

### Instruction for use

**Important:** copper pots and pans should never be heated while dry. The pot should contain the food to be cooked, broth, soup, etc., or at the very least have been given a light coating of oil or fat. **Always use low heat.**

**Cleaning:** wash well before and after use with normal dish detergent, using a soft sponge. Avoid using metallic or overly abrasive sponges. Though not a non-stick surface, if you follow the direction above and don't heat the pan with little or no liquid in it, food should wash easily away. To avoid spots on the shiny surface, towel dry your pot after washing. Never place it in the dishwasher.

**Maintenance and Care for the Tin-Plating:** To make the tin coating last as long as possible, we suggest you use wooden cooking utensils, avoiding those made of metal that can scratch the tin surface. Avoid overheating the pot, as the copper will retain much more heat than your usual steel or aluminium pots.

If the tin darkens over time, do not be alarmed or try to scrub it off, as this is a natural process in response to acidic foods. Eventually the tin will become thin in spots or scratched, and the pot should be taken to a professional tinsmith to be retinned. Contact us for help finding one.

**Outside Cleaning:** In order to be perfectly non-toxic for cooking, we have not treated the outside of our pots with any varnishes or treatments to keep the copper looking bright and shiny. As with all natural copper, in time it will oxidize and become darker. This doesn't effect its cooking properties, however, if you would like to keep your pots shiny, we suggest you use any commercial copper cleaning product, taking care to rinse very well before using for cooking.



## Lietošanas instrukcija

**Svarīgi:** vara katli un pannas nedrīkst uzkarstēt sausus. Tilpumam jāsaturs ēdienus, kas būs pagatavoti, buljonu, zupu, utt, vai, vismaz, jābūt apstrādātam ar eļļu vai taukiem. **Vienmēr gatavojiet uz lēnas uguns!**

**Tīrīšana:** rūpīgi izmazgājiet traukus pirms un pēc lietošanas ar labu mazgāšanas līdzekli un mīkstu sūkli. Neizmantojiet abrazīvu pastas un metāla suku. CuArtigiana traukiem ir nepiedegošas īpašības, un, ja Jūs sekosiet mūsu ieteikumiem un nepārkarsēsiet traukus un neliksiet uz uguns bez pārtikas vai šķidrumiem, tad visus pārtikas netirumus varēs viegli noņemt/nomazgāt. Lai izvairītos no plankumu parādīšanās uz spīdošās vara virsmas, izmantojiet diviļi ureiz pēc mazgāšanas. Nemazgājiet vara traukus trauku mazgājamā mašīnā!

**Vara trauki ar alvojumu, ekspluatācija un apkope:** Lai alvas pārklājumam maksimāli palielināt lietošanas termiņu, cik ilgi vien iespējams, mēs iesakam izmantot koka vai silikona virtuves piederumus, jo metāla pederumi var saskrāpēt alvas pārklājumu.

Izvairīties no trauku pārkarsēšanas, ražotājs iesaka lietot līdz 220 C, jo vara siltuma atdeve ir krietni lielāka nekā parastājiem traukiem no metāla vai alumīnija. Ja alvas pārklājums ar laiku satumst, neuztraucieties un mēģiniet to notīrīt, jo tā ir dabiska metāla reakcija uz skābi-saturošu pārtiku.

**Vara virsmas tīrīšana:** Lai izveidotu pilnīgi nekaitīgus traukus, CuArtigiana neizmanto ārējai virsmu apstrādei lākus un citus apstrādes līdzekļus, lai dotu varam spilgtumu un spīdumu. Tomēr, jebkurš vara izstrādājums ar laiku oksidēsies un satumšs. Tas neietekmē uz vara trauku īpašībam, bet, ja Jūs vēlaties, lai Jūsu trauki spīdētu, mēs iesakam izmantot speciālas vara tīrīšanas līdzekļus, ka arī rūpīgi izskalot pirms ēdienu pagatavošanas.



## Инструкция по применению

**Важно:** медные сковороды и кастрюли никогда не должны нагреваться, будучи сухими. Емкость должна содержать продукты, которые будут приготовлены, бульон, суп, и т.д., или, по крайней мере, должна быть обработана маслом или жиром. **Всегда используйте медленный огонь!**

**Чистка:** Вымойте тщательно изделие до и после использования с хорошим моющим средством, используя мягкую губку. Избегайте использовать металлические щетки и чрезмерно абразивные средства. Наши изделия обладают антипригарной поверхностью, если Вы будете следовать нашим рекомендациям и не нагревать кастрюлю с недостаточным количеством жидкости или без продуктов, то остатки пищи должны легко удаляться. Во избежание появления пятен на блестящей поверхности изделия высушите его полотенцем после мытья. Никогда не мойте медную посуду в посудомоечной машине.

**Эксплуатация и уход за изделиями с оловянным покрытием:** Чтобы сделать срок службы оловянного покрытия максимально длительным, мы предлагаем, использовать деревянные кухонные приборы, а не металлические, которые могут поцарапать поверхность олова.

Избегайте перегрева изделия, поскольку медь более теплоемка, чем обычная посуда из стали или алюминия.

Если олово потемнеет через какое-то время, не беспокойтесь, и попробуйте его очистить, поскольку это – естественная реакция металла на кислые продукты.

**Чистка поверхности:** Чтобы создать абсолютно безвредную посуду, мы не использовали для внешней поверхности наших изделий какие-либо лаки или пропитки, для придания меди яркости и блеска. Однако любая натуральная медь может со временем окислиться и потемнеть. Это не повлияет на ее свойства, но, если Вы хотите, чтобы ваша посуда сияла, мы предлагаем для очистки применять средства с технической медью и хорошо ополаскивать посуду перед приготовлением пищи.

