

Индукционный диск

Экономичный: Нет необходимости в использовании специальной посуды, которая подходит для индукционных плит, Вы можете продолжать использовать Вашу любимую посуду (алюминиевая посуда, посуда из нержавеющей стали).

Практичный: Съемная ручка обеспечивает более легкое хранение и использование.

Универсальный: Диаметр 22 см (подходит для посуды диаметром 18 -28 см)

Инструкция по использованию:

1. Аккуратно поместите диск на индукционную плиту
2. Включите индукционную плиту без предварительного нагрева
3. Не сотовляйте индукционный диск на плите после приготовления еды.

Рекомендации:

1. Рекомендуется убирать съемную ручку с индукционного диска во время приготовления еды.
2. При перемещении индукционного диска используйте съемную ручку, чтобы избежать получения ожогов
3. Дайте остыть индукционному диску прежде, чем снять его с плиты и вымыть
4. Аккуратно обращайтесь с индукционным диском, чтобы избежать повреждений
5. Используйте мягкодействующие моющие средства
6. Не используйте абразивные средства
7. В случае невыполнения рекомендаций мы не несем ответственности

Срок годности не ограничен. Материал изготовления диска: верхний слой (нержавеющая сталь марки AISI 430), средний слой (алюминиевый сплав 1050), нижний слой (магнитный сплав Phytherm). Ручка диска изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 430 и бакелита.

Сделано в Италии

Импортер: ООО «Вирлпул РУС». Россия, 127018, г. Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1.

Поставщик: Вирлпул EMEA С.п.А. Виа Карло Пизакане, 1, 20016 Перо (Милан) Италия. // Whirlpool EMEA S.p.A., Via Carlo Pisacane n. 1, 20016 Pero (MI), Italy

Производитель: TVS S.p.A. Италия, 61033, город Фермигнано, улица Джи. Галилеи, 2