INFORMACJE O BEZPIECZEŃSTWIE DLA GARNKA/CZAJNIKA EMALIOWANEGO

1. Ogólne informacje o produkcie

- **Nazwa produktu:** Garnek/Czajnik emaliowany
- **Materiał:** Stal pokryta warstwą emalii bezpieczną dla kontaktu z żywnością
- **Przeznaczenie:** Gotowanie potraw na kuchenkach:
    - Gazowych
    - Elektrycznych
    - Ceramicznych
    - Indukcyjnych (jeśli garnek posiada dno ferromagnetyczne)
- **Powierzchnia wewnętrzna:** Emaliowana, gładka, odporna na działanie kwasów i zasad

2. Zasady bezpiecznego użytkowania

Przed pierwszym użyciem:

1. Dokładnie umyj garnek/czajnik w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu i osusz miękką ściereczką.
2. Sprawdź, czy na powierzchni emalii nie ma widocznych uszkodzeń. W przypadku stwierdzenia odprysków, nie używaj garnka, aby uniknąć kontaktu żywności z gołą stalą.

Podczas użytkowania:

1. Unikaj gwałtownych zmian temperatury:
    - Nie zalewaj gorącego garnka/czajnika zimną wodą, aby uniknąć pęknięcia emalii.
2. Nie przegrzewaj pustego garnka/czajnika:
    - Może to prowadzić do uszkodzenia emalii i deformacji materiału.
3. Używaj odpowiednich przyborów kuchennych:
    - Zaleca się używanie drewnianych, silikonowych lub plastikowych narzędzi, aby zapobiec zarysowaniom powierzchni.
4. Gotując na kuchence gazowej:
    - Dopasuj wielkość płomienia do dna garnka/czajnika, aby płomień nie wychodził poza krawędzie.

Podczas mycia i konserwacji:

1. Umyj garnek/czajnik ręcznie w ciepłej wodzie z delikatnym detergentem.
2. Nie używaj ostrych gąbek, druciaków ani ściernych środków czyszczących, które mogą uszkodzić warstwę emalii.
3. Garnków/czajników emaliowanych można używać w zmywarce, jeśli producent to dopuszcza, jednak ręczne mycie zwiększa trwałość produktu.

3. Ostrzeżenia

1. Nie przechowuj żywności w garnku przez dłuższy czas, zwłaszcza potraw kwaśnych (np. bigos, sosy pomidorowe), aby uniknąć możliwego wpływu na trwałość emalii.
2. Nie używaj garnka z uszkodzoną emalią:
    - Odpryski mogą prowadzić do korozji stali i zanieczyszczenia potraw.
3. Produkt nie nadaje się do stosowania w mikrofalówce.
4. Nie umieszczaj garnka/czajnika w piekarniku, o ile producent nie wskazuje inaczej.

4. Zasady użytkowania na różnych kuchenkach

- **Gazowe:** Upewnij się, że płomień nie wychodzi poza krawędzie garnka.
- **Elektryczne i ceramiczne:** Używaj garnków/czajników o płaskim dnie, które równomiernie przylega do powierzchni grzewczej.
- **Indukcyjne:** Sprawdź oznaczenie producenta, które potwierdza zgodność z kuchenkami indukcyjnymi.

5. Korzyści z użytkowania garnka emaliowanego

- **Bezpieczeństwo zdrowotne:** Emalia stanowi neutralną barierę, która nie wchodzi w reakcje chemiczne z żywnością.
- **Łatwość czyszczenia:** Gładka, nieporowata powierzchnia zapobiega przywieraniu i ułatwia czyszczenie.
- **Trwałość:** Przy odpowiedniej konserwacji garnek/czajnik posłuży przez wiele lat.

6. Środki ostrożności / BHP:

Podczas użytkowania produktu należy stosować **odpowiednie środki ochrony indywidualnej** – w tym w szczególności:

- **Rękawice ochronne** zabezpieczające przed oparzeniem gorącą powierzchnią,
- **Odzież ochronną** (fartuch kuchenny, strój roboczy) – szczególnie w środowisku profesjonalnym (gastronomia),
- **Nie dotykaj rozgrzanego garnka gołymi rękami**
  – stal nierdzewna silnie przewodzi ciepło; uchwyty i pokrywka mogą się nagrzewać. Zawsze używaj rękawic kuchennych lub silikonowych uchwytów.

