re:fresh

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

ПОДХОДИТ ДЛЯ ВСЕХ КУХОННЫХ ПЛИТ

СОУСНИЦА 16 + 20 см

1. Перед первым использованием вымойте сковороду теплой водой с мылом.
2. Не допускайте перегрева сковороды. Не нагревайте пустую сковороду и не используйте функцию быстрого нагревания при использовании индукционных плит.
3. При использовании индукционных плит учитывайте, что диаметр конфорки должен совпадать с диаметром нижней части сковороды.
4. При использовании индукционных плит в определенных условиях может возникать шум. Это связано с электромагнитными свойствами источника тепла и сковороды и не является признаком дефекта сковороды.
5. При использовании газовой плиты следите за тем, чтобы пламя не выходило за края нижней части сковороды. В противном случае могут повредиться ручки.
6. Подходит для использования в печах при температуре до 180 °C.
7. Используйте деревянные или нейлоновые приборы, чтобы продлить срок службы антипригарного покрытия.
8. Не используйте металлические губки для чистки изделия внутри или снаружи.
9. Если вы столкнулись с проблемами, обратитесь в нашу службу поддержки www.refresh-cookware.com

СКОВОРОДА 24 + 28 см

1. Перед первым использованием вымойте сковороду теплой водой с мылом.
2. Не допускайте перегрева сковороды. Не нагревайте пустую сковороду и не используйте функцию быстрого нагревания при использовании индукционных плит.
3. При использовании индукционных плит учитывайте, что диаметр конфорки должен совпадать с диаметром нижней части сковороды.
4. При использовании индукционных плит в определенных условиях может возникать шум. Это связано с электромагнитными свойствами источника тепла и сковороды и не является признаком дефекта сковороды.
5. При использовании газовой плиты следите за тем, чтобы пламя не выходило за края нижней части сковороды. В противном случае могут повредиться ручки.
6. Подходит для использования в печах при температуре до 180 °C.
7. Используйте деревянные или нейлоновые приборы, чтобы продлить срок службы антипригарного покрытия.
8. Не используйте металлические губки для чистки изделия внутри или снаружи.
9. Если вы столкнулись с проблемами, обратитесь в нашу службу поддержки. www.refresh-cookware.com

КАССЕРОЛЬ 24 см

1. Перед первым использованием вымойте сковороду теплой водой с мылом.
2. Не допускайте перегрева сковороды. Не нагревайте пустую сковороду и не используйте функцию быстрого нагревания при использовании индукционных плит.
3. При использовании индукционных плит учитывайте, что диаметр конфорки должен совпадать с диаметром нижней части сковороды.
4. При использовании индукционных плит в определенных условиях может возникать шум. Это связано с электромагнитными свойствами источника тепла и сковороды и не является признаком дефекта сковороды.
5. При использовании газовой плиты следите за тем, чтобы пламя не выходило за края нижней части сковороды. В противном случае могут повредиться ручки.
6. Подходит для использования в печах при температуре до 180 °C.
7. Используйте деревянные или нейлоновые приборы, чтобы продлить срок службы антипригарного покрытия.
8. Не используйте металлические губки для чистки изделия внутри или снаружи.
9. Если вы столкнулись с проблемами, обратитесь в нашу службу поддержки www.refresh-cookware.com

КВАДРАТНАЯ СКОВОРОДА 28 см

1. Перед первым использованием вымойте сковороду теплой водой с мылом.
2. Не допускайте перегрева сковороды. Не нагревайте пустую сковороду и не используйте функцию быстрого нагревания при использовании индукционных плит.
3. При использовании индукционных плит учитывайте, что диаметр конфорки должен совпадать с диаметром нижней части сковороды.
4. При использовании индукционных плит в определенных условиях может возникать шум. Это связано с электромагнитными свойствами источника тепла и сковороды и не является признаком дефекта сковороды.
5. При использовании газовой плиты следите за тем, чтобы пламя не выходило за края нижней части сковороды. В противном случае могут повредиться ручки.
6. Подходит для использования в печах при температуре до 180 °C.
7. Используйте деревянные или нейлоновые приборы, чтобы продлить срок службы антипригарного покрытия.
8. Не используйте металлические губки для чистки изделия внутри или снаружи.
9. Если вы столкнулись с проблемами, обратитесь в нашу службу поддержки. www.refresh-cookware.com

ВОК 28 см

1. Перед первым использованием вымойте сковороду теплой водой с мылом.
2. Не допускайте перегрева сковороды. Не нагревайте пустую сковороду и не используйте функцию быстрого нагревания при использовании индукционных плит.
3. При использовании индукционных плит учитывайте, что диаметр конфорки должен совпадать с диаметром нижней части сковороды.
4. При использовании индукционных плит в определенных условиях может возникать шум. Это связано с электромагнитными свойствами источника тепла и сковороды и не является признаком дефекта сковороды.
5. При использовании газовой плиты следите за тем, чтобы пламя не выходило за края нижней части сковороды. В противном случае могут повредиться ручки.
6. Подходит для использования в печах при температуре до 180 °C.
7. Используйте деревянные или нейлоновые приборы, чтобы продлить срок службы антипригарного покрытия.
8. Не используйте металлические губки для чистки изделия внутри или снаружи.
9. Если вы столкнулись с проблемами, обратитесь в нашу службу поддержки. www.refresh-cookware.com

СОТЕЙНИК 28 см

1. Перед первым использованием вымойте сковороду теплой водой с мылом.
2. Не допускайте перегрева сковороды. Не нагревайте пустую сковороду и не используйте функцию быстрого нагревания при использовании индукционных плит.
3. При использовании индукционных плит учитывайте, что диаметр конфорки должен совпадать с диаметром нижней части сковороды.
4. При использовании индукционных плит в определенных условиях может возникать шум. Это связано с электромагнитными свойствами источника тепла и сковороды и не является признаком дефекта сковороды.
5. При использовании газовой плиты следите за тем, чтобы пламя не выходило за края нижней части сковороды. В противном случае могут повредиться ручки.
6. Подходит для использования в печах при температуре до 240 °C без крышки и до 180 °C с крышкой.
7. Используйте деревянные или нейлоновые приборы, чтобы продлить срок службы антипригарного покрытия.
8. Не используйте металлические губки для чистки изделия внутри или снаружи.
9. Если качество продукта вас не устроило, обратитесь в нашу службу поддержки. www.refresh-cookware.com

Всегда используйте прихватки для перемещения изделия или открывания крышки.
Гарантия распространяется на производственные дефекты при условии, что изделие используется в бытовых условиях, а не в профессиональной среде. Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате ненадлежащего использования или несоблюдения настоящих инструкций.