

tescoma®

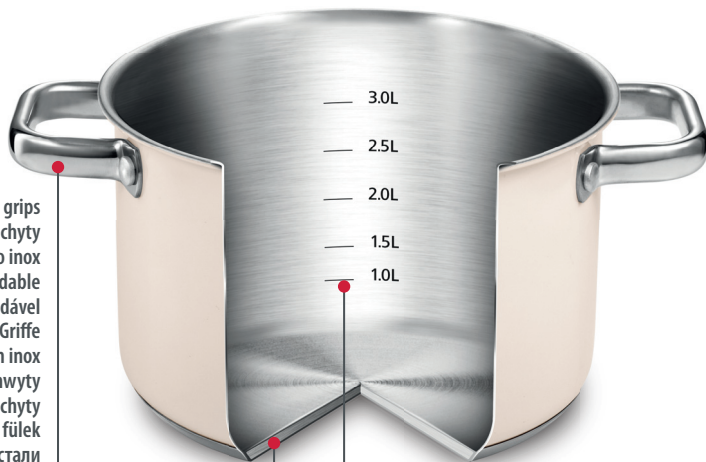
Delight



**Instructions for use / Návod k použití / Istruzioni per l'uso / Instrucciones de uso
Instruções de utilização / Gebrauchsanleitung / Mode d'emploi
Instrukcja użytkowania / Návod na použitie / Használati útmutató
Інструкція по використанню / Інструкція для користувача**

Art.: 780110, 780120, 780130

Glass / stainless steel covers with opening for steam
 Sklonerezové poklice s otvorem pro páru
 Coperchi in vetro / acciaio inossidabile con apertura per il vapore
 Tapa de vidrio / acero inoxidable con abertura para vapor
 Tampas de vidro / aço inoxidável com abertura para vapor
 Rostfreie Glasdeckel mit Dampfloch
 Couvertcles en verre et inox avec ouverture pour la vapeur
 Pokrywki ze szkła i stali nierdzewnej z otworem na parę
 Sklonerezové pokrievky s otvorom na paru
 Gőzkieresztővel ellátott rozsdamentes acél üvegfedő
 Крышки из стекло / нержавеющей стали с отверстием для пара
 Кришки зі скла та нержавіючої сталі з отвором для пару



Comfortable stainless steel grips
 Komfortní nerezové úchyty
 Comode impugnature in acciaio inox
 Cómodas asas de acero inoxidable
 Pegas confortáveis em aço inoxidável
 Komfortable rostfreie Griffe
 Poignées confortables en inox
 Wygodne nierdzewne uchwyty
 Komfortné nerezové úchyty
 Kényelmes rozsdamentes acél fülek
 Удобные ручки из нержавеющей стали
 Зручні ручки з нержавіючої сталі

Three-layer sandwich bottom / Třívrstvé sendvičové dno
 Fondo sandwich a tre strati / Fondo triple sándwich
 Fundo sanduíche de três camadas / Dreischichtiger Sandwich-Boden
 Fond sandwich triple épaisseur / Trójwarstwowe dno
 Trojvrstvomé sendvičové dno / Háromrétegű szendvicsalj
 Трёхслойное дно / Тришарове сендвіч-дно

Measuring scale / Odměrovací stupnice
 Scala graduata / Escala de medida
 Com escala para medir / Messskala
 Échelle de graduation / Z miarką
 Meracia stupnica / Mérőskála
 Шкала для измерения объёма жидкостей
 Вимірювальна шкала

