jotta kuparin väri ei muutu.
- Ajan myötä kupari tummuu, kun materiaali altistuu vedelle ja hapelle. Tässä kemiallisessa reaktiossa kupari patinoituu luonnollisesti, mikä ei tarkoita sitä, että kupari olisi kulunut tai että jokin olisi vialla. Patinan voi halutessaan poistaa.

- Patinasta pääsee kätevimmin eroon puhdistamalla ja kiillottamalla kuparipinnan seuraavien ohjeiden mukaisesti:
 1. Kun haluat puhdistaa kuparipinnan, sekoita suolaa etikkaan, kunnes suola on liuennut kokonaan. Kasta sitten pehmeä sieniliuokseen ja poista tahrat pintaa hankaamalla. Pinnan voi puhdistaa myös sienellä ja hankaavalla pesuaineella.
 2. Kiillota pinta kuparinkiillotusaineella sen pakkauksen ohjeiden mukaan. Käytä kiillotukseen kangasta tai sientä mutta ei hankaavia aineita, jotta pinta ei naarmuuntuisi.
- Älä käytä teräsvillaa, sillä se saattaa vahingoittaa kuparipintaa.
- Keittoastian väri saattaa muuttua, kun sitä käytetään uunissa tai kaasuliedellä. Kuparin väri palautuu, kun astia puhdistetaan ja kiillotetaan edellä annettujen ohjeiden mukaisesti.
- Pohja on kylmänä hiukan kovera, mutta laajenee ja tasoittuu kuumennettaessa. Anna keittoastian jäähtyä aina ennen puhdistamista. Näin pohja palautuu muotoonsa eikä muutu ajan myötä epätasaiseksi.
- Lisää ruokaan suola vasta, kun se kiehuu, jotta keittoastian sisäpintaan ei jää suolatahroja.

Hyvä tietää

- Keittoastia sopii kaikenlaisille liesille, myös induktioliedelle.
- Kun keittoastiaa käyttää sen kanssa samankokoisella tai pienemmällä keittoalueella, energiaa säästyy.
- Nosta keittoastia aina ylös keraamisen keittotason pinnasta, kun siirrät astiaa, jotta keittotason pinta ei naarmuunnu.
- Muista, että keittoastia kuumenee käytön aikana. Käytä aina patalappuja.
- Jos tuotteen kanssa ilmenee ongelmia, ota yhteys lähimpään IKEA-tavarataloon tai asiakaspalveluun tai vieraile osoitteessa www.ikea.fi.

Svenska

Rengöring

- Diska och torka av kärlen före första användning.
- Kockärlet måste diskas för hand. Använd diskmedel och en mjuk borste/svamp. Använd aldrig klorin eller andra starka kemikalier som kan skada kopparn.
- Torka av kockärlet med en handduk omedelbart efter att du diskat det för att behålla kopparglansen. Låt aldrig kockärlet torka av sig själva för att undvika fläckar och att kopparytan missfärgas.
- Med tiden blir koppar mörkare och får fläckar på grund av att materialet kommer i kontakt med vatten och syre. Det är en kemisk reaktion som ger kopparmaterialet en naturlig patina och betyder inte att kopparn slits eller att något är fel. Om man vill går det att ta bort patinan.
- Det bästa sättet att bli av med patina är att först rengöra kopparytan och sedan putsa den, följ stegen nedan:
 1. För att rengöra kopparytan, börja med att blanda salt och ättika och rör om tills saltet är ordentligt upplöst. Fukta sedan en mjuk skrubbsvamp i lösningen och skrubba ytan så att fläckarna försvinner. Du kan använda en svamp med slipmedel för att rengöra ytan.
 1. För att putsa ytan, använd specialputsmedel för koppar och följ dess instruktioner. För att förhindra repor vid putsning, se till att endast putsa med en disktrasa eller svamp utan slipmedel på ytan.
- Använd inte stålull eftersom det kan skada kopparytan.
- Vid användning i en ugn eller på en gasspis kan kockärlet bli missfärgade. För att återställa kopparfärgen, rengör och putsa ytan enligt stegen ovan.
- Botten är något konkav i kallt tillstånd, men utvidgar sig av värmen och blir plan. Låt därför

alltid kärlet svalna innan du rengör det, då återtar botten sin form och du undviker att den blir ojämn efter en tids användning.

- För att undvika saltfläckar på kokkärlens insida; tillsätt alltid saltet efter att vattnet kokat upp.

Bra att veta

- Kärlet kan användas på alla typer av spisar, inklusive induktion.
- Använd kärlen på en spisplatta med samma eller mindre diameter som kärlet, det sparar energi.
- Lyft alltid kärlet när det flyttas på en glaskeramikhäll, annars kan hällen repas.
- Kärnen blir varma vid användning; Använd grytlapp när de flyttas och när locket lyfts av.
- Om det uppstår problem med produkten – kontakta närmaste IKEA varuhus/kundtjänst eller besök www.ikea.com.

Česky

Péče a čištění

- Před prvním použitím nádobí pečlivě umyjte, opláchněte a osušte.
- Nádobí je nutné umýt ručně. Použijte prostředek na mytí nádobí a měkký kartáček / houbičku. Nikdy nepoužívejte chlór nebo jiné agresivní chemikálie, které by mohly měď poškodit.
- Ihned po umytí nádobí otřete utěrkou, abyste zachovali lesk mědi. Nikdy nenechávejte nádobí oschnout, zabráníte tím vzniku vodních skvrn a odbarvení mědi.
- V průběhu času měď ztmavne a vzniknou na ní skvrny důsledku kontaktu materiálu s vodou a kyslíkem. Jedná se o chemickou reakci, která vytváří přirozenou patinu měděného materiálu a neznamená, že se měď opotřebovala nebo že něco není v pořádku. Pokud chcete, je možné se patiny zbavit.

- Nejlepším způsobem, jak se patiny zbavit, je nejprve měděný povrch vyčistit a poté jej vyleštit. Postupujte podle následujících kroků:
 1. Pokud chcete vyčistit měděný povrch, začněte smícháním soli a bílého octa a míchejte, dokud se sůl řádně nerozpustí. Poté navlhčete v roztoku měkkou houbičku a vydrhněte povrch tak, aby skvrny zmizely. K čištění povrchu můžete použít hrubší část houbičky.
 2. K vyleštění povrchu použijte speciální lešticí prostředek na měď a řiďte se uvedenými pokyny. Aby nedošlo k poškrábání během leštění, používejte pouze hadřík na nádobí nebo jemnější část houbičky bez hrubého povrchu.
- Nepoužívejte drátěnku, protože by mohla poškodit měděný povrch.
- Při použití v troubě nebo na plynové varné desce může dojít ke změně barvy nádobí. Chcete-li znovu získat měděnou barvu, povrch očistěte a vyleštěte podle výše uvedených kroků.
- Dno je za studena mírně prohnuté, ale při zahřátí se rozpíná a zplošťuje. Před čištěním nechte nádobí vždy vychladnout. To umožní dnu obnovit svůj tvar a pomáhá zabránit nerovnoměrnému používání.
- Abyste zabránili vzniku skvrn od soli na vnitřní straně nádobí, nepřidávejte do jídla sůl, dokud se obsah nevaří.

Užitečné informace

- Toto nádobí je vhodné k použití na všech typech varných desek, včetně indukčních.
- Umístěním nádobí na varnou desku se stejným nebo menším průměrem jako má hrnec / pánev můžete ušetřit energii.
- Během přemísťování na sklokeramické varné desce vždy nádobí zvedněte, abyste zabránili riziku jejího poškrábání.
- Pamatujte, že nádobí se během používání zahřívá. Vždy s ním manipulujte s chňapkami.