- **Nie pozostawiaj garnka bez nadzoru na włączonym źródle ciepła**
  – może to doprowadzić do przypalenia żywności, przegrzania garnka, uszkodzenia powłok oraz stanowić zagrożenie pożarowe.
- **Nie przegrzewaj pustego garnka**
  – może to spowodować odkształcenie, przebarwienia powierzchni, a także zwiększyć ryzyko pęknięcia dna w wyniku szoku termicznego.
- **Nie umieszczaj garnka w kuchence mikrofalowej**
  – produkt metalowy nie jest przeznaczony do podgrzewania mikrofalowego; może dojść do iskrzenia i uszkodzenia urządzenia.
- **Nie stawiaj gorącego garnka bezpośrednio na zimnych lub mokrych powierzchniach**
  – może dojść do pęknięcia materiału lub uszkodzenia powierzchni blatu.
- **Unikaj długotrwałego kontaktu z substancjami korozyjnymi**
  – np. solą, octem, cytryną – mogą powodować mikrouszkodzenia lub odbarwienia powierzchni.
- **Nie przechowuj żywności w garnku przez dłuższy czas**
  – stal nierdzewna nie jest przeznaczona do długoterminowego kontaktu z kwaśnymi lub słonymi potrawami.
- **Nie używaj narzędzi metalowych do mieszania lub serwowania potraw**
  – mogą one zarysować powierzchnię i skrócić żywotność garnka. Zalecamy użycie narzędzi silikonowych, drewnianych lub nylonowych.
- **Unikaj gwałtownych zmian temperatury**
  – np. nie zalewaj gorącego garnka zimną wodą; może dojść do szoku termicznego i uszkodzenia struktury metalu.
- **Trzymaj garnek i jego pokrywę z dala od dzieci**
  – zarówno podczas gotowania, jak i bezpośrednio po – produkt może być gorący i stanowić zagrożenie oparzenia.
- **Nie podgrzewaj garnka na otwartym ogniu, jeśli nie jest do tego przystosowany**
  – w przypadku kuchenek gazowych należy upewnić się, że płomień nie wychodzi poza średnicę dna garnka.
- **Nie używaj garnka, jeśli zauważysz widoczne uszkodzenia**
  – np. pęknięcia uchwytów, odkształcenia dna, obluzowane elementy – może to stwarzać ryzyko wypadku.
- **Nie stosuj silnych detergentów chlorowych, środków żrących ani szorstkich gąbek**
  – mogą one uszkodzić powierzchnię garnka i wpłynąć na bezpieczeństwo żywności.
- **Nie ustawiaj garnka blisko łatwopalnych materiałów**
  – szczególnie na kuchenkach gazowych – należy zachować bezpieczną odległość od zasłon, ręczników papierowych, opakowań itp.

- **Nie napełniaj garnka powyżej maksymalnego poziomu**
  – może to prowadzić do kipienia i oparzeń. Zawsze pozostaw przynajmniej 2–3 cm wolnej przestrzeni od brzegu.

Model produktu:HELENA; MARYNA;

Niniejszy dokument został przygotowany zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa UE dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny produktów. W przypadku pytań prosimy o kontakt z producentem/importerem

[EN]

SAFETY INFORMATION FOR ENAMELLED POT/KETTLE

1. Ogólne informacje o produkcie

- **Product name: :** Enamelled Pot/Kettle
- **Material:** Steel covered with a layar of enamel safe for contact with food
- **Purpose:** Cooking on cookers:
    - Gas
    - Electric
    - Ceramic
    - Induction (if the pot has a ferromagnetic bottom)
- **Inner surface:** Enameled, smooth, resistant to acids and alkalis

2. Rules for safe use

Before firts use:

1. Wash the pot/kettle thoroughly in warm water with a mild detergent and dry with a soft cloth.
2. Check for visible damage to the enamel surface. If you notice any chips, do not use the pot/kettle to avoid contact between food and bare steel.

During use:

1. Avoid sudden changes in temperature:

    ◦Do not pour cold water into a hot pot/kettle to avoid cracking the enamel.

2. Do not overheat an empty pot:
    - This may result in damage to the enamel and deformation of the material.
3. Use the right kitchen utensils:
    - It is recommended to use wooden, silicone or plastic utensils to avoid scratching the surface.
4. When cooking on a gas stove:
    - Adjust the flame size to the bottom of the pot/kettle so that the flame does not extend beyond the edges.

When washing and maintaining:

1. Wash the pot/kettle by hand in warm water with a mild detergent.
2. Do not use harsh sponges, steel wool or abrasive cleaning agents, which can damage the enamel layer.
3. Enameled pots can be used in the dishwasher if the manufacturer allows it, but washing by hand increases the durability of the product.

3. Warnings

1. Do not store food in the pot/kettle for a long time, especially acidic dishes (e.g. bigos, tomato sauces), to avoid possible effects on the durability of the enamel.
2. Do not use a pot/kettle with damaged:
    a. Chipping can lead to corrosion of the steel and contamination of food.
3. The product is not suitable for use in a microwave oven.
4. Do not place the pot/kettle in the oven unless the manufacturer indicates otherwise

4. Rules for use on different cookers

- **Gas:** Make sure the flame does not extend beyond the edges of the pot/kettle.
- **Electric and ceramic:** Use pots/kettles with a flat bottom that evenly adheres to the heating surface.
- **Induction:** Check the manufacturer's marking, which confirms compatibility with induction cookers.

