

# TEFAL/T-FAL\*

## FŐZŐEDÉNYEK HASZNÁLATI UTASÍTÁSA

*Gratulálunk a vásárlásához és üdvözöljük a Tefal/T-Fal főzőedények\* világában! A Tefal/T-Fal\* főzőedényeket úgy terveztük, hogy éveken keresztül kedvét lelje a főzésben, és örömmel használja a kiválóh atásfokú, karbantartást nem igénylő edényeket*

### **Az első használat előtt**

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, címkét, matricát és cédulát.  
MEGJEGYZÉS: Egyes edényeken gyárilag műanyag védőburkolat található, különösen a fülek alatt. Használat előtt távolítsa el ezeket, mivel, ha fent maradnak tűzveszélyesek lehetnek.
- Mossa el az eszközt meleg, tisztítószeres vízzel, öblítse le, majd törölje szárazra puha ruhával vagy papírtörölővel.
- A tapadásmentes belső bevonatú főzőedények esetében, melegítse a serpenyőt alacsony hőfokon 30 másodpercig, majd vegye le a tűzről és terítsen szét egy teáskanál étolajat a teljes belső felületen tiszta ruhával vagy papírtörölővel. Törölje le a felesleget. Ezt követően a rendszeresen kezelje a serpenyőt, így őrizheti meg a tapadásmentes bevonat hatékonyságát.

### **Általános főzési tanácsok**

- Kizárólag alacsony vagy közepes hőmérsékleten használja az edényt (vízforralás esetén is). Alacsony és közepes hőmérsékleten érhető el a legjobb főzési hatékonyság. A magas hőmérséklet károsíthatja az edényt és az ilyen típusú károsodásra nem terjed ki a garancia. Magas hőmérsékletet kizárólag folyadékok beforralásakor használjon. Közepes hőmérsékleten dinszteljen, pirítson vagy süssön. Alacsony hőmérsékleten melegítsen, pároljon és készítse mártást.
- Soha ne főzzön el minden nedvességet az edényből, vagy ne hagyjon üres edényt bekapcsolt főzőlapon vagy égő gázrózsán.
- Úgy válassza ki a megfelelő főzőlap vagy gázrózsa méretet, hogy a hő vagy a láng kizárólag az edény talpát érje, és ne nyúljon fel a serpenyő oldaláig.
- Tapadásmentes bevonatú serpenyőben ne flambírozzon.
- Tisztítás előtt várja meg, hogy a serpenyő kihűljön, nehogy a szélsőséges hőhatás deformálja az edényt. Kerüljön mindenféle szélsőséges hőmérsékletváltozást.
- Ne csúsztassa vagy húzza az edényt a tűzhelyen, mivel ezzel az edényt és a tűzhely felületét is károsíthatja.
- Elszíneződés: A túlhevítés illetve a szélsőséges hőhatás barna vagy kék foltokat okozhat. Ez nem a termék hibája, akkor fordul elő, ha túl magas a beállított hőmérséklet (jellemzően üres vagy kis mennyiséget tartalmazó serpenyőn). Emellett a csapvíz magas vastartalma is okozhat elszíneződést, melytől a serpenyő úgy néz ki, mintha kissé rozsdás lenne. Magas mésztartalmú csapvíz esetén fehér pöttyök keletkezhetnek, melyek könnyen eltávolíthatók citromlével vagy ecettel.
- Vízfőrléskor csak forrás után adja a sót a vízhez, hogy a sószemcsék ne károsítsák az edény acélelemeit.
- Soha ne hevítsen fel zsírt vagy olajat annyira, hogy az füstöljön, meggyulladjon vagy megfeketedjen.
- A tej könnyen leég. Alacsony vagy közepes hőmérsékleten melegítse, amíg a kerületén bugyogni nem kezd.
- Ahhoz, hogy ne fusson ki, legfeljebb háromnegyedig töltsen az edényt.
- Ne tároljon savas, sós vagy zsíros ételt a serpenyőben főzés előtt vagy után.
- Ha ettől eltérő tájékoztatás nincs, a Tefal serpenyők kizárólag tűzhelyen használhatók, sütőben nem – olvassa el a fülekről, gombokról, fedelekről szóló fejezetet is.

