

Garnki i patelnie Berghoff serii „ Cast Line „

Potrawy mogą być smażone bez tłuszczu lub z jego niewielką ilością. Naczynia odlewane są ręcznie według starych metod. Specyficzne właściwości stopów aluminiowych i grubość ścianek powodują szybkie nagrzewanie się naczyń, przez to małe zużycie energii, a równomierny rozkład ciepła zapobiega wypaczaniu się dna.

Rączki i uchwyty oraz żaroodporna pokrywa są wytrzymałe na wysokie temperatury i wstrząs termiczny. Przez to naczynia mogą być stosowane na wszelkiego rodzaju kuchniach oraz piekarnikach w zakresie temperatur do 280 stopni Celsjusza, bez obawy stopienia części plastikowych. W naczyniu pokrytym żaroodporną pokrywą wytwarza się specyficzny mikroklimat. Dzięki temu potrawa jest krucha i bardzo smaczna

Przed pierwszym użyciem patelni (garnek) umyć, a następnie natrzeć olejem jadalnym i z tak przygotowanym naczyniem przystąpić do smażenia lub gotowania.

Nie należy przegrzewać pustych naczyń.

Do mieszania potraw stosować widelce, łyżki oraz łopatkę wykonane z drewna, lub tworzywa. Naczynia myjemy wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń, używając miękkich gąbek lub ściereczek.

Patelni i garnków serii „ Cast Line” nie należy zmywać w zmywarkach mechanicznych.

Gwarancją nie są objęte:

- a) mechaniczne uszkodzenia produktu.
 - uszkodzenie teflonu ostrym narzędziem
- b) wady spowodowane
 - niewłaściwym lub niezgodnym z instrukcją obsługi użytkowaniem produktu
 - przegrzanie pustego naczynia
 - zahartowanie, to znaczy włożenie do zimnej wody gorącego naczynia
 - (działanie takie, doprowadza do odparzenia powłoki zapobiegającej przywieraniu)

W przypadku wystąpienia wady Użytkownik powinien dostarczyć produkt w oryginalnym opakowaniu fabrycznym, wraz z dowodem zakupu.

Naczynia z uszkodzoną powłoką nie powinny być używane.