



dal 1941 made in italy

MODO D'USO E NORME PER LA MANUTENZIONE

- **Prima di utilizzare l'utensile eseguire un lavaggio specifico** preliminare con acqua bollente e detersivo neutro liquido per asportare dalle superfici d'acciaio lo strato protettivo residuo della lucidatura.
- **Utilizzate sempre le presine quando la pentola è calda.**
- **Salate l'acqua solo quando è in fase di ebollizione**, mescolando con un cucchiaino, per evitare la formazione di macchioline o un possibile inizio di corrosione. Tali macchie non alterano minimamente la qualità e la funzionalità dell'utensile e non sono in nessun modo riconducibili a difetti di fabbricazione.
- **Mantenete la fiamma all'interno del fondo, evitando che lambisca le pareti.** Nelle cotture su piastra utilizzate sempre piastre di diametro inferiore a quello della pentola.
- **Non lasciate le pentole sul fuoco senza grassi o liquidi** all'interno perché il notevole accumulo di calore sul fondo ne causerebbe la brunitura.
- **Non utilizzate detersivi corrosivi o polveri abrasive** che potrebbero danneggiare la superficie della pentola. Per rimuovere eventuali incrostazioni lasciate la pentola sul fuoco con acqua e detersivo per qualche minuto. Utilizzate detersivi neutri o debolmente alcalini (no candeggina né detergenti contenenti cloro o cloruri liberi).
- **Non lasciate chiusa la lavastoviglie con i pezzi all'interno**, la nebbia salina potrebbe danneggiare la pentola. Aprite la lavastoviglie e asciugate con cura i pezzi, così eviterete la formazione di aloni sugli stessi. **Non riponete al chiuso le pentole bagnate.**
- **Per eliminare le eventuali formazioni di aloni violacei** dovuti all'amido contenuto in alcuni alimenti come pasta e riso o di aloni biancastri dovuti all'uso di acqua con alta percentuale di calcare, passate un batuffolo di cotone imbevuto con limone o aceto di vino o impiegate prodotti specifici per la pulitura dell'acciaio.
- **Tenete lontani i bambini dalle pentole calde o durante la cottura.**
- **Tenete lontano dalla portata dei bambini gli imballaggi di plastica.**

INOXRIV garantisce la qualità dei propri prodotti, realizzati in Italia nei suoi stabilimenti, con materiali di primissima scelta e sottoposti a rigorosi controlli in tutte le fasi di produzione con sistema certificato UNI EN ISO 9001:2008.