

100% PRODOTTI IN ITALIA



Per una maggiore durata lavare a mano e non usare la lavastoviglie.
Eventuali variazioni di colore e piccole imperfezioni e l'aspetto non totalmente uniforme sono caratteristiche tipiche del prodotto di fusione e ne sono un pregio non un difetto.

Questi strumenti da cottura sono realizzati in fusione d'alluminio e rifiniti a mano pezzo per pezzo, rivestiti con uno speciale antiodorente inerte e certificato, frutto delle più avanzate tecnologie qualitative ad oggi sul mercato.

NOTA BENE - ATTENZIONE

Questi strumenti da cottura sono realizzati in fusione d'alluminio e rifiniti a mano pezzo per pezzo, rivestiti con uno speciale antiodorente inerte e certificato, frutto delle più avanzate tecnologie qualitative ad oggi sul mercato.



CARATTERISTICHE E ISTRUZIONI PER L'USO

Gli strumenti di cottura RISOLI' sono realizzati in ALLUMINIO FUSO ad alto spessore (5/8mm.), con antiaderente. L'uso dei migliori materiali garantiti a norma d'uso ALIMENTARE e la lavorazione accurata con rifiniture a mano pezzo per pezzo garantiscono L'ALTA QUALITA' dei prodotti RISOLI' per una lunga durata (norma uni-en iso 9001:2008).

Sono prodotti ideali per una cucina SANA e DIETETICA (pochi grassi) FACILI da pulire grazie al rivestimento antiaderente.

ISTRUZIONI D'USO E MANUTENZIONE

- Al momento del primo utilizzo, sciacquate con acqua calda e detersivo liquido, asciugando con cura; successivamente ungere il fondo con un po' di olio o burro.

- Per ottenere il miglior risultato di cottura cucinare soltanto a FIAMMA MEDIA O BASSA. Il surriscaldamento del prodotto a temperature superiori a 200-240°C (dipende dalla linea) può danneggiare il rivestimento antiaderente. NON scaldare mai il prodotto vuoto.
- Il prodotto va utilizzato soltanto per cucinare NON per conservare i cibi poiché cibi aggressivi a lungo termine possono danneggiare l'antiaderente.**
- Per cucinare utilizzare SOLO utensili di LEGNO o SINTETICI.
- Dopo l'uso lasciare raffreddare e ripulire il prodotto con acqua calda e asciugare con cura.**
- Sconsigliamo l'uso della lavastoviglie, alcuni detersivi aggressivi possono danneggiare il prodotto.**

- Le leggere variazioni di colore del rivestimento interno o esterno non alterano la funzionalità del prodotto.
- Manici e pomoli bakelite resistono al calore a temperature MAX 180–240°C.
- Pentole e padelle senza parti in plastica sono adatte anche al forno.
E' necessario l'utilizzo di una protezione (presine) per garantire una manipolazione sicura dell'articolo.
- I prodotti RISOLI' possono essere utilizzati sul gas, piastra elettrica, piastra in vetroceramica e forno; RISOLI' dispone di una linea speciale adatta ANCHE PER L'INDUZIONE.

* LA GARANZIA SUL PRODOTTO (2, 3, 6 ANNI) E' VALIDA DALLA DATA DI ACQUISTO (PRESENTANDO LO SCONTRINO FISCALE) E SOLTANTO SE RISPETTATE LE SOPRACITATE ISTRUZIONI D'USO. NON CI RITERREMO RESPONSABILI PER DANNI DERIVANTI DA UN USO SCORRETTO DEL PRODOTTO.

TECHNICAL CHARACTERISTICS AND USE INSTRUCTIONS

The Risoli range is manufactured from die cast aluminium (thickness 5-8mm) with a long lasting non-stick coating. The use of the highest quality and appropriate materials in the production process combined with each article being hand finished guarantees the high quality of Risoli products for a long period (uni-en ISO 9001:2008 quality certification). Due to the exceptional coating, Risoli products are the perfect solution for cooking healthy and dietetic food (without fat) and very easy to clean.

CARE AND USE INSTRUCTIONS

- Before using the pan for the first time wash in hot soapy water, dry thoroughly and grease lightly with oil/butter.
- Low/medium heat is sufficient for obtaining the best cooking results. Never overheat the pan (maximum temperature of 200-240 C is indicated on the packaging for each specific range). Cast aluminium is a very good conductor of heat and continual overheating could damage the coating. Do not heat the pan when it's empty.

- The pan must be used for cooking only. Do not use the pan for conserving (stocking) the food for longer periods as some aggressive food can damage the coating.**
- Use only wooden and nylon utensils and do not cut the food in the pan.
- After use leave the pan to cool for a while, clean it in hot soapy water and dry it thoroughly.**
- Some aggressive detergents can damage the product.**
- Slight colour change of the coating inside the pan does not have any negative effect on the quality of product or it's effectiveness during use.
- Bakelite handles of pans and knobs on the lids are ovenproof from 180-240C (follow indication on the packaging of product).
- Sauce-pans and fry-pans not consisting any plastic part are suitable for use in the oven as well. For secure reasons, some protection needed during manipulation of the product (kitchen gloves, cotton holders).
- RISOLI products are suitable for all types of cookers (gas, electric, ceramic/halogen hobs, oven).

We also produce a specific range called "INDUCTION" suitable for use with induction cookers too.

* RISOLI OFFER A 2, 3, OR 6 YEAR WARRANTY (DEPENDING ON RANGE) ON ALL PRODUCTS SUBJECT TO RECEIVING A VALID RECEIPT CONFIRMING DATE OF PURCHASE. RISOLI WILL NOT BE RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE CAUSED BY MISUSE OF THE PRODUCT.

CARATERISTIQEST TECHNIQUES ET CONSEILS D'UTILISATION

La gamme Risoli est faite en fonte d'aluminium (épaisseur 5-8mm) avec un revêtement anti adhérent durable.

L'utilisation de matériaux appropriés et de haute qualité dans le processus de fabrication, associée à la finition manuelle de chaque article, garantit une grande qualité des produits Risoli pour longtemps (norme ISO 9001:2008). Grâce à un revêtement exceptionnel, les produits Risoli sont la solution idéale pour une cuisine saine et diététique (sans graisse) et sont faciles à entretenir.

PRECAUTIONS ET MODE D'EMPLOI

- Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude et savonneuse, sécher minutieusement et passer un peu d'huile ou de beurre.**
- Une température basse ou moyenne est suffisante pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
- Ne pas surchauffer la casserole (une température maximale de 200-240°C est spécifiée sur l'emballage pour chaque gamme). La fonte d'aluminium est un très bon conducteur de chaleur et une surchauffe prolongée peut endommager le revêtement.
- Ne pas chauffer la casserole quand elle est vide.
- La casserole ne doit être utilisée que pour la cuisson. Ne pas l'utiliser pour stocker ou conserver les aliments pendant une longue période car certains d'entre eux peuvent endommager le revêtement.**

- Utiliser uniquement des ustensiles en bois ou en nylon et ne pas couper directement dans la casserole.
- Après usage, laisser refroidir la casserole, laver à l'eau chaude et savonneuse et sécher minutieusement.**
- Certains détergents agressifs peuvent endommages le produit.**
- Les légers changements de couleur du revêtement dans la casserole sont sans conséquence sur la qualité du produit ou sur son efficacité pendant l'utilisation.
- Les poignées bakélites de la casserole et les boutons des couvercles sont résistants au four à 180-240°C (suivre les indications sur l'emballage).
- Les sauteuses et les poêles sans aucune partie en plastique peuvent également aller dans le four.
- Pour des raisons de sécurité, certaines protections sont nécessaires durant la manipulation du produit sortant du four (maniques en coton, gants de cuisines).
- Les produits RISOLI conviennent à tous les types de cuisinières (gaz, électricité, vitrocéramique, four).
- Nous fabriquons également une gamme spécifique appelée « INDUCTION » adaptée aux cuisinières induction

* RISOLI OFFRE UNE GARANTIE DE 2,3 OU 6 ANS (SELON LA GAMME) SUR TOUTS LES PRODUITS SOUS RÉSERVE D'UN JUSTIFICATIF DE LA DATE D'ACHAT. RISOLI NE SERA RESPONSABLE D'AUCUN DÉGÂT PROVOQUÉ PAR UNE MAUVAISE UTILISATION DU PRODUIT.

