



Emaliowane wyroby żeliwne Lodge *– instrukcja użytkowania i gwarancja*

Gratulujemy zakupu wyjątkowego naczynia kuchennego marki Lodge! Aby jak najdłużej mogli Państwo cieszyć się z jego wyjątkowych właściwości i w pełni je wykorzystać zalecamy stosowanie poniższych zasad użytkowania.

Podstawowe informacje o emalii

Choć nazywamy ją porcelanową emalią, to bliżej jej do szkła, z jego wszystkimi zaletami. W procesie produkcyjnym na żeliwne naczynie nakłada się cząstki szkła, zwane frytą, a następnie wypala w temperaturze 650–750°C. Wtedy fryta szklana topi się i ściśle wiąże z żeliwnym podłożem, tworząc gładką warstwę. Pokrywająca żeliwo emalia jest odporna na wysokie temperatury, nie chłonie i nie przepuszcza wody ani innych substancji, nie wchodzi w reakcje ze składnikami żywności.

Porcelanowe (szklane) wykończenie jest twarde, ale może się skruszyć po uderzeniu lub upadku naczynia. Naczynie należy zabezpieczać od środka, aby uniknąć kruszenia się emalii w przypadku przechowywania naczyń w stosach.

Jeśli do naczynia dołączono gumowe ochraniacze, należy je zdjąć i zachować do późniejszego użytku.

Naczynia emaliowane nie mają powierzchni z odstoniętym żeliwem. Ciemne powierzchnie, brzegi garnków i pokrywek są zrobione z matowej porcelany. Po użyciu i umyciu należy naoliwić brzegi.

Dopuszczalne jest mycie naczyń pokrytych emalią w zmywarce, jednak dla zachowania pierwotnego wyglądu zaleca się myć je ręcznie w ciepłej wodzie z łagodnym środkiem do mycia naczyń.

Gotujemy!

Każde nowe naczynie należy opłukać i dokładnie osuszyć przed pierwszym użyciem.

Naczynia zawsze należy podnosić z kuchenek o gładkich powierzchniach. Przesuwanie ich po kuchence może spowodować zarysowania.

Uchwyty naczyń nagrzewają się. Do ich chwytania należy używać odpowiednich akcesoriów (rękawic, łapek kuchennych itp. - sprawdź ofertę Sklepu LeDuvel.pl). Naczynia należy ustawiać na odpowiednich podstawkach, by uchronić blaty kuchenne przed wysoką temperaturą i zarysowaniem.

Żeliwo sprawdza się najlepiej, kiedy podgrzewa się je i schładza stopniowo. Gwałtowne zmiany temperatury mogą spowodować jego pękanie.

Żeliwo bardzo dobrze zatrzymuje ciepło, wobec czego gotowanie na dużym ogniu rzadko bywa konieczne. Naczynia z tego materiału także długo utrzymują temperaturę.

Nie podgrzewaj pustych emaliowanych naczyń.

Używaj drewnianych, silikonowych lub nylonowych przyborów kuchennych. Metalowe przybory mogą zadrapać emalię.

Możesz używać żeliwnych naczyń emaliowanych na dowolnym palniku lub źródle ciepła z wyjątkiem mikrofalówki.

Konserwacja żeliwnych naczyń emaliowanych Lodge

Przed umyciem pozostaw naczynie do ostudzenia.

Dopuszczalne jest mycie naczyń pokrytych emalią w zmywarce, jednak dla zachowania pierwotnego wyglądu zaleca się myć je ręcznie w ciepłej wodzie z łagodnym środkiem do mycia naczyń.

Jeśli to konieczne, do usuwania resztek jedzenia używaj nylonowych łopatek i skrobaków; metalowe przybory mogą zarysować lub skruszyć emalię.

Drobne zabrudzenia można usunąć, pocierając je wilgotną szmatką z dodatkiem sody oczyszczonej.

W przypadku uporczywych zabrudzeń należy namoczyć wewnątrz naczynia przez 2-3 godziny mieszanką 3 łyżek stołowych domowego wybielacza na litr wody.

Aby pozbyć się uporczywych, spieczonych resztek, zagotuj w czyszczonym naczyniu 2 szklanki wody z dodatkiem 4 łyżek stołowych sody oczyszczonej. Gotuj przez kilka minut, a następnie usuń resztki nylonowym lub drewnianym skrobakiem.

Dokładnie osusz naczynia przed odłożeniem ich do przechowania.

Uchwyty się poluzowały? Dokręć śrubę. Zrób to delikatnie — obchodzisz się ze szkłem!

Chcesz się dowiedzieć więcej?

Jeśli masz pytania lub wątpliwości, do których się nie odnieśliśmy, wejdź na stronę <https://www.lodgecastiron.com/enameled-cast-iron> (strona w języku angielskim).

Na stronie firmy Lodge znajdziesz również przepisy, filmy, opisy innych produktów oraz informacje o historii i kulturze firmy.

Ograniczona dożywotnia gwarancja producenta

Lodge Manufacturing Company, Inc. gwarantuje nabywcy, że naczynia Lodge Porcelain Enamel on Cast Iron są w chwili zakupu wolne od wad materiałowych i produkcyjnych. Drobne kosmetyczne skazy związane nieodłącznie z odlewaniem i ręcznym wykańczaniem, które nie mają wpływu na sprawność użytkowania naczyń, nie są objęte gwarancją.

Niniejsza gwarancja obowiązuje od daty zakupu przez całe życie pierwotnego właściciela. Niniejsza ograniczona dożywotnia gwarancja wyłącza wszelkie inne wyrażone lub domniemane gwarancje i jest ograniczona do okresu życia pierwotnego nabywcy.

Niniejsza gwarancja jest udzielana przez Lodge Manufacturing Company, Inc. i żadną inną osobę lub podmiot.

Aby niniejsza gwarancja miała zastosowanie, właściciel musi przestrzegać dołączonych do produktu instrukcji użytkowania i konserwacji.

Gwarancja obejmuje normalne użytkowanie produktu w gospodarstwie domowym. Nie obejmuje uszkodzeń wynikających z użytkowania produktu w celach komercyjnych, nadmiernej eksploatacji, zaniedbań, nadmiernego zużycia, przegrzania lub użytkowania niezgodnie z dołączoną instrukcją.

Zgłoszone wadliwe naczynie kuchenne zostanie, według uznania Lodge, bezpłatnie naprawione albo wymienione na produkt podobny lub produkt o takiej samej wartości, jeżeli zaprzestano produkcji naczyń danego modelu. Nie gwarantuje się wymiany na naczynie w tym samym kolorze.

Zgłoszenia reklamacyjne należy kierować za pośrednictwem sprzedawcy, u którego nabyty został produkt. Prosimy o przesłanie dowodu zakupu, adresu korespondencyjnego oraz krótkiego opisu i zdjęć uwidaczniających wadę reklamowanego naczynia. Prosimy nie wysyłać reklamowanego produktu - poprosimy o to tylko w razie potrzeby.