en INSTRUCTIONS FOR USE: Wash and dry the cookware before first use. Choose a cooking range of appropriate size. Do not heat empty cookware. When empty vessels or vessels with little content are heated excessively, purple or brown stains may appear on the metal surfaces. These stains do not affect correct functioning, do not represent a health hazard or fault and cannot be claimed. When cooking in the cookware, set the cooker to maximum only for the initial phase of cooking and allow only low or medium output further during the cooking process. Switch the heat off in advance before the end of cooking to make use of the heat retaining properties of the sandwich bottom. **Notice:** Add salt only after the water starts boiling! Adding salt to cold water can cause a high concentration of table salt at the bottom of the cookware, which results in the occurrence of light stains called pitting corrosion. These are sediments, the formation of which depends on the chemical composition of the water being used. **Cleaning:** Clean with normal detergents, avoid aggressive chemical substances and sharp objects. If pale sediments or iridescent colouration appear on the inside of the cookware, use Cleaner for stainless steel cookware ProfiMATE 500 ml, Aloe Vera (code 903131). Dishwasher safe. **Notice:** In dishwashing, make sure that the stainless steel cookware does not come into contact with other metal kitchen utensils to avoid signs of "contact corrosion" which can also be transferred to the cookware in water from another product. Open the door of the dishwasher as soon as possible after the washing cycle and remove the cookware. Pitting corrosion and contact corrosion do not affect functioning of the cookware and are not hazardous to health. As such they do not represent a fault and cannot be claimed. 5-year warranty.

cs NÁVOD K POUŽITÍ: Před prvním použitím nádobí umyjte a osušte. Volte odpovídající velikost plotýnky, prázdné nádobí nezahřívejte, při přehívání prázdných nebo nedostatečně naplněných nádob se může na povrchu kovových částí objevit fialové až hnědé zbarvení. Toto zbarvení neomezuje funkčnost či zdravotní nezávadnost nádobí, není vadou výrobku a nemůže být předmětem reklamace. Při vaření v nádobí nastavte sporák na maximum jen na počátku vaření, potom pokračujte na nízký nebo střední výkon. Sporák vypněte s předstihem ještě před ukončením vaření, využijte termoakumulačních vlastností sendvičového dna. **Upozornění:** Solte až do vařící vody! Solení do studené vody může vyvolat vysokou koncentraci kuchyňské soli u dna nádobí, což vede ke vzniku světlých skvrn, tzv. důlkové korozi. Jde o sedimenty, jejichž tvoření je závislé na chemickém složení používané vody. **Čištění:** Čistěte běžnými čistícími prostředky, nepoužívejte agresivní chemické látky a ostré předměty. Objeví-li se uvnitř nádobí světlé usazeniny či duhové zbarvení, použijte Čistič na nerezové nádobí ProfiMATE 500 ml, Aloe vera (kód 903130). Vhodné do myčky. **Upozornění:** Při mytí v myčce dbejte, aby se nerezové nádobí nedotýkalo jiných kovových kuchyňských potřeb, jinak se na nádobí mohou objevit známky tzv. kontaktní koroze, která může být na nádobí přenesena i vodou z jiného výrobku. Po ukončení mycího cyklu otevřete dvířka myčky co nejdříve a nádobí z myčky vyjměte. Důlková ani kontaktní koroze nijak neomezuje funkčnost či zdravotní nezávadnost nádobí, nejsou vadou výrobku a nemohou být předmětem reklamace. 5 roků záruka.

it ISTRUZIONI PER L'USO: Lavare e asciugare il pentolame prima del primo utilizzo. Utilizzare un fuoco della misura appropriata. Non surriscaldare il pentolame vuoto. Quando una pentola vuota o con poco contenuto viene riscaldata eccessivamente, sulle superfici metalliche possono apparire macchie viola o marroni. Tali macchie non influiscono sul corretto funzionamento, non costituiscono un rischio per la salute o un difetto e pertanto non sono contestabili. Impostare il fuoco alla massima potenza solo nella fase iniziale della cottura e abbassare al minimo o a media potenza per il resto del tempo. Spegnere il fuoco prima del termine della cottura per sfruttare le proprietà di ritenzione termica del fondo sandwich. **Avvertenza:** Aggiungere il sale solo dopo che l'acqua giunge a bollore! Salare l'acqua prima dell'ebollizione può causare un'alta concentrazione di sale da cucina sul fondo delle pentole, e la conseguente corrosione che si manifesta con macchie chiare (corrosione per pitting). Tali macchie sono sedimenti, la cui formazione è dovuta alla composizione dell'acqua utilizzata. **Pulizia:** Lavare con normali detersivi, evitare sostanze chimiche aggressive, oggetti affilati. Se all'interno della pentola compaiono sedimenti chiari o colorazioni cangianti, utilizzare il Detergente per pentolame in acciaio inox ProfiMATE 500 ml, Aloe vera (codice 903131). Lavabili in lavastoviglie. **Avvertenza:** Durante il lavaggio in lavastoviglie, assicurarsi che le pentole in acciaio inossidabile non vengano a contatto con altri utensili da cucina in metallo per evitare segni di "corrosione da contatto" che possono anche essere trasferiti dalle pentole ad altri prodotti attraverso l'acqua. Aprire la lavastoviglie ed estrarre le pentole prima possibile al termine del ciclo di lavaggio. La corrosione per pitting e quella da contatto non influiscono sul funzionamento delle pentole e non sono dannose per la salute. Non costituiscono un difetto e pertanto non sono contestabili. Garanzia 5 anni.

