



یارس استیل

روش استفاده برای اولین بار

جهت براق ماندن سطوح داخلی ظروف استینلس استیل توصیه می‌شود برای استفاده اولین بار مخلوط ۱ لیوان شیر و ۲ لیوان آب داخل ظرف ریخته، بجوشانید و دور بریزید.

روش تمیز کردن ظروف استیل

بهتر است قسمت های داخلی و بیرونی ظروف استیل را با اسکاچ نرم و مایع ظرفشویی بشویید و از سیم ظرفشویی استفاده نکنید. جهت براق شدن ظروف استیل می‌توانید هرچند وقت یکبار از شوینده‌های بهداشتی مخصوص استیل که در بازار موجود است، استفاده نمایید.

روش نگهداری

- هنگام طبخ غذا شعله گاز را طوری تنظیم نمایید که از کفه آلومینیومی بیشتر نباشد، عدم رعایت این مورد باعث برخورد شعله با بدنه استیل می‌شود که موجب تغییر رنگ بدنه می‌گردد. برای جلوگیری از برخورد شعله می‌توانید از شعله پخش کن استفاده نمایید.
- بهتر است نمک را پایان پخت به غذا اضافه نمایید.
- در صورت ایجاد لکه داخل ظروف استیل شما می‌توانید مقداری سرکه روی لکه اسپری نموده و پس از چند لحظه آن را با دستمال خشک تمیز کنید، سپس ظروف را شسته و خشک نمایید.
- برای تمیز کردن ته گرفتگی غذا در ظروف استیل باید مقداری آب در ظرف ریخته، اجازه دهید تا کامل خیس بخورد و سپس با اسکاچ نرم بشویید.

گارانتی

تاریخ شروع گارانتی بر اساس تاریخ فاکتور خرید در نظر گرفته می‌شود.

دیگ زودپز و کتری و قوری	۳ سال
قابلمه، ماهیتابه، شیرجوش	۱۰ سال

مواردی که شامل گارانتی نمی‌گردد:

- آسیب دیدگی ناشی از عدم رعایت موارد فوق و فرسایش عادی قطعات
- قطعات شکستنی مانند دسته‌ها، درب پیرکس و قوری
- استفاده از قطعات یدکی متفرقه و تغییر در قطعات
- لاستیک دور درب دیگ زودپز