



Delicious Tefal KÖNNYŰ ÉS TARTÓS PROSTIN TA DÖVÖVNYŰN FACIL SI DE LUNGA DURATA STAINLESS STEEL - INOX



CLIENT: TEFAL, GAMME: DELICIOUS INOX, DOSSIER: CST-13-23-000061, PRODUIT: POËLE 28 CM, ECHELLE: 1:1. Includes color swatches and contact info for Publicis LMA.

Wszystkie Kuchenki Pro Wszelkie Sporkaky. Pre Vsetky Sporkaky / Minden Hoforrashoz. ВСІ ВИДИ ВАРИЛЬНИХ ПОВЕРХОНЬ / TOATE SURSELE. ВСІЧКИ НАГРІВАВЦІ ПЛОЧІ / VSA GRĚLNA TELESA. SVA KUHALA / ВСЕ ТИПЫ ПЛИТ.

ŁATWE I DŁUGOTRWALE SNADNE POUŻYĆ I DŁOUGA ŻYWIOTNÓŚĆ JEDNODUCZĄ S DŁHOU ŽIVITNOSTŮU. Tefal Gwarantuje / Garantuje / Záruka.

Tefal product features: PERFEKCYJNE SMAŻENIE, WYTRZYMAŁA POWŁOKA, SZYBKIE & RÓWNIOMIERNE GOTOWANIE. Includes 'Ważni Start' and 'Full Induction' logos.



Tefal website information: www.tefal.com, RECYCLABLE, BEZPIECZNA POWŁOKA, GWARANCJA, GARANTUJE NO PFOA. Includes logos for Recycled Handle, World No. 1 in Cookware, and various award logos.

Wskaznik THERMO-SIGNAL\* staje sie calkowicie czernony, a kóna kępręzy zmłlnić, gdy palenka osiągnęła docelową temperaturę de smażenia. GWARANCJA: Produkt ten jest gwarancją marki Tefal na wady produkcyjne lub materiałowe przez okres 10 lat. Gwarancja Tefal nie ma wpływu na prawa lokalne przyznające każdemu konsumentowi. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń z przyczyn mechanicznych, błędnych efektów obsługi użytkownika. Aby uzyskać szczegółowe informacje dotyczące warunków wydłużenia okresu gwarancji, odwiedź stronę internetową www.tefal.com. Marka Tefal gwarantuje, że produkty spełniają wszystkie regulacje obowiązujące produkty wchodzące w skład ich podstawy. RABY DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA: Przed pierwszym użyciem należy czyścić, a następnie przetrzeć powłokę olejem spożywczym. Aby właściwie efektywnie użyć naczynek, umieść je na płasko kuchennym dostosowanym do średnicy naczynia. Unikaj przypalenia naczyń. Nie przegrzewaj naczyń. Nie używaj trzepaczek ani innych przedmiotów w naczyńkach. Niektóre patelnie, zwłaszcza te o małej średnicy i lekkiej wadze mogą być mniej trwałe, szczególnie kiedy są używane na niektórych modelach kuchennych gazowych. W takich przypadkach, może być wskazane użycie reduktora gazu lub podstawy. Produkty z podszewką indukcyjną powinny być używane na odpowiedniej kuchenke indukcyjnej. Nie wolno używać naczyń w mikrofalówce. Aby dłużej zachować górną powłokę produktu, zalecamy mycie ręczne. Mycie w zmywarce: zalecamy stosowanie delikatnych detergentów, takich jak płyn, żel lub proszek do mycia, nie rekomendujemy żółtą szkodliwą, ani szorstką. Indukcyjny spód patelni: należy wywodzić po każdym myciu. Płynny wysoki ciepła niebezpieczny może być zardzewienie materiału. Można je zdezynfekować używając płynu do mycia naczyń, środków czyszczących przeznaczonych do stali nierdzewnej, octu lub octynu. Zalecamy mycie dna ze stali nierdzewnej za pomocą ostrego zmywaka i płynów do mycia naczyń. Aby uzyskać szczegółowe informacje, proszę kontaktować się z nami za pośrednictwem strony www.tefal.com. Naczytnie nie można oddać do punktu zbiórki i przetwarzania odpadów.

