

INSTRUKCJA BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

Poniższe ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa zostały opracowane zgodnie z wymogami Rozporządzenia (UE) 2023/988 dotyczącego ogólnego bezpieczeństwa produktów (GPSR). Ich zadaniem jest zapewnienie ochrony użytkownikom przed możliwymi zagrożeniami wynikającymi z niewłaściwego użytkowania. Komunikaty zostały przygotowane w jasny i przystępny sposób, aby były zrozumiałe dla jak najszerszego grona odbiorców, w tym także osób starszych oraz osób z ograniczoną sprawnością ruchową.

Deklaracja bezpiecznego użytkowania garnków

Przeznaczenie produktu:

Produkt przeznaczony jest do gotowania żywności na kuchenkach gazowych, elektrycznych, ceramicznych oraz indukcyjnych (jeśli dotyczy). Produkt może być używany wielokrotnie.

Materiał:

Produkt wykonany jest ze stali nierdzewnej dopuszczonej do kontaktu z żywnością. Materiał nie migruje do żywności w ilościach mogących zagrażać zdrowiu człowieka ani nie powoduje niepożądanego zmiany w składzie żywności.

Warunki użytkowania:

Nie należy przekraczać maksymalnej pojemności naczynia.

Nie należy podgrzewać pustego garnka.

Unikać nagłych zmian temperatury, aby zapobiec odkształceniom materiału.

Po użyciu umyć produkt zgodnie z instrukcją producenta.

W przypadku uszkodzenia powierzchni wewnętrznej (np. zadrapań, wżerów) zaprzestać dalszego użytkowania.

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, obłuzowane 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 zastłon, 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.

Produkt został wyprodukowany z zachowaniem zasad dobrej praktyki produkcyjnej i jest **bezpieczny w przewidzianym zastosowaniu**.

Z uwagi na bezpieczeństwo użytkownika oraz w celu zachowania pełnej funkcjonalności i trwałości produktu, bezwzględnie zaleca się ściśle przestrzeganie przedstawionych zaleceń i ostrzeżeń. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody materialne lub niematerialne powstałe w wyniku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem lub z naruszeniem zasad określonych w niniejszym dokumencie.

The following safety warnings have been developed in accordance with Regulation (EU) 2023/988 on general product safety (GPSR). Their purpose is to protect users from potential hazards resulting from improper use. The information has been prepared in a clear and accessible manner to ensure it is understandable to the widest possible audience, including older adults and individuals with limited mobility.

Safe Use Declaration – Stainless Steel Cookware

Intended Use:

This product is intended for cooking food on gas, electric, ceramic, and induction cooktops (if applicable). The product is designed for repeated use.

Material:

The product is made of **food-grade stainless steel**. The material does not migrate into food in quantities that would pose a health risk and does not cause undesirable changes in the composition of food.

Usage Conditions:

- Do not exceed the **maximum capacity** of the pot.
- Do not heat the **empty pot**.
- Avoid **sudden temperature changes** to prevent material deformation.
- After use, **clean the product according to the manufacturer's instructions**.
- Discontinue use if the **inner surface becomes damaged** (e.g. scratches, pitting).

Precautions / Health and Safety Measures:

When using the product, appropriate **personal protective equipment** should be used, especially:

- **Heat-resistant gloves** to protect against burns from hot surfaces.
- **Protective clothing** (kitchen apron, workwear) – particularly in professional kitchen environments.
- Do not touch the heated pot with bare hands – **stainless steel conducts heat very well**; handles and lids may become hot. Always use kitchen gloves or silicone grips.
- **Never leave the pot unattended** on an active heat source – this may lead to food burning, overheating, coating damage, or pose a **fire hazard**.
- Do not **overheat the empty pot** – this can cause warping, discoloration, or increase the risk of cracking due to thermal shock.
- Do not place the pot in a **microwave oven** – metal products are not suitable for microwave use and may cause sparking or damage to the appliance.

- Do not place a hot pot directly on **cold or wet surfaces** – this can cause cracking or surface damage.
- Avoid **prolonged contact with corrosive substances** – such as salt, vinegar, or lemon juice – as these can cause micro-damage or discoloration.
- Do not store food in the pot for extended periods – **stainless steel is not intended** for long-term contact with acidic or salty foods.
- Do not use **metal utensils** for stirring or serving food – these may scratch the surface and shorten the pot’s lifespan. Use **silicone, wooden, or nylon tools** instead.
- Avoid sudden **temperature shocks** – e.g. do not pour cold water into a hot pot – this may damage the metal structure.
- Keep the pot and its lid **away from children** – both during and after cooking – the product may be hot and pose a burn risk.
- Do not use the pot over an **open flame** unless it is specifically designed for it – on gas cooktops, ensure the flame does not extend beyond the base diameter.
- **Do not use the pot if visible damage is present** – e.g. cracked handles, warped bottom, loose parts – as this may pose a safety risk.
- Do not use **strong chlorine-based detergents, corrosive agents, or abrasive sponges** – these can damage the surface and affect food safety.
- Keep the pot **away from flammable materials** – especially on gas stoves – maintain a safe distance from curtains, paper towels, packaging, etc.
- Do not **overfill the pot** – always leave at least **2–3 cm** of space from the rim to prevent boiling over and potential scalding.

Additional Notes:

This product was manufactured in accordance with **good manufacturing practices** and is **safe when used as intended**.

To ensure user safety and maintain the full functionality and durability of the product, it is **strongly recommended to strictly follow the above guidelines and warnings**.

The manufacturer assumes **no liability for any material or non-material damage** resulting from improper use or failure to comply with the instructions contained in this document.