### **Alkalmas tűzhelyek és használtuk**

- Ellenőrizze, hogy az edény használható-e a tűzhelyén, a papírtokon, a csomagoláson vagy a katalógusban szereplő szimbólumok alapján.
- Főzés előtt mindenképpen szárítsa meg az edény alját, különösen, ha kerámia, halogén vagy indukciós főzőlapon használja, különben a serpenyő hozzáragadhat a laphoz.
- A tűzhely típusától függően, a serpenyő alján folt vagy karcok keletkezhetnek. Ez teljesen normális.
- Válasszon a serpenyő alá megfelelő méretű gázcseresznye vagy főzőlapot, és helyezze az edényt pontosan a hőforrás közepére.
- Kerámia főzőlap esetében ügyeljen rá, hogy a serpenyő/fazék alja tökéletesen tiszta legyen, nehogy bármi a serpenyő és a lap közé kerüljön, és így megkarcolódjon a főzőlap.
- Semmiképpen ne húzza a serpenyőt a felületen – minden esetben emelje fel a serpenyőt/fazekat.
- Főzés közben ne tologassa a serpenyőt vagy a wok edényt a tűzhelyen.

### **Használat indukciós főzőlapon**

Az indukció olyan melegítési mód, mely sokkal gyorsabb és hatékonyabb bármely más hőforrásnál. Így garantálhatja a főzőedény teljesítményét:

- Semmiképpen ne hevítse az edényeket/serpenyőket üresen.
- Ha előmelegíti a serpenyőt, azt tanácsoljuk, hogy állítsa a tűzhelyet (a kimenő teljesítményt) közepes hőmérsékletre (nézzen utána az indukciós főzőlap kezelési utasításában).
- Tapadásmentes bevonatú serpenyő esetén használja a Thermospot technológiát, mellyel láthatja, hogy a serpenyő mikor érte el a tökéletes főzési hőmérsékletet, majd ezt követően tegye bele az ételt, és mérsékelje hőmérsékletet a hőfok fenntartásához (a serpenyő túlhevülésének megakadályozása érdekében).

MEGJEGYZÉS: A serpenyő hatásfokát befolyásolja a főzőlap átmérője és teljesítménye.

### **Hasznos tanácsok a fedő használatához**

- Amikor főzés közben leveszi a fedőt, billentse meg, és irányítsa el vele a gőzt magáról, illetve ne nyúljon vagy nézzen a gőzkieresztő nyílásban.
- Ne használjon repedt, lepattogzott vagy karcos üvegfedőket, és ne próbálja megjavítani a sérült edényfedőket. Sérült edényfedő használata esetén az üveg felrobbanhat, és megsérülhet a használó vagy a közelben tartózkodók.
- Ne merítse a forró üvegfedőket hideg vízbe, ne vagy ne tartsa alá, illetve ne tegye közvetlenül hideg munkafelületre, mivel a szélsőséges hőmérsékletváltozástól az üveg elpattanhat. Erre nem terjed ki a garancia.
- A temperált üvegfedők sütőben is használhatók legfeljebb 350 °F/175 °C-ig, gázsütőben 4-es fokozatig. Ha ennél magasabb hőmérsékletű sütőbe helyezi a serpenyőt, előtte le kell vennie a fedőt.
- Ha az üvegfedő gombja csak bakelitből készült (vagyis nincs rajta karima), legfeljebb egy órán át használható sütőben, maximum 175 °C-on (350°F, gázsütőben 4-es fokozat). A bakelitből és karimával készült fedők egyáltalán nem használhatók sütőben.
- A gőzkieresztő gombbal ellátott fedők nem sütésállóak, és nem használhatók sütőben.
- Ha a lefedett serpenyőt a láng kikapcsolása után a sütőben hagyja, mindenképpen hagyjon szellőzőnyílást a fedő és a serpenyő széle között, vagy hagyja nyitva a gőzkieresztő nyílást, különben vákuum keletkezhet. Ha vákuumzárát észlel, ne próbálja meg levenni a fedőt a serpenyőről, hanem hívja az ügyfélszolgálati segélyvonalat.

