



Excellent

Enameled surface



MAX
280°C

EN: Oval cast iron pan lid with enameled surface. Ideal for baking and roasting in the oven, as well as for cooking, stewing or frying on the stove. Cast iron is absolutely ideal for cooking and baking. Massive material which, once heated, lasts a long time and evenly radiates heat, thanks to which the food in the cast iron baking pan is baked evenly, in a shorter time and more economically. Always use a low to medium heat, and never leave pan empty on burner. The inner enamel surface is non-stick, highly resistant to abrasion and cracking, and since the food does not burn, it is also very easy to maintain. Protrusions on the inside of the lid - ensures even dripping of condensed steam back into the pot, the food does not dry out and remains juicy. Massive cast iron handles facilitate handling and serving. The baking tray maintains the temperature for a long time after cooking and the food inside stays warm for a long time. Maintenance: After first and every other use, wash the product in warm water with mild detergent and dry it out. To wash the product, do not use sand or other coarse-grained detergents or steel wool to prevent damage to the product surface. To prevent any rust, always dry well and store your pan with the lid off. WARNING: Knobs are cast iron, always pick up with tea towel or oven mitts. Always allow your pan to cool before washing. Place a trivet on the table before setting down hot pan.

CS: Oválný pekáč s poklicí z litiny se smaltovaným povrchem. Ideální pro pečení a zapékání v troubě, stejně jako k vaření, dušení či smažení na plotýnce sporáku. Litina je pro vaření a pečení naprosto ideální. Masivní materiál který jakmile se nahřeje, vydrží dlouho a rovnoměrně rozvádět teplo, díky němuž se pokrm v litinovém pekáči upeče rovnoměrně, za kratší dobu a úspěšněji. Vždy používejte při mírné až střední teplotě a nikdy nenechávejte pekáč na hořáku prázdný. Vnitřní smaltovaný povrch je nepřilnavý, vysoce odolný proti odření a praskání a jelikož se potraviny nepřipalují, je také velmi nenáročný na údržbu. Výstupky na vnitřní straně poklice - zajišťují rovnoměrné odkapávání zkondenzované páry zpět do hrnce, pokrm se nevysušuje a zůstává šťavnatý. Masivní litinové rukojeti usnadňují manipulaci a servírování. Pekáč udržuje teplotu ještě dlouhou dobu po skončení vaření a jídlo uvnitř tak zůstává dlouho teplé. Údržba: Před prvním a po každém použití umyjte výrobek v teplé vodě s přídavkem běžného saponátu a osušte. K mytí nepoužívejte pískové či jiné hrubé mycí prostředky a ani drátěnky, aby nedošlo k poškrábání povrchu výrobku. Abyste předešli korozi, vždy dobře osušte a uložte pekáč bez uzavření víkem. UPOZORNĚNÍ: Držadla mohou být velmi horká vždy se jich proto dotýkejte utěrkou nebo chňapkou. Před mytím vždy nechejte pekáč vychladnout. Horký pekáč pokládejte vždy na předem připravenou podložku.

SK: Oválny pekáč s pokrievkou z liatiny so smaltovaným povrchom. Ideálny na pečenie a zapekanie v rúre, rovnako ako na varenie, dusenie či vyprážanie na platničke šporáku. Liatina je pre varenie a pečenie úplne ideálna. Masivný materiál ktorý akonáhle sa nahreje, vydrží dlho a rovnomerne rozvádzať teplo, vďaka ktorému sa pokrm v liatinovom pekáči upeče rovnomerne, za kratšiu dobu a úspešnejšie. Vždy používajte pri miernej až strednej teplote a nikdy nenechávajte pekáč na horáku prázdný. Vnútorň smaltovaný povrch je nepríľnavý, vysoko odolný proti odreniu a praskaniu a keďže sa potraviny nepripalujú, je tiež veľmi nenáročný na údržbu. Výstupky na vnútornej strane pokrievky - zaisťujú rovnomernému odkvapkávaniu skon-

denzovanej pary späť do hrnce, pokrm sa nevysušuje a zostáva šťavnatý. Masívne liatinové rukoväte uľahčujú manipuláciu a servírovanie. Pekáč udržuje teplotu ešte dlhú dobu po skončení varenia a jedlo vo vnútri tak zostáva dlho teplé. Údržba: Pred prvým a po každom použití umyte výrobok v teplej vode s prídavkom bežného saponátu a osušte. Na umývanie nepoužívajte pieskové či iné hrubé prostriedky na umývanie a ani drôtenky, aby nedošlo k poškrábaniu povrchu výrobku. Aby ste predišli korozi, vždy dobre osušte a uložte pekáč bez uzavretia vekom. UPOZORNENIE: Držadlá môžu byť veľmi horúce vždy sa ich preto dotýkajte utierkou alebo chňapkou. Pred umývaním vždy nechajte pekáč vychladnúť. Horúci pekáč kladte vždy na vopred pripravenú podložku.

