

INSTRUKCJE I OSTRZEŻENIA

NACZYNIA TURYSTYCZNE

Naczynia turystyczne, takie jak kociołki, czajniki, kubki, menażki, patelnie, pojemniki na jedzenie, solniczki, szpice do pieczenia, talerze i szklanki, zostały zaprojektowane z myślą o wygodnym gotowaniu i spożywaniu posiłków w warunkach turystycznych. Dzięki lekkim i trwałym materiałom, naczynia te są idealne na biwaki, wędrówki czy podróże.

Pielęgnacja i przechowywanie

Myj naczynia ręcznie ciepłą wodą z delikatnym detergentem, szczególnie te wykonane ze szkła, ceramiki i stali nierdzewnej. Po umyciu dokładnie osusz naczynia, aby zapobiec plamom i osadom. Przechowuj naczynia w suchym miejscu, z dala od wilgoci, aby uniknąć rdzewienia i rozwoju pleśni.

Zasady bezpieczeństwa

Używaj rękawic ochronnych lub uchwytów podczas gotowania, aby uniknąć poparzeń. Naczynia szklane i ceramiczne nie są przystosowane do bezpośredniego kontaktu z ogniem lub ekstremalnymi temperaturami. Regularnie sprawdzaj stan naczyń pod kątem uszkodzeń, takich jak pęknięcia czy zadrapania, które mogą wpłynąć na ich bezpieczeństwo.