



ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:

(ΝΕΑ) Χ. ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ & ΥΙΟΣ Α.Ε., Αγ. Θωμά 27, 15124, Μαρούσι-Αθήνα
Τηλ. 210 6156400, Fax: 210 6199316, e-mail: benrubi-sda@benrubi.gr

FOR FURTHER INFORMATION:

(NEW) H. BENRUBI & FILS S.A., 27 Aghiou Thoma str. GR 15124, Maroussi-Athens
Tel: +302106156400, Fax: +302106199316, e-mail: benrubi-sda@benrubi.gr



Οδηγίες Χρήσης / Instructions Manual
Ελληνικά (GR) – English (EN)
Ανοξείδωτα Σκεύη Top Chef
Top Chef Stainless Steel Cookware

GR

Ανοξείδωτα σκεύη TOP CHEF

- Υψηλής ποιότητας ανοξείδωτο ατσάλι.
- Ειδικά ενισχυμένος πάτος τύπου “capsule” για ταχύτερη συσσώρευση και ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας.
- Κατάλληλα για εστίες ηλεκτρικές, κεραμικές, γκαζιού και επαγωγικές.

Η Σειρά Περιλαμβάνει:

- Κατσαρόλα με καπάκι 20εκ.
- Κατσαρόλα με καπάκι 24εκ.
- Κατσαρόλα με καπάκι 26εκ.
- Κατσαρολάκι γάλακτος με καπάκι 18εκ.
- Τηγάνι 24εκ.
- Τηγάνι 28εκ.
- Σωτέζα 28εκ.

Πριν την Πρώτη Χρήση

- **Αφαιρέστε τη συσκευασία και τα αυτοκόλλητα.**
- Πλύνετε το σκεύος με ζεστό νερό και σαπούνι. Ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά με μαλακό πανί ή χαρτί κουζίνας.

Οδηγίες Χρήσης

- **Χρησιμοποιείτε χαμηλή ή μέτρια θερμοκρασία για καλύτερη απόδοση του σκεύους. Η υψηλή θερμοκρασία μπορεί να προκαλέσει βλάβες οι οποίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση.**
- Μην αφήνετε το σκεύος στη φωτιά μέχρι να εξατμιστεί το περιεχόμενο και μην το αφήνετε άδειο σε ζεστό μάτι ή φλόγα αερίου.
- Πριν τη τοποθέτηση τροφίμων, τα οποία έχουν την τάση να κολλάνε (όπως γάλα), ξεπλύνετε το σκεύος με νερό.
- Μαγειρεύετε σε εστία με μέγεθος ίδιο ή μικρότερο από εκείνο της βάσης του σκεύους.
- Αφήστε το σκεύος να κρυώσει πριν τον καθαρισμό για να αποφύγετε το σκέβρωμα. Αποφύγετε οποιεσδήποτε ακραίες αλλαγές θερμοκρασίας.
- Μην αφήνετε το λίπος ή το λάδι να ζεσταίνεται τόσο ώστε να καπνίζει, να καίει ή να γίνεται μαύρο.
- Μην γεμίζετε το σκεύος περισσότερο από τα 2/3 της χωρητικότητάς του, ώστε να αποφεύγετε το πισίλισμα.
- Μην αποθηκεύετε στο σκεύος όξινα, αλμυρά ή λιπαρά τρόφιμα πριν ή μετά από το μαγείρεμα.
- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγάρια, σύρμα ή σκληρά καθαριστικά.
- Μην βάζετε ποτέ κρύο νερό σε ζεστό σκεύος. Μην βυθίζετε το ζεστό σκεύος σε κρύο νερό.
- Το σκεύος είναι κατάλληλο για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων

Εγγύηση

• Η εταιρία ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ εγγυάται τα προϊόντα της για οποιαδήποτε ελάττωμα κατασκευής ή υλικών για δύο (2) έτη από την ημερομηνία αγοράς ή παράδοσης με την προσκόμιση της απόδειξης αγοράς. Εάν το προϊόν που έχετε αγοράσει, παρουσιάσει ελάττωμα κατασκευής ή υλικών, απευθυνθείτε στο κατάστημα αγοράς ή σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Service ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ. Για την ενημέρωσή σας σχετικά με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Service ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ, επισκεφθείτε τη ιστοσελίδα μας www.benrubi.gr.

