

DELICI

دليل المستخدم
الأواني المصنوعة من ستاينلس ستيل

Stainless Steel Cookware
User Guide



FOOD GRADE



GAS



INDUCTION



CERAMIC



HANDLE WITH CARE

A large, light grey graphic consisting of three concentric, curved bands that spiral inward from the top right towards the center, creating a sense of motion and depth. The text 'User Guide' is centered within the innermost white space of this swirl.

User Guide

The logo for DELICI, featuring a stylized circular icon on the left and the word 'DELICI' in a bold, sans-serif font to its right.

 DELICI

INSTRUCTION FOR USING STAINLESS STEEL COOKWARE

- Before use: You should wash your new stainless steel kitchen tools with hot water and detergent either in the dishwasher or by hand, wash and dry them thoroughly.
- During cooking: There must be a certain adjustment between the base size of the ss utensil you use and the cooker you will put it on. If the size of the cooker is insufficient, the cooking period may get longer. If the cooker is larger than necessary, the time that runs over the edge of the base may cause darkening on the surface. Furthermore, the lid should be opened at the minimum level since there will be liquid and heat loss every time the lid is opened.
- Important: Do not heat the stainless-steel utensil without water and empty as this may shorten the life.
- Cleaning: Hydrochloric Acid, Sodium hypochlorite (Bleacher) and common salts cause rusting in your product, we recommend that you should not use this kind of chemical cleaning material. To prevent rusting of your natural cleaning material should be used like citric acid(lemon) or acetic acid (vinegar). You can clean the teapot with vinegar or lemon juice. Pour vinegar or lemon juice into the teapot until spout hole, and then boil it for 15 minutes to clean lime.

تعليمات استخدام الأواني المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ

- قبل الاستخدام: يجب عليك غسل أدوات المطبخ الجديدة المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ بماء دافئ ومنظف إما في غسالة الأطباق أو باليد، ثم شطفها وتجفيفها جيداً
- أثناء الطهي: يجب أن يكون هناك ضبط معين بين حجم قاعدة الأواني المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ التي تستخدمها والموقد الذي ستضعها عليه. إذا كان حجم الموقد غير مناسب، فقد تصبح فترة الطهي أطول. إذا كان الموقد أكبر من اللازم، فإن الوقت المنقضي على حافة القاعدة قد يتسبب في تحول السطح إلى اللون الداكن. بالإضافة إلى ذلك، يجب ألا يتم فتح الغطاء بشكل متكرر، لأنه سيحدث فقد في السوائل والحرارة في كل مرة يتم فتح الغطاء فيها
- هام: لا تقم بتسخين الأواني المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ وهي فارغة بدون وجود ماء فيها، لأن هذا سيؤثر على عمرها
- التنظيف: قد يتسبب حمض الهيدروكلوريك، وهيبوكلوريت الصوديوم (مبيض)، وملح الطعام في تعرض المنتج للصدأ. نوصيك بعدم استخدام هذا النوع من مواد التنظيف الكيميائية. لمنع تعرض المنتج للصدأ، استخدم مواد التنظيف الطبيعية، مثل حمض الستريك (الليمون) أو حمض الأسيتيك (الخل). يمكنك تنظيف إبريق الشاي بالخل أو عصير الليمون. صب الخل أو عصير الليمون في إبريق الشاي من خلال فتحة الفوهة، وبعد ذلك، قم بغليه لمدة 15 دقيقة لإزالة الطبقة الكلسية