Symbol presyjących godzin zmłlna THERMO-SIGNAL\* zaská jednoliatu červenou barvu, keď je panvica správné rozehriata a pripravená k vareniu. ZÁRUKA: Na tento výrobok platí záruka 10 rokov na všetky výrobné chyby. Národy a práva v krajine predaja nie sú dotknuté žiadnym ustanovením v tomto dokumente. Záruka sa nevzťahuje na poškodenia alebo zmenu bary povrchu v dôsledku starnutia. Pro více informací týkajících se pravidel používání a výjimek navštivte stránku www.tefal.cz. Tefal zaručuje, že produkty jsou vyrobeny z materiálů splňujících požadavky na bezpečnost. Symbol presyjących godzin zmłlna THERMO-SIGNAL\* zaská jednoliatu červenou barvu, keď je panvica správné rozehriata a pripravená k vareniu. ZÁRUKA: Na tento výrobok platí záruka 10 rokov na všetky výrobné chyby. Národy a práva v krajine predaja nie sú dotknuté žiadnym ustanovením v tomto dokumente. Záruka sa nevzťahuje na poškodenia alebo zmenu bary povrchu v dôsledku starnutia. Pro více informací týkajících se pravidel používání a výjimek navštivte stránku www.tefal.cz. Tefal zaručuje, že produkty jsou vyrobeny z materiálů splňujících požadavky na bezpečnost. Symbol presyjących godzin zmłlna THERMO-SIGNAL\* zaská jednoliatu červenou barvu, keď je panvica správné rozehriata a pripravená k vareniu. ZÁRUKA: Na tento výrobok platí záruka 10 rokov na všetky výrobné chyby. Národy a práva v krajine predaja nie sú dotknuté žiadnym ustanovením v tomto dokumente. Záruka sa nevzťahuje na poškodenia alebo zmenu bary povrchu v dôsledku starnutia. Pro více informací týkajících se pravidel používání a výjimek navštivte stránku www.tefal.cz. Tefal zaručuje, že produkty jsou vyrobeny z materiálů splňujících požadavky na bezpečnost. Symbol presyjących godzin zmłlna THERMO-SIGNAL\* zaská jednoliatu červenou barvu, keď je panvica správné rozehriata a pripravená k vareniu. ZÁRUKA: Na tento výrobok platí záruka 10 rokov na všetky výrobné chyby. Národy a práva v krajine predaja nie sú dotknuté žiadnym ustanovením v tomto dokumente. Záruka sa nevzťahuje na poškodenia alebo zmenu bary povrchu v dôsledku starnutia. Pro více informací týkajících se pravidel používání a výjimek navštivte stránku www.tefal.cz. Tefal zaručuje, že produkty jsou vyrobeny z materiálů splňujících požadavky na bezpečnost.