es INSTRUCCIONES DE USO: Lavar y secar el recipiente antes del primer uso. Utilizar el tamaño apropiado de fuego/calor. No sobrecalentar recipientes vacíos. Cuando los recipientes vacíos o recipientes con poco contenido se calientan en exceso, pueden aparecer manchas moradas o marrones en las superficies metálicas. Estas manchas no afectan al funcionamiento correcto, no representan un riesgo para la salud o un defecto y como tales no pueden ser reclamados. Al cocinar en la batería seleccionar la máxima potencia de la placa solo para la fase inicial de cocción y reducir a baja o media potencia durante el proceso de cocción. Apagar la placa de cocina antes de finalizar el proceso de cocción para hacer uso de las propiedades de retención de calor del fondo sándwich. **Aviso:** ¡Agregar sal solo después de que el agua comience a hervir! Añadir sal al agua fría puede causar una alta concentración de sal en el fondo de la batería, dando como resultado la aparición de ligeras manchas, llamada corrosión por picadura. Son sedimentos, la formación de éstos depende de la composición química del agua utilizada. **Limpieza:** Lavar con detergentes normales, evitar sustancias químicas agresivas y objetos afilados. Si aparecen sedimentos blancos o coloración iridiscente en el interior de la batería, utilizar Limpiador para recipientes de acero inoxidable ProfiMATE 500 ml, Aloe vera (código 903131). Apto para lavavajillas. **Aviso:** En el lavavajillas, asegurar que la batería de acero inoxidable no está en contacto con otros utensilios metálicos de cocina para evitar signos de "corrosión por contacto" que también pueden transferirse a la batería por el agua desde algún otro producto. Abrir la puerta del lavavajillas lo antes posible después del ciclo de lavado y retirar el recipiente. La corrosión por picaduras y la corrosión por contacto no afectan al funcionamiento de la batería y no son peligrosos para la salud. Como tales, no representan un defecto y no pueden ser reclamadas. Garantía de 5 años.

pt INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO: Lavar e secar o recipiente antes da primeira utilização. Usar um disco de fogão de tamanho apropriado. Não aquecer tachos vazios. Quando os tachos vazios ou com pouco conteúdo são aquecidos em fogões excessivamente, podem aparecer manchas avermelhadas ou castanhas na superfície. Estas manchas não afetam o bom funcionamento, não são consideradas defeito e não podem ser reclamadas. Quando cozinhar com a caçarola, colocar o fogão no máximo no início do processo de cozedura e diminuir para média ou baixa temperatura durante o restante processo. Desligar o fogão com antecedência antes de terminar de cozinhar para rentabilizar as propriedades de retenção do calor do fundo térmico. **Aviso:** Adicionar o sal só depois de a água levantar fervura! A adição de sal na água fria pode causar uma elevada concentração de sal no fundo do tacho ou panela, o que provoca aparecimento de manchas, chamadas de picadas de corrosão. São sedimentos cuja formação depende da composição química da água utilizada. **Limpeza:** Lavar com detergentes normais, evitar substâncias químicas agressivas, esfregões, etc. Se uma coloração iridescente ou sedimentos brancos aparecerem no interior dos tachos e panelas, usar o Produto de limpeza para tachos e panelas de aço inoxidável ProfiMATE 500 ml, Aloe vera (código 903131). Pode ir à máquina de lavar louça. **Aviso:** Na máquina, verifique que os tachos e panelas não estão em contacto com outros utensílios de metal para evitar sinais de "corrosão de contacto", que também podem ser transferidas para os tachos e panelas em água de outros produtos. Abrir a porta da máquina de lavar louça o mais rápido possível após o ciclo de lavagem e retirar os tachos e panelas. As picadas de corrosão e a corrosão de contacto não afetam o funcionamento dos tachos e panelas e não são prejudiciais à saúde. Desta forma não podem ser consideradas um defeito e não podem ser reclamadas. 5 anos de garantia.