CARACTERISTICAS E INSTRUCCIONES DE USO

La gama de Risoli está fabricada con aluminio fundido (grosso 5-8mm) con un duradero antiaderente. El uso en el proceso de producción de materiales apropiados de alta calidad combinado con el acabado manual de cada artículo garantiza la alta calidad de los productos Risoli por un largo periodo (certificado de calidad uni-en ISO 9001:2008) Debido al excepcional revestimiento, los productos Risoli son la perfecta solución para una cocina saludable y dietética (libre de grasas) y muy fácil de limpiar.

Debido al excepcional revestimiento, los productos Risoli son la perfecta solución para una cocina saludable y dietética (libre de grasas) y muy fácil de limpiar.

CONSERVACION E INSTRUCCIONES DE USO
Antes de usar la sartén por primera vez lavarla en agua caliente jabonosa, secarla cuidadosamente y untar ligeramente con aceite / mantequilla.
Temperatura baja / media es suficiente para obtener los mejores resultados. Nunca sobrecalentar la sartén (temperatura máxima de 200-240° C tal y como se indica en el empaque de cada producto). El aluminio fundido es muy buen conductor del calor y un continuo sobrecalentamiento podría dañar el revestimiento. No calentar la sartén cuando este vacía.
La sartén debe ser usada solamente para cocinar. No usar la sartén como recipiente para conservar el alimento durante largos periodos ya que se puede dañar el revestimiento.
Utilice solamente utensilios de madera y nylon y no cortar los alimentos en el interior de la sartén.
Después de su uso dejar enfriar la sartén unos momentos, lavar en agua caliente jabonosa y secar cuidadosamente.
Algunos detergentes pueden dañar el producto.
Un ligero cambio de color del revestimiento interior de la sartén no tiene ningún efecto negativo en la calidad del producto o en su eficacia durante su uso. Los mangos de baquelita de las sartenes y los pomos en las tapas son resistentes a la temperatura de 180 – 240 C (seguir las indicaciones en el empaque del producto)
Olla y cacerola sin partes de plástico apta para horno (cacerolas, ollas, rustideras, etc...)
Es necesario la utilización siempre de una protección (guante) para garantizar un seguro de agarre.
Los productos RISOLI son adecuados para todo tipo de cocinas (gas, electricidad, vitro cerámica / halógeno, horno) También fabricamos una gama específica llamada "INDUCTION" adecuada para usar también en cocinas de inducción.
Risoli ofrece 2, 3 o 6 años de garantía (dependiendo de la gama) en todos los productos sujetos a la recepción del recibo confirmado la fecha de compra. Risoli no se hace responsable de ningún daño causado por el mal uso del producto.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN UND GEBRAUCHSHINWEISE
Die „Risoli“ Reihe ist aus in Gussform gegossenem Aluminium (Dicke 5-8 mm), sowie mit einer langlebigen Antihaft-Beschichtung von ausgestattet.
Unter Verwendung hochwertig verarbeiteten Materialien im Produktionsprozess, garantieren Ihnen die handgefertigten „Risoli“ Produkte eine hochwertige Qualität und Langlebigkeit (UNI-EN ISO 90001:2008 Qualitätzertifikat).
Aufgrund der außergewöhnlichen Beschichtung sind die „Risoli“ Produkte die perfekte Lösung um gesund und mit Diätkost (ohne Fett) zu kochen und sehr einfach zu reinigen.
PFLEGE UND GEBRAUCHSANWEISUNG
- Vor dem ersten Gebrauch der Pfanne in heißem Seifenwasser waschen, gründlich trocken und leicht mit Öl/ Butter einreiben.

- Eine niedrige / mittlere Hitze genügt, um das beste Resultat zu erreichen. Dies hat keine negative Wirkung auf die Qualität des Produkts oder auf die Leistungsfähigkeit während der Benutzung.
 - Bakelit Griffe von Pfannen und Knöpfe auf dem Topfdeckel sind ofenfest bis zu 180-240 °C (Befolgen Sie die Hinweise auf der Einzelverpackung des Produktes.)
 - Töpfe und Pfannen und andere Artikel ohne Plastikeile sind auch geeignet für die Benutzung im Ofen.
 - Aus Sicherheitsgründen ist es notwendig, immer einen Schutz (Topfappen) zu benutzen.
- „RISOLI“- Produkte sind geeignet für alle Arten von Küchenherde (Gas-, Elektro-, Keramik/Halogen/Bakofen). Wir produzieren auch eine spezielle Reihe mit dem Namen „INDUCTION“, auch geeignet zum Gebrauch für Induktions-Herde.
- * „RISOLI“ GEWÄHRT AUF ALLE PRODUKTE EINE GARANTIE VON 2, 3 ODER 6 JAHREN (ABHÄNGIG VOM SORTIMENT), BEI VORLEGUNG DER QUITTUNG MIT NACHWEISBAREM KAUFDATUM. „RISOLI“ VERANTWORTET KEINE SCHÄDEN, DIE DURCH ZWECKENTFREMUNG AM PRODUKT ENTSTANDEN SIND.

Geringfügig wechselt die Farbe auf der Beschichtung innerhalb der Pfanne. Dies hat keine negative Wirkung auf die Qualität des Produkts oder auf die Leistungsfähigkeit während der Benutzung. Bakelit Griffe von Pfannen und Knöpfe auf dem Topfdeckel sind ofenfest bis zu 180-240 °C (Befolgen Sie die Hinweise auf der Einzelverpackung des Produktes.) Töpfe und Pfannen und andere Artikel ohne Plastikeile sind auch geeignet für die Benutzung im Ofen. Aus Sicherheitsgründen ist es notwendig, immer einen Schutz (Topfappen) zu benutzen.

„RISOLI“- Produkte sind geeignet für alle Arten von Küchenherde (Gas-, Elektro-, Keramik/Halogen/Bakofen). Wir produzieren auch eine spezielle Reihe mit dem Namen „INDUCTION“, auch geeignet zum Gebrauch für Induktions-Herde.

* „RISOLI“ GEWÄHRT AUF ALLE PRODUKTE EINE GARANTIE VON 2, 3 ODER 6 JAHREN (ABHÄNGIG VOM SORTIMENT), BEI VORLEGUNG DER QUITTUNG MIT NACHWEISBAREM KAUFDATUM. „RISOLI“ VERANTWORTET KEINE SCHÄDEN, DIE DURCH ZWECKENTFREMUNG AM PRODUKT ENTSTANDEN SIND.

CARACTERÍSTICAS E INSTRUÇÕES DE USO

A gama Risoli é fabricada a partir de Alumínio Fundido (Espessura 5-8mm) com um duraduro revestimento anti-aderente. O uso da mais alta qualidade e materiais apropriados na produção, associado ao facto de cada artigo ser acabado à mão, garantem a grande qualidade dos produtos Risoli por muito tempo (uni-en ISO 9001:2008 certificado qualidade). Devido ao seu excepcional revestimento anti-aderente, os produtos Risoli são a solução perfeita para cozinhadoss saudáveis e dietéticos (sem gorduras) e muito fáceis de limpar.