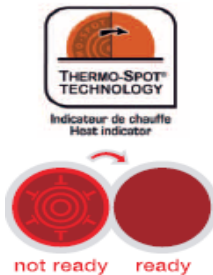
## **Fülek és gombok**

- A fülek és gombok bizonyos körülmények között felmelegedhetnek. Mindig legyen kéznél használható edényfogó kesztyű. Főzés közben ügyeljen rá, hogy az edény füle ne kerüljön másik főzőlap vagy gáزرzsza fölé. Ne tegye ki a füleket közvetlen hőhatásnak vagy nyílt lángnak, ne helyezze közvetlenül forró grill alá.
- Egyes fülek és gombok csavarral csatlakoznak, melyek idővel kilazulhatnak a rögzítés folyamatos felmelegedése és lehűlése miatt. Ebben az esetben gondosan húzza meg a csavarokat. Ne húzza túl, mivel sérülhet a fedő vagy a gomb. Ha nem lehet meghúzni a csavart, illetve a fül szegecselt vagy hegesztett, hívja az ügyfélszolgálati segélyvonalat.
- A rozsdamentes acél fülek és gombok sütőben is használhatók 500 °F/ 260 °C-ig, gázsütőben 9-es fokozatig.
- Ha a rozsdamentes acél füleken és gombokon szilikon betét vagy bevonat található, akkor az edény legfeljebb egy órán át használható sütőben, maximum 400 °F/ 210 °C-ig, gázsütőben 6-os fokozatig.
- A csak bakelitből készült fülek és gombok (vagyis nincs rajtuk karima), legfeljebb egy órán át használhatók sütőben, maximum 175 °C-on (350°F, gázsütőben 4-es fokozat).
- A bakelitből és karimával készült fülek és gombok egyáltalán nem használhatók sütőben.
- A gőzkieresztő gombok nem sütésállóak, és nem használhatók sütőben.

## **Tapadásmentes bevonatú főzőedény (ápolás és tisztítás)**

- A legtöbb fém eszköz használható bennük, a kések és a habverők kivételével. A fém eszközöket azonban óvatosan kell használni. Ne használjon éles peremű eszközöket, és ne vágjon közvetlenül a serpenyőben. Ne szurkálja vagy karcolja össze a tapadásmentes felületet. Következésképpen, a karcolásra nem terjed ki a garancia.
- A használat során a tapadásmentes bevonat kisebb mértékben elszíneződhet. Ez normális jelenség, és nem befolyásolja az edény tapadásmentes jellemzőit.
- A kisebb felszíni karcok vagy kopások normálisak, és nem befolyásolják a tapadásmentes bevonat hatását. Ezekre a foltokra nem vonatkozik a garancia.
- Tapadásmentes bevonatú edényeken szükségtelen tapadásgátló olajspray-t használni. Az ilyen spray-k használata során láthatatlan lerakódás képződhet a serpenyő felületén, ami azután befolyásolja a serpenyő tapadásmentes jellemzőit.
- Rendszeresen ismételje meg a tapadásmentes felület kezelését, ezzel megőrizheti annak hatását, különösen mosogatógépben történő mosogatást követően (lásd „Az első használat előtt” szakaszban).
- Ha véletlenül valamit odaéget a serpenyőben, akkor töltsen meg meleg vízzel és mosogatószerrel, majd áztassa körülbelül egy órán át. Utána mossa el, mint rendesen, és szükség esetén használjon nem koptató szivacsot (nem tapadó súroló szivacsot). Ezt követően kezelje újra a tapadásmentes bevonatot, vagyis egy kevés étolajat oszlasson el papírtörlővel a felületen, amivel helyreállítja a tapadásmentességet (lásd „Az első használat előtt” szakaszban).
- Ha az étel „ragadni” kezd, az arra utal, hogy a tapadásmentes jellemző meggyengül a serpenyő túlhevítése vagy a rendszeres kezelés (lásd „Az első használat előtt” szakaszban) elégtelensége miatt, illetve étel égett a serpenyőbe vagy ételmaradványok rakódtak le benne. Erre nem terjed ki a gyártói garancia (lásd a "Garancia" címszót).
- A serpenyő belsejének bevonatán ételmaradvány vagy vízkőlerakódás keletkezhet. Ez a jelenség gyakran figyelhető meg, ha a serpenyőben kemény víz használatával állandóan zöldséget főz. A lerakódások hígított ecettel vagy citromlével eltávolíthatók. A probléma megoldására javasoljuk továbbá, hogy a tapadásmentes bevonat helyreállítása érdekében mosogatás után kevés étolajjal kenje be a bevonatot és szárítsa meg.
- A tapadásmentes bevonatot úgy alakították ki, hogy normál háztartási használat mellett ne pattogjon, illetve ne váljon le. A z apró bevonatdarabok akaratlan lenyelése nem veszélyes. Ezek a részecskék nem mérgezőek, és abszolút semlegesek, lenyelés esetén teljesen ártalmatlanok a szervezetre. Amennyiben kételye merül fel, forduljon az Ügyfélszolgálatához.