Wskaznik THERMO-SIGNAL\* staje sie calkowicie czernony, a kóna kępręzy zmłlnić, gdy palenka osiągnęła docelową temperaturę de smażenia. GWARANCJA: Produkt ten jest gwarancją marki Tefal na wady produkcyjne lub materiałowe przez okres 10 lat. Gwarancja Tefal nie ma wpływu na prawa lokalne przyznające każdemu konsumentowi. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń z przyczyn mechanicznych, błędnych efektów obsługi użytkownika. Aby uzyskać szczegółowe informacje dotyczące warunków wydłużenia okresu gwarancji, odwiedź stronę internetową www.tefal.com. Marka Tefal gwarantuje, że produkty spełniają wszystkie regulacje obowiązujące produkty wchodzące w skład ich podstawy. RABY DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA: Przed pierwszym użyciem należy czyścić, a następnie przetrzeć powłokę olejem spożywczym. Aby właściwie efektywnie użyć naczynek, umieść je na płasko kuchennym dostosowanym do średnicy naczynia. Unikaj przypalenia naczyń. Nie przegrzewaj naczyń. Nie używaj trzepaczek ani innych przedmiotów w naczyńkach. Niektóre patelnie, zwłaszcza te o małej średnicy i lekkiej wadze mogą być mniej trwałe, szczególnie kiedy są używane na niektórych modelach kuchennych gazowych. W takich przypadkach, może być wskazane użycie reduktora gazu lub podstawy. Produkty z podszewką indukcyjną powinny być używane na odpowiedniej kuchenke indukcyjnej. Nie wolno używać naczyń w mikrofalówce. Aby dłużej zachować górną powłokę produktu, zalecamy mycie ręczne. Mycie w zmywarce: zalecamy stosowanie delikatnych detergentów, takich jak płyn, żel lub proszek do mycia, nie rekomendujemy żółtą szkodliwą, ani szorstką. Indukcyjny spód patelni: należy wywodzić po każdym myciu. Płynny wysoki ciepła niebezpieczny może być zardzewienie materiału. Można je zdezynfekować używając płynu do mycia naczyń, środków czyszczących przeznaczonych do stali nierdzewnej, octu lub octynu. Zalecamy mycie dna ze stali nierdzewnej za pomocą ostrego zmywaka i płynów do mycia naczyń. Aby uzyskać szczegółowe informacje, proszę kontaktować się z nami za pośrednictwem strony www.tefal.com. Naczytnie nie można oddać do punktu zbiórki i przetwarzania odpadów.

Wskaznik THERMO-SIGNAL\* staje sie calkowicie czernony, a kóna kępręzy zmłlnić, gdy palenka osiągnęła docelową temperaturę de smażenia. GWARANCJA: Produkt ten jest gwarancją marki Tefal na wady produkcyjne lub materiałowe przez okres 10 lat. Gwarancja Tefal nie ma wpływu na prawa lokalne przyznające każdemu konsumentowi. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń z przyczyn mechanicznych, błędnych efektów obsługi użytkownika. Aby uzyskać szczegółowe informacje dotyczące warunków wydłużenia okresu gwarancji, odwiedź stronę internetową www.tefal.com. Marka Tefal gwarantuje, że produkty spełniają wszystkie regulacje obowiązujące produkty wchodzące w skład ich podstawy. RABY DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA: Przed pierwszym użyciem należy czyścić, a następnie przetrzeć powłokę olejem spożywczym. Aby właściwie efektywnie użyć naczynek, umieść je na płasko kuchennym dostosowanym do średnicy naczynia. Unikaj przypalenia naczyń. Nie przegrzewaj naczyń. Nie używaj trzepaczek ani innych przedmiotów w naczyńkach. Niektóre patelnie, zwłaszcza te o małej średnicy i lekkiej wadze mogą być mniej trwałe, szczególnie kiedy są używane na niektórych modelach kuchennych gazowych. W takich przypadkach, może być wskazane użycie reduktora gazu lub podstawy. Produkty z podszewką indukcyjną powinny być używane na odpowiedniej kuchenke indukcyjnej. Nie wolno używać naczyń w mikrofalówce. Aby dłużej zachować górną powłokę produktu, zalecamy mycie ręczne. Mycie w zmywarce: zalecamy stosowanie delikatnych detergentów, takich jak płyn, żel lub proszek do mycia, nie rekomendujemy żółtą szkodliwą, ani szorstką. Indukcyjny spód patelni: należy wywodzić po każdym myciu. Płynny wysoki ciepła niebezpieczny może być zardzewienie materiału. Można je zdezynfekować używając płynu do mycia naczyń, środków czyszczących przeznaczonych do stali nierdzewnej, octu lub octynu. Zalecamy mycie dna ze stali nierdzewnej za pomocą ostrego zmywaka i płynów do mycia naczyń. Aby uzyskać szczegółowe informacje, proszę kontaktować się z nami za pośrednictwem strony www.tefal.com. Naczytnie nie można oddać do punktu zbiórki i przetwarzania odpadów.