CUIDADOS E INSTRUÇÕES DE USO

- Antes de usar o recipiente pela primeira vez, lave-o em água quente com detergentes, seque-o por completo e untie ligeiramente com óleo/manteiga.**
- Baixa/média temperatura é o suficiente para obter os melhores resultados nos cozinhados.
- Nunca aqueça demais o recipiente (temperaturas máximas de 200-240C é o indicado na embalagem para cada gama específica). O alumínio fundido é um bom condutor de calor e um sobreaquecimento contínuo pode danificar o revestimento anti-aderente, que se pode manifestar através do aparecimento de pequenas bolhas.
- Nunca aquecer o recipiente vazio e não deixar que o líquido dos cozinhados se evapore todo.
- Os produtos Risoli devem ser utilizados apenas para cozinhar. Não os utilize para conservar os alimentos por longos períodos de tempo, pois alguns tipos de alimentos podem danificar o revestimento anti-aderente.**
- Use apenas utensílios de madeira ou sintéticos e não corte os alimentos no recipiente.
- Depois de usar, deixe o recipiente arrefecer durante algum tempo, lave-o em água quente com detergentes e deixe secar completamente.**
- Uma ligeira mudança de cor no revestimento anti-aderente não tem qualquer efeito negativo na qualidade do produto, na sua eficácia e duração.
- Asas e pegas em baquelite são resistentes a temperaturas no forno até 180 – 240°C (Siga a indicação da embalagem do produto).
- Panelas e frigideiras sem qualquer peça de plástico são também compatíveis com o uso no forno. Por razões de segurança é necessária protecção durante a manipulação de produtos quentes (pegas ou luvas de cozinha).
- Os produtos Risoli são eficazes com todos os tipos de fogões (gás, eléctricos, vitrocerâmica, fornos). Também produzimos uma gama chamada "INDUCTION" eficaz em placas de indução.

* RISOLI OFFEREE 2,3 OU 6 ANOS DE GARANTIA (DEPENDENDO DA GAMA) EM TODOS OS PRODUTOS, GARANTIA SUJEITA A UM RECIBO VALIDO QUE CONFIRME A DATA DA COMPRA. A RISOLI NÃO É RESPONSÁVEL POR QUALQUER DANO CAUSADO PELO MAU USO DO PRODUTO.

O revestimento Teflon utilizado em toda a linha Risoli é completamente seguro para a saúde Humana. Esta garantia foi confirmada pela U.S. Food & Drug Administration (FDA), através de exaustivos testes realizados nos laboratórios internacionais Du Pont e por milhões de consumidores em todo mundo nos últimos 45 anos.

LIETOŠANAS UN KOĻŠANAS PAMĀCĪBA

RISOLI izstrādājumu līnijas pannas ir izgatavotas no lieta alumīnija (5–8 mm biezā), un tām ir pretpiedeguma pārklājums.

Šo īpašību dēļ RISOLI pannas lieliski noder veselīgās un diētiskās pārtikas pagatavošanai (bez taukvielām), un tās ir glūži viegli izmazgāt.

LIetošanas un koļšanas pamācība

LIetojāt pannu pirmo reizi, vispirms izmazgāiet to ar karstu ūdeni un trauku mazgājamo līdzekli, tad nosusiniet un izlediet ar eļļu plānā kārtiņā.

Nepārkarsējiet pannu: maksimālā pieļaujamā temperatūra ir 200 – 240 °C! Lietats alumīnijas īpaši labi vada siltumu, tādēļ pārkarsējot varat sabojāt pannas virsmu. Nedrīkst karsēt tukšu pannu.

- Pannu lietojiet tikai pārtikas pagatavošanai. Pannā nedrīkst ilgstoši uzglabāt pārtiku, jo daži pārtikas produkti var sabojāt pannas virsmu.
- Lietoiet tikai virtuves piederumus no koka vai ar neilona pārklājumu. Pannā ngrīziet pārtiku ar nazi.
- Pēc ceļšanas ļaujiet pannai atdzist, pēc tam to iztīriet un izmazgāiet ar karstu ūdeni un mazgāšanas līdzekli.
- Daži mazgāšanas līdzekli nav piemēroti pannas mazgāšanai un var sabojāt tās virsmu.
- Pannas virsmas krāsa var mainīties, taču tas neietekmē pannas kvalitāti.
- RISOLI BAKELITE pannu rokturi iztur 180 – 240 °C temperatūru (konkrētā lasiet katras pannas lietošanas pamācībā).
- Pannas, kas paredzētas ceļšanai, varat izmantot arī cepeškrāsnī, jo to sastāvā nav plastmasas. Pannu no cepeškrāsnis izņemiet ar virtuves cimdiem.
- RISOLI pannas ir piemērotas lietošanai uz elektriskās, gāzes, keramikas plīts vai cepeškrāsnī.
- RISOLI pieškir 2, 3 vai 6 gadu garantiju atkarībā no pannu sērijas. RISOLI neatbild par sekām, kas radušās pierceļa patvaļīgās rīcības rezultātā.

Pannas virsma ir noturīgā pret skrāpējumiem un novērs piedegumu. Pannas pamatne ir izgatavota no 6 mm bieža lietā alumīnija. Karstums pannaš sadalās vienmērīgi, ēdiens pie tās nepielīp.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Τεχνικές Πληροφορίες

Η σειρά προϊόντων RISOLI κατασκευάζεται από χυτό αλουμίνιο (πάχος 5-8 χιλιοστά) με μια επαγγελματική μαζική διαχείριση που δεν χυλάει.

Η χρήση του πλέον κατάλληλου υλικού υψηλής ποιότητας στην διαδικασία παραγωγής σε συνδυασμό με το χειριστήριο φάσμαμα έκαστου προϊόντος εγγυάται την υψηλή ποιότητα των προϊόντων RISOLI για μεγάλη διάρκεια χρόνου (uni-en ISO 9001:2000 πιστοποίηση ποιότητας).

Λόγω της εξαιρετικής επακάλυψης τα προϊόντα RISOLI είναι η τέλεια λύση για υγιεινό μαγειρέμα και διατηρητικό φαγητό (χωρίς λίπος) και είναι εύκολα στο καθαίσιμα.

ΦΡΟΝΤΙΛΑ ΚΑΙ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Πριν χρησιμοποιήσετε το ητήνι για πρώτη φορά πλύντε το σε κρύο σαπούνι, στεγνώστε το πλήρως και περάστε το ελαφρώς με βούτυρο ή λάδι.

Μια χαμηλή ή μέση θερμοότητα επαρκής για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος.

Ποτέ μην υπερθερμαίνετε το ητήνι (μια μεγάλη θερμοκρασία 200-240 βαθμών κελσίου αναφέρεται στην συσκευασία για κάθε συγκεκριμένη γκάμα προϊόντων) το χυτό αλουμίνιο είναι ένας πολύ καλός αγώγιος θερμοστάτης και συνεχής υπερθέρμανση θα μπορούσε να καταστρέψει την επακάλυψη.

Οι καταναυότες θα τα ητήνια δεν περιέχουν πλαστικά εξαρτήματα, χρησιμοποιούνται επίσης σε όλες τις θεματικές ενότητες για παρασκευή φαγητόν. Για αγουράκι και προστασία χειρισμούστε πέννες πιεστές ή γάντια κουζίνας κατά την χρήση.

Μην θερμαίνετα το ητήνι όταν είναι άδειο.

Το ητήνι πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για μαγειρέμα. Μην χρησιμοποιείται το ητήνι για να διατηρείται φαγητό μέσα σ' αυτό για μεγάλη χρονικά διαστήματα καθώςον η σίσταση φαγητόν μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην επακάλυψη.

Χρησιμοποιείε μόνο ξύλινα ή πλαστικά σκεύη και μη γεμαίστε το φαγητό μέσα στο ητήνι. Μετά από κάθε χρήση αφήστε το ητήνι για λίγο να κρυώσει , πλύντε το σε κρύο σαπούνιόνοηρο και στεγνώστεε πλήρως .

Δεν σινατοίστε το πλίσιο σε πλυντήριο πιάτων, καθώς μεγάλά απορρυπαντικά είναι πολύ δραστικά και μπορεί να διαβρώσουν το ητήνι. Ελαφρώς αλλαγή του χρώματος της επακάλυψης μέσα στο ητήνι δεν έρε σπουδαίστε αφηρητική επίπτωση στην ποιότητα του προϊόντος και στην αποτελεσματικότητα του κατά την διάρκεια της χρήσης .

Τα χειρούλια των ητήνιών είναι από βαζελίτα και τα πέλματα των καταναυόν είναι πυρίμαχα . 180-240 βαθμούς κελσίου (Διαβείτε τις ενδείξεις στην συσκευασία του προϊόντος).