### Tapadásmentes bevonat ThermoSpot technológiával



A Tefal edények kaphatók Thermo-Spot™ technológiával vagy anélkül. Ha a serpenyőjében megtalálható az ábrán látható hőmérsékletjelzők valamelyike, az mutatja, amikor a serpenyő elérte az optimális főzési hőmérsékletet (kb. 190 °C).

Ha a serpenyő hideg: - A Thermo-Spot™ minta látható. Tegyen egy csepp étolajat a serpenyőbe. Várja meg, amíg a kör egyszínűre változik, amikor a serpenyő tökéletesen előmelegedett, és főzésre kész. Amikor a minta eltűnik, mérsékelje a hőt a hőmérséklet fenntartásához. Vagyis a ThermoSpot technológia segít megakadályozni a serpenyő túlhevítését.

### Kerámia bevonatos főzőedények

- A kerámia bevonat akár 570 °F/300 °C-ra melegíthető tűzhelyen.
- A kerámia belső felület magas hőálló képessége ideálissá teszi a serpenyőt perzselésre, pirításra és sütésre.
- A kerámiaedény elősegíti az egészséges táplálkozást, mivel sokkal kevesebb telített zsír és olaj szükséges a főzéshez.

### Konyhaeszközök

- A legjobb eredmény hosszú távú megőrzése érdekében tanácsos műanyag, szilikon vagy fa eszközöket használni.
- Ha a termék tapadásmentes bevonatú, olvassa el a „Tapadásmentes bevonatú főzőedények” szakaszt.
- A kisebb felületi elváltozások normálisak, és nem rontják a főzőedény hatásfokát.

### Használat sütőben és grillsütőben

- Az edények sütőben is használhatók 500 °F/ 260 °C-ig, gázsütőben 9-es fokozatig, ha a füleik rozsdamentes acélból készültek, bakelit vagy szilikon betét/bevonat nélkül. Az edény számára biztonságos hőmérsékletet ellenőrizze a „Fülek és gombok” bekezdésben.
- Mindig viseljen edényfogó kesztyűt, amikor a sütőből ki-be rakja az edényt.
- A temperált üvegfedők sütőben is használhatók legfeljebb 350 °F/175 °C-ig, gázsütőben 4-es fokozatig. Ha ennél magasabb hőmérsékletű sütőbe helyezi a serpenyőt, előtte le kell vennie a fedőt. Lásd a „Fülek és gombok” bekezdést.
- A tapadásmentes bevonat nélküli edények, amelyek füle szilikon vagy bakelit betét nélküli rozsdamentes acél, betehetők a grillsütő alá, de legalább 5 cm távolságra a grill fűtőszáltól.

### **A főzőedény tisztítása**

- Minden használat után folyékony tisztítószeres, meleg vízben, szivaccsal mossa le a serpenyő belső és a külső bevonatát. Öblítse le és gondosan szárítsa meg.
- Ne használjon fémes mosogatószivacsot, súrolószivacsot vagy erős dörzshatású tisztítóport.
- Soha ne öntsön hideg vizet a forró serpenyőbe, illetve a forró edényeket soha ne mártsa hideg vízbe. A hirtelen hőmérsékletváltozás a fém deformálódását okozhatja, amitől egyenetlenné válik az alja.
- Mivel a serpenyő egyes szerelvényei (pl. a szegecsek) alumíniumból készültek, soha ne áztassa hosszú ideig a serpenyő külső részét. A főzőedényt mindig alaposan szárítsa meg.

### **Mosogatás**

- Nem minden Tefal főzőedény mosogatható mosogatógépből. Ellenőrizze a csomagoláson levő címkét. Lásd még a „Fogantyúk, gombok és fedők” szakaszt is. A főzőedényt akkor is ajánlott kézzel elmosogatni, ha mosogatógépből is elmosható.
- A mosogatógépből – egyes mosogatószer hatására – a külső bevonat és az alumínium szerelvények kifakulhatnak, illetve elszíneződhetnek. Az ilyen elhasználódásra a garancia nem terjed ki, ugyanakkor ez a jelenség a serpenyő hatásfokára nincs hatással.
- A tapadásmentes bevonat hatásfokának fenntartása érdekében mosogatás után mindig ajánlott a serpenyő „kondicionálása” (lásd „Az első használat előtt” szakaszt).
- A mosogatási ciklus befejezése után ne hagyja a főzőedényt a mosogatógépből.

