

# YATO



PL RONDEL DO SOSÓW  
EN CONICAL PAN

YG-00080 YG-00081

PL GARNEK DO DUSZENIA Z POKRYWKĄ  
EN CASSEROLE POT WITH LID

YG-00055

PL RONDEL Z POKRYWKĄ  
EN SAUCEPAN WITH LID

YG-00060 YG-00061 YG-00062  
YG-00063

PL GARNEK NISKI Z POKRYWKĄ  
EN LOW STOCKPOT WITH LID

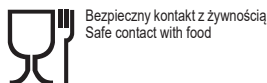
YG-00040 YG-00045 YG-00049  
YG-00041 YG-00046 YG-00050  
YG-00042 YG-00047 YG-00051  
YG-00043 YG-00048 YG-00052  
YG-00044

PL GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ  
EN MEDIUM STOCKPOT WITH LID

YG-00021 YG-00024 YG-00027  
YG-00022 YG-00025 YG-00028  
YG-00023 YG-00026 YG-00029

PL GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ  
EN DEEP STOCKPOT WITH LID

YG-00001 YG-00008 YG-00015  
YG-00002 YG-00009 YG-00016  
YG-00003 YG-00010 YG-00017  
YG-00004 YG-00011 YG-00018  
YG-00005 YG-00012 YG-00019  
YG-00006 YG-00013 YG-00020  
YG-00007 YG-00014



Bezpieczny kontakt z żywnością  
Safe contact with food

PL

## PRZYGOTOWANIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem garnka stalowego należy usunąć wszystkie etykiety i elementy opakowania, następnie dokładnie umyć garnek wewnątrz i na zewnątrz w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu, przy użyciu miękkiej gąbki lub ściereczki. Po umyciu garnek powinien zostać starannie wypłukany i wytarty do sucha, aby zapobiec powstawaniu plam z wody. W celu wstępnego zabezpieczenia dna można rozprowadzić na jego powierzchni cienką warstwę oleju roślinnego, delikatnie podgrzać naczynie na małym ogniu, a po ostudzeniu usunąć nadmiar oleju miękką ściereczką. Po wykonaniu tych czynności garnek jest gotowy do użytkowania.

## OGÓLNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I UŻYTKOWANIA

Podczas użytkowania garnków stalowych należy stosować palnik lub pole grzewcze o średnicy zbliżonej do średnicy dna naczynia, tak aby płomień lub element grzejny nie sięgał ścianek i nie powodował ich przegrzewania. Nie zaleca się wsypania soli do pustego garnka ani do zimnej wody, ponieważ sprzyja to powstawaniu ognisk korozji. Wodę zaleca się solić dopiero po jej zagotowaniu. Nie powinno się nagrzewać pustych garnków ani wlewać zimnej wody do rozgrzanego naczynia, ponieważ może to prowadzić do trwałego odkształcenia dna lub ścianek. Przed myciem garnek powinien zostać pozostawiony do ostygnięcia. W przypadku przypalonych resztek żywności zaleca się zalanie wnętrza ciepłą wodą i odczekanie, aż osady zmiękną, a następnie umycie naczynia oraz dokładne wytarcie i osuszenie.

Do czyszczenia nie należy używać szorstkich gąbek, czyścików z włóknami metalowymi ani silnie ściernych środków, ponieważ mogą one porysować powierzchnię. Jasne osady na dnie garnka można usuwać przy użyciu kwasu cytrynowego lub octu, natomiast do ciemniejszych przebarwień zaleca się stosowanie środków przeznaczonych do czyszczenia stali nierdzewnej, z zachowaniem instrukcji podanych na opakowaniu takich preparatów.

W celu zachowania bezpieczeństwa nie należy pozostawiać garnków na włączonym źródle ciepła bez nadzoru ani dopuszczać do nadmiernego wykipienia potraw, aby ograniczyć ryzyko zalania palnika lub płyty grzewczej. Podczas pracy należy uwzględniać możliwość nagrzewania się uchwytów oraz pokrywy i stosować odpowiednie rękawice kuchenne lub łapki w celu ograniczenia ryzyka oparzeń. Przy zdejmowaniu pokrywy zaleca się kierowanie strumienia pary z dala od ciała i innych osób znajdujących się w pobliżu. Garnków nie należy nadmiernie przepelniać, aby zredukować ryzyko rozchlapywania gorących płynów. Przed każdym użyciem wskazane jest sprawdzenie stanu technicznego naczynia, w szczególności mocowania uchwytów oraz ewentualnych odkształceń lub pęknięć. Ostrzeżenie, że niewłaściwe użytkowanie garnków, w tym przegrzewanie pustych naczyń, nieprawidłowe obchodzenie się z gorącą parą, tłuszczem lub płynami oraz używanie naczyń uszkodzonych, może prowadzić do oparzeń, pożaru, uszkodzenia urządzeń grzewczych oraz innych szkód materialnych.

## CZYSZCZENIE, KONSERWACJA I PRZECHOWYWANIE

Po każdym użyciu naczynie powinno zostać umyte w ciepłej wodzie z dodatkiem standardowego detergentu do mycia naczyń. Do codziennej pielęgnacji zaleca się stosowanie środków myjących i akcesoriów przeznaczonych do delikatnego czyszczenia, tak aby skutecznie usuwać resztki potraw oraz osady, nie naruszając powierzchni stali. Po zakończeniu mycia garnek należy dokładnie oplukać i wytrzeć do sucha miękką ściereczką w celu ograniczenia powstawania zacieków oraz osadów z twardej wody.