Wskaznik THERMO-SIGNAL\* staje sie calkowicie czernony, a kóna kępręzy zmłlnić, gdy palenka osiągnęła docelową temperaturę de smażenia. GWARANCJA: Produkt ten jest gwarancją marki Tefal na wady produkcyjne lub materiałowe przez okres 10 lat. Gwarancja Tefal nie ma wpływu na prawa lokalne przyznające każdemu konsumentowi. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń z przyczyn mechanicznych, błędnych efektów obsługi użytkownika. Aby uzyskać szczegółowe informacje dotyczące warunków wydłużenia okresu gwarancji, odwiedź stronę internetową www.tefal.com. Marka Tefal gwarantuje, że produkty spełniają wszystkie regulacje obowiązujące produkty wchodzące w skład ich podstawy. RABY DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA: Przed pierwszym użyciem należy czyścić, a następnie przetrzeć powłokę olejem spożywczym. Aby właściwie efektywnie użyć naczynek, umieść je na płasko kuchennym dostosowanym do średnicy naczynia. Unikaj przypalenia naczyń. Nie przegrzewaj naczyń. Nie używaj trzepaczek ani innych przedmiotów w naczyńkach. Niektóre patelnie, zwłaszcza te o małej średnicy i lekkiej wadze mogą być mniej trwałe, szczególnie kiedy są używane na niektórych modelach kuchennych gazowych. W takich przypadkach, może być wskazane użycie reduktora gazu lub podstawy. Produkty z podszewką indukcyjną powinny być używane na odpowiedniej kuchenke indukcyjnej. Nie wolno używać naczyń w mikrofalówce. Aby dłużej zachować górną powłokę produktu, zalecamy mycie ręczne. Mycie w zmywarce: zalecamy stosowanie delikatnych detergentów, takich jak płyn, żel lub proszek do mycia, nie rekomendujemy żółtą szkodliwą, ani szorstką. Indukcyjny spód patelni: należy wywodzić po każdym myciu. Płynny wysoki ciepła niebezpieczny może być zardzewienie materiału. Można je zdezynfekować używając płynu do mycia naczyń, środków czyszczących przeznaczonych do stali nierdzewnej, octu lub octynu. Zalecamy mycie dna ze stali nierdzewnej za pomocą ostrego zmywaka i płynów do mycia naczyń. Aby uzyskać szczegółowe informacje, proszę kontaktować się z nami za pośrednictwem strony www.tefal.com. Naczytnie nie można oddać do punktu zbiórki i przetwarzania odpadów.