- Pokud máte s výrobkem jakýkoli problém, kontaktujte nejbližší obchodní dům IKEA / služby zákazníkům nebo navštivte www.IKEA.cz

Español

Limpieza y cuidados

- Antes de utilizar la batería por primera vez es conveniente lavarla, aclararla y secarla cuidadosamente.
- Es aconsejable lavar la batería a mano. Utiliza líquido lavavajillas y una esponja o un cepillo suave. No uses cloro u otra sustancia abrasiva que pueda estropear el cobre.
- Seca la batería con un paño inmediatamente después de lavarla para conservar el brillo del cobre. No dejes que la batería se seque al aire para evitar que el agua deje marcas o que el cobre se descolore.
- Con el tiempo y el contacto con el agua y el oxígeno, el cobre se oscurece y pierde el brillo. Esto se debe a una reacción química que produce una capa natural sobre el cobre (pátina) y no significa que esté desgastado o estropeado. Si quieres, puedes eliminar esta pátina.
- La mejor manera de eliminarla es limpiándola como se indica a continuación:
 1. Para limpiar la superficie de cobre, mezcla sal y vinagre blanco, removiendo bien hasta que la sal quede completamente disuelta. Luego humedece una esponja suave en la mezcla y frota la superficie hasta que desaparezcan las manchas. También puedes utilizar un estropajo para limpiar la superficie.
 2. Para darle brillo a la superficie, puedes utilizar un limpiador para cobre siguiendo sus instrucciones de uso. Utiliza un paño o una esponja suave para no arañar la superficie.
- Al limpiar, no utilices un estropajo metálico ya que puede dañar la superficie de cobre.

- La batería puede descolorarse al usarla en una placa o en el horno. Para recuperar el color del cobre, limpia la superficie siguiendo los pasos incluidos más arriba.
- El fondo, ligeramente cóncavo cuando está frío, se dilata y aplana por efecto del calor. Deja que la batería se enfríe antes de proceder a limpiarla. Así la base recuperará su forma original y evitarás que se deforme con el uso.
- Para evitar manchas de sal en el interior de los recipientes, añadir siempre la sal cuando el agua haya hervido.

Información importante

- Este recipiente es compatible con cualquier tipo de placa, incluidas las de inducción.
- Para economizar energía, utiliza el utensilio en una placa del mismo diámetro o de diámetro inferior.
- Cuando desplaces un cacharro sobre una vitrocerámica, levántalo siempre para evitar rayarla.
- No olvides que el recipiente se calienta durante el uso. Utiliza siempre manoplas para desplazar el recipiente caliente.
- Si tienes algún problema con este producto, ponte en contacto con tu tienda IKEA/servicio de Atención al cliente o entra en www.ikea.com

Italiano

Manutenzione e pulizia

- Prima di usare le pentole per la prima volta, lavale, sciacquale e asciugale con cura.
- Le pentole devono essere lavate a mano. Usa un detersivo per piatti e una spugna/spazzola morbida. Non usare mai cloro né altri prodotti chimici aggressivi che potrebbero danneggiare il rame.
- Perché il rame resti lucido, asciuga le pentole con uno strofinaccio subito dopo averle lavate.

Non lasciare mai asciugare le pentole all'aria, per evitare che restino macchie d'acqua e che il rame si scolorisca.

- Con il tempo, entrando in contatto con l'acqua e l'ossigeno, il rame si scurisce e si ossida. È una reazione chimica che produce una patina naturale; non significa che il rame sia usurato o che ci sia qualcosa che non va. Questa patina può essere eliminata.
- Il modo migliore per eliminarla è pulire la superficie in rame e poi lucidarla, come illustrato di seguito:
 1. Per pulire la superficie in rame, unisci sale e aceto bianco e mescola fino a quando il sale non si è sciolto. Poi, con questa soluzione, inumidisci una spugnetta morbida e strofinala sulla superficie per rimuovere le macchie. Per pulire a fondo è possibile utilizzare una spugna abrasiva.
 2. Per lucidare la superficie, usa un agente lucidante specifico per il rame e segui le istruzioni. Per evitare di creare graffi durante la lucidatura, assicurati di usare una spugnetta o un panno di stoffa non abrasivi.
- Non usare pagliette abrasive o lana d'acciaio perché potrebbero danneggiare il rame.
- Le pentole possono scolorirsi se le metti nel forno o le usi su piani cottura a gas. Per ripristinare il colore del rame, pulisci e lucida la superficie seguendo le istruzioni riportate sopra.
- La base è leggermente concava quando è fredda, ma si espande e si appiattisce quando viene scaldata. Lascia sempre raffreddare le pentole prima di lavarle. In questo modo la base riprende la sua forma originale e non si deforma con l'uso.
- Per evitare che il sale macchi l'interno delle pentole, non salare i cibi finché il contenuto non bolle.

Utile da sapere

- Questi prodotti sono adatti all'uso su tutti i tipi di piani cottura, compresi quelli a induzione.

- Per risparmiare energia, usa una zona di cottura con diametro uguale o inferiore a quello della pentola.
- Sui piani cottura in vetroceramica, solleva sempre le pentole quando vuoi spostarle per evitare di graffiare la superficie del piano.
- Ricorda che le pentole diventano molto calde durante l'uso. Usa sempre le presine per spostare le pentole.
- Se hai problemi con il prodotto, contatta il più vicino negozio IKEA o il Servizio Clienti o visita www.ikea.it.

Magyar

Kezelés és tisztítás

- Első használat előtt az edényeket mosd el, öblítsd le és töröld meg alaposan.
- Az edények csak kézzel mosogathatók el. Használj hozzá mosogatószert és puha kefé/ szivacsot. Soha ne használj klórt vagy más erős vegyszert, amely károsíthatja a rozet.
- Az edényeket elmosás után azonnal töröld át száraz ruhával, hogy megőrizze a réz a fényét. Soha ne hagyd az edényeket maguktól megszáradni, hogy elkerüld a vízfoltok kialakulását és a réz elszíneződését. Az idő múlásával a réz sötétedik és szennyeződik, hiszen az anyag vízzel és oxigénnel érintkezik.
- Ez egy kémiai reakció, amely természetes patinát eredményez a réz anyagon, és nem jelenti azt, hogy a réz elhasználódott volna vagy valami baj történt vele. Ha szeretnéd, könnyen megszabadulhatsz a patinától.
- A legjobb módja annak, hogy eltüntesd a patinát az, ha először megtisztítod a rézfelületet, majd polírozd, az alábbi lépések szerint:
 1. A rézből készült részek tisztításához használj sós fehéracetet. Alaposan keverd el a sót az ecetben, hogy teljesen feloldódjon. Ezután

áztass bele egy puha szivacsot és töröld át a felületet amíg a folt el nem tűnik. Gyenge súrolószert is tehetsz a szivacsra.

2. A felület polírozásához használj speciális, rézhez való polírozó szert és kövesd az útmutatót. A karcolások elkerülése érdekében csak olyan konyharuhával vagy szivaccsal tisztítsd, amin nincs súrolószer.
- Ne használjon fém dörzsit, mert károsíthatja a réz felületét.
 - Sütőben vagy főzőlapon használva az edények elszíneződhetnek. A réz színének újbóli visszaállításához tisztítsd meg és polírozd a felületet a fenti lépéseknek megfelelően.
 - Az edény alja enyhén homorú, ha hideg, de kitágul, és melegedés hatására kiegyenesedik. Tisztítás előtt mindig hagyd kihűlni az edényeket! Ez lehetővé teszi, hogy az alj visszanyerje alakját, és megakadályozza, hogy használat közben egyenetlenné váljon.
 - Annak érdekében, hogy elkerüld a sófoltok kialakulását az edény belsejében, ne adj sót az ételhez addig, amíg a tartalma fel nem forrt.

Jó tudni

- Ez az edény minden típusú főzőlapon használható, beleértve az indukciós főzőlapot is.
- Energiát spórolhatsz, ha az edény méretével megegyező vagy kisebb átmérőjű főzőlapon használod az edényt.
- Ha üvegkerámia főzőlapon használod az edényt, mindig emeld fel, ha át akarod helyezni, nehogy megkarcolja a főzőlapot.
- Ne feledd, hogy az edény használat közben felmelegedhet. Mindig használj edényfogót, ha megfogod.
- Ha bármilyen probléma merül fel a termékkel kapcsolatban, keresd fel a legközelebbi IKEA áruházat/vevőszolgálatot, vagy látogass el az IKEA.hu weboldalra.

