

  
**BROWIN**

— ROK ZAŁ. 1979 —

**- INSTRUKCJA OBSŁUGI -  
ŻELIWNY GARNEK  
Z PATELNIĄ 3,5 L**



**No 330527**

<h1>JEZYZYKI</h1>	<p>INSTRUKCJA OBSŁUGI – ŻELIWNY GARNEK Z PATELNIĄ</p> <p><b>PL - 3</b></p>	<p>USER MANUAL – CAST IRON POT WITH A PAN</p> <p><b>GB - 6</b></p>
	<p>BEDIENUNGSANLEITUNG – GUSSEISERNER TOPF MIT PFANNE</p> <p><b>DE - 10</b></p>	<p>РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ – ЧУГУННАЯ КАСТРЮЛЯ СО СКОВРОДОЙ</p> <p><b>RU - 13</b></p>
<p>NAUDOJIMO INSTRUKCIJA - KETAUS PUODAS SU KEPTUVE</p> <p><b>LT - 17</b></p>	<p>LIETOŠANAS PAMĀCĪBA - ČUGUNA KATLS AR PANNU</p> <p><b>LV - 21</b></p>	<p>KASUTUSJUHEND - MALMPOTT KOOS PANNIGA</p> <p><b>EE - 24</b></p>



## – INSTRUKCJA OBSŁUGI – ŻELIWNY GARNEK Z PATELNIĄ

Przy pomocy tego żeliwnego garnka o pojemności 3,5 L można szybko przygotować wiele pysznych potraw, zachowując ich walory zdrowotnie i smakowe. Sprawdzi się on do przygotowywania potraw zapiekanych, gulaszowych, zup itd. - wszystko zależy od Twojego pomysłu.

Pokrywa garnka pełni jednocześnie funkcję patelni grillowej, dzięki której można szybko podpiec ulubione potrawy.

Zarówno garnka, jak i patelni można używać na każdym źródle ciepła: kuchenkach gazowych, elektrycznych, ceramicznych, indukcyjnych, w piekarnikach, jak i na ruszcie nad otwartym ogniem, np. ogniska czy grilla.

Nie używać w kuchenkach mikrofalowych.

Podczas użytkowania w wysokich temperaturach w kontakcie z różnymi potrawami naczynie nie wydziela żadnych szkodliwych związków.

Dzięki żeliwnemu odlewowi bardzo wysokiej jakości równomiernie się nagrzewa i oddaje ciepło.

Estetyka wykonania garnka oraz patelni sprawia, że nadają się do serwowania w nich potraw bezpośrednio na stół. Dania przy takiej formie podawania długo utrzymują ciepło.

### **Zestaw zawiera:**

- Garnek z żeliwnymi uchwytami:  
pojemność: 3,5 L  
wymiary:  
średnica zewnętrzna dolna: 23 cm  
średnica zewnętrzna górna: 26 cm  
wysokość bez patelni: 12 cm  
wysokość z patelnią: 15 cm

- Patelnia grillowa z żeliwnymi uchwytami, pełniąca jednocześnie funkcję pokrywy garnka:  
średnica zewnętrzna: 26 cm

**UWAGA! Przed rozpoczęciem korzystania z produktu należy zapoznać się z poniższą instrukcją, a następnie zachować ją na przyszłość.**

**UWAGA! Żeliwne uchwyty naczynia nagrzewają się, konieczne jest użycie rękawic ochronnych.**

## **SPOSÓB UŻYCIA**

### **Pierwsze użycie:**

- Naczynie (zarówno garnek jak i patelnię) umyj dokładnie w ciepłej wodzie z dodatkiem octu białego (50/50%), w celu pozbycia się oleju roślinnego użytego do zabezpieczenia powierzchni naczynia po produkcji, a następnie dokładnie naczynie wysusz, najlepiej przy użyciu papierowego ręcznika.
- Dokładnie wysmaruj powierzchnię naczynia grubą warstwą dowolnego oleju jadalnego (np. używając miękkiej ściereczki lub papierowego ręcznika).
- Wyrzeź naczynie na palniku lub w piekarniku w wysokiej temperaturze (170-200°C) przez ok. 15 minut.
- Po ostygnięciu naczynie wytrzyj z nadmiaru oleju, np. papierowym ręcznikiem.
- Wypalanie przeprowadzaj w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, ponieważ rozgrzany olej może dymić i wytwarzać nieprzyjemny zapach.
- Im lepiej przeprowadzisz pierwszą konserwację, tym dłużej garnek będzie spełniał swoją funkcję.

### **Po każdym użyciu:**

- Naczynie myj od razu po ostygnięciu, nie należy go jednak namaczać. W przypadku powstania przypalenia nie używaj agresywnych detergentów, możesz użyć np. piasku.

- Dokładnie osusz garnek i nałóż na wewnętrzne ścianki naczynia cienką warstwę oleju jadalnego.
- Naczynie przechowuj w suchym miejscu.

**Nieodpowiednia konserwacja naczynia może doprowadzić do rdzewienia garnka.** Może ono być spowodowane długim namaczaniem, przecho-wywaniem w szafkach naczyń nieosuszonych oraz trzymaniem w żeliwie kwaśnych potraw.

