Instrukcja Obsługi do Naczyń z Tworzyw Sztucznych i Bidonów Aluminiowych, Naczyń oraz kubków szklanych i porcelanowych:

Naczynia z Tworzyw Sztucznych:

1. Bezpieczeństwo w mikrofali

- Tylko naczynia oznaczone jako odpowiednie do mikrofali można używać w kuchence mikrofalowej.
- Maksymalny czas podgrzewania w mikrofali: 2 minuty.
- Nie wkładać pustych naczyń do mikrofali.

2. Czyszczenie

- Można myć w zmywarce, ale wyłącznie na górnym poziomie.
- Nie stosować ostrych gąbek ani środków czyszczących, które mogą uszkodzić powierzchnię.

3. Temperatura

- Naczynia nie są przeznaczone do użytku w piekarnikach.
- Unikać kontaktu z płomieniem lub gorącymi płytami kuchennymi.

4. Przechowywanie

- Unikać przechowywania tłustych lub intensywnie barwiących produktów (np. sosu pomidorowego), które mogą przebarwić naczynia.

Bidony Aluminiowe:

1. Użytkowanie

- Bidony są przeznaczone wyłącznie do napojów zimnych lub lekko ciepłych (maks. 40°C).
- Nie używać do napojów gazowanych, gorących ani mrożonych.

2. Czyszczenie

- Myć ręcznie ciepłą wodą i łagodnym detergentem.
- Nie wkładać do zmywarki, gdyż wysoka temperatura może uszkodzić powłokę

wewnętrzną.

3. Przechowywanie

- Przechowywać otwarte, aby zapewnić odpowiednią wentylację.

- Nie pozostawiać napojów w bidonie na dłuższy czas, aby uniknąć tworzenia się osadów i nieprzyjemnych zapachów.

4. Uwaga

- Nie podgrzewać bidonu w mikrofali ani piekarniku.
- Unikać upadków, które mogą spowodować wgniecenia lub uszkodzenie powłoki ochronnej.

Ostrzeżenie

Nieprzestrzeganie powyższych zasad może prowadzić do uszkodzenia naczyń/bidonów oraz zagrożenia zdrowia.

Naczynia i kubki szklane oraz porcelanowe:

1. Czyszczenie

- Myj ręcznie w ciepłej wodzie z delikatnym detergentem, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni.
- Jeśli używasz zmywarki, wybierz delikatny program o niskiej temperaturze (maks. 40–50°C).
- Unikaj używania szorstkich gąbek, druciaków lub środków chemicznych o wysokiej ścieralności.

2. Przechowywanie

- Ustawiaj naczynia w pozycji stabilnej, unikając nacisku na delikatne krawędzie.
- Kubki i filiżanki porcelanowe najlepiej ustawiać w pozycji pionowej, aby zapobiec odpryskom na rantach.
- Nie układaj naczyń w wysokie stosy, szczególnie gdy są cienkie lub ozdobne.

3. Użytkowanie

- Szklane naczynia i kubki: Unikaj nagłych zmian temperatury (np. wlewania gorących napojów do zimnego szkła lub wkładania gorącego szkła do zimnej wody).
- Porcelanowe naczynia: Nadają się do ciepłych napojów i dań, ale unikaj bezpośredniego kontaktu z ogniem lub gorącymi płytami kuchennymi.
- Nie używaj naczyń ozdobnych lub ze złoceniami w mikrofalówce.

4. Bezpieczeństwo

- Regularnie sprawdzaj stan naczyń – odpryski, pęknięcia lub inne uszkodzenia mogą sprawić, że będą niebezpieczne w użytkowaniu.
- Trzymaj porcelanę i szkło z dala od dzieci, szczególnie gdy są cienkie lub ozdobne.

5. Konserwacja

- W przypadku naczyń dekorowanych ręcznie, używaj tylko miękkich ściereczek do czyszczenia.
- Unikaj długotrwałego moczenia naczyń, szczególnie tych ze zdobieniami, aby zapobiec blaknięciu wzorów.

Prawidłowa pielęgnacja i użytkowanie zapewnią trwałość i estetyczny wygląd naczyń przez wiele lat.