Polski

Pielęgnacja i czyszczenie

- Przed pierwszym użyciem naczynia dokładnie umyć, wypłukać i wysuszyć.
- Naczynia należy zmywać ręcznie. Użyj płynu do mycia naczyń i miękkiej szczoteczki/gąbki. Nigdy nie używaj chloru ani innych żrących chemikaliów, które mogą uszkodzić miedź.
- Natychmiast po umyciu wytrzyj naczynie ręcznikiem, aby zachować połysk miedzi. Nigdy nie zostawiaj naczyń do wyschnięcia, aby nie dopuścić do powstania plam po wodzie i odbarwienia miedzi.
- Z biegiem czasu miedź ciemnieje i matowieje z powodu kontaktu z wodą i tlenem. Jest to reakcja chemiczna, która tworzy naturalną patynę na miedzianym naczyniu i nie oznacza, że miedź się zużyła ani że coś jest nie tak. Jeśli chcesz, możesz pozbyć się patyny.
- Najlepszym sposobem na pozbycie się patyny jest najpierw oczyszczenie miedzianej powierzchni, a następnie jej wypolerowanie. Wykonaj poniższe czynności:
 1. Aby wyczyścić miedzianą powierzchnię, zacznij od połączenia soli z octem i mieszaj, aż sól się całkowicie rozpuści. Następnie namocz roztworem miękką gąbkę do szorowania i wyszoruj powierzchnię, aby plamy zniknęły. Do czyszczenia powierzchni można użyć gąbki z materiałami ściernymi.
 2. Aby wypolerować powierzchnię, użyj specjalnego środka do polerowania miedzi i postępuj zgodnie z jego instrukcjami. Aby zapobiec zadrapaniom podczas polerowania, poleruj tylko ściereczką lub gąbką bez środków ściernych na powierzchni.
- Nie używaj wełny stalowej, ponieważ może to uszkodzić powierzchnię miedzi.
- Używanie w piekarniku lub na płycie gazowej może spowodować odbarwienie naczynia. Aby przywrócić kolor miedzi, wyczyść i wypoleruj powierzchnię zgodnie z krokami powyżej.

- Dno jest lekko wklęsłe, gdy jest zimne, ale rozszerza się i spłaszcza po podgrzaniu. Przed czyszczeniem zawsze pozostaw naczynie do ostygnięcia. Pozwala to na odzyskanie kształtu dna i zapobiega jego wypaczeniu podczas użytkowania.
- Aby zapobiec plamom z soli na wewnętrznej stronie naczynia, nie dodawaj soli do potraw, dopóki zawartość naczynia się nie zagotuje.

Dobrze wiedzieć

- To naczynie nadaje się do użytku na wszystkich rodzajach płyt, w tym na płycie indukcyjnej.
- Stawiając naczynie na płycie grzejnej o tej samej lub mniejszej średnicy co garnek/patelnia, możesz zaoszczędzić energię.
- Zawsze podnoś naczynie podczas przestępowania go na płytę ceramiczną, aby uniknąć ryzyka zarysowania płyty.
- Należy pamiętać, że podczas użytkowania naczynia nagrzewają się. Zawsze używaj łapek do garnków.
- Jeśli masz jakiś problem z produktem, skontaktuj się z najbliższym sklepem IKEA/ Obsługą Klienta lub odwiedź stronę www.ikea.com.

Eesti

Hooldus ja puhastamine

- Enne kööginõude esmakordset kasutamist pese, loputa ja kuivata neid hoolikalt.
- Kööginõusid tuleb pesta käsitsi. Kasuta pesuvedelikku ja pehmet harja või käsna. Ära kunagi kasuta kloori või muid tugevaid kemikaale, mis võivad vaske kahjustada.
- Pühi kööginõu kohe pärast pesemist rätikuga kuivaks, et säilitada vase sära. Ära kunagi lase kööginõude osadel ise kuivada, et vältida veeplekide teket ja vase värvi muutumist.
- Aja jooksul vask tumeneb ja tuhmub, kuna materjal puutub kokku vee ja hapnikuga. See on keemiline reaktsioon, mis tekitab vase

materjalile loomuliku paatina ega tähenda, et vask on kulunud või et midagi on valesti. Soovi korral on võimalik paatinast lahti saada.

- Parim viis paatinast vabanemiseks on kõigepealt vaskpinda puhastada ja seejärel seda poleerida, järgides alltoodud samme.
 1. Vasest pinna puhastamiseks sega sool ja äädikas, kuni sool on korralikult lahustunud. Seejärel niisuta lahuses pehmet käsna ja küüri pinda, kuni plekid kaovad. Pinna puhastamiseks on lubatud kasutada ka abrasiivkäsna.
 2. Pinna poleerimiseks kasuta spetsiaalset vase poleerimisvahendit ja järgi selle juhiseid. Kriimustuste vältimiseks poleerimisel veendu, et poleeriksid nõudepesulapi või käsna, mis ei ole abrasiivne.
- Ära kasuta terasvilla, sest see võib kahjustada vase pinda.
- Ahjus või gaasipliidil kasutamisel võib kööginõu värvus muutuda. Vase värvuse taastamiseks puhasta ja poleeri pinda vastavalt ülaltoodud juhistele.
- Põhi on külmana kergelt nõgus, kuid kuumutamisel muutub see lamedaks. Jäta kööginõu enne puhastamist alati jahtuma. See aitab põhjal oma kuju säilitada ja nii väldid selle ebaühtlaseks muutumist.
- Soolaplekkide vältimiseks kööginõu sees ära lisa toidule soola enne, kui see on keema tõusnud.

Kasulik teave

- Neid kööginõusid võib kasutada kõikidel pliidiplaatidel, kaasa arvatud induktsioonpliididel.
- Asetades poti või panni selle diameetriga sama suurele või väiksemale keedualale, säästad energiat.
- Tõsta alati kööginõu üles, kui seda klaaskeraamilisel pliidil liigutad, et vältida pliidiplaadi kriimustamist.
- Pea meeles, et toode muutub kasutamise ajal kuumaks. Kasuta alati pajalappe.

- Kui tootega tekib probleeme, võta ühendust lähima IKEA poega/klienditoega või külasta veebilehte www.ikea.ee.

Latviešu

Kopšana un tīrīšana

- Pirms pirmās lietošanas nomazgāt, noskalot un rūpīgi noslaucīt.
- Mazgāt ar rokām, lietojot trauku mazgāšanas līdzekli un mīkstu suku/sūkli. Nelietot hloru vai citas kodīgas ķīmikālijas saturošus tīrīšanas līdzekļus, kas varētu sabojāt vara virsmu.
- Uzreiz pēc mazgāšanas noslaucīt ar dvieli, lai varš nezaudētu spīdumu. Neatstāt vara traukus nožūt tāpat, lai nepaliktu üdens traipi un varš nezaudētu krāsu.
- Laika gaitā varš üdens un gaisa ietekmē oksidējas un kļūst tumšāks. Tā ir ķīmiska reakcija, kas veido dabisku apsübējumu un nenozmē, ka materiāls ir nolietojies vai ka kaut kas nav kārtībā. Apsübējumu ir iespējams notīrīt.
- Labākais veids, kā atbrīvoties no apsübējuma, ir notīrīt un tad nopulēt virsmu. Ir jārikojas šādi:
 1. Lai notīrītu vara virsmu, vispirms sajauc vārāmo sāli ar galda etiķi un maisa, līdz sāls ir izšķīdis. Samitrina šķīdumā sūkli un noberž virsmu, kamēr traipi izzūd. Tīrīšanai drīkst izmantot abrazīvu sūkli.
 2. Virsmas spodrināšanai lietot speciālu vara tīrīšanas līdzekli atbilstoši tā lietošanas instrukcijai. Lai spodrinot nerastos skrāpējumi, spodrināt tikai ar drānu vai neabrazīvu sūkli.
- Nelietot metāla sūkli, jo tas var sabojāt vara virsmu.
- Lietojot traukus cepeškrāsni vai uz gāzes plīts, var mainīties krāsa. Lai to atjaunotu, trauki ir jātīra atbilstoši iepriekš aprakstītajai instrukcijai.
- Kad trauks ir atdzisis, tā pamatne ir mazliet izliekta, taču sasilstot tā iztaisnojas. Pirms

tīrīšanas traukam ir jābūt atdzisušam. Tad pamatne būs atguvusi formu un lietošanas rezultātā nekļūs nelīdzena.

