



*Maak een onderscheid,
beleef het verschil...*



Gebruikershandleiding

Als u uw LUNA-producten uit de "exclusive series" jarenlang met dezelfde elegantie wenst te gebruiken, gelieve rekening te houden met onze aanbevelingen in de gebruikershandleiding.

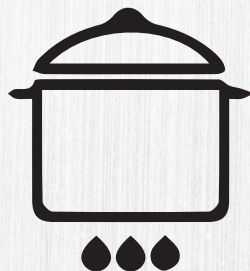
1. Voor het eerste gebruik: Was uw producten met warm water en afwasmiddel en droog ze af met een zachte doek.



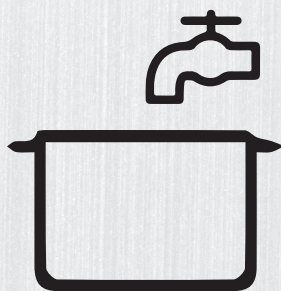
2. Gebruik uw producten op middelhoog vuur. Niet te gebruiken op een fornuis dat breder is dan de basis van uw pot of pan. Zorg ervoor dat u na het koken de hitte van het fornuis verlaagt.



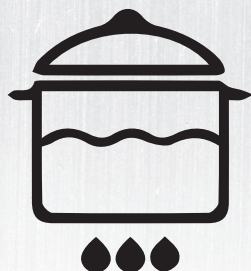
3. Stel uw producten in lege toestand niet langdurig bloot aan hitte. Zet tijdens het frituren het vuur lageren doe uw olie of voedsel dat u gaat koken in de pot of pan nadat het voldoende is opgewarmd.



4. Nadat uw eten is gekookt en uw pan is geledigd, mag u het niet voor een lange tijd als afwas laten staan. Vul het indien nodig met water en wacht af. Droog uw pot na het wassen afmet een zachte doek.



5. Als het voedsel op de bodem van uw pan door verbranding is blijven plakken, wrijf er nooit over met een hard voorwerp. Vul uw pot met water en laat het een tijdje koken en laat het daarna afkoelen. Was het vervolgens met zeepsop en droog het af.



6. Gebruik voor het reinigen geen chemicaliën zoals zoutzuur of bleekmiddel maar enkel afwasmiddel.



bleekmiddel

zoutzuur

BELANGRIJK

Als u bij het koken zout gebruikt, dien het zout van het voedsel toe terwijl het voedsel kookt en roer tegelijkertijd het eten. Zo zorgt u ervoor dat de opgehoopte zouten geen vlekken op de bodem van de pot achterlaten..

- ! Producten die door verkeerd gebruik zwart zijn geworden, verbrand of met zout zijn bevestigd of door stoten of vallen een gebroken handvat hebben, vallen niet onder garantie.



 info@lunacookware.com

 www.lunacookware.com