PL: Owalny garnek do pieczenia z żeliwną pokrywą z emalowaną powierzchnią. Idealny do pieczenia w piekarniku, a także do gotowania, duszenia lub smażenia na płycie kuchennej. Żelivo jest idealnie nadaje się do gotowania i pieczenia. Solidny materiał, który po podgrzaniu utrzymuje długo ciepło i równomiernie je rozprowadza, dzięki czemu potrawy w żeliwnym garnku wypiekają się równomiernie, w krótszym czasie i w bardziej oszczędny sposób. Zawsze używaj w umiarkowanej lub średniej temperaturze i nigdy nie zostawiaj pustego garnka do pieczenia na palniku. Wewnętrzna powierzchnia emalowana jest nieprzywierająca, wysoce odporna na ścieranie i pęknięcie, a ponieważ żywność nie przypala się, jest również bardzo łatwy w utrzymaniu. Wypustki po wewnętrznej stronie pokrywyki - zapewniają równomierne skapywanie skondensowanej pary z powrotem do garnka, dzięki czemu potrawa nie wysycha i pozostaje soczysta. Masywne, żeliwne uchwyty ułatwiają manipulację i podawanie. Garnek do pieczenia długo utrzymuje temperaturę po ugotowaniu, a potrawa w środku pozostaje ciepła przez długi czas. Konserwacja: Przed pierwszym i po każdym kolejnym użyciu umyć wyrób w ciepłej wodzie z dodatkiem saponatu i wysuszyć. Do mycia nie używaj środków do mycia na bazie piasku lub innych szorstkich środków oraz drucików, aby nie doszło do porysowania powierzchni wyrobu. Aby zapobiec korozji, zawsze dobrze wysusz i przechowuj garnek do pieczenia bez zamykania pokrywy. UWAGA: Uchwyty mogą być bardzo gorące, dlatego zawsze należy je dotykać przez szmatkę lub rękawicę kuchenną. Przed rozpoczęciem mycia garnek powinien wystygnąć. Gorący garnek do pieczenia należy zawsze umieszczać na przygotowanej wcześniej podkładce.

HU: Ovális formájú öntöttvas sütőtál zománczott felülettel. Ideális fedő nélküli és fedő alatti sütéshez, továbbá főzéshez, pároláshoz vagy főzőlapon sütéshez. Az öntöttvas abszolút ideális mind főzéshez, mind sütéshez. Kiváló minőségű masszív alapanyag, amely a felmelegítését követően hosszú ideig tartja és egyenletesen osztja el a hőt, aminek köszönhetően az öntöttvas tepsiben készített étel egyenletesen, rövidebb idő alatt és gazdaságosan készül el. Mindig enyhén vagy közepes hőmérsékleten használja, valamint soha ne hagyja az üres tepsit a bekapcsolt tűzhelyen. A belső zománczott felület tapadásmentes, kiválóan ellenáll a kopásnak és a repedéseknek, továbbá miután az étel nem ég le benne, rendkívül könnyen karban is tartható. Nyúlványok a fedő belső felületén - biztosítják a kondenzálódott vízgőz egyenletes visszacsapódását az edénybe, így az étel nem szárad ki és lédús marad. A masszív öntöttvas fogantyú megkönnyíti a kezelést és a tárolást. A sütőtál a főzés

követően sokáig tartja a hőmérsékletet, és a benne lévő étel így sokáig meleg marad. Tisztítás: Az első használatba vétel előtt, majd minden használat után a terméket mossa el tisztítószerez meleg vízben, majd szárítsa meg. Mosáshoz ne használjon homokos, vagy más durva mosószereket, se drót tisztítót, nehogy megkarcolja a vágó felszínét. A rozsdásodás megelőzése érdekében eltárolás előtt mindig alaposan szárítsa meg, és fedél nélkül tárolja. FIGYELEM: A fogantyúk nagyon forrók lehetnek, ezért mindig tőrőlúrával vagy kesztyűvel érintse meg őket. Elmosás előtt mindig hagyja kihűlni a tepsit. A forró tepsit mindig egy előre odakészített alátétre helyezze.