- Lai uz trauka nepaliktu sāls traipi, sāli ēdienam pielikt tikai tad, kad tas jau ir verdošs.

Noderīga informācija

- Trauki ir piemēroti visu veidu plīts virsmām, arī indukcijas plīts virsmai.
- Liekot trauku uz tāda paša vai mazāka diametra sildzonas ietaupās enerģija.
- Lai nesabojātu stikla keramikas plīts virsmu, trauki vienmēr ir jāpārvieto paceļot.
- Jāpatur prātā, ka gatavošanas laikā trauki sakarst. Tos vienmēr vajadzētu celt ar virtuves cimdiem.
- Ja ar precīzākiem sarežģījumiem, sazinies ar tuvāko IKEA veikalu vai uzzini vairāk www.IKEA.lv.

Lietuvių

Priežiūra ir valymas

- Prieš naudodami šiuos maisto ruošimo indus pirmą kartą, juos išplaukite ir kruopščiai iššluostykite.
- Plaukite rankomis. Naudokite indų ploviklį ir švelnų šepetį ar kempinę. Niekada nenaudokite chloro ar kitų edžių cheminių medžiagų, kurios gali apgadinti varinį paviršių.
- Kad žvilgėtų, išplovę iškart nusauskite rankšluosčiu. Jei indus paliksite nudžiūti, ant jų liks vandens nuosėdų dėmės, o varinio paviršiaus atspalvis bus mažiau intensyvus.
- Laikui bėgant, dėl vandens ir oro poveikio varis tamsėja, juoduoja. Tai cheminė reakcija, kurios metu ant varinio paviršiaus susidaro natūrali patina. Tai yra normalu ir nereiškia, kad varinis paviršius nusidėvėjo ar paseno. Jei pageidaujate, patiną galite pašalinti.
- Jei norite patiną pašalinti, pirmiausia varinį paviršių nuvalykite, o tada nupoliruokite. Vadovaukitės šia seka:

1. Variniam paviršiui nuvalyti pasigaminkite druskos ir baltojo acto tirpalą. Maišykite, kol druska ištirps. Švelnią šveičiamąją kempinėle suvilgykite tirpalu ir šveiskite paviršių, kol neliks dėmių. Paviršiui valyti galite naudoti abrazyvinius valiklius.
 2. Variniam paviršiui poliruoti naudokite būtent variui poliruoti skirtą priemonę; vadovaukitės jos naudojimo nurodymais. Kad poliruojant neatsirastų įbrėžimų, poliruokite naudodami tik šluostę ar kempinėle be jokių abrazyvinių medžiagų.
- Nenaudokite plieno vilnos šveistukų, nes jie gali subraižyti varinį paviršių.
 - Jei indus naudosite orkaitėje arba juose gaminsite ant dujinės kaitvietės, varinis paviršius gali išblukti. Kad varinis paviršius atgautų spalvą, jį nuvalykite ir nupoliruotkite, kaip nurodyta pirmiau.
 - Kol indas šaltas, jo dugnas šiek tiek išgaubtas, tačiau šylant jis tampa lygus. Prieš plaudami visada palikite atvėsti. Taip indo dugnas vėl išsigaus ir ilgai neiatsiras nelygumų.
 - Kad indo viduje neliktų druskos dėmių, berkite ją tik tuomet, kada gaminamas maistas pasiekia virimo temperatūrą.

Naudinga žinoti

- Šis indas skirtas naudoti ant įvairių viryklių, įskaitant ir indukcinės.
- Ruošdami valgį galite sutaupyti elektros, jei kaitvietės skersmuo bus toks pat ar mažesnis nei maisto ruošimo indo.
- Perkeldami indus ant stiklo ar keraminės kaitvietės, visada juos pakelkite, kad nesubraižytumėte paviršiaus.
- Atminkite, kad indų rankenėlės įkaista. Keldami juos ar jų dangčius, naudokite puodkėles.
- Jei kyla klausimų, kreipkitės į IKEA Pirkėjų aptarnavimo skyriaus darbuotojus arba apsilankykite www.ikea.lt.

Portugues

Cuidados e manutenção

- Antes de usar o utensílio pela primeira vez, lave, enxague e seque com cuidado.
- Deve lavar-se à mão com detergente e uma esponja/escova suave. Não use cloro nem outros químicos abrasivos que possa danificar o cobre.
- Limpe com uma toalha logo após a lavagem para reter o brilho do cobre. Nunca deixe a secar, evitando assim manchas causadas pela água e a descoloração do cobre.
- Com o tempo, o cobre escurece e fica manchado o que se deve ao material estar em contacto com água e oxigénio. Trata-se de uma reação química que produz uma pátina natural, não significando que o cobre esteja gasto ou que tenha algum problema. Caso prefira, é possível retirar essa pátina.
- Para isso, a melhor forma é limpar primeiro a superfície em cobre e depois poli-la. Siga estes passos:
 1. Para limpar a superfície de cobre, comece por fazer uma mistura de sal e vinagre, mexendo até o sal se dissolver. De seguida, humedeça uma esponja suave na solução e esfregue a superfície para que a mancha desapareça. Pode usar uma esponja abrasiva para limpar a superfície.
 2. Para polir a superfície, use um agente especial para polimento de cobre e siga as instruções. Para evitar riscos ao polir, garanta que só usa um pano da loiça ou uma esponja que não tenham uma superfície abrasiva.
- Não use palha-d'aço para não danificar a superfície.
- Ao usar num forno ou numa placa a gás, o artigo pode ficar perder a cor. Para voltar a ganhar o tom cobre, limpe a superfície de acordo com os passos descritos acima.
- A base destes recipientes quando frios é

ligeiramente côncava, mas depois de aquecidos ficam planos. Deixe sempre que arrefeçam antes de os lavar. Isso permite que a base retome a sua forma e ajuda a evitar que fique desnivelada com o uso.

- Para evitar manchas de sal no interior do seu trem de cozinha, não adicione sal à comida antes de começar a ferver.

Informações importantes

- Este utensílio de cozinha é adequado a todos os tipos de placas, incluindo a placa de indução.
- Coloque o utensílio numa placa com um diâmetro igual ou inferior para poupar energia.
- Levante sempre o utensílio quando o deslocar numa placa vitrocerâmica para evitar riscá-la.
- Lembre-se que o trem de cozinha aquece durante o uso. Use sempre pegas ou luvas de cozinha.
- Caso surja algum problema com o produto, contacte a loja IKEA mais próxima (Serviço de Apoio ao Cliente) ou visite www.ikea.pt.

Româna

Îngrijire și curățare

- Spală, clătește și usucă vasele cu grijă înainte de a le folosi pentru prima dată.
- Vasele trebuie spălate manual. Folosește detergent de vase lichid și o perie/burete moale. Nu folosi niciodată clor sau alte substanțe chimice care pot deteriora cuprul.
- Șterge vasele de gătit cu un prosop imediat după spălare pentru a păstra luciul cuprului. Nu lăsa vasele de gătit să se usuce singure, pentru a evita petele de apă și decolorarea cuprului.
- În timp, culoarea cuprului devine mai închisă și se deteriorează din cauza materialului care intră în contact cu apa și oxigenul. Aceasta este o reacție chimică care produce o patină naturală pentru materialul cupru și nu înseamnă că acesta s-a uzat sau că ceva este în neregulă. Dacă vrei, este posibil să scapi de patină.