5. Benefits of using an enameled pot

- **Helth safety:** Enamel is a neutral barrier that does not react chemically with food.
- **Easy to clen:** Smooth, non-porous surface prevents sticking and makes cleaning easier.
- **Durability:** With proper maintenance, the pot will last for many years.

Product Model: HANYS; MARYNA

This document has been prepared in accordance with applicable EU product safety and hygiene regulations. In case of questions, please contact the manufacturer/importer.



SICHERIN HEITSHINWEISE FÜR EMAILLIERTEN TOPF/ WASSERKOCHER

1. Allgemeine Produktinformationen

- **Produktname: Emaillierter Topf/Wasserkocher**
- **Material:** Stahl mit einer für den kontakt mit lebensmitteln unbedenklichen emailleschicht überzogen
- **Zweck: Kochen von Speisen auf Herden:**
    - Über Gas
    - Über Electric
    - Über Keramik
    - Induktion (wenn der Topf einen ferromagnetischen Boden hat)
- **Innenober fläche: Emailliert, glatt, säure- und laugenbeständig**

2.Regeln für die sichere Verwendung

Von dem ersten Gebrauch:

1. Waschen sie den topf gründlich in warmem wasser mit einem milden Reinigungsmittel und trocknen Sie ihn mit einem weichen Tuch ab.

2. Überprüfen Sie, dass die Emailleoberfläche keine sichtbaren Schäden aufweist. Sollten Sie Splitter feststellen, verwenden Sie den Topf nicht, um zu vermeiden, dass die Speisen mit dem blanken Stahl in Berührung kommen.

Während des Gebrauchs:

1. Vermeiden Sie plötzliche Temperaturschwankungen:
    - Gie ßen Sie kein kaltes Wasser in einen heißen Topf, da sonst die Emaille reißen kann.
2. Einen leeren Topf nicht überhitzen:
    - Es kann zu Emailschäden und Materialverformungen kommen.
3. Verweden Sie geeignete Küchenutensilien:
    - Um ein Verkratzen der Oberfläche zu vermeiden, wird die Verwendung von Werkzeugen aus Holz, Silikon oder Kunststoff empfohlen.
4. Beim Kochen auf einem Gasherd:

- Passen Sie die Flammengröße dem Topfboden an, so dass die Flamme nicht über den Rand hinausschlägt.

Beim waschen und pflegen:

1. Waschen Sie den Topf per Hand in warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
2. Verwenden Sie keine scharfen Schwämme, Stahlwolle oder scheuernde Reinigungsmittel, die die Emailleschicht beschädigen könnten.
3. Emaillierte Töpfe und Pfannen können, sofern der Hersteller dies zulässt, in der Spülmaschine gereinigt werden, das Spülen per Hand erhöht jedoch die Haltbarkeit des Produkts.

---

3. Warnhinweise

1. Bewahren Sie keine Lebensmittel über längere Zeit im Topf auf, insbesondere keine säurehaltigen Lebensmittel (z. B. Bigos, Tomatensoßen), um eine mögliche Beeinträchtigung der Haltbarkeit des Emails zu vermeiden.
2. Verwenden Sie keinen Topf mit beschädigter Emaille:
    - Spritzer können den Stahl korrodieren und Lebensmittel verunreinigen.
3. Das Produkt ist nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.
4. Stellen Sie den Topf nicht in den Ofen, sofern der Hersteller nichts anderes angibt.

---

4. Regeln für die Verwendung auf verschiedenen Herden:

- **Gas:** Achten Sie darauf, dass die Flamme nicht über den Topfrand hinausreicht.
- **Elektro- und Keramiktöpfe:** Verwenden Sie Töpfe mit flachem Boden, der gleichmäßig auf die Heizfläche passt.
- **Induktion:** Achten Sie auf die Kennzeichnung des Herstellers, diese bestätigt die Kompatibilität mit Induktionsherden.

---

5. Vorteile der Verwendung eines Emaille-Topfes

- **Gesund heitssicherheit:** Emaille ist eine neutrale Barriere, die nicht chemisch mit Lebensmitteln reagiert.

- **Leicht zu reinigen:** Glatte, porenfreie Oberfläche verhindert Anhaften und erleichtert die Reinigung.
- **Haltbarkeit:** Bei richtiger Pflege hält der Topf viele Jahre.

---

6. Kontaktdaten des Herstellers/Importeurs

Name der Firma::
HAUSMANN SP. Z O.O. MŁODOCIN MNIEJSZY UL.DĄBROWSKA 7,
26-624KOWALA, tel.: +48 885 506 636 ; kontakt@karlhausmann.com;
www.karlhausmann.com

PRODUKTMODELL: HANYS; MARYNA

Dieses Dokument wurde in Übereinstimmung mit der geltenden EU-Gesetzgebung zur Produktsicherheit und Hygiene erstellt. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Hersteller/Importeur.