



Navodila za uporabo BLANCO Buffet Line gastro posod

Gastro posode BLANCO Buffet Line (GN-BUF) so namenjene predstavitvi hladne in vroče hrane. Poleg tega se hrana lahko tudi regenerira v Buffet Line gastro posodah.

GN-BUF posoda se ne sme uporabljati za kuhanje hrane, niti ni primerna za kuhanje na odprtem plamenu. Za neustrezno uporabo GN-BUF posod proizvajalec ne prevzema odgovornosti in ne priznava garancije.

Za pravilen način uporabe in za zagotavljanje najdaljše možne življenjske dobe GN-BUF posod, upoštevajte naša navodila za uporabo v nadaljevanju.

- Da bi se izognili opeklinam, vedno uporabljajte primerno zaščito (kot kuhinjske rokavice ali prijematke).
- Vročih posod ne postavljajte na površine občutljive na toploto in/ali uporabljajte podstavke primerne za odlaganje vročih posod.
- Izogibajte se stiku emajlirane površine z robovi, vogali in drugimi ostrimi robovi (kot pripomočki za kuhanje ali čiščenje).
- Izogibajte se poškodbam emajlirane površine, ki jo povzročijo udarci, padci ali padajoči predmeti (kot kuhinjski inventar, kosi jedilnega pribora, lonci, ponve in drugo kuhinjsko orodje).
- Na splošno se izogibajte uporabi kateregakoli trdega ali ostrega kuhinjskega orodja. Namesto tega uporabite kuhinjske potrebščine narejene iz npr. sintetičnega toplotno odporne silikona ali lesa.
- Pred odstranjevanjem sprijete hrane najprej le to zmečajte v vroči vodi.
- Vedno pustite, da se pred čiščenjem vroča posoda ohlaja nekaj časa.
- Vroče posode ne postavljajte neposredno v hladno vodo, hladilnike, zamrzovalnike, hladilnice.
- Na splošno čistite posodo v vroči vodi s primernimi čistili in ne uporabljajte groba čistilna sredstva in grobe čistilne gobice. Ne uporabljajte jeklenih gobic, kovinskih strgal in čistilnih sredstev, ki lahko poškodujejo emajlirano površino posod. Ne uporabljajte agresivnih čistilnih pršil namenjenih za čiščenje pečic.
- Pri pomivanju v pomivalnem stroju previdno polagajte v stroj posamezne posode, ne kopičite jih eno na drugo, ne zlagajte jih tako, da se dotikajo med sabo in z drugimi kuhinjskimi posodami.
- Posodo dobro osušite ali pustite, da se osuši predno jo spravite.
- Morebitno površinsko rjo na robovih odstranite z vlažno krpo in premažite s kuhinjskim oljem.
- Prazne posode se lahko zlagajo ena v drugo, vendar jih zlagajte čim bolj previdno.
- Ne uporabljajte posod s poškodovano emajlirano površino.
- Če je emajlirana površina mehansko poškodovana (npr. razpoke, odkruški, odrgnine), bo to skrajšalo življenjsko dobo posode. Poškodbe emajlirane površine lahko negativno vplivajo na kakovost hrane.