- Cea mai bună modalitate de a scăpa de patină este să cureți mai întâi suprafața de cupru și apoi să o lustruiești, urmează pașii de mai jos:
 1. Pentru a curăța suprafața din cupru, amestecă mai întâi sarea și oțetul și amestecă până când sarea se dizolvă bine. Apoi umezește un burete moale în soluție și freacă suprafața astfel încât petele să dispară. Poți folosi un burete cu substanțe abrazive pentru a curăța suprafața.
 2. Pentru a lustrui suprafața, folosește un agent de lustruire special pentru cupru și urmează instrucțiunile pentru acesta. Pentru a preveni apariția zgârieturilor la lustruire, asigură-te că lustruiești doar cu o cârpă de vase sau cu un burete fără substanțe abrazive la suprafață.
- Nu folosi burete de sârmă deoarece poate deteriora suprafața de cupru.
- Când sunt folosite într-un cuptor sau plită pe gaz, vasele de gătit pot deveni decolorate. Pentru ca cuprul să-și recapete culoarea, curăță și lustruiește suprafața conform pașilor de mai sus.
- Baza este ușor concavă când este rece, dar se extinde și se aplatizează când se încălzește. Lasă întotdeauna vasele să se răcească înainte de curățare. Aceasta permite bazei să își recapete forma și o ajută să nu se deformeze în timpul utilizării.
- Pentru a preveni petele de sare pe interiorul vaselor de gătit, nu adăuga sare în mâncare decât după ce conținutul începe să fiarbă.

Bine de știut

- Acest set de vase de gătit fi folosit pe toate tipurile de plite, inclusiv plită cu inducție.
- Așază vasul pe o plită cu un diametru egal sau mai mic pentru a economisi energie.
- Ridică întotdeauna vasul când îl muți pe o plită vitroceramică pentru a evita riscul de a zgâria plita.

- Reține că vasele de gătit se încălzesc în timpul utilizării. Manevrează întotdeauna vasele cu șervete termice.
- Dacă ai probleme cu produsul, contactează magazinul IKEA/departamentul Relații Clienți sau vizitează www.ikea.ro

Slovensky

Starostlivosť a čistenie

- Pred prvým použitím nádobu starostlivo umyte, opláchnite a osušte.
- Kuchynský riad musí byť umývaný ručne. Použite prostriedok na umývanie riadu a jemnú kefkú / špongiu. Nikdy nepoužívajte chlór ani iné chemikálie, ktoré by mohli poškodiť meď.
- Hneď po umytí riadu utrite riad utierkou, aby si zachoval lesk medi. Kusy riadu nikdy nenechajte oschnúť samy, zabránite tak škvrnám od vody a zmene farby medi.
- V priebehu času meď tmavne a je zakalená v dôsledku kontaktu materiálu s vodou a kyslíkom. Toto je chemická reakcia, ktorá vytvára prírodnú patinu na medenom materiáli a neznamena to, že meď je opotrebovaná alebo že niečo nie je v poriadku. Ak si želáte, je možné sa patiny zbaviť.
- Najlepším spôsobom, ako sa zbaviť patiny, je najskôr vyčistiť medený povrch a potom ho vyleštiť. Postupujte podľa nasledujúcich krokov:
 1. Na vyčistenie medeného povrchu najskôr zmiešajte soľ a ocot a miešajte, kým sa soľ poriadne nerozpustí. Potom v roztoku navlhčíte mäkkú špongiu a vydrhnite povrch tak, aby škvrny zmizli. Na čistenie povrchu môžete použiť špongiu s drsným povrchom.
 2. Na leštenie povrchu použite špeciálny leštiaci prostriedok na meď a postupujte podľa jeho pokynov. Aby ste zabránili vzniku škrabancov pri leštení, leštite iba pomocou utierky alebo špongie bez drsných látok na povrchu.

- Nepoužívajte oceľovú vlnu, pretože by mohla poškodiť medený povrch.
- Pri použití v rúre alebo na plynovej varnej doske môže dôjsť k zmene farby riadu. Ak chcete znovu získať medenú farbu, povrch očistite a vyleštite podľa vyššie uvedených krokov.
- Základňa je za studena mierne vydutá, ale pri zahriatí sa rozširuje a sploštuje. Pred čistením nechajte riad vždy vychladnúť. To umožňuje základni znovu získať tvar a pomáha zabrániť vzniku nerovnomerného tvaru pri používaní.
- Aby ste zabránili vzniku škvŕn od soli na vnútornej strane kuchynského riadu, nepridávajte do jedla soľ, kým sa obsah nerozvarí.

Užitočné informácie

- Tento riad je vhodný na použitie na všetkých typoch varných dosiek vrátane indukčných.
- Umiestnením riadu na varnú dosku s rovnakým alebo menším priemerom ako hrniec / panvica môžete ušetriť energiu.
- Riad vždy zdvihnite, keď ho premiestňujete po sklokeramickej doske, aby ste predišli riziku poškriabania.
- Majte na pamäti, že riad sa počas používania zahrieva. Vždy ho presúvajte s chňapkami / držiakmi na hrnce.
- Ak máte s výrobkom akýkoľvek problém, obráťte sa na najbližší obchodný IKEA / služby zákazníkom alebo navštívte stránku www.ikea.sk.

Български

Грижа и почистване

- Преди да използвате съдовете за първи път, внимателно ги измийте, изплакнете и подсушете.
- Винаги измивайте на ръка. Използвайте веро и мека четка или гъба. Никога не използвайте хлор или други агресивни химикали, които могат да повредят медта.

- Забършете готварските съдове с кърпа веднага, след като ги измиете, за да запазите блясъка на медта. Никога не оставяйте съдовете да изсъхнат сами. Така се появяват петна от вода, а медта губи цвета си.
- С времето медта потъмнява и се появяват петна, поради контакта на метала с вода и кислород. Това е химическа реакция, която предизвиква естествена патина и не означава, че медта се е износила или е повредена. Ако желаете, може да премахнете този ефект.
- Най-добрият начин за това е първо да почистите медната повърхност, а след това да я полирате. Моля, следвайте стъпките:
 1. За да почистите медната повърхност, смесете сол и бял оцет. Разбъркайте, докато солта се разтвори напълно. Намокрете мека гъба за почистване с разтвора и изтъркайте повърхността, за да изчезнат петната. Може да използвате гъба с абразивни частици, за да почистите повърхността.
 2. За да полирате повърхността, използвайте специален препарат за полиране на мед. Следвайте инструкциите. За да предпазите от надрасквания по време на полиране, уверете се, че полирате единствено с мека кърпа или гъба без абразивни частици.
- Не използвайте стоманена вълна, тъй като това може да повреди медната повърхност.
- Съдовете за готвене могат да променят цвета си, ако ги използвате във фурната или на газов котлон. За да възстановите цвета, почистете и полирайте повърхността, като следвате стъпките по-горе.
- Когато е студена, основата е леко вдлъбната, но при нагряване се разширява и става равна. Винаги оставяйте съдовете да изстинат, преди да ги измиете. Това

позволява на основата да възвърне началната си форма и предотвратява появата на неравности след дълга употреба.

- За да избегнете петна по вътрешността на съдовете, не добавяйте сол в ястието, преди съставките да заврят.

Полезна информация

- Съдовете се подходящи за всякакви видове котлони, включително и индукционни.
- За да спестите електричество, поставяйте съдовете върху котлони със същия или с по-малък диаметър.
- Винаги повдигайте съда, когато го местите върху стъклокерамичен плот, за да избегнете опасността от надраскване на плота.
- Не забравяйте, че съдът се нагорещява при готвене. Местете съда и повдигайте капака само с ръкохватки.
- Ако срещнете проблем при употребата на този продукт, обърнете се към отдел Обслужване на клиенти в най-близкия магазин на ИКЕА или посетете www.ikea.bg

Hrvatski

Njega i čišćenje

- Prije prve upotrebe pažljivo oprati, isprati i osušiti posuđe za kuhanje.
- Posuđe za pranje mora se prati ručno. Koristiti tekućinu za pranje i mekanu četku/spužvu. Nikada ne koristiti klor ili druge jake kemikalije koje mogu oštetiti bakar.
- Obrisati posuđe ručnikom odmah nakon pranja posuđa kako bi se zadržao sjaj bakra. Nikada ne dopustiti da se komadići posuđa sami osuše, kako bi se izbjegla pojava vodenih mrlja i bakra.
- S vremenom bakar potamni i zamuti se uslijed dodira materijala s vodom i kisikom. Ovo je kemijska reakcija koja stvara prirodnu patinu za bakreni materijal i ne znači da se bakar istrošio ili da nešto nije u redu. Po želji, moguće je riješiti se patine.