Το προϊόντα RISOLI είναι κατάλληλα για όλους τους τύπους κουζίνον (γκάζοι, ηλεκτρικές, κεραμικές, αλογόνου, φούνον). Επίσης παραίνοημε μια ειδική σειρά σπουδαίστε αφηρητική επίπτωση στην ποιότητα του προϊόντος και στην αποτελεσματικότητα του κατά την διάρκεια της χρήσης .

Η εταιρία RISOLI προσφέρει εγγύηση 2,3 ή 6 ετών (ανάλογα με τη γκάμα του προϊόντος) σε όλα τα προϊόντα σε την περίπτωση ότι θα λάβετε έγκυρη απόδειξη αγουράς που να πιστοποιεί την ημερομηνία αγουράς. Η RISOLI δεν φέρει ευθύνη για σπουδαίστε ζημιά προζαίρητε από κακή χρήση του προϊόντος.

TEHNICKE KARAKTERISTIKE I NACIN UPOTREBE

RISOLI posuđe proizvedeno je od lijevanog aluminija debljine 5-8mm, sa Teflon/ zaslitoim koja sprječava lijepljenje hrane za posudu tokom kuhinjska Upotreba isključivo materijala (sirovina) visoke kvalitete u kombinaciji sa rucomn završnom obradom svakog pojedinačnog proizvoda, garancija su vrhunske kvalitete RISOLI proizvoda i njihove dugotrajnosti u upotrebi (uni-en ISO 9001: 2008 certifikat).

Zahvaljujući posebno kvalitetnoj Teflonskoj zastiti (presvlak) RISOLI proizvodi su idealno rješenje za kuhanje zdrave i dijetelne hrane (bez masnoća) i veoma ih je lako održavati (istiti).

ODRZAVANJE I NACIN UPOTREBE
Prije prve upotebe posudu treba oprati u toploj sapunastoj vodi, dobro osušiti i lagano premazati uljem/maslacem.
Niska/srednja temperatura (plamen) je dovoljna za postizanje maksimalnih rezultata kod kuhanja.

Nikad ne pregrijati posudu (maksimalna temp. 200-240°C navedena je na samom pakovanju pojednog proizvoda). Lijevani aluminij je veoma dobar provodnik topline i kontinuirano pregrijavanje može uzrokovati oštećenje teflonske zastite.

Nikada ne zagrijavati praznu posudu.

Posuda je namjenjena isključivo za kuhanje hrane. Ne ostavljati hranu u psudi duze vremena nakon

kuhanja jer pojedina agresivna hrana može oštetiti teflonsku zastitu.
Kod kuhanja u posudama s Teflonskom zastitom preporuča se upotreba silnog pribora od drveta ili neilona (kuhace i sl.).
Nakon upotrebe ohladiti posudu, oprati je u toploj sapunastoj vodi i potpuno osušiti.
Eventualna blaga promjena nijanse boje na unutrašnjoj strani posude nema negativnog utjecaja na kvalitetu i funkcionalnost proizvoda.
Plastione rucke od bakelita na posudama mogu se upotrebljavati u remi na temperaturi od 180-240°C (slijedi uputstva na pakovanju doticnog proizvoda).
Svo posuđe koje u svom sastavu nema plastinice dijelova, pogodno je za upotrebu u pećnici. Iz sigurnosnih razloga, kod manipuliranja sa zagrijanim proizvodima, neophodna je upotreba zastitnih kuhinjskih rukavica ili pamučnih navlaka.

RISOLI proizvodi prikladni su za upotrebu na svim vrstama kuhala (plinski, elektricni, staklo/keramici, rme).

U našem asortimanu raspolazemo linijom posuđa "INDUCTION" prikladnom i za upotrebu na novim indukcijskim kuhalama.

RISOLI proizvodi imaju 2, 3 ili 6 godina garanciju (ovisno o liniji proizvoda) a koja je vazeca isključivo uz predocenje racuna o kupnji sa datumom.
RISOLI nije odgovoran za bilo koje oštećenje proizvoda izazvano nepravilnim rukovanjem.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ИНСТРУКЦИЯ ПОИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Ассортимент Risoli производится из литого алюминия (толщиной 5-8м) с антипригарным покрытием.
Использование материалов высочайшего качества в процессе производства и ручная заключительная обработка каждого изделия гарантируют высокое качество продукции Risoli в течение длительного периода (Международная Организация по Стандартизации - сертификат качества ISO 9001:2000).
Благодаря исключительному покрытию, продукция Risoli – прекрасное решение для приготовления здоровой и диетической пищи (без жира), и которую очень легко мыть.
ИНСТРУКЦИЯ ПО УХОДУ И ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
Перед первым использованием сковороды ее необходимо вымыть в горячей мыльнойводе, высушить полностью и слегка смазать маслом.
Низкая/средняя температура достаточна для получения лучших результатов в приготовлении.
Никогда не перегревайте сковороду (максимальная температура 200-240 градусов Цельсия обозначена на упаковке каждого изделия).
Литой алюминий – очень хороший проводник тепла, и непрерывное перегревание может повредить покрытие.
Не нагревайте сковороду, когда она пуста.
Некоторые моющие средства могут повредить изделие
Сковорода должна использоваться только для приготовления пищи. **Не используйте** сковороду для хранения пищи в течение долгого времени, т.к. некоторая пища может повредить покрытие.
Используйте только деревянные и нейлоновые лопатки и не режьте пищу в сковороде.
После использования сковороде нужно дать остыть некоторое время, вымыть ее в горячей мыльной воде и высушить полностью.

Легкое изменение цвета покрытия внутри сковороды не имеет никакого негативного влияния на качество изделия или его эффективность в процессе использования.

Бакелитовые ручки сковородок и заклепки на крышках являются жаропрочными от 180-240 градусов Цельсия (согласно обозначению на упаковке изделия).

Кастрюли и сковородки не содержат деталей из пластика, поэтому подходят для использования в духовке. При соприкосновении с данными изделиями в целях безопасности и защиты от ожога необходимо пользоваться специальными средствами (прихватками или варежками).

Продукция **RISOLI** подходит для **всех типов плит** (газовых, электрических, керамических/галогеновых, печей). Мы также производим специальный ассортимент серии «Индукция», подходящий для использования на индукционных плитах. Risoli предоставляет 2-, 3-, 6-летнюю гарантию (в зависимости от серии) на всю продукцию согласно квантиции, подтверждающей дату покупки. Risoli не несет ответственности за любое повреждение, вызванное неправильным использованием изделия.

OPIS TECHNICZNY I INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Patelnie firmy Risoli są odlewane z aluminium (grubość 5–8 mm) i mają trwałą powłokę zapobiegającą przywieraniu. Zastosowanie w procesie produkcji odpowiednich materiałów najwyższej jakości w połączeniu z ręcznym wykończeniem każdego artykułu gwarantuje długotwałą, wysoką jakość wyrobów firmy Risoli (certyfikacja jakości na zgodność z normą ISO 9001:2000).

Ze względu na wyjątkową powłokę wyroby firmy Risoli doskonale nadają się do przygotowywania zdrowych i dietetycznych potraw (bez tłuszczu) i są bardzo łatwe do czyszczenia.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI
Przed pierwszym użyciem patelni należy umyć ją gorącą wodą ze środkiem do mycia naczyń, dokładnie wysuszyć i lekko natłuścić olejem/masłem.

Najlepsze rezultaty w przygotowywaniu potraw osiąga się ustawiając temperaturę grzania na mały/średni poziom .

Nie wolno nadmiernie nagrzewać patelni (na opakowaniu konkretnych patelni zaznaczono maksymalną temperaturę od 200–240° C). Odlewane aluminium jest bardzo dobrym przewodnikiem ciepła i ciałge przegrzewanie doprowadziłoby do uszkodzenia powłoki.