Wskaznik THERMO-SIGNAL\* staje sie calkowicie czernony, a kóna kępręzy zmłlnić, gdy palenka osiągnęła docelową temperaturę de smażenia. GWARANCJA: Produkt ten jest gwarancją marki Tefal na wady produkcyjne lub materiałowe przez okres 10 lat. Gwarancja Tefal nie ma wpływu na prawa lokalne przyznające każdemu konsumentowi. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń z przyczyn mechanicznych, błędnych efektów obsługi użytkownika. Aby uzyskać szczegółowe informacje dotyczące warunków wydłużenia okresu gwarancji, odwiedź stronę internetową www.tefal.com. Marka Tefal gwarantuje, że produkty spełniają wszystkie regulacje obowiązujące produkty wchodzące w skład ich podstawy. RABY DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA: Przed pierwszym użyciem należy czyścić, a następnie przetrzeć powłokę olejem spożywczym. Aby właściwie efektywnie użyć naczynek, umieść je na płasko kuchennym dostosowanym do średnicy naczynia. Unikaj przypalenia naczyń. Nie przegrzewaj naczyń. Nie używaj trzepaczek ani innych przedmiotów w naczyńkach. Niektóre patelnie, zwłaszcza te o małej średnicy i lekkiej wadze mogą być mniej trwałe, szczególnie kiedy są używane na niektórych modelach kuchennych gazowych. W takich przypadkach, może być wskazane użycie reduktora gazu lub podstawy. Produkty z podszewką indukcyjną powinny być używane na odpowiedniej kuchenke indukcyjnej. Nie wolno używać naczyń w mikrofalówce. Aby dłużej zachować górną powłokę produktu, zalecamy mycie ręczne. Mycie w zmywarce: zalecamy stosowanie delikatnych detergentów, takich jak płyn, żel lub proszek do mycia, nie rekomendujemy żółtą szkodliwą, ani szorstką. Indukcyjny spód patelni: należy wywodzić po każdym myciu. Płynny wysoki ciepła niebezpieczny może być zardzewienie materiału. Można je zdezynfekować używając płynu do mycia naczyń, środków czyszczących przeznaczonych do stali nierdzewnej, octu lub octynu. Zalecamy mycie dna ze stali nierdzewnej za pomocą ostrego zmywaka i płynów do mycia naczyń. Aby uzyskać szczegółowe informacje, proszę kontaktować się z nami za pośrednictwem strony www.tefal.com. Naczytnie nie można oddać do punktu zbiórki i przetwarzania odpadów.

Wskaznik THERMO-SIGNAL\* staje sie calkowicie czernony, a kóna kępręzy zmłlnić, gdy palenka osiągnęła docelową temperaturę de smażenia. GWARANCJA: Produkt ten jest gwarancją marki Tefal na wady produkcyjne lub materiałowe przez okres 10 lat. Gwarancja Tefal nie ma wpływu na prawa lokalne przyznające każdemu konsumentowi. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń z przyczyn mechanicznych, błędnych efektów obsługi użytkownika. Aby uzyskać szczegółowe informacje dotyczące warunków wydłużenia okresu gwarancji, odwiedź stronę internetową www.tefal.com. Marka Tefal gwarantuje, że produkty spełniają wszystkie regulacje obowiązujące produkty wchodzące w skład ich podstawy. RABY DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA: Przed pierwszym użyciem należy czyścić, a następnie przetrzeć powłokę olejem spożywczym. Aby właściwie efektywnie użyć naczynek, umieść je na płasko kuchennym dostosowanym do średnicy naczynia. Unikaj przypalenia naczyń. Nie przegrzewaj naczyń. Nie używaj trzepaczek ani innych przedmiotów w naczyńkach. Niektóre patelnie, zwłaszcza te o małej średnicy i lekkiej wadze mogą być mniej trwałe, szczególnie kiedy są używane na niektórych modelach kuchennych gazowych. W takich przypadkach, może być wskazane użycie reduktora gazu lub podstawy. Produkty z podszewką indukcyjną powinny być używane na odpowiedniej kuchenke indukcyjnej. Nie wolno używać naczyń w mikrofalówce. Aby dłużej zachować górną powłokę produktu, zalecamy mycie ręczne. Mycie w zmywarce: zalecamy stosowanie delikatnych detergentów, takich jak płyn, żel lub proszek do mycia, nie rekomendujemy żółtą szkodliwą, ani szorstką. Indukcyjny spód patelni: należy wywodzić po każdym myciu. Płynny wysoki ciepła niebezpieczny może być zardzewienie materiału. Można je zdezynfekować używając płynu do mycia naczyń, środków czyszczących przeznaczonych do stali nierdzewnej, octu lub octynu. Zalecamy mycie dna ze stali nierdzewnej za pomocą ostrego zmywaka i płynów do mycia naczyń. Aby uzyskać szczegółowe informacje, proszę kontaktować się z nami za pośrednictwem strony www.tefal.com. Naczytnie nie można oddać do punktu zbiórki i przetwarzania odpadów.