- Najbolji način za rješavanje patine je prvo očistiti bakrenu površinu, a zatim je ispolirati, slijediti korake u nastavku:
 1. Da bi se očistila bakrena površina, počne se miješanjem soli i octa te ih se miješa dok se sol pravilno ne otopi. Zatim navlažiti mekanu spužvu za ribanje u otopini i ribati površinu tako da mrlje nestanu. Za čišćenje površine može se koristiti spužva s abrazivnim sredstvima.
 2. Za poliranje površine upotrijebiti posebno sredstvo za poliranje bakra i slijediti njegove upute. Da bi se spriječila pojava ogrebotina prilikom poliranja, paziti da se polira samo krpom ili spužvom bez abraziva na površini.
- Ne koristiti čeličnu vunu jer može oštetiti bakrenu površinu.
- Kad se koristi u pećnici ili na plinskoj ploči za kuhanje, posuđe može izgubiti boju. Da bi se povratila bakrena boja, potrebno je očistiti i polirati površinu prema navedenim koracima.
- Baza je lagano udubljena kad je hladna, ali se širi i izravna dok se zagrijava. Uvijek ostaviti posuđe da se ohladi prije čišćenja. To omogućuje dnu da povрати svoj oblik i pomaže spriječiti da ne postane neravnomjerno tijekom vremena.
- Da bi se spriječile mrlje od soli na unutrašnjosti posuđa, ne dodavati sol hrani dok sadržaj ne zakipi.

Dobro za znati

- Ovo se posuđe može koristiti na svim vrstama kuhališta.
- Korištenjem posuđa s istim ili manjim promjerom, moguće je uštedjeti energiju.
- Uvijek podići posuđe kad se premješta na staklenokeramičkom kuhalištu kako se kuhalište ne bi oštetilo.
- Tijekom upotrebe, posuđe se užari. Zato je uvijek potrebno koristiti rukavice.

- U slučaju bilo kakvih problema s proizvodom, kontaktirati najbližu robnu kuću IKEA/Službu za kupce ili posjetiti www.IKEA.com.

Ελληνικά

Φροντίδα και καθάρισμα

- Πριν χρησιμοποιήσετε το σκεύος για πρώτη φορά, πλύνετε, ξεπλύνετε και στεγνώστε το προσεκτικά.
- Το σκεύος πρέπει να πλένεται στο χέρι. Χρησιμοποιήστε υγρό απορρυπαντικό για τα πιάτα και μία μαλακή βούρτσα ή σφουγγάρι. Μη χρησιμοποιείτε χλωρίνη ή άλλα τοξικά χημικά διότι μπορεί να καταστρέψουν τον χαλκό.
- Σκουπίστε το σκεύος με πετσέτα αμέσως μετά το πλύσιμο για να διατηρήσετε τη γυαλάδα του χαλκού. Μην αφήνετε τα σκεύη να στεγνώνουν μόνα τους, για να μην μείνουν κηλίδες νερού και αποχρωματιστεί ο χαλκός.
- Με το πέρασμα του χρόνου, ο χαλκός γίνεται πιο σκούρος καθώς έρχεται σε επαφή με το νερό και το οξυγόνο. Αυτή είναι μία χημική αντίδραση που δημιουργεί μία φυσική πατίνα στον χαλκό, χωρίς να σημαίνει ότι έχει φθαρεί ο χαλκός ή ότι κάτι δεν πάει καλά. Αν θέλετε, μπορείτε να αφαιρέσετε την πατίνα.
- Ο καλύτερος τρόπος να την αφαιρέσετε είναι να καθαρίσετε πρώτα την επιφάνεια χαλκού και μετά να τη γυαλίσετε, ακολουθώντας τα παρακάτω βήματα:
 1. Για να καθαρίσετε την επιφάνεια χαλκού, ξεκινήστε αναμειγνύοντας αλάτι και ξύδι από λευκό κρασί και ανακατέψτε μέχρι να διαλυθεί τελείως το αλάτι. Στη συνέχεια, βρέξτε ένα μαλακό σφουγγάρι απολέπισης στο διάλυμα και τρίψτε την επιφάνεια έτσι ώστε να εξαφανιστούν οι λεκέδες. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα σφουγγάρι με λειαντικά για να καθαρίσετε την επιφάνεια.
 2. Για να γυαλίσετε την επιφάνεια, χρησιμοποιήστε ένα ειδικό υλικό στίλβωσης

για χαλκό και ακολουθήστε τις οδηγίες του. Για να αποφύγετε τις γρατσουνιές κατά το γυάλισμα, βεβαιωθείτε ότι γυαλίζετε μόνο με ένα πανί πιάτου ή σφουγγάρι χωρίς λειαντικά στην επιφάνεια.

- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικό σφουγγαράκι, διότι αυτό μπορεί να προκαλέσει γδαρσίματα στην επιφάνεια χαλκού.
- Όταν χρησιμοποιείται σε φούρνο ή σε εστία υγραερίου, τα μαγειρικά σκεύη μπορεί να αποχρωματιστούν. Για να ανακτήσετε το χάλκινο χρώμα, καθαρίστε και γυαλίστε την επιφάνεια σύμφωνα με τα παραπάνω βήματα.
- Η βάση είναι ελαφρώς κοίλη όταν είναι κρύα, αλλά διαστέλλεται και γίνεται επίπεδη όταν θερμαίνεται. Αφήνετε πάντα το σκεύος να κρυώσει πριν το πλύνετε. Αυτό επιτρέπει στη βάση να επανέλθει στο σχήμα της και αποτρέπει από το να γίνει ανόμοια με τη χρήση.
- Για να αποφεύγονται οι λεκέδες από το αλάτι στο εσωτερικό μέρος των σκευών σας, μην προσθέτετε αλάτι στο φαγητό σας, πριν να αρχίσει το περιεχόμενο να βράζει.

Πρέπει να γνωρίζετε

- Αυτό το σκεύος μαγειρικής είναι κατάλληλο για χρήση σε όλους τους τύπους εστίας, συμπεριλαμβανομένης και της επαγωγικής εστίας.
- Τοποθετώντας το σκεύος σε μία εστία με την ίδια ή μικρότερη διάμετρο με την κατσαρόλα/τηγάνι, εξοικονομείτε ενέργεια.
- Σηκώνετε πάντα το σκεύος, όταν πρόκειται να το μετακινήσετε επάνω σε μια κεραμική επιφάνεια εστιών, για να αποφεύγονται τα γδαρσίματα.
- Έχετε υπόψη σας ότι όταν το σκεύος χρησιμοποιείται, ζεσταίνεται πολύ. Να χρησιμοποιείτε πάντα πιάστρες.
- Αν έχετε κάποιο πρόβλημα με το προϊόν, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κατάστημα ΙΚΕΑ/Εξυπηρέτηση Πελατών ή επισκεφτείτε τη διεύθυνση www.ikea.com.

Русский

Уход

- Перед первым использованием кухонную посуду следует вымыть и вытереть насухо.
- Посуду следует мыть вручную с использованием жидкости для мытья посуды и мягкой щетки/губки. Ни в коем случае не используйте хлор и другие агрессивные химикаты, которые могут повредить медь.
- Чтобы медная посуда сохраняла блеск, сразу после мытья вытирайте ее полотенцем. Не давайте посуде высыхать естественным путем, т. к. это может привести к появлению пятен от воды и изменению цвета меди.
- Со временем медь темнеет и тускнеет. Это происходит в результате химической реакции меди, на поверхности которой под воздействием воды и кислорода образуется патина. Это нормально. При желании вы можете избавиться от патины.
- Чтобы избавиться от патины, сначала очистите медную посуду, а затем отполируйте ее, следуя инструкциям ниже:
 1. Чтобы отчистить медную поверхность, приготовьте раствор из белого уксуса и соли, размешав ее до полного растворения. Смочите в растворе губку с мягким абразивным слоем и потрите поверхность до исчезновения загрязнений. Для чистки поверхности можно использовать абразивную губку.
 2. Для полировки поверхности используйте специальное средство для полировки меди в соответствии с инструкцией по его применению. Чтобы при полировке на поверхности меди не появились царапины, используйте для этих целей только посудное полотенце или неабразивную губку.
- Не используйте мочалку из стальной проволоки, т. к. она может повредить медную поверхность.