de GEBRAUCHSANLEITUNG: Die Kochgefäße vor dem ersten Gebrauch abspülen und abtrocknen. Richtige Größe der Kochplatte wählen, das leere Kochgeschirr nie erhitzen, bei der Überhitzung der leeren, bzw. ungenügend befüllten Kochgefäße kann die Oberfläche der Metallteile violett bis braun verfärbt werden. Diese Verfärbung beeinträchtigt keinesfalls die Funktion oder Gesundheitsfreundlichkeit der Kochgefäße, stellt keinen Produktmangel dar und kann nicht beanstandet werden. Beim Kochen im Kochgeschirr den Kochherd auf die max. Leistungsstufe nur am Anfang des Kochens einstellen, dann auf niedrige, max. mittlere Leistungsstufe des Kochherdes zurückschalten. Den Kochherd früher abschalten, bevor das Gargut fertig ist, die Wärmeleit-Eigenschaften des Sandwichboden werden damit ausgenutzt. **Hinweis:** Erst das kochende Wasser salzen! Wird das Salz in kaltes Wasser gegeben, konzentriert sich Küchensalz am Boden von Kochgefäßen, was zur Entstehung von hellen Flecken, sog. Lochfraßkorrosion führt. Es handelt sich um Ablagerungen, wobei die Bildung von der chemischen Zusammensetzung des Wassers abhängt. **Reinigung:** Mit üblichen Spülmitteln reinigen, keine aggressiven Chemikalien, bzw. keine scharfen Gegenstände verwenden. Treten im Kochgeschirr weiße Flecken, bzw. Regenbogenverfärbung auf, kann man es mit dem Reinigungsmittel für rostfreies Kochgeschirr ProfiMATE 500 ml, Aloe Vera (Art. Nr. 903131) reinigen. Spülmaschinenfest. **Hinweis:** Beim Spülen im Geschirrspüler darauf achten, dass die rostfreie Kochgefäße keine anderen metallischen Küchenutensilien berühren, anderenfalls können in den Kochgefäßen Anzeichen der sog. Kontaktkorrosion auftreten, die auf das Kochgefäß auch mit dem Wasser aus einem anderen Produkt übertragen werden kann. Nach der Beendigung des Spülvorgangs möglichst bald das Tür des Geschirrspülers öffnen und die Kochgefäße herausnehmen. Die Lochfraß-, bzw. die Kontaktkorrosion beeinträchtigen keinesfalls die Funktion oder Gesundheitsfreundlichkeit des Kochgeschirrs, stellen keinen Produktmangel dar und können nicht beanstandet werden. 5 Jahre Garantie.

fr MODE D'EMPLOI : Laver et sécher avant la première utilisation. Utiliser une plaque de cuisson de diamètre correspondant, ne jamais chauffer un récipient à vide ; en cas de surchauffe prolongée des récipients vides ou insuffisamment remplis, une coloration violette voire marron peut apparaître sur la surface de leurs parties métalliques. Cette coloration ne limite pas la fonctionnalité ou l'innocuité des récipients, ne constitue pas un défaut du produit et ne peut pas faire l'objet d'une réclamation. N'utiliser la puissance maximale de la cuisinière qu'au début de la cuisson, puis continuer à puissance réduite ou moyenne. Éteindre la cuisinière à l'avance avant la fin de la cuisson pour profiter pleinement des capacités d'accumulation thermique du fond sandwich. **Avertissement :** Mettre le sel uniquement dans l'eau bouillante ! L'ajout de sel dans l'eau froide peut provoquer une forte concentration de sel au fond du récipient, ce qui mène à la formation de taches claires, phénomène appelé corrosion par piqûre. Il s'agit des sédiments, dont la formation dépend de la composition chimique de l'eau utilisée. **Nettoyage :** Laver avec les produits de nettoyage courants, ne pas utiliser de substances chimiques agressives ou d'objets tranchants. Si des sédiments blancs ou de couleur arc-en-ciel se forment à l'intérieur du récipient, utiliser le Détergent à vaisselle inox ProfiMATE 500 ml, Aloe vera (réf. 903131). Approprié au lave-vaisselle. **Avertissement :** Lors du nettoyage au lave-vaisselle, veiller à ce que les récipients en inox ne touchent pas d'autres ustensiles de cuisine en métal. Dans le cas contraire, des marques du phénomène appelé corrosion de contact peuvent apparaître sur les récipients. Celle-ci peut également être transférée sur les ustensiles de cuisson par l'eau, depuis un autre produit. Après la fin du cycle de lavage, ouvrir la porte du lave-vaisselle dès que possible et sortir la vaisselle. Les corrosions de contact ou par piqûre ne limitent en aucun cas la fonctionnalité ou l'innocuité des récipients, ne constituent pas un défaut du produit et ne peuvent pas faire l'objet d'une réclamation. 5 ans de garantie.