Nie wolno rozgrzewać patelni, gdy jest pusta.
Patelnie należy stosować wyłącznie do smażenia. **Nie wolno jej używać do przechowywania żywności** przed dłuższycm czasie, ponieważ niektóre, agresywne składniki żywności mogą uszkodzić powłokę. **Należy używać wyłącznie przybórów kuchennych z drewna lub nylonu i nie wolno kroić** jedzenia, gdy znajduje się na patelni. **Po użyciu należy pozostawić patelnię na chwiele do wystygnięcia, następnie umyć ją gorącą wodą ze środkiem do mycia naczyń i dobrze wysuszyć.**
Lekka zmiana koloru wewnątrz patelni nie ma żadnego negatywnego wpływu na jakość wyrobu ani skuteczność jego stosowania. Bakelitowe uchwyty patelni i gałki na pokrwykach wytrzymują temperaturę w piekarniku od 180–240°C (należy przestrzegać instrukcji na opakowaniu wyrobu).

Rondli i patelnie, które nie posiadają plastikowych elementów można używać również w piekarnikach.

Dla bezpieczeństwa, chwytnąj rozgrzaną naczyńia, należy chronić dłonie używając ochraniaczy takich jak bawełniane tapyk czy rękawice kuchenne. Wyroby firmi RISOLI nadają się do **wszystkich rodzajów kuchenek** (gazowych, elektrycznych, z płyty ceramicznej/halogenowa, piekarników). Produkujemy też specjalne patelnie pod nazwą „INDUCTION”, które można również stosować do **kuchenek indukcyjnych**. Firma Risoli udostępnia 2-, 3- lub 6-letnią gwarancji (w zależności od gamy patelni) dla wszystkich wyrobów, pod warunkiem posiadania ważnego paragonu potwierdzającego datę zakupu. Firma Risoli nie ponosi odpowiedzialności za żadne szkody spowodowane nieprawidłowym użytkowaniem wyrobu.

Technická charakteristika anávod na použití

Technické informace:

Sortiment RISOLI je vyráběn litím výběrového hliníku (o síle 5-8 mm) sdlouhotrajícím teflonovým povlakem.

Použití vysoké kvality avhodných materiálů ve výrobním procesu garantuje vysokou adlouhodobou kvalitu výrobků RISOLI. (uni-en ISO 9001:2000 certifikát kvality).

Díky výjmečným povlakům jsou výrobky RISOLI perfektním řešením na vaření zdravých a dietických jídel (bez tuku) javelmi jednodušé se čistí.

jedla.Nekrájajte jedlo na panvici.

Po použití nechajte panvici vychladnúť, očistite ju vhorúcej vode so saponátom aponiade vysušite.
NEOPLACHUJTE HORÚCU PANVICU STUDENU VODOU!!!

Mierna zmena farby na povrchu vnútrajška panvice nemá žiadny negatívny vplyv na kvalitu výrobku, alebo na výkonnosť počas používania.

Bakelitové rúčky na panviaciach aúčhtky na pokrievkach sú odolné voči teplu od 180 – 240 C **(údaje na balení výrobku).**

Hrnce apanvice neobsahujúce nijaké plastové súčasti sú tiež vhodné pre použitie vrúre.

Zbezpečnostných dôvodov je potrebné pri manipulácii shorúcim výrobkom použiť nejaký ochranný prostriedok (kuchynské rukavice, bavlnená utierka).

Výrobky RISOLI sú vhodné na všetky typy šporákov (plynové, elektrické, sklo - keramické ado rúry). Takisto vyrábame špecifický sortiment nazývaný „INDUCTION“ vhodné na používanie indukčných šporákov.

RISOLI ponúka 2, 3, alebo 6 rokov záruku (záleží od druhu výrobku) na všetky výrobky, platná potvrdenie dostanete pri kúpe. RISOLI nezodpovedá za žiadne škody spôsobené zlym zaobchádzaním svýrobkom.

TECHNIKAI JELEGETESSÉGEK ÉS HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

A RISOLI edények 5-8 mm falvastagságú öntött alumíniumból, tartós tapadásálló bevonattal készülnek.

A gyártási folyamat során a legjobb minőségű és a legmegfeleőbb anyagok felhasználása, valamint minden egyes termék kézi megmunkálású befejezése garantálja a RISOLI termékek hosszú távú kiváló minőségét (UNI EN ISO 9001:2000 minőség tanúsítvány).

A kiváló bevonattal köszönhetően a RISOLI termékek tökéletes megoldást kínálnak az egészséges és diétás étetek (zsír nélküli) elkészítéséhez, ráadásul az edényeket nagyon könnyű tisztítani.

Használati utasítás

Az első használat előtt alaposan mossa el az edényt meleg mosogatószeres vízzel, törölje szárazra, majd a belső felületét (az edényt alját) vékonyan kenje be olajjal/vajjal.

A legjobb eredmény elérése érdekében alacsony vagy közepes hőmérsékleten főzzön.

Sose hevítse túl a serpenyőt! (A maximális hőmérséklet 200-240 °C, ami az egyes edénycsaládok csomagolásán feltüntetése került.)

Az öntött alumínium nagyon jó hővezető. A hosszú távú, magas hőmérsékleten való főzés az edény bevonatának sérülését okozhatja. Az 1 éves edényt soha ne hevítse!

A termékek csak fűzéshez használják. Ne tárolja az étel hosszabb ideig az edényben, mivel egyes agresszív élelmiszerek az edény bevonatás károsíthatják. Csak fa vagy műanyag eszközök használjon, soha ne vágjon az edény belsejében! Főzés után hagyja kihűlni az edényt, mossa el mosogatószeres meleg vízzel, majd törölje szárazra.

Az edény belső bevonatának kismértékű színváltozása se a termék minőségét, se hatékonyságát nem befolyásolja negatívan.

A serpenyők bakelit nyelei ill. a fedők fogantyúi 180-240 °C-ig hőállóak. (Az edény csomagolásán feltüntetése került.)

A lábosok illetve a serpenyők nem tartalmaznak műanyag részeket, így alkalmasak a sütőbeni használatra is.

A forró serpenyők, és lábosok megfogásához kérjük használjon védőkesztyűt a égési sérülések elkerülése érdekében!
Dovi!

A RISOLI edények minden típusú tűzhelyre alkalmazhatók (gáz, elektromos és kerámia főzőlapok, ill. sütőben). Az indukciós főzőlapokhoz, pedig az „Induction” nevű speciális edénycsalád készült.

A RISOLI termékek (edénycsaládtól függően) 2, 3 ill. 6 éves garancia vonatkozik, amit a vásárlás dátumát igazoló eredeti számla vagy pénztárbelők ellenében lehet érvényesíteni. A nem rendeltetésszerű használatból eredő kárkért a cég nem vállal felelősséget.

ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

Продуктите на Risoli са произведени от лят алуминий (с дебелина 5-8мм) с дълготрайно незалепащо покритие с марката.

Употребата на най-висококачествени и подходящи материали в производствения процес, комбинирана с ръчно довършване на всеки артикул, гарантира високото качество на продуктите на Risoli за дълго време (сертификат за качество ISO 9001:2000).

Поради изключителното си покритие продуктите на Risoli са идеалното решение за здравословно готвене и диетична храна (без мазнини) и се почистват много лесно.

Инструкции за поддръжка и употреба

Преди първото използване на съда, го измийте с топла сапунена вода, подсушете го добре и го намажете леко с олио или масло.

Лекото до средно нагряване е предпоставка за постигане на добри резултати при готвене.

Никога не прегрявайте съда (максималната температура

200-240°С е посочена върху опаковката на всяка отделна серия). Летятял алуминий е много добър проводник на топлина и продължителното прегряване може да повреди покритието. Никога не нагрявайте съда празен!

Съдът трябва да се използва само за готвене. Не го използвайте за съхранене на храна за дълго време, защото някои по-агресивни храни могат да повредят покритието.

Използвайте само дървени или найлонови прибори и никога не речете храната вътре в съда.

След употреба оставете съда да изстине, измийте го с топла сапунена вода и го подсушете добре.

Евентуалната промяна на цвета на дъното на съда от вътрешната страна не променя качествата на продукта или ефективността му при употреба.

Бакелитовите дръжки на съдовете и капациите издържат на температури до 180-240°С (следвайте упътването върху опаковката). Касеролите и тиганите, които нямат пластмасови елементи (напр.дръжки), са подходящи за употреба и във фурни.