- При використанні в духовці або на газовій варочній панелі посуд може змінити колір. Для відновлення мідного кольору очистіть поверхню і відполіруйте її, дотримуючись інструкцій, перерахованих вище.
- Дно посуду має легку вогнуту форму, однак при нагріванні воно вирівнюється. Не мийте посуду одразу після використання, обов'язково дайте їй охолонути. Дно встигне відновити свою форму і не буде деформуватися в час використання.
- Щоб уникнути появи плям від столової солі на внутрішній поверхні кухонної посуду, не додавайте сіль, поки вміст не закипить.

Полезная информация

- Цю кухонну посуду можна використовувати на всіх типах варочних панелей, включаючи індукційну.
- Використання конфорки, яка за діаметром дорівнює діаметру дна посуду або менше його, дозволяє економити енергію.
- Щоб не поцарапати стеклокерамічну варочну панель, завжди піднімайте посуду при її переміщенні.
- В час використання посуду нагрівається, користуйтеся прихваткою.
- Якщо у вас виникли будь-які проблеми з цим товаром, зверніться в відділ ІКЕА Сервіс у найближчому магазині ІКЕА або зайдіть на сайт www.ikea.com.

Українська

Інструкція з догляду й очищення

- Перед першим використанням посуду помийте його, сполосніть та ретельно висушіть.
- Посуд слід мити вручну м'якою щіткою/ губкою з мийним засобом. Ніколи не використовуйте хлор та інші агресивні хімікати, що можуть пошкодити мідь.

- Після миття одразу витирайте посуд рушником, щоб мідь залишалась блискучою. Не залишайте посуд сохнути сам по собі, щоб уникнути плям від води й знебарвлення міді.
- З часом мідь темнішає й тьмяніє через контакт матеріалу з водою та киснем. Ця хімічна реакція спричиняє утворення на міді природної патини, яка не є свідченням про псування чи зношення матеріалу. За бажанням патину можна видалити.
- Найкращий спосіб позбавитися патини - це спочатку очистити мідну поверхню, а потім відполірувати її. Для цього виконайте такі дії:
 1. Щоб очистити мідну поверхню, змішайте сіль і білий оцет, доки сіль повністю не розчиниться. Змочіть м'яку губку у розчині та потріть поверхню, щоб прибрати плями. Для очищення поверхні можна скористатися абразивною губкою.
 2. Використовуйте спеціальний засіб для полірування міді відповідно до зазначених інструкцій. Щоб уникнути подряпин під час полірування, користуйтеся лише рушником або губкою без абразивних компонентів.
- Не використовуйте металеві скребки, оскільки вони можуть пошкодити мідну поверхню.
- У разі використання в духовці чи на газовій плиті, посуд може знебарвитися. Щоб відновити колір поверхні, очистіть і відполіруйте її згідно з наведеними вище вказівками.
- У холодному стані основа стає трохи увігнутою, але під час нагрівання вирівнюється. Перед миттям посуду завжди давайте йому охолонути. Це дозволяє відновити форму основи та запобігає її деформації під час використання.
- Щоб уникнути плям солі на внутрішній поверхні посуду, соліть страви лише після закипання.

Корисно знати!

- Цей посуд підходить для використання на варильних панелях будь-якого типу, в тому числі на індукційних.
- Задля економії електроенергії ставте каструлю/сковорідку на конфорку з таким самим або меншим діаметром.
- Якщо посуд на склокерамічній панелі потрібно пересунути, завжди підіймайте його, щоб уникнути подряпин.
- Пам'ятайте, що під час використання посуду нагрівається. Тримайте лише за допомогою прихваток.
- У разі будь-яких питань щодо виробу зверніться до найближчого магазину IKEA/Центру обслуговування клієнтів або зайдіть на www.ikea.com.

Srpski

Čišćenje i održavanje

- Pre prve upotrebe, posuđe pažljivo operi, isperi i osuši.
- Posuđe se mora prati ručno. Koristi tečnost za pranje i meku četku/sunđer. Nikada ne koristi hlor ili druge jake hemikalije koje mogu oštetiti bakar.
- Posuđe obriši krpom odmah nakon pranja kako bi se zadržao sjaj bakra. Nikada ne ostavljaj da se posuđe samo osuši, jer se mogu pojaviti mrlje od vode, a bakar izgubiti svoju boju.
- Bakar vremenom tamni i gubi sjaj usled dodira materijala s vodom i kiseonikom. Ovo je hemijska reakcija koja stvara prirodnu patinu za bakarni materijal i ne znači da se bakar istrošio ili da nešto nije u redu. Po želji, moguće je ukloniti patinu.
- Najbolji način za uklanjanje patine je da prvo očistiš bakarnu površinu, a zatim je ispoliraš, sledeći korake u nastavku:
 1. Da očistiš bakarnu površinu, počni tako što ćeš pomešati so i belo sirće i mešati ih dok

se so ne rastopi. Zatim natopi meki sunđer za ribanje ovim rastvorom i izribaj površinu tako da mrlje nestanu. Za čišćenje površine može se koristiti sunđer s abrazivnom površinom.

2. Za poliranje površine upotrebi posebno sredstvo za poliranje bakra i sledi odgovarajuća uputstva za upotrebu. Da bi se sprečio nastanak ogrebotina prilikom poliranja, poliraj samo krpom ili sunđerom bez abrazivne površine.
- Ne koristi čeličnu vunu jer može oštetiti bakarnu površinu.
 - Kad se koristi u pećnici ili na plinskoj grejnoj ploči, posuđe može izgubiti boju. Da bi se povratila bakarna boja, potrebno je očistiti i ispolirati površinu prateći navedene korake.
 - Osnova je blago udubljena kad je hladna, ali se širi i izravna tokom zagrevanja. Uvek ostavi posuđe da se ohladi pre pranja. To omogućava dnu da povrati svoj oblik i sprečava da se ono vremenom i usled upotrebe iskrivi.
 - Da bi se sprečio nastanak mrlja od soli na unutrašnjosti posuđa, ne treba dodavati so hrani sve dok sadržaj u posuđu ne proključa.

Korisne informacije

- Ovo posuđe pogodno je za upotrebu na svim vrstama grejnih ploča, uključujući i indukcijsku.
- Upotrebljavajući posuđe na grejnoj površini istog ili manjeg prečnika možeš uštedeti struju.
- Uvek podigni posuđe kada ga premeštaš po staklokeramičkoj površini da izbegneš ogrebotine na toj površini.
- Posuđe se tokom upotrebe zagreva. Uvek se služi kuhinjskim rukavicama.
- Ako imaš kakvih poteškoća s proizvodom, obrati se Odeljenju za kupce u robnoj kući IKEA ili poseti IKEA.rs.

Slovenščina

Vzdrževanje in čiščenje

- Pred prvo uporabo posodo temeljito pomij, splakni in osuši.
- Posoda je primerna le za ročno pomivanje. Uporabi detergent za pomivanje posode in mehko krtačo/gobico. Nikoli ne uporablaj klora ali drugih agresivnih kemikalij, ki bi lahko poškodovale baker.
- Posodo po pomivanju takoj obriši s krpo, da ohraniš sijaj bakra. Posoda naj se nikoli ne posuši sama – tako se izogneš madežem vode in obarvanju bakra.
- Čez čas baker potemni in izgubi sijaj zaradi stika z vodo in kisikom. To je naravna kemijska reakcija, pri kateri baker razvije patino, kar ne pomeni, da je baker poškodovan ali da je z njim karkoli narobe. Če želiš, lahko patino odstraniš.
- Najboljši način za odstranjevanje patine je, da bakreno površino očistiš in jo nato spoliraš v skladu s spodnjimi navodili:
 1. Za čiščenje bakrene površine zmešaj sol in kis ter mešaj, dokler se sol ne raztopi. Nato navlaži mehko gobico z raztopino in z njo očisti madeže s površine. Za čiščenje površine lahko uporabiš tudi bolj grobo gobico.
 2. Za poliranje površine uporabi posebno sredstvo za poliranje bakra in upoštevaj navodila na embalaži. Da se izogneš praskam, za poliranje uporabi kuhinjsko krpo ali nežno stran gobice.
- Za čiščenje ne uporablaj jeklene volne, saj ta lahko poškoduje bakreno površino.
- Če posodo uporabljaš v pečici ali na plinskem štedilniku, se lahko ta obarva. Barvo bakra lahko osvežiš s čiščenjem in poliranjem površine v skladu z zgornjimi navodili.
- Dno posode je rahlo konkavno, kadar je posoda hladna, a se ob segrevanju izravna. Posoda naj se pred čiščenjem vedno ohladi – tako dno

posode znova dobi konkavno obliko, s tem pa preprečiš, da bi oblika posode z uporabo postala neenakomerna.

