

SENSUELL



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 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. Las manchas 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 usar 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 la 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 o utensílio pela primeira vez, lave, enxague e seque com cuidado.
- O utensílio é apto para a máquina de lavar a loiça. Para prevenir manchas provocadas pelo calcário, seque bem depois de lavar. As manchas podem ser removidas com um pouco de vinagre diluído em água tépida.
- Para prevenir manchas, acrescente o sal apenas quando a água estiver a ferver.
- Não use palha d'aço ou outro produto que possa riscar a superfície.
- A base é ligeiramente côncava quando está fria, mas expande e fica plana quando é aquecida. Deixe sempre o utensílio arrefecer antes de o lavar, o que permite que a base retome a sua forma e ajuda a evitar que a superfície se torne irregular 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

清洁说明

- 首次使用锅具前，需要洗净并仔细擦干。
- 此款锅具可放入洗碗机清洗。清洗后务必擦干，防止水垢留下痕迹。污迹和痕迹可使用醋加微温的水制成的溶液去除。
- 为避免产生盐渍，水煮沸之前不要加盐。
- 不要使用钢丝球或任何可能刮划锅具表面的清洁工具。
- 未加热时，锅具的底部呈轻微凹陷型，加热后，则会膨胀变平。待锅具冷却后再进行清洗。这样可以让锅具底部恢复至原本的形状，避免造成凹凸不平。

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，需小心清洗並擦乾。
- 鍋具適用於洗碗機。鍋具清洗後需擦乾，以免留下水垢。可用稀釋的溫醋水去除污漬。
- 水在煮沸之前，不可加鹽，以免產生鹽垢。
- 不可使用鋼絲絨或任何會刮傷表面的用具。
- 鍋具冷卻時，底部略微不平，但加熱後就會恢復平坦。清洗鍋具前務必先靜置降溫，使鍋底恢復原狀，避免使用時鍋底不平。

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 전 조리기구를 씻고 헹구어 건조시키세요.
- 식기세척기에서도 사용이 가능합니다. 물때가 끼어 자국이 남지 않도록 항상 깨끗한 마른 천으로 물기를 닦아내세요. 얼룩이나 자국은 미지근한 물에 식초를 약간 섞어 제거할 수 있습니다.
- 소금 얼룩이 생기지 않도록 소금은 물이 끓은 후에 넣어주세요.
- 철 수세미 등 표면이 긁힐 수 있는 물건은 사용하지 마세요.
- 제품이 차가울 때는 바닥이 약간 오목하지만 열을 가하면 평평해집니다. 조리기구는 먼저 충분히 식힌 후 세척합니다. 그래야 바닥 모양이 원래대로 돌아오고, 시간이 지남에 따라 울퉁불퉁해지는 것을 예방할 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.

- ハイライト レイン지에서 사용할 때는 반드시 제품을 들어서 옮겨야 레인지 표면이 긁히는 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

- 初めてご使用になる前に、よく洗ってから十分にすすぎ、しっかり乾かしてください。
- この調理器具は食器洗い乾燥機で洗えます。水に含まれる石灰の跡がつくのを防ぐため、洗った後は必ず水で拭き取ってください。白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。
- 跡がつかないように、沸騰するまで火を加えないでください。
- スチールたわしや研磨などは使わないでください。表面を傷つけるおそれがあります。
- 冷めた状態では底がややへこんでいますが、加熱すると膨張して平らになります。必ず調理器具が冷めてから洗ってください。そうすれば底が元の形になるので、使っていくうちに底がでこぼこになってしまうこともありません。

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。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 menggunakan peralatan memasak untuk pertama kalinya, cuci, bilas dan keringkan dengan hati-hati.
- Peralatan masak aman untuk dicuci di mesin pencuci piring. Untuk mencegah bekas air, selalu lap piring setelah dicuci. Bercak dan bekas dapat dihilangkan dengan sedikit cuka yang dilarutkan dalam air hangat.
- Untuk mencegah noda garam, jangan tambahkan garam sampai air mendidih.
- Jangan gunakan wol baja atau apa pun yang dapat menggores permukaan.
- Dasarnya agak cekung saat dingin, tapi mengembang hingga rata saat dipanaskan. Selalu biarkan peralatan masak dingin sebelum membersihkannya. Hal ini memungkinkan dasar peralatan memasak untuk kembali ke bentuk aslinya dan membantu mencegah permukaannya menjadai tidak rata saat 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

Pencucian

- Sebelum alat masak digunakan buat pertama kali, basuh, bilas dan keringkan secara berhati-hati.
- Alat masak ini selamat digunakan di dalam pencuci pinggan mangkuk. Untuk mengelakkan sebarang kesan yang ditinggalkan oleh sisa kapur di dalam air, kesat selalu sehingga kering selepas dicuci. Tumpukan dan kesan boleh ditanggalkan dengan sedikit cuka yang dilarutkan di dalam air suam.

- Untuk mengelakkan kesan garam, jangan masukkan garam sehingga air mendidih.
- Jangan gunakan wul keluli atau apa-apa yang boleh mencalarakan permukaan.
- Dasar menjadi sedikit melengkung apabila sejuk, tetapi mengembang menjadi rata apabila memanaskan. Sentiasa tinggalkan alat masak menyejuk sebelum ia dicuci. Ini membolehkan dasar kembali kepada bentuk asalnya dan mengelakkannya daripada menjadi tidak rata akibat penggunaan.