За безопасност е необходимо да се ползват някои предпазни средства при боравене с горещи уреди (памучни ръкохватки, кухненски ръкавици).

Продуктите на Risoli са подходящи за всякакъв тип печки (газови, електрически, керамични, халогенни, фурни). Предлага се също така специфичната серия “Induction”, подходяща и за индуктивни печки.

BRUKSANVISNING OCH GARANTI

Ett komplett sortiment av ytskitts behandlade pressgjutna stek- och kokkärl i aluminium för både hushåll och professionell bruk.

Rengöring
Diska alltid kärlet med diskmedel. Ett dåligt diskad käril innebär halva livslängden då en ny beläggning av stålresrester m.m. kommer att bildas med vidhäftning som följd. Vår darrör väldigt nogna med rengöring av dina käril. I förebbyggande syfte koka du kärlet regelbundet (minst sex ggr/år) med vatten och diskmedel. Tänk på att överhettad mat och fett föllsämra kärlets livslängd.
Kärlet skett alltid vara lika rent och snyggt som ett nytt käril.
Förvara aldrig mat i kärlet eftersom långvarig kontakt med matsyror kan skada ytskittet.
Redskap
Stål redskap kan användas men plast och träredskap rekommenderas för längsta hållbarhet av ytskittet. Efter en tid kan arbetsrepor bli synliga på ytan, vilket är fullt normalt. Detta påverkar dock inte funktion eller livslängd.
Kontrollera alltid både kärlets botten och din håll så att inga smutsrester eller salt- eller pepparkorn finns mellan pannan och hållen. Kontrollera det nya kärlet innan användning så att det inte är behäftat med något synligt fett.
Stek och kok käril som inte består av plast delar är ugnsssäkra. För säkerhets skull, använd grytlapp när produkten är het.

מדע טכני

שימוש בחומרים האיכותיים ביותר בתהליך הייצור ובניסוח הגומיון הרחבי הסופי מבטיחים איכות גבוהה של מוצרי ריוולי לאורך זמן (הסמכת UNI-EN ISO 9001:2000).

הרתת ליצרוני הייחודי, מוצרי ריוולי הם הפתרון המושלם לבישול מזון בריא ודיאטי (לדוגמת שמן) והם נוחים מאוד לניקוי.

הרוחת טיכול ושימוש

לני השימוש הראשון **יש לנחור את המחבת** מים-סוכן ומים, לייבש היטב ואז ללבוש בשכבה דקה של שמן או חמאה.

להבה נמוכה או בינונית מספיקה הרמת תוצאות הבישול הטובות ביותר.

אין להלחית את המחבת (טמפרטורה מקבית 200-240°) מוציאת על האריזה לכל המדיום (מזון).

אלומיניום יצוק והוא מוליך חום מצויין והולדתו מתמשכת בעליה לפניו בצמיחו.

אין לחמם את המחבת הרותה:

יש להשתמש מחבת לבישול בלבד. **אין להשתמש במחבת** לשם שימור (אגירה) של מזון לתקופות ממושכות, משום שחומרי מזון המופיעים עלולים לפגוע בציור.

השתמשו אך ורק בכלי עץ וניילון. **אין להרות את המחבת** בכיכור בותר המחבת!

לאחר השימוש יש להניח למחבת להתקרר לזמן מה ואז לרחוץ אותה במי סוכן ומים ולייבש אותה היטב.

ישונו לקלבער הציור הנמוי של המחבת **אין שמשתמל לרעה** על אימותה ו איעלותה בשימוש.

דיות בקלטי של מחבתות וכן **מכונרי אחיה** של המכסים **עומדות בניי חום תנור** **180-240°** (ראה פרק על אריות המדום).

מוצרי ריוולי מתאימים **לכל סוגי הרהיים** (גם חשמליים, קרקמיים, הלוגן תנור) או מייצורים המופיעים בבניוקטוריה.

חברת ריוולי מעניקה אחירת לט 2, 3 או 3 שנים (בהתאם לסדרת המוצרים) על כל מוצריהם אך רק לאחר שתגיעו לידם בקבלת תקפה הממשרת את תאריך הרכישה.

ריוולי אינם אחראים לכל נזק שייגרם על ידי שימוש במוצר שלא כהלכה.

خصوصيات تکنیکی و روش استفاده

ظروف پخت زیروولی از آلومینیوم و به روش تزریقی با قطر بالایی 5 - 8 میلی متر و پوشش نجیب آمریکایی یا بهترین مواد اولیه و با استفاده از مواد تولیدی **90021SO** تولیدگردیده اند.فرهنگه توسط متخصصین برسی نهایی گردیده است تا احتمالاً خوردگی یا حادقل رسیدید و کیفیت و دوام کالا تضمین گردد.

برای استفاده هر چه بهتر از ظروف زیروولی استفاده کنید به پیشنهادت زیر توجه فرمائید :

1- قبل از اولین استفاده تمام برسبب ها را بکنید ظرف را با آب گرم و شونده کاملاً بشویید و آن را به دقت خشک نمائید. داخل ظرف را با روغن یا کره کاملاً چرب نمائید و اسفادات روغن را با دستمال برطرف نمائید.
2- به توجه به اینکه ظروف زیروولی ماهوی بسیار خوب برای حرارت می باشد برای پخت بهتر شما میتوانید از شعله کم یا متوسط استفاده نمائید. دردمرورتیکه حرارت زیروولی لازم باشد شما می توانید ظرف را به مدت چند دقیقه با شعله زیاد گرم نمائید و سپس حرارت را کم کنید.
3- پخت بادرجه حرارت بالایی**180-200**درجه سانتیگرادوبه مدت طولانی می تواند باعث آسیب در پوشش ظروف گردد.
4- ظروف را به مدت زیاد با حرارت بالا حرارت ندهید.

5- هیچگاه ظروف را خالی حرارت ندهید.
6- غذا را پس از پخت از ظروف خارج نمائید.ظروف برای پخت مناسب می باشند و نه برای نگهداری غذا به مدت طولانی روغن,چربی و بخصوص رب وسس گهتگی فرنگی در صورتیکه به مدت طولانی در ظروف باشند باعث خوردگی دیواره داخلی ظرف می شوند.
7- پس ازپخت بگذارید ظروف خنک شوند سپس با آب گرم یا مواد شونده ظروف را بشویید پوشش ظروف بگونه ایست که شستن آنها را بسیار راحت وبدون نیازبه سیم ظرفشویی مینماید در صورت نیاز فقط از اسفنجهای برای استفاده نمائید.
8- هیچگاه مواد غذایی را داخل ظروف قطعه قطعه ننمائید.
9- حتی امکان از همزن و ابزار چوبی استفاده نمائید.
10- تلقاً پس از شستنظروف را کاملاً خشک نمائیدتا از رسوب هرگونه جرم جلوگیری نمائید.
ما استفاده از ماشین ظرفشویی را توصیه نمی کنیم. زیرا حرارت بالا میتواند درخشندگی کف پولیش شده را کاهش دهد.

11- تئویرات جزئی در رنگت گد داخلی ظروف پس از کاشش دهد.
12- همیشه از دستگیره یا دستکلی استفاده نمائید.
13- از تماس مستقیم دستگیره ها یا شعله با حرارت بالایی**180**درجه سانتیگراد جلوگیری نمائید.
14- از ظروف زیروولی می توان روی شعله گاز اجاق برقی , سرامیک و ایامیکروی استفاده نمود.
15- تولیدکننده یا فروشنده هیچگونه مسولیتی در قبال ضایعات ناشی از استفاده نادرست از محصولات و اندازد دیگر مگر بارعایتی که در هنگام خرید رویت کرد. (فروشنا موظف است کالا را کاملاً به رویت خریدار برساند)
16- دردمرورت خریداری پس از مصرف مرجع اول تشخیص علت خریداری وجدان خریدار وسبب کارشناس شرکت می باشد.
17- دردمرورتیکه از کالا مطابق روش پیشنهاد شده استفاده گردد کیفیت و دوام آن برای حداقل یک دوره**3**ساله تضمین می گردد.