pl INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA: Przed pierwszym użyciem garnki należy umyć i wysuszyć. Należy wybrać płytę grzewczą odpowiedniego rozmiaru, nie należy podgrzewać pustych garnków, przy podgrzewaniu pustych lub niewystarczająco wypełnionych garnków na powierzchni metalowych części mogą się pojawić przebarwienia, od fioletowych po brązowe. Takie przebarwienia nie wpływają na funkcjonalność garnków, nie są szkodliwe dla zdrowia, nie są wadą produktu i nie mogą być przedmiotem reklamacji. Kuchenkę należy ustawić na najwyższą moc jedynie na początku gotowania. Gotowanie należy kontynuować na niskiej lub średniej mocy. Aby w pełni wykorzystać właściwości termoakumulacyjne trójwarstwowego dna, kuchenkę należy wyłączyć z pewnym wyprzedzeniem. **Ostrzeżenie:** Należy solić dopiero wtedy, gdy woda zacznie się gotować! Solenie zimnej wody może spowodować wysoką koncentrację soli kuchennej na dnie garnków, co prowadzi do powstawania jasnych plam, tzw. korozji wżerowej. Jest to osad, którego powstawanie zależy od składu chemicznego użytej wody. **Czyszczenie:** Myć zwykłymi środkami czyszczącymi, nie używać agresywnych środków chemicznych oraz ostrych przedmiotów. Jeśli wewnątrz garnków pojawi się jasny osad lub tęczowe przebarwienia, należy użyć Środka czyszczącego do naczyń ze stali nierdzewnej ProfiMATE 500 ml, Aloe Vera (kod 903130). Można myć w zmywarce. **Ostrzeżenie:** Podczas mycia w zmywarce należy zadbać o to, aby naczynia nierdzewne nie stykały się z innymi metalowymi akcesoriami kuchennymi, w przeciwnym razie na naczyniach mogą się pojawiać plamy, tzw. korozja kontaktowa, która może zostać przeniesiona na naczynie także poprzez wodę z innego produktu. Po skończonym cyklu mycia należy jak najszybciej otworzyć drzwi zmywarki i wyjąć naczynia. Korozja wżerowa oraz kontaktowa nie ograniczają funkcjonalności garnków, nie są szkodliwe dla zdrowia, nie są wadą produktu i nie mogą być przedmiotem reklamacji. Gwarancja 5-letnia.