DE: Ovale Backform mit Gusseisendeckel mit emailierter Oberfläche. Ideal zum und Braten und mit Ofen rösten, sowie zum Kochen, Dünsten oder auf dem Kochfeld braten. Gusseisen ist absolut ideal zum Kochen und Backen. Ein festes Material, das nach dem Erhitzen lange hält und die Wärme gleichmäßig verteilt, wodurch das Lebensmittel im Gusseisen-Backblech gleichmäßig, in kürzerer Zeit und wirtschaftlicher gebackt wird. Immer bei milder bis mittlerer Temperatur verwenden und niemals das Backblech auf dem Brenner leer lassen. Die innere Emailoberfläche ist antihafbeschichtet, sehr abrieb- und rissbeständig, und weil das Lebensmittel nicht verbrennt, ist es auch sehr pflegeleicht. Vorsprünge an der Innenseite des Deckels - sorgen dafür, dass kondensierter Dampf gleichmäßig in den Topf zurücktropft, das Essen nicht austrocknet und saftig bleibt. Massive Gusseisengriffe erleichtern die Handhabung und das Servieren. Das Backblech hält die Temperatur noch lange nach dem Kochen und das Essen bleibt im Inneren lange warm. Wartung und Pflege: Das Produkt ist vor der ersten und nach jeder weiteren Verwendung im Warmwasser mit Zugabe eines üblichen Geschirrspülmittels zu spülen und abzutrocknen. Zum Abwaschen keine Sand- oder andere groben Abwaschmittel oder Drahtschwämme verwenden, um das Kratzen der Oberfläche des Produktes zu verhindern. Um Korrosion zu vermeiden, ist das Backblech immer gut zu trocknen und aufbewahren, ohne den Deckel zu schließen. HINWEIS: Die Griffe können sehr heiß sein, daher berühren Sie sie immer nur mit einem Tuch oder Handschuh. Vor dem Waschen lassen Sie das Backblech immer abkühlen. Das heiße Backblech stellen Sie immer auf eine vorbereitete Matte.

UA: Овальна гусятниця з кришкою з емальованого чавуну. Ідеальне рішення для випічки і запікання в духовці, а також варіння, тушкування і смаження на кухонній плиті. Чавун ідеально підходить для варіння і випічки. Масивний матеріал, який після нагрівання здатний довго і рівномірно розподіляти тепло, завдяки чому страва в чавунній гусятниці приготується рівномірно, швидше і економічніше. Завжди використовуйте при невеликій або середній температурі нагріву, і ніколи не залишайте порожню гусятницю на конфорці. Внутрішнє емальоване покриття є антипригарним, дуже стійким до утворення подряпин і тріщин, а завдяки тому, що продукти не підгорають, також дуже невибагливим у догляді. Виступи з внутрішнього боку кришки забезпечать рівномірне відведення конденсованої пари назад в гусятницю, продукти не висихають і залишаються соковитими. Масивні чавунні ручки полегшують перенесення і сервування. Гусятниця підтримує температуру ще довго після завершення приготування,

і їжа всередині довго залишається теплою. Догляд: Перед першим та після кожного наступного використання вимийте виріб теплою водою із використанням м'якого засобу. Не використовуйте для миття м'які засоби на основі піску, дротні мочалки та інші грубі м'які засоби, які можуть пошкодити поверхню виробу. Щоб уникнути корозії завжди добре висушуйте гусятницю і зберігайте її, не накриваючи кришкою. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Ручки можуть бути дуже гарячими, тому завжди торкайтеся до них з використанням кухонного рушника або прихваток. Перед миттям завжди дайте гусятницю охолонути. Гарячу гусятницю завжди ставте на підготовлену підставку.

