



Naczynia GRANCHIO® Italia z powłoką Marmurową

1. Budowa

- Misy patelni wyprodukowane są z wysokiej jakości anodowanego, utwardzanego aluminium. W przypadku patelni na kuchnie indukcyjne w dno misy wprasowana jest wkładka indukcyjna.
- Nienagrzewające ręczki patelni wykonane są z bakelitu lub ze stali nierdzewnej.
- Zastosowane powłoki wewnętrzne: Marmurowa (Marble) czyli powłoki wzmacniane cząsteczkami tych substancji

2. Właściwości

- Dzięki zastosowanym materiałom i minerałom (marmur) Powłoki w naczyniach Granchio® są nieprzywieralne oraz posiadają wysokie właściwości antyadhezyjne.
- Wysokiej jakości anodowane aluminium z których wykonane są misy patelni doskonale przewodzi ciepło.
- Zastosowana wkładka indukcyjna chroni spód naczyń przed deformacją, równomiernie rozprowadza ciepło, a także umożliwia stosowanie naczyń na kuchenkach indukcyjnych.

3. Zalety

- Naczynia Granchio® dzięki wysokiemu poziomowi antyadhezyjności (nieprzywieraniu) bardzo łatwo utrzymać w czystości.
- Dzięki zastosowaniu zaawansowanych technologicznie powłok wewnętrznych można smażyć bez tłuszczu (należy uważać by nie przegrzać pustej patelni!), lub z jego minimalną ilością.
- Misa patelni nagrzewa się szybko za sprawą aluminium, które doskonale przewodzi ciepło, co zdecydowanie skraca czas gotowania.
- Nienagrzewające się ergonomiczne uchwyty ułatwiają nam operowanie patelnią podczas smażenia.
- Powłoki produkowane są bez użycia potencjalnie niebezpiecznego PFOA (kwas perfluorooktanowy), przez co posiadają zwiększone właściwości antyadhezyjne, antybakteryjne oraz są bezpieczne dla zdrowia i środowiska.

4. Użytkowanie/Pielęgnacja

- Przed pierwszym użyciem patelnię należy umyć, a następnie natrzeć olejem jadalnym i z tak przygotowanym naczyniem przystąpić do smażenia.
- Nie należy przegrzewać pustych naczyń. Do mieszania potraw zalecamy stosować widelce, łyżki oraz łopatkę wykonane z drewna lub tworzywa. Stosowanie ostrych metalowych narzędzi może spowodować szybsze zużywanie się powłoki.
- Przy przechowywaniu nieużywanej patelni w kuchni nie należy stawiać do jej wnętrza innych naczyń, gdyż mogłoby to wpłynąć na szybsze zużywanie powłoki.
- Naczynia Granchio® & zalecamy myć po ostygnięciu pod bieżącą wodą, z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Zalecamy używać miękkich gąbek lub ściereczek. Nie należy używać metalowych zmywaków lub innych ostrych akcesoriów. Nie zalecamy mycia w zmywarkach gdyż może to spowodować szybsze zużywanie się powłoki.
- Gwarancją nie są objęte: mechaniczne uszkodzenia produktu, uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu ostrym narzędziem, wady spowodowane niewłaściwym lub niezgodnym z instrukcją obsługi użytkowaniem produktu, usterki spowodowane przegrzaniem pustego naczynia, uszkodzenia powstałe na skutek szoku termicznego, czyli zalania rozgrzanej patelni zimną wodą.

5. Ekologia i zdrowie

- Powłoki w Naczyniach Granchio® & produkowane są bez użycia potencjalnie niebezpiecznego PFOA (kwas perfluorooktanowy), są bezpieczne dla zdrowia i środowiska.
- Powłoki są produkowane w bezpiecznym dla środowiska procesie ekologicznie czystych technologii, wykonane z naturalnych składników, nie zawierają metali ciężkich, lotnych związków organicznych oraz politetrafluoroetylenów (PTFE) i kwasu perfluorooktanowego (PFOA). Uznane są za bezpieczne dla zdrowia.