TEKNIK ÖZELLİKLER VE KULLANIRKEN DIKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSULAR

Risoli ürünleri döküm alüminyumdan (5-8 mm kalınlığında) üretilmiştir ve en uzun ömürlü yınmaz-yapımsız kaplamaları ile kaplanmıştır. Tüm üretilen aksamlarında en kaliteli, en uygun malzemelerin kullanımı ve elle bitirilen içiemi size uzun ömürlü ve kaliteli bir ürünü garantilemektedir. (uni-en ISO 9001:2000 kalite sertifikalı)

Üstün kaliteli kaplaması sayesinde yağsız pişirme ve sağlıklı bir beslenme için idealdir.

KULLANIM VE BAKIM
İlk kullanımdan önce ürünüünüz iyice yıkayınız, kurulayınız ve hafifçe yağlayınız ve böylece kullanınız.
Orta-keçe ateşte kullanmak en iyi sonucu verecek ve ürünüünüzün ömürlü uzatacaktır.
Asla ürünüünüz hari ateşte kullanmayınız. Alüminyum isyi iletken bir maddedir ve aşırı ısınması kaplamanızı zarar verebilir.
Ürünüünüz buş iken ateş üstüne koymayınız.
Ürünüünüz sadece pişirme amaçlıdır. İçinde yıyecek saklamayınız. Yıyeceklerin içineki maddeler kaplamanızı zarar verebilir.
Sadece tahta ve naylon sızırı gereçleri kullanınız.
Ürünüünüzü kullanımı sonrası soğumaya bırakınız. Sabunlu suda yıkayıp kurulayınız.

Zaman içerisinde kaplamamız rengindeki hafif değişimler ürünüünüzün özelliklerini veya kalitesini azaltmaz.
Bakalit tutaçaklar 240 dereceye kadar fırında kullanılabilir.

طریقه ایستیمایرالیاجلین

قبل استعمال للمرة الأولى يجب غسلها بالماء الساخنة وبعد تطهيرها منب إضافة القليل من الزيت الزيدة ويضعها على نار خفيفة أو منخفضة ذلك للتأقح خلال عملية الطبخ.

يجب عدم وضع الفلوات أو الخنثرة على درجة حرارة مرتفعة (200-240 درجة مئوية) لأن الأتنيوم معسل جيد للحرارة ,وعلمية التستين السريع والرتفق الحرارة يعطل الطبقة العائنة للاتصاق. أيضاً يجب عدم تستخين القلوة في فزارة, لأن الفلدة يجب أن تستعمل فقط لتستخير الطعام , وليس لتقويه. ويوجد الطعام لفترة طبخة أو بعد طبخة اللعانة اللاتصاق.

أيضاً يجب عدم استعمال داخل القلوة واستعمال داخل خبث أو بلاستيك في عملية التحريك.

بعد الانتهاء من تستخير الطعام ,يجب أنتظار فترة من الوقت حتى يود القلوة , وبعد ذلك يجب غسلها بالماءون الملح ,مغلي صلصةومغلي سمنك لإزالة البقايا من الأجزاء ,وإستعمالها في الفزرة أيضاً.

للإستباب الأمانة ,بعض الحماة أثناء معالجة المنتج العار الاحتياج(حملة تغفن:

قلن قفازات (مطبخية)
الساخنة وتشتيحها جيداً.

ملاحظة : ان التغيير السبدي في لون الطبقة اللعانة للاتصاق يؤدي الي ابيض أو تلمر سلسلي على نوعية وفعالية المنتج. ان مسكت المنتج على الجوانب والأضامة يتسمل حرارة تصل الي (180-240 درجة مئوية . ان شتحات زيوطي صالحة للاستعمال في جميع أنواع الشتحات . (غاز كويلا - - اقل).

منتجات زيروولي تقدم فترة ضمان ؟كلما فة ضمان ما بين 3-2 سنوات على كافة المنتجات بشرط استلام اصحال مستخدم بيك تاريخ الشراء.

أخيراً : ان زيروولي ان تكون مسؤولة عن الأضرار الناتجة عن سوء استعمال المنتج.

מפיינים והוראת שימוש

כלי הבישול של ריוולי מיוצרים מאלומיניום יצוק בעובי 5 עד 8 מ"מ והם בעלי ציפוי מתוצרת **דימונט** המונע הידקות ומזיקים לאורך זמן.

שימוש בחומרים האיכותיים ביותר בתהליך הייצור ובניסוח הגומיון הרחבי הסופי מבטיחים איכות גבוהה של מוצרי ריוולי לאורך זמן (הסמכת UNI-EN ISO 9001:2000).

הרתת ליצרוני הייחודי, מוצרי ריוולי הם הפתרון המושלם לבישול מזון בריא ודיאטי (לדוגמת שמן) והם נוחים מאוד לניקוי.

הרוחת טיכול ושימוש
לני השימוש הראשון **יש לנחור את המחבת** מים-סוכן ומים, לייבש היטב ואז ללבוש בשכבה דקה של שמן או חמאה.

להבה נמוכה או בינונית מספיקה הרמת תוצאות הבישול הטובות ביותר.

אין להלחית את המחבת (טמפרטורה מקבית 200-240°) מוציאת על האריזה לכל המדיום (מזון).

אלומיניום יצוק והוא מוליך חום מצויין והולדתו מתמשכת בעליה לפניו בצמיחו.

אין לחמם את המחבת הרותה:

יש להשתמש מחבת לבישול בלבד. **אין להשתמש במחבת** לשם שימור (אגירה) של מזון לתקופות ממושכות, משום שחומרי מזון המופיעים עלולים לפגוע בציור.

השתמשו אך ורק בכלי עץ וניילון. **אין להרות את המחבת** בכיכור בותר המחבת!

לאחר השימוש יש להניח למחבת להתקרר לזמן מה ואז לרחוץ אותה במי סוכן ומים ולייבש אותה היטב.

ישונו לקלבער הציור הנמוי של המחבת **אין שמשתמל לרעה** על אימותה ו איעלותה בשימוש.

דיות בקלטי של מחבתות וכן **מכונרי אחיה** של המכסים **עומדות בניי חום תנור** **180-240°** (ראה פרק על אריות המדום).

מוצרי ריוולי מתאימים **לכל סוגי הרהיים** (גם חשמליים, קרקמיים, הלוגן תנור) או מייצורים המופיעים בבניוקטוריה.

חברת ריוולי מעניקה אחירת לט 2, 3 או 3 שנים (בהתאם לסדרת המוצרים) על כל מוצריהם אך רק לאחר שתגיעו לידם בקבלת תקפה הממשרת את תאריך הרכישה.

ריוולי אינם אחראים לכל נזק שייגרם על ידי שימוש במוצר שלא כהלכה.

דיות בקלטי של מחבתות וכן מכונרי אחיה של המכסים עומדות בניי חום תנור

מוצרי ריוולי מתאימים **לכל סוגי הרהיים** (גם חשמליים, קרקמיים, הלוגן תנור) או מייצורים המופיעים בבניוקטוריה.

חברת ריוולי מעניקה אחירת לט 2, 3 או 3 שנים (בהתאם לסדרת המוצרים) על כל מוצריהם אך רק לאחר שתגיעו לידם בקבלת תקפה הממשרת את תאריך הרכישה.

ריוולי אינם אחראים לכל נזק שייגרם על ידי שימוש במוצר שלא כהלכה.

خصوصيات تکنیکی و روش استفاده

ظروف پخت زیروولی از آلومینیوم و به روش تزریقی با قطر بالایی 5 - 8 میلی متر و پوشش نجیب آمریکایی یا بهترین مواد اولیه و با استفاده از مواد تولیدی **90021SO** تولیدگردیده اند.فرهنگه توسط متخصصین برسی نهایی گردیده است تا احتمالاً خوردگی یا حادقل رسیدید و کیفیت و دوام کالا تضمین گردد.

