Instrukcje bezpiecznego użytkowania:

- **Przed pierwszym użyciem:** Umyj patelnię w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu, dokładnie wypłucz i osusz.
- **Codzienne użytkowanie:** Patelnię nagrzewaj stopniowo – nie stawiaj pustej na bardzo mocnym ogniu, aby uniknąć przegrzania i odkształceń.
- **Tłuszcz i potrawy:** Zawsze używaj niewielkiej ilości tłuszczu lub oleju, aby zapobiec przywieraniu potraw.
- **Mieszanie i krojenie:** Do mieszania potraw używaj najlepiej akcesoriów drewnianych, silikonowych lub plastikowych, aby ograniczyć ryzyko zarysowań.
- **Rękawice ochronne:** Podczas przenoszenia lub zdejmowania gorącej patelni zawsze korzystaj z rękawic ochronnych lub silikonowych nakładek, aby uniknąć poparzeń.
- **Mycie:** Umyj patelnię po każdym użyciu w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu. Unikaj proszków ściernych i agresywnych środków chemicznych. W przypadku trudnych zabrudzeń zaleca się namoczenie patelni.
- **Zmywarka:** Patelnię można myć w zmywarce, jednak dla zachowania połysku i trwałości zaleca się mycie ręczne i osuszanie miękką ściereczką.

Bezpieczeństwo materiałowe:

- Patelnie wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej, dopuszczonej do kontaktu z żywnością.
- Produkt jest wolny od BPA, ftalanów i innych szkodliwych substancji.
- Materiał spełnia normy bezpieczeństwa obowiązujące na terenie Unii Europejskiej.

Ostrzeżenie:

- Nie pozostawiaj pustej patelni na źródle ciepła przez długi czas – może to spowodować odkształcenia i przebarwienia.
- Nie używaj patelni w kuchence mikrofalowej.
- Nie wrzucaj zimnej wody do bardzo gorącej patelni – ryzyko szoku termicznego i uszkodzeń.
- Nie rzucać ani nie wyginać – może to uszkodzić strukturę stali.

Prawidłowe użytkowanie i pielęgnacja pozwolą zachować estetyczny wygląd oraz pełną funkcjonalność patelni stalowej przez długie lata.

[EN]

Safe Use Instructions:

- **Before first use:** Wash the pan in warm water with a mild detergent, rinse thoroughly, and dry.
- **Daily use:** Heat the pan gradually – do not place it empty on very high heat to avoid overheating and deformation.
- **Fat and food:** Always use a small amount of fat or oil to prevent food from sticking.
- **Stirring and cutting:** Use wooden, silicone, or plastic utensils for stirring to minimize the risk of scratches.
- **Protective gloves:** When carrying or removing a hot pan, always use protective gloves or silicone grips to avoid burns.
- **Cleaning:** Wash the pan after each use in warm water with detergent. Avoid abrasive powders and aggressive cleaning agents. For stubborn residues, soak the pan before washing.
- **Dishwasher:** The pan is dishwasher safe, but for long-lasting shine and durability, hand washing and drying with a soft cloth is recommended.

Material Safety:

- The pans are made of high-quality stainless steel approved for food contact.
- The product is free from BPA, phthalates, and other harmful substances.
- The material complies with safety standards applicable in the European Union.

Warning:

- Do not leave the empty pan on a heat source for a long time – this may cause deformation and discoloration.
- Do not use the pan in a microwave oven.
- Do not pour cold water into a very hot pan – risk of thermal shock and damage.
- Do not drop or bend – this may damage the steel structure.

Proper use and care will help maintain the aesthetic appearance and full functionality of the stainless steel pan for many years.