LT: Ovalinis kepimo indas su dangčiu iš ketaus ir emaliuotu paviršiumi. Idealiai tinka kepti orkaitėje, taip pat virti, troškinti ar kepti ant viryklės. Ketus idealiai tinka maisto produktams virti ir kepti. Masyvi medžiaga, kuri kaitinama ilgai išlaiko ir tolygiai paskirsto šilumą, todėl ketaus kepimo inde esantis maistas iškepamas tolygiai, per trumpesnį laiką ir ekonomiškai. Visada naudokite mažesnę ir vidutinę temperatūrą ir niekada nepalikite tuščio kepimo indo ant viryklės degiklio. Vidinis emalio paviršius yra nelipnus, labai atsparus dilimui ir įtrūkimams, o kadangi maistas nepridega, jį taip pat labai lengva prižiūrėti. Griovelis vidinėje dangčiuose – užtikrina tolygią kondensuotų garų išėjimą atgal į puodą, maistas neišdžiūsta ir išlieka sultingas. Masyvios ketinės rankenos palengvina naudojimą ir serviravimą. Kepimo indas ir po virimo ilgai išlaiko temperatūrą ir inde esantis maistas ilgai išlieka šiltas. Priežiūra: Prieš pirmąjį ir po kiekvieno naudojimo plaukite gaminį šiltu vandeniu su įprastu plovikliu, po to sausai nušluostykite. Kad nesubraižytumėte gaminio paviršiaus plovimui nenaudokite miltelių arba kitų šiurkščių ploviklių nei šveitiklių. Kad išvengtumėte korozijos, indą visada gerai išdžiovinkite ir laikykite neuždengta dangčiu. **PASTABA:** Rankenos gali būti labai karštos, todėl jas visada lieskite tik šluoste arba su virtuvine pirštine. Prieš plovimą leiskite indui atvėsti. Karštą kepimo indą visada dėkite ant iš anksto paruošto padėklo.

LV: Ovāla čuguna cepešpanna ar emaljētu virsmu. Ideāla cepšanai un sacepumiem cepeškrāšņi, kā arī vārīšanai, sautēšanai un cepšanai uz plīts degļa. Čuguns ir vienkārši ideāls vārīšanai un cepšanai. Masīvs materiāls, kurš, tikko kā ir uzkarsis, ilgi un vienmērīgi sadala siltumu, un, pateicoties tam, ēdiens čuguna cepešpannā cepas vienmērīgi, īsāku laiku un taupīgāk. Vienmēr izmantojiet mērenā līdz vidējā temperatūrā un nekad neatstājiēt cepešpannu uz degļa tukšu. Iekšējā, emaljētā virsma ir nepiedegoša, ļoti izturīga pret noberšanu un plaisāšanu, un, tā kā pārtika nepiedeg, pannas uzturēšana ir ļoti viegla. Izlīņņi vāka iekšpusē nodrošina vienmērīgu kondensētā tvaika nopilēšanu atpakaļ katlā, ēdiens neizžūst un saglabā sulīgumu. Masīvi čuguna rokturi atvieglo manipulācijas un pasniegšanu. Cepešpanna saglabā siltumu vēl ilgu laiku pēc gatavošanas pabeigšanas, un ēdiens tajā ilgi paliek silts. Apkope: Pirms pirmās un pēc katras lietošanas nomazgājiet smidzinātāju siltā ūdenī, kam pievienots parastais mazgāšanas līdzeklis, un noslaukiet. Mazgāšanai neizmantojiet ne abrazīvus, ne citus raupjus mazgāšanas līdzekļus, ne drāšu birstes, lai nesaskrāpētu rīves virsmu. Lai izvairītos no korozijas, cepešpannu vienmēr rūpīgi noslaukiet un uzglabājiet to, neaizverot ar vāku. **BRĪDINĀJUMS:** Rokturi var būt ļoti karsti, tādēļ vienmēr tiem pieskarieties ar diviļņi vai virtuves cimdium. Pirms mazgāšanas vienmēr ļaujiet cepešpannai atdzist. Karstu cepešpannu vienmēr novietojiet uz iepriekš sagatavota paliktņa.