sk NÁVOD NA POUŽITIE: Pred prvým použitím riad umyte a vysušite. Volte zodpovedajúcu veľkosť platničky, prázdny riad nezahrievajte, pri prehrievaní prázdnych alebo nedostatočne naplnených nádob sa môže na povrchu kovových častí objaviť fialové až hnedé zafarbenie. Toto zafarbenie neobmedzuje funkčnosť alebo zdravotnú nezávadnosť riadu, nie je chybou výrobku a nemôže byť predmetom reklamácie. Pri varení v riade nastavte sporák na maximum len na začiatku varenia, potom pokračujte na nízky alebo stredný výkon. Sporák vypínajte s predstihom ešte pred ukončením varenia, využívajte termoakumulačných vlastností sendvičového dna. **Upozornenie:** Solte až do vriacej vody! Solenie do studenej vody môže vyvolať vysokú koncentráciu kuchynskej soli na dne riadu, čo vedie k vzniku svetlých škvrín, tzv. jamkovej korózie. Ide o sedimenty, ktorých tvorenie je závislé na chemickom zložení používanej vody. **Čistenie:** Čistite bežnými čistiacimi prostriedkami, nepoužívajte agresívne chemické látky a zvláste predmety. Ak sa objavia vo vnútri riadu svetlé usadeniny či dúhové zafarbenie, použite Čistič na nerezový riad ProfiMATE 500 ml, Aloe vera (kód 903130). Vhodný do umývačky. **Upozornenie:** Pri umývaní v umývačke dbajte, aby sa nerezový riad nedotýkal iných kovových kuchynských potrieb, inak sa na riade môžu objaviť známky tzv. kontaktnej korózie, ktorá môže byť na riad prenesená aj vodou z iného výrobku. Po ukončení umývacieho cyklu otvorte dverka umývačky čo najskôr a riad z umývačky vyberte. Jamková ani kontaktná korózia nijako neobmedzujú funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť riadu, nie sú chybou výrobku a nemôžu byť predmetom reklamácie. 5 rokov záruka.

hu HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ: Első használat előtt az edényeket mossa el és szárítsa meg. Válassza a megfelelő méretű főzőlapot, az üres edényt ne melegítse, üres vagy nem eléggé feltöltött edény hosszantartó melegítés esetén a fém részek felületén lilás vagy egészen barnás elszíneződés jelenhet meg. Ez az elszíneződés nem befolyásolja az edény használatát, illetve egészségre való ártalmatlanságát, nem jelenti a termék meghibásodását, így nem képezheti reklamáció tárgyát. A tűzhelyet csak a főzés elején állítsa maximumra, majd folytassa a főzést alacsony vagy közepes hőfokon. A tűzhelyet kapcsolja le hamarabb, használja ki a szendvicsalj hőmegtartó tulajdonságait. **Figyelmeztetés:** Csak a forrásban levő vizet szózza! A hideg vízbe történő sózás a konyhasó magas koncentrációját idézheti elő az edény alján, melynek következtében világos foltok jelennek meg a felületén, ún. lyuk-korrózió. Olyan üledékről van szó, melynek képződése a víz kémiai összetételétől függ. **Tisztítás:** Az edény tisztításához használjon általános tisztítószerkeket, soha ne használjon agresszív kémiai anyagokat és éles tárgyakat. Amennyiben az edény belsejében fehér lerakódás vagy szivárványos elszíneződés képződik, használja a ProfiMATE Tisztítószeret szendvicsalé acél edényekre 500 ml, Aloe vera (kód 903130). Mosogatógéphe alkalmas. **Figyelmeztetés:** Amennyiben mosogatógépet használ, ügyeljen arra, hogy az edény ne érintkezzen más fém konyhai eszközökkel, különben az edényen az ún. kontaktkorrózió jelei jelenhetnek meg, ami vízzel is átvihető az edényre a többi edényről. A program lejárta után nyissa ki a mosogatógép ajtaját, és minél előbb vegye ki az edényt a mosogatógépből. A lyuk- és a kontaktkorrózió nem befolyásolja az edény használatát, illetve egészségre való ártalmatlanságát, nem minősül a termék meghibásodásának, így nem képezheti reklamáció tárgyát. 5 év garancia.

