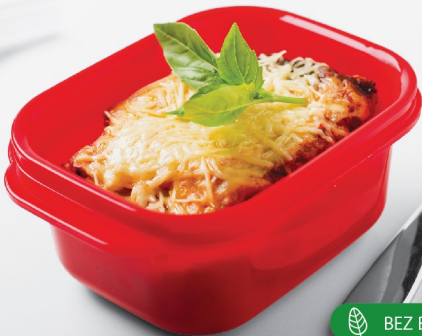


décor[®]



microsafe[®]

do odgrzewania i gotowania posiłków



BEZ BPA

Prosto z lodówki lub zamrażalnika do kuchenki mikrofalowej

Dziękujemy za zakup pojemnika Decor Microsafe®
Pojemniki Microsafe® zostały zaprojektowane do zdrowego, bezpiecznego gotowania w kuchenie mikrofalowej. Pojemniki posiadają trwałą pokrywę, odporną na zarysowania. Produkty są wolne od BPA, ołowiu, polimerów i ftalanów. Są całkowicie odporne na szok termiczny.

Nasze **uchwyty bezpieczeństwa** pozostają chłodne podczas gotowania w kuchenie mikrofalowej.

Pojemniki mogą być układane modułowo. Możemy używać kilku produktów jednocześnie. Należy pamiętać o uprzednim otworzeniu ich zaworów wentylacyjnych.



Praktyczne etykiety **Tellfresh®** (sprzedawane osobno) pasują do większości pojemników. Dzięki nim oznaczymy zawartość, termin przydatności, datę zapakowania lub zamrożenia żywności.

Pojemniki mogą służyć do przechowywania żywności w lodówce i zamrażalniku, a także do odgrzewania potraw w kuchenie mikrofalowej.



Zasady użytkowania

Przed gotowaniem potraw w kuchence mikrofalowej nałóż pokrywkę. Naciśnij **zawór wentylacyjny** by odprowadzić parę z pojemnika podczas gotowania. By osiągnąć najlepsze rezultaty, umieść pojemnik na tacy obrotowej. Po zakończeniu gotowania pozostaw go na kilka minut z otworzonym zaworem. Zamknij zawór podczas przechowywania w lodówce.

By gotować na parze, wypełnij dno pojemnika wodą. Poziom wody i czas gotowania zależą od rodzaju żywności, którą włożysz do pojemnika. Monitoruj poziom wody i uzupełniaj go, jeśli zajdzie taka potrzeba.

Cenne wskazówki

Przed użyciem zdejmij z pojemnika etykiety i dokładnie go umyj. Nie używaj szorstkich zmywaków. Zawór wentylacyjny może być sprawnie zdemontowany, by ułatwić czyszczenie pokrywki.

Zamrażanie sprawia, że pojemnik staje się sztywny, a pokrywka ściśle przylega do jego ścianek. Po wyjęciu pojemnika z zamrażalnika, sugerujemy, aby pozostawić go na kilka minut w temperaturze pokojowej lub oblać go ciepłą wodą. Pokrywka może być wówczas łatwo zdjęta.



Podgrzewanie niektórych rodzajów warzyw, takich jak: pomidory, marchewki czy buraki może skutkować pojawieniem się naturalnego osadu, który nie wpływa na funkcjonalność pojemnika. Zastosowanie pasty z sody oczyszczonej może pomóc zlikwidować osad.

Nie używaj produktów Decor Microsafe®:

- W tradycyjnych piekarnikach
- Na gorących powierzchniach

UWAGA

Podgrzewanie żywności w oleju, tłuszczach lub cukrze może spowodować ich roztopienie. Podgrzewanie każdej z wymienionych substancji musi być stale monitorowane (np. sprawdzaj co 30 sekund). Gdyby doszło do roztopienia, nie należy podgrzewać tych substancji ponownie.

ROZTOPIONE NA POTRAWACH OLEJE I TŁUSZCZE POWODUJĄ RYZYKO OPARZENIA. ZACHOWAJ OSTROŻNOŚĆ.

Pojemniki Microsafe® są produkowane w Australii.

Marki handlowe: Decor, Telfresh i Microsafe są wyłączną własnością The Decor Corporation Pty. Ltd.

© 2015 www.decor.com.au



BEZ BPA