برای استفاده هر چه بهتر از ظروف زیروولی استفاده کنید به پیشنهادت زیر توجه فرمائید :

1- قبل از اولین استفاده تمام برسبب ها را بکنید ظرف را با آب گرم و شونده کاملاً بشویید و آن را به دقت خشک نمائید. داخل ظرف را با روغن یا کره کاملاً چرب نمائید و اسفادات روغن را با دستمال برطرف نمائید.
2- به توجه به اینکه ظروف زیروولی ماهوی بسیار خوب برای حرارت می باشد برای پخت بهتر شما میتوانید از شعله کم یا متوسط استفاده نمائید. دردمرورتیکه حرارت زیروولی لازم باشد شما می توانید ظرف را به مدت چند دقیقه با شعله زیاد گرم نمائید و سپس حرارت را کم کنید.
3- پخت بادرجه حرارت بالایی**180-200**درجه سانتیگرادوبه مدت طولانی می تواند باعث آسیب در پوشش ظروف گردد.
4- ظروف را به مدت زیاد با حرارت بالا حرارت ندهید.

5- هیچگاه ظروف را خالی حرارت ندهید.
6- غذا را پس از پخت از ظروف خارج نمائید.ظروف برای پخت مناسب می باشند و نه برای نگهداری غذا به مدت طولانی روغن,چربی و بخصوص رب وسس گهتگی فرنگی در صورتیکه به مدت طولانی در ظروف باشند باعث خوردگی دیواره داخلی ظرف می شوند.
7- پس ازپخت بگذارید ظروف خنک شوند سپس با آب گرم یا مواد شونده ظروف را بشویید پوشش ظروف بگونه ایست که شستن آنها را بسیار راحت وبدون نیازبه سیم ظرفشویی مینماید در صورت نیاز فقط از اسفنجهای برای استفاده نمائید.
8- هیچگاه مواد غذایی را داخل ظروف قطعه قطعه ننمائید.
9- حتی امکان از همزن و ابزار چوبی استفاده نمائید.
10- تلقاً پس از شستنظروف را کاملاً خشک نمائیدتا از رسوب هرگونه جرم جلوگیری نمائید.
ما استفاده از ماشین ظرفشویی را توصیه نمی کنیم. زیرا حرارت بالا میتواند درخشندگی کف پولیش شده را کاهش دهد.

11- تئویرات جزئی در رنگت گد داخلی ظروف پس از کاشش شده را کاهش دهد.
12- همیشه از دستگیره یا دستکلی استفاده نمائید.
13- از تماس مستقیم دستگیره ها یا شعله با حرارت بالایی**180**درجه سانتیگراد جلوگیری نمائید.
14- از ظروف زیروولی می توان روی شعله گاز اجاق برقی , سرامیک و ایامیکروی استفاده نمود.
15- تولیدکننده یا فروشنده هیچگونه مسولیتی در قبال ضایعات ناشی از استفاده نادرست از محصولات و اندازد دیگر مگر بارعایتی که در هنگام خرید رویت کرد. (فروشنا موظف است کالا را کاملاً به رویت خریدار برساند)
16- دردمرورت خریداری پس از مصرف مرجع اول تشخیص علت خریداری وجدان خریدار وسبب کارشناس شرکت می باشد.
17- دردمرورتیکه از کالا مطابق روش پیشنهاد شده استفاده گردد کیفیت و دوام آن برای حداقل یک دوره**3**ساله تضمین می گردد.

TEKNIK ÖZELLİKLER VE KULLANIRKEN DIKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSULAR

Risoli ürünleri döküm alüminyumdan (5-8 mm kalınlığında) üretilmiştir ve en uzun ömürlü yınmaz-yapımsız kaplamaları ile kaplanmıştır. Tüm üretilen aksamlarında en kaliteli, en uygun malzemelerin kullanımı ve elle bitirilen içiemi size uzun ömürlü ve kaliteli bir ürünü garantilemektedir. (uni-en ISO 9001:2000 kalite sertifikalı)

Üstün kaliteli kaplaması sayesinde yağsız pişirme ve sağlıklı bir beslenme için idealdir.

KULLANIM VE BAKIM
İlk kullanımdan önce ürünüünüz iyice yıkayınız, kurulayınız ve hafifçe yağlayınız ve böylece kullanınız.
Orta-keçe ateşte kullanmak en iyi sonucu verecek ve ürünüünüzün ömürlü uzatacaktır.
Asla ürünüünüz hari ateşte kullanmayınız. Alüminyum isyi iletken bir maddedir ve aşırı ısınması kaplamanızı zarar verebilir.
Ürünüünüz buş iken ateş üstüne koymayınız.
Ürünüünüz sadece pişirme amaçlıdır. İçinde yıyecek saklamayınız. Yıyeceklerin içineki maddeler kaplamanızı zarar verebilir.
Sadece tahta ve naylon sızırı gereçleri kullanınız.
Ürünüünüzü kullanımı sonrası soğumaya bırakınız. Sabunlu suda yıkayp kurulayınız.

Zaman içerisinde kaplamamız rengindeki hafif değişimler ürünüünüzün özelliklerini veya kalitesini azaltmaz.
Bakalit tutaçaklar 240 dereceye kadar fırında kullanılabilir.

Plastik parçası olmayan tüp tencere ve tavalar fırında kullanırma uygundur.
Güvenlik için, sıcak ürünüün taşınması esnasında havlu yada eldiven gibi koruma gerektirer gerekildir.

Risoli ürünleri tüp ocağ ve fırınlarda kullanırma uygundur. (gazlı, elektrikli, seramik, halojen, fırın)
Aynı zamanda “Induction” adındaki seri de indiksiyon ocaklarında kullanılabilir.
Risoli ürünlerine, ürün serisine göre değışin 2,3 v 6 sene garanti vermektedir.
Garanti, aynı tarihinı gösteren yasal fiye geçerlidir.
Kullanıcı hataları garanti kapsamı dışındadır.

產品特點及說明

Risoli 產品是鑄鋁製造 (產品厚度5 - 8毫米), 配以耐用的 易潔塗層。生產過程中選用最佳質及合適的原料, 加上每件產品經由人手打磨, 確保Risoli 產品優質耐用(uni-en ISO 9001:2000 品質認證)。

由於出色的易潔塗層, Risoli 產品是烹調健康及營養食物 (不含脂肪) 、非常易清潔的完美工具。

保養及說明
第一次使用前請用溫肥皂水清洗, 沖洗潔淨, 抹乾後塗上少量食用油或牛油。為最佳烹調效果, 請使用低 / 中火煮食。不要過度高溫加熱 (最高溫度為攝氏200 – 240度, 請詳閱包裝上有關說明) 。鑄鋁鍋具傳熱很好, 但持續過度高溫加熱會損壞鍋具的易潔塗層。

不要空燒
只將鍋具作煮食用途 : 不要將鍋具用作長期儲存食物, 因有些食物可能損害鍋具的易潔塗層。

只用水或尼龍製的工具, 不要於鍋具內切食物。

使用後將鍋具冷卻片刻, 以溫肥皂水清洗, 沖洗潔淨, 乾透。

易潔塗層使用後一段時間, 顏色可能會有少許轉變, 但不影響鍋具的品質及煮食效能。
鍋具的膠木把手及蓋子的把手耐熱攝氏180 – 240度 (請參照包裝上說明)
Risoli 產品適合用於多款爐灶上(包括氣體爐、電熱板、陶瓷爐、煙燻), 而“INDUCTION”系列更可用於電磁爐上。

Risoli 對多款產品提供兩年、三年、或六年的品質保證 (因應不同系列產品), 請保留單據買單。唯Risoli不負責因不正確使用所引致的產品損壞。

沒有塑料部件的鐵鍋及煎鍋亦適用於電爐。
為安全起見, 操作時務時須有安全措施, 如兩柄隔熱套、廚用隔熱手套等。
Risoli 產品適合用於多款爐灶上(包括氣體爐、電熱板、陶瓷爐、煙燻), 而“INDUCTION”系列更可用於電磁爐上。

Risoli 對多款產品提供兩年、三年、或六年的品質保證 (因應不同系列產品), 請保留單據買單。唯Risoli不負責因不正確使用所引致的產品損壞。