Cara penggunaan

- Kualiti leper ini tidak mempunyai lapisan keluli tahan karat. Untuk hasil menggoreng terbaik, mulakan dengan memanaskan kualiti 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 kualiti 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/kualiti, 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

عربي التنظيف

- قبل استخدام آنية الطهي لأول مرة، اغسليها، اشطفيها وجففيها بعناية.
- يمكن غسل آنية الطهي بأمان في غسالة الصحون الآلية. لمنع ظهور آثار الكلس من الماء، جففيها دائماً بعد الغسل. يمكن إزالة البقع والآثار بواسطة قليل من الخل يمزج مع الماء الفاتر.
- لمنع ظهور بقع الملح، لا تضيفي الملح حتى يغلي الماء.
- لا تستخدم السلك أو أي شيء يعرض السطح للخدش.
- القاعدة تكون مقعرة قليلاً عندما تكون باردة، ولكنها تتمدد عندما يتم تسخينها. أتركي دائماً الآنية لتبرد قبل تنظيفها. وهذا يتيح للقاعدة أن تسترد شكلها ويساعد على منعها من أن تصبح غير مستوية من جراء الاستخدام.

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، أقلبي الطعام بأقل عدد ممكن.

من المفيد معرفته

- هذه الآنية مناسبة للإستخدام في جميع أنواع المواقد والأفران.
- يمكنك توفير الطاقة بوضع آنية الطهي على نطاق طهي له نفس القطر أو أقل منه.
- ضعي في اعتبارك أن آنية الطهي تصبح ساخنة أثناء الاستعمال. استخدمها دائماً حاملات القدور عند تناولتها.
- ارفعي دائماً آنية الطهي عندما تقومين بتحريكها على موقد سيراميك زجاجي حتى لا يتعرض الموقد للخدش.
- لا تدعي أبداً آنية 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

การดูแลรักษาและทำความสะอาด

- ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้งก่อนนำไปใช้ครั้งแรก
- เครื่องครัวนี้ล้างด้วยเครื่องล้างจานได้ แต่ควรเช็ดให้แห้งทุกครั้งหลังล้างเสร็จ เพื่อป้องกันน้ำแห้งเป็นคราบ รอยหรือคราบบนผิวเครื่องครัว ขจัดออกได้โดยใช้น้ำส้มสายชูเจือจางในน้ำอุ่นเช็ดออกให้สะอาด
- เพื่อไม่ให้เกิดคราบเกลือเกาะผิวด้านในเครื่องครัว ขณะปรุงอาหาร ควรรอให้อาหารเดือดก่อน จึงค่อยเติมเกลือลงไป
- ห้ามใช้ใยขัดที่มีความคม หรืออุปกรณ์อื่นที่อาจข่วนผิวเครื่องครัวเป็นรอยได้
- โลหะจะหดตัวเมื่อได้รับความเย็น และขยายตัวเมื่อได้รับความร้อน ดังนั้นควรปล่อยให้เครื่องครัวเย็นลงก่อนที่จะล้างทำความสะอาด เพราะจะช่วยให้โลหะกลับคืนรูป และไม่ทำให้เกิดความขรุขระเมื่อใช้งานต่อไป

วิธีใช้

- กระทะไม้ได้เคลือบสารกันติด ก่อนนำอาหารลงทอด ให้เร่งไฟแรงจนกระทะร้อนจัด แล้วจึงลดไฟลงครึ่งหนึ่ง และใช้ไฟกลางหรือไฟอ่อน เมื่อประกอบอาหาร อาหารอาจติดกระทะในตอนแรก แต่เมื่อเริ่มสุกอาหารก็จะร้อนออก ควรใช้เนยหรือน้ำมันเสมอ เมื่อทอดหรือผัดอาหาร ขณะทอดให้กลับอาหารบ่อยครั้งที่สุด เพื่อให้อาหารมีผิวสีเหลืองสวย

สิ่งที่ควรรู้

- เครื่องครัวนี้ใช้ได้กับเตาและเตาอบทุกชนิด
- เมื่อวางเครื่องครัวลงบนโซนทำอาหารที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเล็กกว่าหรือเท่ากับเครื่องครัว จะช่วยให้คุณประหยัดพลังงานได้
- โปรดทราบว่าเครื่องครัวจะมีอุณหภูมิสูงขึ้นระหว่างการใช้งาน ให้ใช้ผ้าจับของร้อนทุกครั้ง
- ยกเครื่องครัวขึ้นจากเตาเซรามิก อย่างช้าๆ เพราะก้นกระทะอาจชูดเตาเป็นรอยได้
- ห้ามปล่อยให้เครื่องครัวเดือดจนแห้ง เพราะความร้อนจัดจะทำให้ก้นภาชนะไหม้และเสียรูปทรง
- หากมีปัญหาการใช้งานผลิตภัณฑ์ กรุณาติดต่อสโตร์อิกีย หรือศูนย์บริการลูกค้าของอิกียใกล้บ้าน หรือติดต่อผ่านทางเว็บไซต์ www.ikea.co.th

Tiếng Việt

Vệ sinh

- Trước khi sử dụng sản phẩm lần đầu tiên, rửa, xả sạch và lau khô cẩn thận.
- 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 nồi/chảo có thể bị cong vênh trong điều kiện nhiệt độ thấp, nhưng sẽ giãn nở khi đun nóng. Luôn để dụng cụ nguội hẳn trước khi vệ sinh. Cách này giúp cho nồi/chảo lấy lại hình dạng ban đầu và không bị biến dạng 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.