SL: Ovalni pekač z litogvoždnim pokrovom z emajlirano površino. Primeren za peko in gratiniranje v pečici, pa tudi za kuhanje, dušenje ali cvrtje na kuhalni plošči. Zlitina je za kuhanje in pečenje povsem primerna. Trden material, ki po segrevanju zdrži dolgo in enakomerno porazdeli toploto, zaradi česar se hrana v litogvoždnem pekaču peče enakomerno, v krajšem času in bolj ekonomično. Vedno uporabljajte pri blagi do srednji temperaturi. Nikoli pa ne puščajte pekača na gorilniku, če je prazen. Notranja emajlirana površina je nelepljiva, zelo odporna na odrgnine in razpoke. Ker se hrana ne žge, jo je tudi zelo enostavno vzdrževati. Izbokline na notranji strani pokrovice zagotavljajo enakomerno kapljanje kondenzirane pare nazaj v lonec, hrana se ne izsuši in ostane vedno sočna. Masivni liti ročajji poenostavijo rokovanje in

postrežbo na mizi. Pekač po kuhanju dolgo ohranja temperaturo in hrana v njem ostane topla še dolgo časa. Vzdrževanje: Še pred prvo in po vsaki uporabi operite izdelek s toplo vodo in sredstvom za pomivanje posode, ter počakajte, da se posuši. Za pomivanje ne uporabljajte abrazivnih oziroma ostalih grobih pomivalnih sredstev, niti žičnih gobic, da z njimi ne bi poškodovali površine izdelka. Da preprečite rjavenje izdelka, vedno dobro posušite in pekač shranite, ne da bi zaprla pokrov. **OPOZORILO:** Ročajji so lahko zelo vroči, zato se jih vedno dotikajte samo s krpo ali rokavico. Preden pranjem vedno pustite, da se pekač ohladi. Vroč pekač odlagajte na vnaprej pripravljen podstavek.

HR: Ovalna posuda za pečenje s poklopcem od lijevanog željeza s emajliranom površinom. Idealno za pečenje i gratiniranje u pećnici, kao i za kuhanje, dinstanje ili prženje na ploči za kuhanje. Lijevano željezo je gotovo idealno za kuhanje i pečenje. Masivni materijal koji nakon zagrijavanja izdrži dugo vremena i ravnomjerno raspoređuje toplinu zahvaljujući čemu se hrana u tepsiji od lijevanog željeza peče ravnomjerno, u kraćem vremenu i ekonomičnije. Uvijek koristite na blagoj do srednjoj temperaturi, i nikada ne ostavljajte praznu posudu na plameniku. Unutarnja emajlirana površina nije ljepljiva, vrlo je otporna na abraziju i pucanje, a budući da hrana ne gori, također je i vrlo jednostavna za održavanje. Izbočine na unutarnjoj strani poklopca - osiguravaju ravnomjerno kapanje kondenzirane pare natrag u lonac, hrana se ne isušuje i ostaje sočna do kraja. Masivne ručke od lijevanog željeza olakšavaju rukovanje i posluživanje. Posuda za pečenje dugo održava temperaturu nakon kuhanja, a hrana iznutra ostaje dugo u toplom stanju. Održavanje: Prije prve i nakon svake uporabe operite uređaj u toploj vodi i deterdžentu te ostavite da se osuši. Za pranje nikada nemojte koristiti abrazivna sredstva na bazi pijeska i slična sredstva niti žičane spužve kako ne bi došlo do oštećenja površine aparata. Kako biste spriječili koroziju, uvijek dobro osušite i spremite pleh bez zatvaranja poklopca. **OPREZ:** Ručke mogu biti vrlo vruće, zato ih uvijek dodirnite krpom ili rukavicom. Posudu uvijek pustite da se ohladi prije pranja. Uvijek postavite vruću posudu/tepsiju na unaprijed pripremljenu prostirku.

SR: Ovalna posuda za pečenje sa poklopcem od livenog gvožđa sa emajliranom površinom. Idealno za pečenje i gratiniranje u pećnici, kao i za kuvanje, dinstanje ili prženje na ploči za kuvanje. Liveno gvožđe je gotovo idealno za kuvanje i pečenje. Masivni materijal koji nakon zagrevanja izdrži dugo vremena i ravnomerno raspoređuje toplotu zahvaljujući čemu se hrana u tepsiji od livenog gvožđa peče ravnomerno, u kraćem vremenu i ekonomičnije. Uvek koristite na blagoj do srednjoj temperaturi i nikada ne ostavljajte praznu posudu na plameniku. Unutrašnja emajlirana površina nije lepljiva, vrlo je otporna na abraziju i pucanje, a budući da hrana ne gori, takođe je i vrlo jednostavna za održavanje. Izbočine na unutrašnjoj strani poklopca - obezbeđuju ravnomerno kapanje kondenzovane pare nazad u lonac, hrana se ne isušuje i ostaje sočna do kraja. Masivne ručke od livenog gvožđa olakšavaju rukovanje i posluživanje. Posuda za pečenje dugo održava temperaturu nakon kuvanja, a hrana iznutra ostaje dugo u toplom stanju. Održavanje: Pre prve i posle svake uporabe operite uređaj u toploj vodi i deterdžentu te ostavite da se osuši. Za pranje nikad ne koristite abrazivna sredstva na bazi peska i slična sredstva niti žičane spužve kako ne bi došlo do oštećenja površine aparata. Da biste sprečili koroziju, uvek dobro osušite i spremite pleh bez zatvaranja poklopca. **UPOZORENJE:** Ručke mogu biti vrlo vruće, zato ih uvek dodirnite krpom ili rukavicom. Posudu uvek pustite da se ohladi pre pranja. Uvek postavite vruću posudu/tepsiju na unapred pripremljenu prostirku.