ru ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ: Перед первым использованием посуду вымойте и высушите. Выберите подходящий размер конфорки, не нагревайте пустую посуду, при перегреве пустой или недостаточно заполненной посуды на поверхности металлических частей могут появиться фиолетовые или коричневые пятна. Эти пятна не влияют на функциональность посуды и ее безопасность для здоровья, не являются дефектом изделия и не могут быть причиной для возврата товара. При использовании посуды включайте плиту на максимум только в начале готовки, затем продолжайте на среднем или слабом огне. Плиту выключайте заранее, еще перед окончанием готовки, используйте термо-аккумуляционные свойства слоеного dna. **Внимание:** Соль добавляйте только в кипящую воду! Соль, добавленная в холодную воду, может вызвать высокую концентрацию поваренной соли на дне посуды, что приводит к появлению светлых пятен, так называемой точечной коррозии. Это отложения, возникновение которых зависит от химического состава используемой воды. **Очистка:** Мойте обычными чистящими средствами, не используйте агрессивные химические средства и острые предметы. Если внутри посуды появится небольшая светлая накипь или рудное окрашивание, используйте Очиститель для нержавеющей посуды ProfiMATE 500 мл, алоэ вера (код 903130). Можно мыть в посудомоечной машине. **Внимание:** При мытье в посудомоечной машине следите за тем, чтобы посуда из нержавеющей стали не касалась других металлических кухонных принадлежностей, в противном случае на посуде могут появиться признаки так называемой контактной коррозии, которая может переноситься на посуду с водой с другого продукта. В конце мытья незамедлительно откройте дверцу посудомоечной машины и выньте посуду. Точечная или контактная коррозия никак не влияет на функциональность посуды и ее безопасность для здоровья, не является дефектом изделия и не может быть причиной для возврата товара. Гарантия 5 лет.

uk ІНСТРУКЦІЯ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА: Перед першим використанням посуду вимийте та висушіть. Вибірайте відповідний розмір варильної поверхні, не нагрівайте порожній посуд, на поверхні металевих деталей може з'явитися фіолетовий або коричневий колір, якщо порожній або недостатньо наповнений посуд перегріється. Цей колір не обмежує функціональність або безпечність посуду для здоров'я, не є дефектом товару і не може бути предметом скарги. Готуючи в посуді, встановлюйте плиту на максимум лише на початку приготування, а потім підтримуйте низьку або середню потужність. Вимкніть плиту заздалегідь до завершення приготування, використовуйте термоаккумуляційні властивості сендвіч-дна. **Увага:** Соліть воду після закипання! Соління холодної води може викликати високу концентрацію кухонної солі на дні посуду, що призводить до утворення світлих плям, так званої точкової корозії. Це осади, утворення яких залежить від хімічного складу води, що використовується. **Чищення:** Чистіть звичайними миючими засобами, не використовуйте агресивні хімічні речовини та гострі предмети. Якщо всередині посуду з'являться легкі відкладення або знебарвлення, використовуйте Очищувач посуду з нержавіючої сталі ProfiMATE 500 ml, алоє вера (код 903130). Підходить для посудомийної машини. **Увага:** Миючи в посудомийній машині, переконайтеся, що посуд з нержавіючої сталі не торкається іншого металевого кухонного посуду, інакше посуд може виявити ознаки так званої контактної корозії, яка може бути перенесена на посуд з водою з іншого продукту. В кінці мийочного циклу якомога швидше відкрийте дверцята посудомийної машини та вийміть з неї посуд. Контактна або точкова корозія не обмежує функціональність або безпечність посуду для здоров'я, вони не є дефектом продукту і не можуть бути предметом скарги. 5 років гарантії.



www.tescoma.com/video/780110

designed by **tescoma**® design protected

www.tescoma.com

TESCOMA s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika

Distribuito da: TESCOMA S.p.A., Via Traversa Caduti del Lavoro 3, Cazzago, S. Martino (BS), Italia

Distribuido por: TESCOMA España, S.L., P.I.Riodel, C/Molí Nou, Parc.E4, 03110 Mutxamel, Alicante, España

Distribuido por: TESCOMA Portugal Lda, Rua 25 de Abril 215, Espargo, Sta. Maria da Feira, Portugal

Dystrybucja: TESCOMA Polska Sp. z o.o., Warzywna 14, Katowice, Polska

Dovozca: TESCOMA s.r.o., Nimnická cesta 1495/21, Púchov, Slovenská republika

Дистрибутор: TESCOMA ТОВ, Т.Д.Т.; 2/1 В. Стуса, Одеса, Україна

Vertrieben durch: TESCOMA GmbH, Wingerstr. 18, Butzbach-Griedel, Deutschland

Forgalmazó: TESCOMA Kft., Keveháza utca 1-3., 1115 Budapest, Magyarország

Distributor: TESCOMA (Guangdong) household Co., Ltd., Zhihui P, Tianhe District, Guangzhou, China



GAS



ELECTRO



CERAMIC



INDUCTION



5
YEARS
GUARANTEE