Garnki ze stali nierdzewnej mogą być myte w zmywarkach. Dla zachowania jak najlepszego wyglądu powierzchni zaleca się stosowanie programów o umiarkowanej temperaturze oraz detergentów odpowiednich do stali nierdzewnej. Po zakończeniu cyklu mycia wskazane jest wyjęcie naczyń ze zmywarki, usunięcie pozostałości wody i osuszenie ich, aby ograniczyć ryzyko pojawiania się przebarwień oraz matowienia.

W ramach konserwacji zaleca się okresowe stosowanie preparatów przeznaczonych do pielęgnacji stali nierdzewnej, zgodnie z zaleceniami ich producenta. Takie środki pomagają w utrzymaniu połysku i usuwaniu śladów codziennego użytkowania. Nie jest wskazane długotrwałe przechowywanie potraw w garnkach, zwłaszcza dań o wysokiej zawartości soli lub o odczynie kwaśnym, ponieważ może to sprzyjać powstawaniu przebarwień oraz trwałych osadów. Po opróżnieniu naczynia zaleca się jego umycie i wysuszenie przed odstawieniem.

Garnki powinny być przechowywane w suchym, przewiewnym miejscu. Naczynia można wkładać jedno w drugie, jednak dla ograniczenia ryzyka zarysowań zaleca się stosowanie miękkich przekładek między dnem a powierzchnią sąsiedniego garnka. Pokrywy należy układać w sposób, który nie powoduje nadmiernego nacisku na ranty ani uchwyty. Podczas przechowywania należy unikać bezpośredniego kontaktu garnków z ostrymi lub ciężkimi przedmiotami, które mogłyby spowodować uszkodzenia mechaniczne powierzchni.

**PREPARATION BEFORE FIRST USE**

Before using a steel pot for the first time, remove all labels and packaging materials. Then, thoroughly wash the pot inside and out in warm water with a mild detergent, using a soft sponge or cloth. After washing, the pot should be thoroughly rinsed and wiped dry to prevent water spots. To pre-treat the bottom, you can spread a thin layer of vegetable oil on the surface, gently heat the pot over low heat, and after cooling, wipe off any excess oil with a soft cloth. After this, the pot is ready for use.

**GENERAL SAFETY AND USE RECOMMENDATIONS**

When using steel pots, use a burner or hotplate with a diameter similar to the bottom of the pot, so that the flame or heating element does not reach the walls and cause them to overheat. It is not recommended to add salt to an empty pot or to cold water, as this promotes corrosion. It is recommended to add salt only after it has boiled. Do not heat empty pots or pour cold water into a hot pot, as this can permanently deform the bottom or walls. Before washing, allow the pot to cool. In the case of burnt-on food residue, it is recommended to pour warm water over the inside and wait until the residue softens, then wash, dry, and thoroughly dry the pot.

Avoid using harsh sponges, metal bristles, or highly abrasive cleaning agents, as they may scratch the surface. Light deposits on the bottom of the pot can be removed with citric acid or vinegar, while for darker discolorations, it is recommended to use stainless steel cleaning products, following the instructions on the packaging.

For safety reasons, do not leave pots unattended on a hot heat source or allow food to overflow to reduce the risk of spilling onto the burner or hob. When using, be aware that handles and the lid may become hot and use suitable oven mitts or pot holders to reduce the risk of burns. When removing the lid, direct the steam away from your body and other people nearby. Do not overfill pots to reduce the risk of splashing hot liquids. Before each use, inspect the condition of the pot, particularly the attachment of the handles and any deformation or cracks. Please be aware that improper use of pots, including overheating empty pots, improper handling of hot steam, fat, or liquids, and using damaged pots, can lead to burns, fire, damage to heating equipment, and other property damage.

**CLEANING, MAINTENANCE AND STORAGE**

After each use, the pot should be washed in warm water with standard dishwashing detergent. For daily care, we recommend using detergents and accessories designed for gentle cleaning, which effectively remove food residue and deposits without damaging the steel surface. After cleaning, the pot should be thoroughly rinsed and wiped dry with a soft cloth to reduce streaks and hard water deposits. Stainless steel pots and pans are dishwasher safe. To maintain the best appearance, we recommend using moderate temperature programs and detergents suitable for stainless steel. After the wash cycle is complete, it's advisable to remove the pots and pans from the dishwasher, drain any remaining water, and dry them to reduce the risk of discoloration and dulling.

For maintenance, it's recommended to periodically use stainless steel care products, according to the manufacturer's recommendations. These products help maintain the shine and remove signs of everyday wear. Long-term storage of food in pots is not recommended, especially those with a high salt content or acidic pH, as this can promote discoloration and permanent deposits. After emptying the pot, it's recommended to wash and dry it before storing it.

Pots should be stored in a dry, well-ventilated place. Pots can be stacked, but to reduce the risk of scratching, it is recommended to use soft spacers between the bottom and the surface of the adjacent pot. Lids should be placed in a way that does not cause excessive pressure on the rims or handles. During storage, avoid direct contact of pots with sharp or heavy objects that could cause mechanical damage to the surface.