



Кухонный набор в составе:

- 1. Кастрюля (28 см, 24 см)**
- 2. Кастрюля "соусница" (18 см)**
- 3. Сковорода "3 в 1" (28 см)**
- 4. Сковорода блинная (22 см)**
- 5. Пароварка металлическая (18 см, 28 см)**
- 6. Подставки под горячее (2 шт)**
- 7. Лопатки (2 шт)**



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Прочтайте инструкцию перед использованием

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой НАС. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна.

Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нового изделия от нашей фирмы.

Ваше доверие - источник нашей неустанной борьбы в стремлении к совершенству.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендаций по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Сохраните руководство вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком, по возможности картонной коробкой и упаковочным материалом.

С уважением, Компания 

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1. Перед первым использованием аккуратно очистите и промойте посуду мягкой губкой или тряпкой, смоченной в горячей воде с мягким моющим средством, и после высыхания нанесите слой растительного масла на внутреннюю поверхность. Периодическое техническое обслуживание может продлить антипригарные свойства вашей посуды на долгое время.
2. Не ставьте пустую посуду без масла или воды, особенно в индукционной печи. Избегайте перегрева при предварительном нагреве. Резкое повышение температуры повредит антипригарное покрытие сковороды/вока/кастрюли или даже вызовет его деформацию.
3. Не используйте для приготовления пищи сильный огонь. Рекомендуется установить слабый или средний огонь.
4. Не используйте металлический шпатель или посуду. Пожалуйста, используйте термостойкую нейлоновую, силиконовую или деревянную лопаточку для обжаривания. Никогда не режьте продукты внутри посуды.
5. Не используйте для очистки острые предметы. Для очистки используйте мягкую губку или тряпку с мягкой моющей жидкостью и горячей водой. Никогда не используйте проволочную щетку губку. Перед применением нанести тонкий слой растительного масла.
6. Держите подальше детей, особенно в процессе готовки.
7. Небольшая царапина на поверхности является нормальным явлением. На работу антипригарного покрытия это не влияет.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Продукт	Картинка	Материал	Цвет	Ручка	Крышка
Кастрюля (28 см, 24 см)		Алюминий	Черный	бакелит деревянным цветом	стеклянная крышка с силиконом
Кастрюля "соусница" (18 см)		Алюминий	Черный	бакелит деревянным цветом	стеклянная крышка с силиконом
Сковорода "3 в 1" (28 см)		Алюминий	Черный	бакелит деревянным цветом	/
Сковорода блинная (22 см)		Алюминий	Черный	бакелит деревянным цветом	/
Пароварка металлическая (18 см, 28 см)		Рафинированное железо	Черный	/	/
Подставки под горячее (2 шт)		Пластик	Черный	/	/
Лопатки (2 шт)		Бук+нержавеющая сталь +нейлон	Деревянный+черный	/	/

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Прибор сертифицирован на соответствие нормативной документации РФ

- Сертификат соответствия №....
- Срок действия с ...
- Выдан орган по сертификации продукции



Расчётный срок службы изделия: 3 года

Гарантийный срок: 1 год

Производитель:

« ZHEJIANG UCCLIFE COOKWARE CO.,LTD»

Уполномоченное лицо/импортер:

Общество с ограниченной ответственностью «НАК»

Адрес: 117105, город Москва, вн.тер.г. муниципальный округ Нагатино-Садовники, шоссе Варшавское, дом 35, строение 1, этаж 6, ч. офиса №П615.

Тел. +7 925 488-88-63, Эл. почта: nac.coru@gmail.com

Информация о месяце и году изготовления необходимо смотреть на паспортной табличке на приборе.