



### Değerli müşterimiz;

Tercihinizi Görgel'den yana kullandığınız için teşekkür ederiz. Dünyadaki kültürel değişimleri ürünlerine yansıtmaya her zaman özen gösteren Görgel, tasarımın en güzel örneklerini oluşturan mükemmel koleksiyonu ile sizlerin beğenisini kazanmak için çaba göstermeyi sürdürecektir... Teknoloji, tasarım ve müşteri sadakati Görgel için her zaman en yüksek değerler arasındadır. Güzel, orijinal ve sağlam niteliklere uygun olarak üretilen Görgel ürünleri ile sağlıklı ve lezzetli yemekler yapmanızı temenni ederiz. Ürününüzü uzun yıllar güvenle kullanacağınıza inanıyoruz. Görgel, ürün geliştirmedeki başarısının yanı sıra, satış sonrası sunduğu hizmet kalitesiyle de tüketicilerin beğenisini ve güvenini kazanmış bir markadır. Satın aldığınız ürünün size en iyi verimi sunabilmesi için Görgel ürününüzü kullanmadan önce bu kılavuzu dikkatle okumanızı ve belirtilen hususlara dikkat etmenizi rica ederiz. Paslanmaz Çelik ürünlerimiz yüksek kaliteli 18/10 Cr. Ni. içeren paslanmaz çelik hammaddeden üretilmiştir. Kapsül taban teknoloji sayesinde tabanda oluşan ısı kısa sürede tencere içerisine aktarılırken, her türlü yemek asidine dayanıklı gövdesi sayesinde hem yemeklerinizde tat değişimi olmayacak hem de uzun ömürlü kullanıma imkan sağlayacaktır. Özel olarak tasarlanan saplar, tencerenizde kullanım kolaylığı getirirken aynı zamanda estetik bir görünüm ile gözlere de hitap edecektir. Estetik kapaklar tencerenin tamamlayıcı bir unsuru olarak tasarlanmıştır. Özel şekli ile tencere içerisinde oluşan buharın yağmurlama sistemi ile geri dönüşümünü sağlarken vitamin kayıplarını da önlemekte ve böylece sağlıklı ve lezzetli yemeklerin yapımında katkı sağlamaktadır.

Tüm Görgel paslanmaz çelik mutfak gereçleri bulaşık makinesinde



yıkamaya uygun olarak üretilmiştir. Gazlı, elektrikli, seramik ocaklarda rahatlıkla kullanılabilir. Ayrıca son teknoloji olarak imal edilen ve zamandan tasarruf sağlayan induksiyon ocaklarda da kullanılmak üzere üretilmiştir.

### Kullanım ve Bakım Önerileri

- Ürün üzerindeki her türlü etiketi kullanmadan önce çıkartın.
- İlk kullanımdan önce 2-3 kaşık sirke ve 1 litre kadar suyu tencereniz içerisinde 5-10 dakika kaynatın. Daha sonra bu suyu dökerek tencerenizi çalkalayın. Kuru bez ile iyice kurulayın.
- İlk ısıtmada ocağınızı tamamen açın, daha sonra enerji tasarrufu için orta veya düşük seviyeye getirin. Termik kapsül taban sayesinde bu seviyedeki ısı ile yemeğiniz pişmeye devam edecektir.
- Az sulu yemekleri pişirirken ocağınızın kısık ateşli gözünü kullanın.
- Çelik saplı tencereler hem ocak üstünde hem de fırın kullanımına uygun olarak üretilmiştir. Sıcak yüzeylerin el yakmasını önlemek için tutacak kullanılmasını önemle tavsiye ederiz. Ancak bakalit ve silikon saplı tencereler fırın kullanımına uygun değildir.
- Tencerelerinizi korumak ve kireç lekelerini önlemek için suyunuz kaynamaya başladıktan sonra bir miktar tuz ilave edin.
- Doğal veya bütan gazlı ocakları kullanırken alevin tencere tabanını geçmediğinden ve dolayısı ile saplara zarar vermediğinden emin olun.
- Tencerenizin uzun ömürlü kullanımı için sıcak tencerelerin soğuk yüzeylerle temasından kaçının. Şok soğutmalara maruz bırakmayın. Isıtılmış tencere içerisine soğuk su koymayın ya da tencerenizi sıcakken soğuk su dolu bir kabın içerisine bırakmayın.
- Ürününüzü asla içinde sıvı olmadan ısıtıcı üzerinde bırakmayın. Böyle bir durumda



ısıtıcıyı söndürüp, ürünü soğumaya bırakın. Asla aşırı ısınan ürünü soğuması için suya sokmayın. Ocak üzerinde susuz ve boş olarak bırakılan paslanmaz çelik mutfak ürünlerinin daha kısa ömürlü olacağını unutmayın.