- Madeže soli v notranjosti posode lahko preprečiš tako, da hrano soliš šele, ko vsebina zavre.

Dobro je vedeti

- Ta posoda je primerna za vse vrste kuhalnih plošč, tudi indukcijske.
- Če posodo uporabljaš na kuhalni plošči, ki ima enak ali manjši premer kot dno posode, porabiš manj energije.
- Ko posodo premikaš po steklokeramični kuhalni plošči, jo vedno privzdigni, da se površina ne opraska.
- Ne pozabi, da se posoda med kuhanjem segreje. Pri rokovanju vedno uporabljaj kuhinjske prijemalke.
- V primeru kakršnihkoli težav z izdelkom se obrni na najbližjo trgovino IKEA/Službo za pomoč kupcem ali obiži spletno stran www.IKEA.si.

Türkçe

Bakım ve temizlik

- Tencereyi ilk kez kullanmadan önce dikkatlice yıkayın, durulayın ve kurulayın.
- Tencere elde yıkanmalıdır. Bulaşık deterjanı ve yumuşak bir fırça/sünger kullanın. Bakıra zarar verebilecek klor veya diğer sert kimyasalları asla kullanmayın.
- Bakırın parlaklığını korumak için bulaşıkları yıkadıktan hemen sonra tencereyi bir havluyla silin. Su lekelerini ve bakırın renginin solmasını önlemek için, tencere parçalarını asla kendi kendine kurummasına izin vermeyin.
- Bakır zamanla malzemenin su ve oksijenle temas etmesi nedeniyle kararır. Bu, bakır malzeme için doğal bir patina oluşturan kimyasal bir reaksiyondur ve bakırın eskidiği veya bir şeylerin yanlış olduğu anlamına gelmez. İsterseniz patinadan kurtulmanız mümkündür.

- Patinadan kurtulmanın en iyi yolu, önce bakır yüzeyi temizlemek ve ardından cilalamaktır, lütfen aşağıdaki adımları izleyin:
 1. Bakır yüzeyi temizlemek için tuz ve sirkeyi karıştırarak başlayın ve tuz uygun şekilde eriyene kadar karıştırın. Ardından yumuşak bir ovma süngerini solüsyonda nemlendirin ve lekelerin kaybolması için yüzeyi ovalayın. Yüzeyi temizlemek için aşındırıcılı bir sünger kullanabilirsiniz.
 2. Yüzeyi cilalamak için bakır için özel bir cilama maddesi kullanın ve talimatlarına uyun. Parlatma sırasında çiziklerin oluşmasını önlemek için, yüzeyde aşındırıcı madde içermeyen yalnızca bir bulaşık bezi veya süngerle cilamaya dikkat edin.
- Bakır yüzeye zarar verebileceğinden çelik ovma teli kullanmayın.
- Fırında veya gazlı ocakta kullanıldığında pişirme kaplarının rengi bozulabilir. Bakır rengini geri kazanmak için yüzeyi yukarıdaki adımlara göre temizleyin ve parlatın.
- Taban soğukken hafifçe içbükeydir, ancak ısıtıldığında düzleşecek şekilde genişler. Pişirme kaplarını temizlemeden önce daima soğumaya bırakın. Bu, tabanın şekline geri dönmesini sağlar ve kullanım sırasında düzensizleşmesini önlemeye yardımcı olur.
- Tencerenizin iç kısmındaki tuz lekelerini önlemek için, içindekiler kaynayana kadar yemeğinize tuz eklemeyin.

Bilmekte fayda var

- Bu pişirme kabı, indüksiyonlu ocak da dahil olmak üzere her tür ocakta kullanıma uygundur.
- Tencere/tava ile aynı veya daha küçük çaplı bir ocak üzerine pişirme kaplarını yerleştirerek enerji tasarrufu yapabilirsiniz.
- Ocağı çizme riskini önlemek için, cam seramik ocak üzerinde taşırken tencereyi daima kaldırın.
- Kullanım sırasında pişirme kaplarının ısındığını unutmayınız. Daima tutacaklarla tutun.
- Ürünle ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, size

en yakın IKEA mağazası/Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçin veya www.ikea.com.tr adresini ziyaret edin.

عربي

العناية والتنظيف

- قبل استخدام الأنية لأول مرة، اغسليها، اشطفيها وجففيها بعناية.
- يجب غسل الأنية بواسطة الأيدي. استخدمِ سائل غسيل وفرشاة/إسفنجة ناعمة. لا تستخدمِ مطلقاً الكلور أو المواد الكيميائية القاسية الأخرى التي قد تتلف النحاس.
- امسحي الأنية بمنشفة فور الانتهاء من غسل الأطباق للاحتفاظ بلمعان النحاس. لا تدعي قطع أواني الطهي تجف من تلقاء نفسها، وذلك لتجنب بقع الماء وتغير لون النحاس.
- بمرور الوقت، سيصبح لون النحاس داكناً مع ظهور بقع بسبب تلامس المادة مع الماء والأكسجين. وهذا تفاعل كيميائي ينتج عنه طبقة طبيعية لمادة النحاس ولا يعني أن النحاس قد تلف أو أن هناك شيئاً خاطئاً. إذا أردت، فمن الممكن التخلص من الطبقة.
- أفضل طريقة للتخلص من الطبقة هي تنظيف السطح النحاسي أولاً ثم تلميعه، يرجى اتباع الخطوات التالية:
 1. لتنظيف السطح النحاسي، ابدئي بخلط الملح والخل الأبيض وتحريكه حتى يذوب الملح تماماً. ثم بللي إسفنجة ناعمة في المحلول وافركي السطح حتى تختفي البقع. يمكنك استخدام إسفنجة خشنة لتنظيف السطح.
 2. لتلميع السطح، استخدمِ ملمع خاص للنحاس واتبعي تعليماته. لمنع حدوث الخدوش عند التلميع، استخدمِ قطعة قماش أو إسفنجة فقط بدون مواد كاشطة في تلميع السطح.
- لا تستخدمِ السلك المعدني لأنه قد يتلف السطح النحاسي.
- قد يتغير لون الأنية عند استخدامها في الفرن أو على موقد الغاز. لاستعادة اللون النحاسي، نظفي ولمّعي السطح وفقاً للخطوات المذكورة أعلاه.
- القاعدة تصير مقعرة قليلاً عندما تكون باردة، ولكنها تتمدد عندما يتم تسخينها. أتركي الأنية دائماً لتبرد قبل تنظيفها. وهذا يتيح للقاعدة أن تسترد شكلها ويساعد على منعها من أن تصبح غير مستوية من جرّاء الاستخدام.
- لمنع ظهور بقع الملح داخل الأنية، لا تضيفي الملح إلى طعامك حتى تغلي المحتويات.

من المفيد معرفته

- هذه الأنية ملائمة للاستخدام على جميع أنواع المواقد.
- يمكنك توفير الطاقة بوضع الأنية على موقد له نفس القطر أو أقل منه.
- ارفعي دائماً الأنية عندما تقومين بتحريكها على موقد سيراميك زجاجي حتى لا يتعرض الموقد للخدش.
- ضعي في اعتبارك أن أواني الطهي تصبح ساخنة أثناء الاستخدام. استخدمي دائماً الأيدي لرفعها.
- إذا كان لديك أي مشكلة مع المنتج، اتصلي بأقرب معرض إيكيا أو زوري موقعنا www.ikea.com.

