

ISTRUZIONI D'USO

LINEA FORNO VIRTUOSA

Gentile Cliente,

È importante seguire le istruzioni contenute in questo libretto, perché la garanzia Lagostina è subordinata al loro rispetto; l'osservanza delle istruzioni Le permetterà inoltre di ottenere le migliori prestazioni dal Suo prodotto. La preghiamo di conservare queste istruzioni di uso e manutenzione per ogni ulteriore consultazione.

Le dichiarazioni contenute in questo documento non pregiudicano i Suoi diritti garantiti dalla legge.

ISTRUZIONI D'USO E GARANZIA

STAMPO IN ACCIAIO AL CARBONIO - MANICI IN SILICONE - GARANTITO 2 ANNI

La garanzia di 2 anni copre il prodotto per i difetti di fabbricazione. Questa garanzia non copre i danni dovuti a un uso scorretto o a un utilizzo professionale, né i danni sopraggiunti in seguito a urti o cadute. La garanzia non copre la normale usura: macchie, decolorazioni e/o graffi, screpolature, distacchi del rivestimento all'interno o all'esterno dell'articolo. Gli effetti e i danni causati da un lavaggio in lavastoviglie non sono coperti dalla garanzia.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Non utilizzare il recipiente nel microonde o con il grill.
- Utilizzare guanti da cucina per estrarre il recipiente dal forno.
- Non surriscaldare il recipiente per non danneggiare il rivestimento e per evitare il rischio di emissioni di fumo.

CONSIGLI DI UTILIZZO PER GLI UTENSILI DA CUCINA LAGOSTINA

- Recipiente progettato per essere utilizzato nell'ambito di preparazioni dolciarie: cottura al forno (temperatura massima 210 °C) o conservazione in frigorifero e nel congelatore (massimo -20 °C).
- Al primo utilizzo, lavare e oliare leggermente l'interno del recipiente.
- Utilizzare utensili in plastica per evitare graffi e per preservare il rivestimento antiaderente.
- Con l'uso, sul rivestimento antiaderente possono presentarsi macchie, abrasioni o una leggera colorazione: ciò non altera la sua efficacia.

PULIZIA DEGLI UTENSILI DA CUCINA

- **ATTENZIONE:** lavaggio in lavastoviglie: alcuni detersivi possono contenere sostanze corrosive che potrebbero danneggiare il recipiente.
- Attendere il completo raffreddamento del recipiente prima di lavarlo. Non passare mai il recipiente caldo sotto l'acqua fredda. Improvvisi cambiamenti di temperatura potrebbero danneggiarlo.
- Lavare gli utensili con acqua calda e detersivo per piatti, utilizzando una spugna.
- Non utilizzare spugne abrasive in metallo o lana di vetro né polveri abrasive.