- Paslanmaz çelik mutfak gereçleri, pişirme süresinin bitiminden sonra bir süre daha sıcaklıklarını muhafaza etmektedir. Bu nedenle pişirme süresi bitmeden birkaç dakika önce ocağın altını kapatabilirsiniz.
- Pişirme sonrasında ürünün tamamen soğuduğundan emin olmadan ürünü buzdolabına koymayın.
- Üzerinde bakalit, silikon ve plastik aksam bulunan ürünleri kesinlikle fırına koymayın.
- Tencerelerinizin cam kapağı ve bakalit vs. tutma parçaları çarpma, düşme veya fazla ısıya maruz kalma sonucu hasar görebilir. Böyle durumlarda, yedeği olan parçaları bayi veya servis noktalarından ücret karşılığı temin edebilirsiniz.

**Dikkat:** Çelik mutfak ürünleri, kireç oranı yüksek su ile kullanıldıklarında iç yüzeylerinde lekelenmeler oluşabilir. Bu tip lekeleri, tencerenizin içini limon suyu veya sirkeli su ile ovarak kolayca yok edebilirsiniz.

### Önemli Uyarılar

- Kullanım hatası sonucunda yanan, kararın, renk değiştiren, kırılan, deforme olan, tabanı düşen ürünlerle, taşınma sırasında zarar gören ürünler garanti kapsamı dışındadır.
- Ürünleriniz üzerinde herhangi bir arıza oluştuğunda Görgel yetkili servislerine veya merkez teknik servisimize başvurun.
- Pişirme süresince tencerenin gövdesi elinizi yakacak kadar sıcak olacaktır. Bu nedenle ürünü saplarından ve mutlaka eldivenle tutun.
- Çocuklarınızın pişirme süresince güvenli bir yerde bulunmasına özen gösterin.



### Temizlik ve Bakım

- Paslanmaz çelik mutfak ürünleriniz her kullanımdan sonra temizlenmelidir. Paslanmaz çelik ürünlerinizi bulaşık makinesinde veya elde yıkayabilirsiniz. Yıkama sonrası ürününüzü tamamen kurularak rafa veya dolaba kaldırınız.
- Mutfak ürünlerinizin temizliğinde sert metal fırça ve sert temizlik ürünleri kullanmayın aksi takdirde yüzeyde çizilmelerin meydana gelmesi kaçınılmazdır. İç yüzeylerde olabilecek lekelenmelere karşı her temizlik sonrası ürünler su ile çalkalanıp kurulanmalıdır.
- Paslanmaz çelik ürünlerin iç yüzeylerinde renklenmeler olabilir. Bu tip renklemeler üretim hatası değildir. Paslanmaz çelik ürünlerin iç yüzeyinde oluşabilecek lekeler ve renklemeler, limon suyu ve sirkeyle ovularak giderilebilir. Özel paslanmaz çelik temizleyicilerle de bu tip lekeler yok edilebilir. Daha etkili sonuç için çelik temizleyicileri limon suyu ve sirkeyle birlikte kullanabilirsiniz.
- Bulaşık makinesinde yıkanan ürünlerde ender olarak başka ürünlerden geçen paslanma lekeleri görülebilir. Bu durumda en kısa sürede ürününüzü temizleyin.
- Paslanmaz çelik tencerelerin iç içe konarak saklanması yüzeylerde ve ağız kenarlarında çizilmeler ve deformasyonlara sebep olabilir. Aynı zamanda tepe kulbu uzun olan kapakların da ters konulması kulbun tencere yüzeyine zarar vermesine neden olabilir.
- Kireçli sular ve bazı yiyecekler tencere içerisinde lekeler oluşturabilir. Bu lekeleri en kısa zamanda sirkeli su kaynatarak ve/veya orta kuvvetli bir temizleme deterjanını bir beze dökerek ovalama sureti ile temizleyebilirsiniz.
- Kireç lekeleri, su ve diğer dış etkenlerden kaynaklandığından kullanılan malzemenin kalitesi ile ilgili olmayıp garantiyi etkileyecek bir sebep değildir.

Garanti Süresi:  
Warranty Period:  
2 (iki/two) yıl/years

Azami Tamir Süresi:  
Maximum Repair Period:  
20 (yirmi/twenty) iş günü/workday

Satın alma tarihinin tespitinde olabilecek ihtilaflar nedeniyle fatura aslının veya fotokopisinin saklanması tüketici lehinedir.

Lütfen garanti belgesinin satın aldığınız ürüne ait olduğundan emin olun!

Due to the possible conflicts in detection of the purchase date, keeping the original invoice or photocopy of the invoice is in favor of the consumer.

Please make sure that the warranty period belongs to the product you have purchased!

İmalatçı Firma - Manufacturing Company:

Görgel Metal San. ve Tic. Ltd. Şti.

Organize San. Böl. 3. Cd. No:13/1 K.Maraş/Türkiye Tel: +90.344.257 90 90 (pbx)

[www.gorgelmetal.com.tr](http://www.gorgelmetal.com.tr) • [info@gorgelmetal.com.tr](mailto:info@gorgelmetal.com.tr)