• Η εγγύηση δεν καλύπτει ελαττώματα που θα προκύψουν από φυσιολογική φθορά, σπάσιμο, λανθασμένη συντήρηση του προϊόντος, κακό χειρισμό, μη εφαρμογή των οδηγιών χρήσης, κόλλημα φαγητού.

Επίσης, η εγγύηση δεν καλύπτει τα παρακάτω ενδεικτικά αναφερόμενα:

- Σημάδια, στάμπες, αποχρωματισμό ή γρατζουνιές
 - Χτυπήματα από πέσιμο του σκεύους
 - Υπερθέρμανση (υπερβολική έκθεση σε φλόγα ενώ είναι άδειο)
 - Βλάβη από θερμικό σοκ (απότομη αλλαγή θερμοκρασίας).
 - Επαγγελματική χρήση
 - Ζημιά σε γυάλινη επιφάνεια του προϊόντος
- Η ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ εγγυάται ότι η ανοξείδωτη επιφάνεια είναι σύμφωνη με τους κανονισμούς που ισχύουν για τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα.

ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:

(ΝΕΑ) Χ. ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ & ΥΙΟΣ Α.Ε.

Αγ. Θωμά 27, 15124, Μαρούσι - Αθήνα

Τηλ. / Εξυπηρέτηση πελατών: 210 6156400

e-mail: benrubi-sda@benrubi.gr



EN

Stainless Steel cookware TOP CHEF

- High quality stainless steel.
- Specially fortified “capsule” bottom for fast and even heat distribution.
- Suitable for electric, ceramic, gas, and induction hobs.

Glass Touch Cookware Include:

- Casserole with lid 20cm
- Casserole with lid 24cm
- Casserole with lid 26cm
- Saucepan with lid 18cm
- Frying pan 24cm
- Frying pan 28cm
- Low casserole 28cm

Before the First Use

- Remove all packaging and stickers.
- Wash cookware in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly using a soft cloth or paper towel.

Use of Cookware

- Use low or medium heat for the best cookware performance. High heat may damage your cookware and this type of damage is not covered under the guarantee.
- Do not leave the cookware boil dry or empty on a heated hob or gas flame.
- When using the cookware, make sure that the diameter of the hob is less or equal to the diameter of the bottom of the pot.
- Let the cookware cool before cleaning to prevent warping. Avoid any extreme temperature changes.
- Spots may be caused on the internal surface of the cookware due to overheating or thermal shock. This is not a product defect.
- Never heat fat or oil to the extent it smokes, burns or turns black.
- Do not fill the cookware more than the 2/3 of its capacity in order to avoid splashing.
- Do not use the cookware to store acidic, salty or fatty foods before or after cooking.
- Do not use metal sponges, wire or abrasive cleaners.
- Never put cold water into hot pan. Do not immerse the hot pan in cold water.

Care and Cleaning

- If the food “burns” into the cookware, fill it with hot water and dishwashing liquid and let it soak for about an hour. Then wash with a soft sponge.
- Wash after use with hot water, liquid detergent and sponge. Rinse and dry thoroughly before next use or storage.
- The product is dishwasher safe.

Guarantee & Customer Service

• BENRUBI Company guarantees its products for any manufacturing defect or defective materials for a period of two (2) years from the date of purchase or delivery by presenting purchase receipt. If your product malfunctions or you find any defects, please revert to the retail location you have purchased it from or contact an authorized BENRUBI Service Centre.

To find the nearest authorized BENRUBI Service Centre, visit our website www.benrubi.gr.

- The warranty does not cover damages resulting from normal wear, breakage, improper maintenance of the product, mishandling, failure to implement the instructions, food sticking. Also, the warranty does not cover the following indicative factors:
- Stains, discoloration or scratches.
- If the products is knocked or dropped.
- Damage from thermal shock (sudden temperature change).
- Professional use.
- Any glass or porcelain ware in the product.

BENRUBI guarantees that the stainless steel surface is in accordance with the regulations applicable to materials that come into contact with food.

FOR MORE INFORMATION CONTACT:

(NEW) H. BENRUBI & FILS SA

27 Aghiou Thoma str, GR15124

Maroussi - Athens

Tel. / Customer Support: +30210 6156400

e-mail: benrubi-sda@benrubi.gr

