



KARL  
HAUSMANN

## KONSERWACJA I UŻYTKOWANIE

- Przed pierwszym użyciem naczynie należy umyć w ciepłej wodzie z detergentem.
- Rozmiar palnika czy powierzchni grzewczej powinien odpowiadać wielkości dna naczynia, płomień nie powinien ogrzewać ścianek.
- Nie należy sypać soli do pustego garnka lub do zimnej wody, może to spowodować korozję ( **wodę należy solić po zagotowaniu** ).
- Nie należy nagrzewać pustych garnków.
- Do gorących naczyń nie należy wlewać zimnej wody, może to spowodować deformację garnka.
- Przed myciem należy pozostawić naczynie do ostygnięcia, w przypadku przypalonych resztek - można zalać ciepłą wodą i pozostawić, aby zmiękły. Po umyciu dokładnie wytrzeć i osuszyć.
- Nie należy używać szorstkich gąbek lub z włóknami metalowymi, ani ostrych środków czyszczących.
- Jasne plamy na dnie garnka można usunąć przy pomocy kwasu cytrynowego lub octu, do ciemnych plam można użyć środka do czyszczenia stali nierdzewnej.

## MAINTENANCE AND USAGE

- Before first use, wash the cookware in warm water with detergent.
- The size of the burner or heating surface should match the size of the cookware's base; the flame should not heat the sides.
- Do not add salt to an empty pot or cold water, as this may cause corrosion (salt the water after it has boiled).
- Do not heat empty pots.
- Avoid pouring cold water into hot cookware, as this may cause the pot to deform. Allow the cookware to cool before washing.
- In the case of burnt food residues, fill the pot with warm water and let it soak to soften the residue. Dry the cookware thoroughly after washing.
- Do not use abrasive sponges, steel wool, or harsh cleaning agents.
- Light stains at the bottom of the pot can be removed with citric acid or vinegar, while dark stains can be treated with a stainless steel cleaner.