### **Tapadásmentes bevonat nélküli főzőedények tisztítása**

- A serpenyő rendszeres tisztítását folyékony tisztítószeres, meleg vízzel, szivaccsal végezze (dörzsölő hatású tisztítószer és dörzsölő szivacs használata nem javasolt).
- Makacsabb foltok esetében, vagy ha az étel véletlenül megégett a serpenyőben, áztassa be a serpenyőt meleg vízbe. Speciális, finom rozsdamentesacél-tisztítóport és vizet összekeverve készítsen tisztítópasztát. A pasztát puha ronggyal vigye fel a felületre. Középről kifelé haladva, körkörös mozdulatokkal dörzsölje meg a felületet. Meleg, szappanos vízzel mossa le, és az elhomályosodás megelőzése érdekében azonnal szárítsa meg.
- A serpenyőt soha ne tisztítsa fehérítőszerrel, sütőtisztítóval vagy klóros tisztítószerrel, mivel az ilyen anyagok még hígítva is rendkívüli mértékben felmarják a rozsdamentes acélt. Ennek következtében az acél felületén akár láthatatlan, kicsi gödröcskék képződhetnek, amelyek rontják az edény hatásfokát.
- Ne használjon acélszálas súrolót, súrolószivacsot vagy erős dörzshatású tisztítószert.
- Nylon tisztítókendő biztonságosan használható.
- A rozsdamentes acél külső burkolatot és szerelvényeket egyes dörzsölő hatású mosogatószeresek kifakíthatják. Ezekre a rendellenességekre nem vonatkozik a garancia.
- A főzőedényt akkor is ajánlott kézzel elmosogatni, ha mosogatógépből is elmosható. Mosogatás után az elhomályosodás megelőzése érdekében azonnal alaposan szárítsa meg.
- A mosogatási ciklus befejezése után ne hagyja a főzőedényt a mosogatógépből.
- A rozsdamentes acél főzőedények idővel kékre vagy sárgára színeződhetnek. Ez természetes jelenség, amelyet a túlmelegítés okozhat, és a főzőedény tekintetében semmilyen problémát sem jelent.
- Az alábbiak előfordulhatnak a nem megfelelő tisztítástól vagy az összes folyadék elforrásától: - Fehér foltok (pld. burgonyafőzéstől), fehér finom vízkő, szivárványhatás/ színjátzó fényhatások, barna száradási karikák (vízjelek).
- Ha a termék rozsdamentes acélból készült, elszíneződhet a külső felülete. Az elszíneződés eltávolítható rozsdamentes edényekhez készült, speciális tisztítószerrel, illetve a normál mosogatószerhez adott citromlével vagy ecettel.

*\* A TEFAL háztartási készülékek egyes területeken, például Amerikában és Japánban T-FAL márkanév alatt kerülnek forgalomba. A TEFAL/T-FAL a SEB Csoport bejegyzett névjegye*

# Hogyan ismerhetők fel és kerülhetők el azok a hibák, amelyekre kiterjed a rozsdamentes acélra vonatkozó garancia

## Külső talp:

A főzőedényt kialakítása garantálja, hogy a külső zárt talp nem válik le, továbbá az edény és a zárt talp között nem keletkezik buborék. Ez a jelenség túlhevülést és foltosodást eredményezhet, amelyre kiterjed a garancia.



## A termék belső felülete:

- A főzőedényt kialakítása garantálja, hogy nem keletkeznek rajta sötétbarna és fekete rozsdafoltok.
- Ha a termék belső felületén foltosodást észlel, először az ápolási előírásoknak megfelelően tisztítsa meg. Ha tisztítás után a körmét a felületen végighúzva továbbra is jelentős foltosodást tapasztal, illetve ha a felület lepattogzik vagy kilyukad, akkor a garancia érvényesíthető.

⇒ Néhány hasznos tanács:

- Sót mindig a már felforrat vízbe tegyen!
- Ne használjon klórtartalmú tisztítószer
- Ne használjon hidrogén-peroxidot vagy fehérítőt.

Folt a tisztítás előtt



Folt a tisztítás után



## Fogantyú, oldalfogantyú és gomb:

- A garancia kiterjed arra az esetre, amikor a serpenyő hegesztett fogantyúja a hegesztési pont gyengesége miatt letörik, és a serpenyő oldalán nincsenek lyukak.