RO: Tigaie ovală din fontă cu capac și suprafață emailată. Este ideală pentru cocere și prăjire în cuptor, la fel ca pentru gătitul mâncării, fierberii sau prăjire pe plita sobei. Fonta este ideală pentru gătitul mâncării și pentru cocere. Un material masiv, care odată încălzit menține temperatura timp îndelungat și oferă o distribuire uniformă a căldurii, fapt pentru care mâncarea se va coace uniform, în timp mai scurt și mai economic. Folosiți produsul întotdeauna la o temperatură mică până la medie și nu lăsați niciodată tigaia pe arzător. Suprafața interioară emailată este antiaderentă, foarte rezistentă la zgâriere și fisurare și, datorită faptului că produsele alimentare nu se prind la ardere, este foarte

ușor de întreținut. Denivelările pe partea interioară a capacului asigură o scurgere uniformă a aburilor condensatei împăoi în oală, mâncarea nu se va usca și va rămâne succulentă. Mănerile masive din fontă înlesnesc manipularea și servirea mesei. Tigaia păstrează temperatura timp îndelungat după sfârșitul gătitului mâncării, aceasta va rămâne astfel mult timp caldă. Întreținere: Înainte de prima și după fiecare utilizare spălați produsul în apă caldă cu adaos de detergent obișnuit și uscați. În scopul spălării nu folosiți mijloace abrazive și nici burete de sărmă, aceasta pentru a nu zgâria suprafața produsului. Pentru a preveni coroziunea procedați întotdeauna la uscarea corespunzătoare și depozitarea acestuia fără capacul pus. **ATENȚIONARE:** Mănerile pot fi foarte încinse, folosiți întotdeauna o cârpă sau o mânășă. Înainte de spălare lăsați tigaia să se răcească. Așezați întotdeauna tigaia încinsă pe un suport pregătit.

BG: Овална тава за печене с чугунен капак с емайлирана повърхност . Идеален за печене и печене във фурна, както и за готвене, задушаване или пържене на котлон. Чугунът е абсолютно идеален за готвене и печене. Твърдият материал, който веднага след като се загрее, издържа дълго време и равномерно разпределя топлината, благодарение на което храната в чугунната тава за печене се пече равномерно, за по-кратко време и по-икономично. Винаги използвайте при лека до средна температура и никога не оставяйте тавата за печене на горелката празна. Вътрешната емайлирана повърхност е незалепаща, силно устойчива на износване и напукване и тъй като храната не загаря, тя също е много лесна за поддръжка. Изпъкналостите от вътрешната страна на капака - осигурява равномерно капене на кондензирана пара обратно в тенджерата, храната не изсъхва и остава сочна. Масивните чугунени дръжки улесняват боравенето и сервирането. Тавата за печене поддържа температурата дълго време след готвене и храната вътре така остава дълго време топла. Поддръжка: Преди първоначалната и след всяка употреба измийте продукта в топла вода с добавка на обикновен почистващ препарат и подсушете. Не употребявайте за миене пясъчни или други груби миещи препарати и телени четки, за да не се стигне до надраскване на повърхността на продукта. За да предотвратите корозия, винаги изсушавайте добре и съхранявайте тавата за печене, без да затваряте капака. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Дръжките могат да бъдат много горещи, затова винаги ги докосвайте с кърпа или ръкавица. Винаги оставяйте тавата за печене да се охлади преди измиване. Винаги поставяйте горещата тава за печене на предварително подготвена постелка.