

YATO



PL PATELNIĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ
EN STAINLESS STEEL FRYPAN

YG-00100 YG-00103
YG-00101 YG-00104
YG-00102 YG-00105

PL PATELNIĄ
EN FRYING PAN

YG-00131 YG-00152 YG-00160
YG-00132 YG-00153 YG-00161
YG-00133 YG-00155



Bezpieczny kontakt z żywnością
Safe contact with food

PL

PRZYGOTOWANIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem patelnię należy dokładnie umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu, następnie spłukać i osuszyć. Patelnie z powłoką nieprzywierającą (PTFE) oraz patelnie ze stali nierdzewnej zaleca się dodatkowo natłuścić cienką warstwą oleju roślinnego, rozgrzać na średnim ogniu, pozostawić do całkowitego ostygnięcia, a następnie usunąć nadmiar oleju ręcznikiem papierowym.

OGÓLNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas użytkowania nie nagrzewać pustej patelni przez długi czas, ponieważ może to prowadzić do uszkodzenia powłoki w przypadku patelni z PTFE lub do przebarwień stali nierdzewnej. Unikać gwałtownych zmian temperatury, np. polewania rozgrzanej patelni zimną wodą, ponieważ może to spowodować jej deformację. W szczególności nie wolno wlewać zimnej wody na gorącą patelnię z olejem, gdyż nagłe odparowanie wody może spowodować gwałtowny wyrzut pary i rozbrzydzenie gorącego tłuszczu, prowadząc do ryzyka poparzeń i zabrudzenia otoczenia.

Podczas użytkowania należy zachować ostrożność, ponieważ uchwyt lub rączka patelni może się nagrzewać, szczególnie podczas dłuższego gotowania. Zaleca się stosowanie rękawic kuchennych lub uchwytów ochronnych, aby uniknąć poparzeń.

Patelnie z powłoką nieprzywierającą należy stosować na umiarkowanym ogniu, ponieważ przegrzanie może doprowadzić do degradacji powłoki. Zaleca się używanie przyborów drewnianych, plastikowych lub silikonowych, aby uniknąć zarysowań. Patelnie ze stali nierdzewnej mają podwyższoną odporność na działanie wysokich temperatur, detergentów i kwasów organicznych, co czyni je bardziej wytrzymałymi na intensywne użytkowanie.

Zalecany poziom napełnienia patelni, zarówno z powłoką nieprzywierającą (PTFE), jak i ze stali nierdzewnej, nie powinien przekraczać 1/3 wysokości przy smażeniu na głębokim tłuszczu oraz 2/3 wysokości przy gotowaniu płynnych potraw, aby zapobiec rozpryskom i przelewaniu.

Podczas smażenia na głębokim tłuszczu nie przekraczać zalecanego poziomu napełnienia, aby zapobiec rozpryskowi gorącego oleju. Ważne jest zapewnienie odpowiedniej wentylacji, aby uniknąć nadmiernego dymienia w kuchni. Nie pozostawiać gorącej patelni bez nadzoru, szczególnie w obecności dzieci i zwierząt. Uchwyt patelni powinien być zawsze skierowany w stronę blatu, aby zapobiec przypadkowemu potrąceniu i przewróceniu naczynia.

W przypadku pożaru tłuszczu nigdy nie używać wody do gaszenia, ponieważ może to spowodować gwałtowne rozpryski i rozprzestrzenienie ognia. Należy natychmiast wyłączyć źródło ciepła i stłumić płomień, ostrożnie przykrywając patelnię metalową pokrywką lub używając gaśnicy klasy F.

CZYSZCZENIE, KONSERWACJA I PRZECHOWYWANIE

Patelnie z powłoką nieprzywierającą (PTFE) należy myć ręcznie, używając miękkiej gąbki i łagodnego detergentu. Nie zaleca się mycia w zmywarce, ponieważ może to skrócić trwałość powłoki. Po umyciu patelnię należy dokładnie osuszyć, aby uniknąć osadzania się kamienia i zacieków.

Patelnie ze stali nierdzewnej należy myć zarówno ręcznie, jak i w zmywarce, używając standardowego detergentu do mycia naczyń. Po umyciu zaleca się dokładne spłukanie wodą oraz osuszenie patelni, aby zapobiec osadzeniu się plam i przebarwień.

Przechowywać w suchym miejscu, unikając bezpośredniego kontaktu z innymi metalowymi przedmiotami, aby ograniczyć ryzyko zarysowań. Podczas przechowywania patelni należy unikać układania ich bezpośrednio na sobie, aby zapobiec zarysowaniom. W przypadku patelni z powłoką nieprzywierającą zaleca się stosowanie przekładek ochronnych, np. filcowych lub silikonowych.

EN

PREPARATION BEFORE FIRST USE

Before first use, the pan should be washed thoroughly in warm water with detergent, then rinsed and dried. Non-stick (PTFE) coated pans and stainless steel pans are recommended to be additionally oiled with a thin layer of vegetable oil, heated over medium heat, allowed to cool completely and then removed with a paper towel to remove excess oil.

GENERAL SAFETY RECOMMENDATIONS

During use, do not heat an empty pan for a long time, as this can damage the coating in the case of PTFE pans or discolour stainless steel. Avoid sudden changes in temperature, e.g. pouring cold water on a hot pan, as this can deform it. In particular, do not pour cold water into a hot pan with oil, as the sudden evaporation of the water can cause a sudden burst of steam and a splash of hot fat, leading to the risk of burns and contamination of the surrounding area.

Care should be taken when using the pan as the handle or knob can become hot, especially during prolonged cooking. It is recommended to use oven mitts or protective handles to avoid burns.

Non-stick pans should be used on moderate heat, as overheating can lead to degradation of the coating. It is recommended to use wooden, plastic or silicone utensils to avoid scratching. Stainless steel pans have increased resistance to high temperatures, detergents and organic acids, making them more durable for intensive use.

The recommended filling level for both non-stick (PTFE) and stainless steel pans should not exceed 1/3 of the height for deep-frying and 2/3 of the height for cooking liquids to prevent splashing and spilling. When deep frying, do not exceed the recommended filling level to prevent hot oil from splattering. It is important to ensure adequate ventilation to avoid excessive smoke in the kitchen. Do not leave a hot pan unattended, especially in the presence of children and animals. The handle of the pan should always face the countertop to prevent accidental knocking and tipping.

In the event of a grease fire, never use water to extinguish it, as this can cause the fire to splash and spread rapidly. Immediately turn off the heat and smother the flames by carefully covering the pan with a metal lid or using a Class F fire extinguisher.

CLEANING, MAINTENANCE AND STORAGE

Pans with a non-stick coating (PTFE) should be washed by hand using a soft sponge and mild detergent. Dishwasher washing is not recommended as this can shorten the life of the coating. After washing, the pan should be dried thoroughly to avoid limescale and streaks.

Stainless steel pans should be washed both by hand and in the dishwasher using standard dishwashing detergent. After washing, it is recommended to rinse thoroughly with water and dry the pan to prevent stains and discoloration.

Store in a dry place, avoiding direct contact with other metal objects to reduce the risk of scratching. When storing pans, avoid stacking them on top of each other to prevent scratching. For non-stick pans, it is recommended to use protective spacers, e.g. felt or silicone.