

KATLU UN PANNU LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI NERŪSĒJOSĀ TĒRAUDA KONTEINERI, KATLI UN PANNAS LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

Stalgast sp.z o.o. Konesera laukums 9, ēka O, 03-736 Varšava

tālr.: 22 517 15 75 fakss: 22 517 15 77 www.stalgast.com e-pasts: stalgast@stalgast.com

Aizliegts - sildīt tukšus katlus, GN, konteinerus un pannas;

Aizliegts - pievienot sāli aukstam ūdenim;

Aizliegts - ievietot sāli tukšos katlos, GN, katlos un pannās;

Sāls - drīkst bērt tikai karstā ūdenī;

Konteineri, katli un pannas, jānovieto siltuma avota centrā;

Kad ēdiens sasniedzis vārīšanās temperatūru - samaziniet siltuma avotu;

Siltuma padeve, ir domāta tikai, lai uzturētu gatavošanas procesu;

Pārtika, kas ir bieza vai atkārtoti uzkarstēta - Sasniedzot vēlamo temperatūras līmeni, lēni un bieži maisat;

izņemt, vai pārvietot katlus, kas piepildīti ar pārtiku - vienmēr satverot divus rokturus vienlaikus;

Nemiet vērā, ka rokturi var uzkarst līdz augstai temperatūrai, tādēļ ieteicams lietot aizsargcimdus;

Aizliegts patstāvīgi veikt remontdarbus vai izmaiņas uzbūvē;

Konteineri, GN trauki, katli un pannas ar pamanītiem bojājumiem - nekavējoties jāpārtrauc lietot;

Mazgāt - pēc katras lietošanas reizes, izmantojot vispārpieejamus mazgāšanas līdzekļus;

Var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā;

Aizliegts - uzglabāt pārtiku katlos, pannās un konteineros;

Iepriekš minēto ieteikumu neievērošana cita starpā var izraisīt:

- virsmas krāsas maiņu
- materiāla zudumu uz iekšējās virsmas
- apakšējo stratifikāciju

kā rezultātā tiek zaudēta garantija.