

# *Philipiak*

MILANO  
1967



## Patelnia z powłoką diamentową

### Instrukcja obsługi

---

Przed rozpoczęciem użytkowania prosimy o zapoznanie się z treścią instrukcji.

# Opis produktu

---

Wyjątkowa patelnia z powłoką diamentową pozwala na szybkie, zdrowe i smaczne przygotowanie potraw. Do wykonania powłoki diamentowej wykorzystuje się trójwarstwową kompozycję polimerów, zmieszanych z żywicą oraz polimerami fluorowymi.

Diamentowa powłoka Eclipse, w którą wyposażona jest patelnia Philippiak Milano, posiada zwiększoną odporność na ścieranie i temperaturę.

Powłoka Eclipse opracowana została w laboratorium badawczym firmy Whitford, globalnego producenta sprzętu i technologii AGD. Laboratorium to jest jednym z największych prywatnych laboratoriów badawczych i działa nieprzerwanie od 1969 roku.

Wyniki testów laboratorium firmy Whitford pokazują, że powłoka zastosowana w patelni Philippiak Milano spełnia wszelkie normy określone w rozporządzeniu Komisji Europejskiej (WE) nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 z późniejszymi zmianami w sprawie „materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością”.

## Konserwacja

---

Przed pierwszym użyciem:

- Umyć patelnię w ciepłej wodzie ze środkiem myjącym i wytrzeć miękką ściereczką lub ręcznikiem papierowym
- Patelnię z powłoką, należy podgrzać przez 30 sekund, zdjąć ze źródła ciepła i rozprzecznić łyżeczkę oleju jadalnego na całej powierzchni wewnętrznej czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym. Usunąć nadmiar oleju. Czynność tę należy wykonywać regularnie, aby zachować właściwości powłoki

## Ogólne wskazówki dotyczące użytkowania

---

- Aby zapewnić najlepsze długotrwałe użytkowanie patelni zaleca się używanie przyborów plastikowych, silikonowych lub drewnianych.
- Do smażenia, gotowania zalecamy używać tylko małego lub średniego ognia przez cały czas. Mały lub średni ogień oferuje najlepsze efekty gotowania. Przegrzanie może uszkodzić produkt, a tego rodzaju uszkodzenie nie jest objęte gwarancją.
- Nigdy nie zostawiać na ogniu patelni bez zawartości ani nie stawiać.
- Przed myciem pozostawić patelnię do ostygnięcia, aby zapobiec uszkodzeniu powłoki spowodowanemu gwałtowną zmianą temperatury.
- Odbarwianie: Nadmierne nagrzewanie i gwałtowna zmiana temperatury mogą prowadzić do powstania brązowych zabrudzeń. Nie jest to wada produktu, zjawisko zachodzi przy stosowaniu zbyt wysokiej temperatury źródła ciepła (zazwyczaj przy pustej lub zawierającej niewielką ilość produktu patelni). Do odbarwienia może dochodzić również w przypadku przypalenia tłuszczu, na dnie i ściankach patelni może powstać ciemno brązowy lub czarny nalot.

# Ogólne wskazówki dotyczące użytkowania

---

- Nie podgrzewać tłuszczu lub oleju do tego stopnia, że pali się, dymi lub robi się ciemny.
- Dopasować odpowiedni rozmiar palnika do podstawy patelni i ustawić patelnię na środku źródła ciepła.
- Patelni diamentowej możemy używać na wszystkich rodzajach kuchni (gazowe, elektryczne, ceramiczne, indukcyjne)

## Pielęgnacja i czyszczenie

---

- Po każdym użyciu umyć wewnętrzną i zewnętrzną powłokę patelni gąbką w ciepłej wodzie z płynem do mycia. Starannie wypłukać i osuszyć.
  - Do czyszczenia nie używać szorstkich, druczianych zmywaków ani proszków do szorowania.
  - Nie polewać rozgrzanej patelni zimną wodą ani nie zanurzać jej w zimnej wodzie. Gwałtowna zmiana temperatury może być przyczyną odkształcenia powłoki. Tego typu uszkodzenie nie jest objęte gwarancją.
  - Należy unikać korzystania z ostrych akcesoriów oraz krojenia bezpośrednio wewnątrz patelni. Należy uważać, aby nie porysować powłoki zapobiegającej przywieraniu. Zarysowania nie są objęte gwarancją.
  - Z czasem na powłoce zapobiegającej przywieraniu mogą pojawić się drobne odbarwienia. To normalne zjawisko, które nie wpływa na właściwości powłoki.
  - Niewielkie rysy i przetarcia są normalnym zjawiskiem i nie wpływają na funkcjonalność powłoki. Rysy nie są objęte gwarancją.
  - Regularnie powtarzać czynności konserwacyjne w celu zachowania funkcjonalności powłoki zapobiegającej przywieraniu (podgrzać patelnię przez 30 sekund i rozprószyć olej spożywczy).
  - W razie przypadkowego przypalenia żywności na patelni, włóż ciepłą wodę i płyn do mycia naczyń i pozostaw do odmoczenia na około godzinę. Następnie w razie potrzeby umyć patelnię za pomocą miękkiego zmywaka. Powłokę zapobiegającą przywieraniu należy następnie zabezpieczyć poprzez przetarcie powierzchni ręcznikiem papierowym nawilżonym niewielką ilością oleju spożywczego, aby przywrócić jej właściwości.
  - Jeżeli produkty zaczynają przywierać do patelni, zazwyczaj oznacza to, że właściwości powłoki zapobiegającej przywieraniu uległy osłabieniu w wyniku nadmiernego nagrzewania patelni, braku regularnej konserwacji, przypalenia produktów na patelni lub pozostawiania resztek potraw na patelni. Zjawisko to nie jest objęte gwarancją.
  - Powłoka zapobiegająca przywieraniu nie odpryskuje ani nie łuszczy się podczas normalnego używania w warunkach domowych. Przypadkowe połknięcie drobinek powłoki nie stanowi zagrożenia. Są one nietoksyczne i całkowicie obojętne.
  - Nie zaleca się myć patelni w zmywarce.
-

Dziękujemy za korzystanie z naszego produktu.

Prosimy o zachowanie instrukcji obsługi na przyszłość.



RoHS



---

Znak **QC** na produkcie świadczy o przeprowadzonej kontroli jakości.  
Uwaga: Zastrzegamy prawa do wzornictwa produktu oraz jego interpretacje.  
Zastrzegamy prawo do wprowadzania zmian bez uprzedniego powiadomienia.  
Zdjęcia produktu służą wyłącznie do celów demonstracyjnych.



---

Dystrybutor:

ICSD Philipiak Spółka Akcyjna Sp. K., ul. Strażacka 63/65, 04-462 Warszawa, Polska