# Hogyan ismerhetők fel és kerülhetők el azok a hibák, amelyekre NEM terjed ki a rozsdamentes acélra vonatkozó garancia

## Tisztítással összefüggő olyan problémák, amelyekre nem terjed ki a garancia:

- Egyes mosogatószeres rendkívül agresszívek. Hatásukra a rozsdamentes acél külső felülete, illetve a szerelvények elszíneződhetnek és fénytelené válhatnak. Ezekre a rendellenességekre nem vonatkozik a garancia.
- ⇒ A főzőedényt akkor is ajánlott kézzel elmosogatni, ha mosogatógépben is elmosható.
- ⇒ A mosogatási ciklus befejezése után ne hagyja a főzőedényt a mosogatógépben.
- ⇒ Javasoljuk továbbá, hogy tisztítás után puha papírtörülkövel törölje szárazra a főzőedényt.

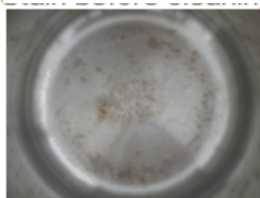
## A belső felület olyan elszíneződése, amelyre nem terjed ki a garancia:

- A túlhevítés barna vagy kék foltokat eredményezhet. Ez nem a termék hibája, akkor fordul elő, ha túl magas a beállított hőmérséklet (jellemzően üres vagy kis mennyiségű tartalmú serpenyőn).
- Emellett a csapvíz magas vastartalma is okozhat elszíneződést, melytől az edény úgy néz ki, mintha kissé rozsdás lenne. Ez az elszíneződés a tisztításra vonatkozó utasítások szerint könnyen megszüntethető.
- Keményítő tartalmú ételek, például rizs vagy tészta, főzésekor az edényben alul kék elszíneződés jelenhet meg.
- Ugyanott a víz minőségétől függően fehér foltok is feltűnhetnek. Ennek oka a mészkő (vízkő), amely az edény ecettel vagy citromlével történő tisztításával könnyen eltávolítható.
- ⇒ Ecettel vagy citromlével tisztítsa meg az edényt, majd puha papírtörülkövel törölje meg.
- ⇒ A serpenyőt speciális rozsdamentesacél-tisztítóval tisztítsa meg.
- ⇒ Sőt mindig a már felforrat vízbe tegyen!

Elszíneződés



Folt a tisztítás előtt



Folt a tisztítás után



Speciális tisztítószer



## A külső felület olyan elszíneződése, amelyre nem terjed ki a garancia:

- A túlhevítés barna vagy kék foltokat eredményezhet. Ez nem a termék hibája, akkor fordul elő, ha túl magas a beállított hőmérséklet (jellemzően üres vagy kis mennyiségű tartalmú serpenyőn).
- ⇒ A serpenyőt speciális rozsdamentesacél-tisztítóval tisztítsa meg.

Az edényalj külső részének elszíneződése



Speciális tisztítószer



## A termék olyan deformálódása, amelyre nem terjed ki a garancia:

- A serpenyő deformálódhat, ha leejti
- A serpenyő túlhevítése vagy üres állapotban történő melegítése szintén deformálódást okozhat
- ⇒ A forró serpenyőbe ne tegyen hideg vizet, mert a hirtelen hőmérsékletváltozás hatására a talp deformálódhat.
- ⇒ A serpenyőt a méretéhez igazodó főzőlapon vagy gáزرózsán melegítse.
- ⇒ Mielőtt kerámialapos tűzhelyre helyezi a serpenyőt, tisztítsa meg és törölje szárazra az alját.
- ⇒ Úgy válassza ki a megfelelő főzőlap vagy gáزرózsza méretet, hogy a hő vagy a láng kizárólag az edény talpát érje, és ne nyúljon fel a serpenyő oldaláig.
- ⇒ Indukciós tűzhelyen különös figyelemmel főzzön. Nagyon gyorsan elérhető a magas hőmérséklet, és a hirtelen, nagy mértékű hőmérséklet-változás deformálhatja a terméket.

## Fogantyú, oldalfogantyú és gomb; olyan árok, amelyekre nem terjed ki a garancia

Ha a serpenyő hegesztett fogantyúja a hegesztési pontnál letörik, és a serpenyő oldalán vannak lyukak, akkor a serpenyő túl van terhelve. Erre nem terjed ki a garancia.