Gdyby pojawiły się ślady rdzy, usuń je drucianym zmywakiem, piaskiem lub sodą oczyszczoną – szoruj powierzchnię garnka tak długo, aż znikną z niej wszystkie ślady rdzy, bez obaw że garnek zostanie zniszczony. Po tym etapie powtórz czynności opisane w punkcie: Pierwsze użycie.

### **Pamiętaj:**

- **Do mycia naczyń żeliwnych nie stosuj żadnych detergentów i nie myj ich w zmywarce.**
- Nie używaj żeliwnych naczyń na powierzchniach szklanych i kruchych, podatnych na uszkodzenia.
- Naczyń żeliwnych nie używaj w kuchenkach mikrofalowych.
- Korzystając z naczyń żeliwnych używaj jedynie przyborów drewnianych bądź silikonowych – tak, by nie uszkodzić powierzchni żeliwa.
- **Nie umieszczaj zimnego żeliwnego naczynia bezpośrednio na rozgrzanej płycie grzewczej, ani też w gorącym piekarniku. Grozi to „szokiem termicznym” i zniszczeniem produktu. Naczynie zawsze umieszczaj na zimnej płycie grzewczej lub w zimnym piekarniku i stopniowo zwiększaj temperaturę – zapobiega to również przywieraniu potrawy do naczynia.**
- W trakcie użytkowania naczynie ustawiaj wyłącznie na stabilnej powierzchni.
- Podczas podgrzewania na kuchence gazowej płomień ustawiaj tak, by nie przekraczał on dolnej krawędzi garnka.
- Żeliwo nie nadaje się do gotowania na sucho – zawsze używaj oleju, masła lub tłuszczu. Podgrzewanie potrawy na sucho może spowodować trwałe uszkodzenie naczynia.

- Przygotowanej porcji nie krój bezpośrednio na powierzchni żeliwa – radzimy przełożyć danie do odpowiedniego naczynia lub na deskę, a dopiero potem przejść do krojenia.
- Nie używaj w naczyniu mikserów ani elektrycznych mieszaczy – może to spowodować uszkodzenie powierzchni żeliwa.
- Gorące naczynie żeliwne zawsze odkładaj na drewniane deski, maty silikonowe lub nadające się do tego celu podkładki.
- **Gorącego żeliwa nie wkładaj do wody – koniecznie odczekaj, aż garnek ostygnie. Nagła zmiana temperatury może spowodować trwale uszkodzenie naczynia.**

**Uwaga! Po każdym użyciu posmaruj wewnętrzne ściany naczyń żeliwnych cienką warstwą dowolnego oleju jadalnego. Wydłuży to ich żywotność.**

#### **WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

- Używanie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest zabronione.
- Urządzenie nie nadaje się do zabawy dla dzieci.
- Używając naczyń żeliwnego należy zachować szczególną ostrożność – cechą żeliwa jest spora waga i należy uważać, by naczynia nie upuścić.
- Opakowanie i zużyty sprzęt należy usunąć zgodnie z przepisami obowiązującymi na terenie państwa, w którym produkt ten jest użytkowany.



## **— USER MANUAL — CAST IRON POT WITH A PAN**

By using this cast iron pot with capacity of 3.5 L you can prepare many delicious dishes in a short time, while at the same time retaining their health-related benefits and flavour. It is excellent for preparing roasted dishes, goulashes, soups, etc. - everything depends on your ideas.

The pot cover can also be used as a grill pan, allowing you to fry your favourite dishes quickly.

Both the pot and the pan can be used on any heat source: on gas, electric, ceramic, and induction cooktops, in ovens, and on a grill over open fire, e.g. campfire or barbecue furnace.

It must not be used in microwave ovens.

When using in high temperature, this cookware does not emit any hazardous compounds in contact with different food.

Thanks to the very high quality cast iron used, it heats up and releases heat uniformly.

The aesthetic aspect of execution of the pot and the pan make them suitable for serving dishes directly onto a table. When served in this manner, the dishes retain warmth for a long time.

### **The set includes:**

- A pot with cast iron handles:  
capacity: 3.5 L  
dimensions:  
external diameter of the bottom: 23 cm  
external diameter of the top: 26 cm  
height without the pan: 12 cm  
height with the pan: 15 cm
- A grill pan with cast iron handles, also performing the role of the pot cover:  
external diameter: 26 cm
- 

**NOTE!** Before starting to use the product, please familiarise yourself with the instructions below and keep them for future reference.

**NOTE!** The cast iron handles of this product become hot to the point where using protective gloves is necessary.

## HOW TO USE

### First use:

- Wash the cookware (both the pot and the pan) carefully in warm water with white vinegar (50/50%) in order to remove the vegetable oil used for securing the surface of the product after manufacturing and then dry it carefully. A paper towel is best for this purpose.
- Coat the product surface carefully with a thick layer of any edible oil (e.g. using a soft cloth or a paper towel).
- Warm the product up on a burner or in an oven in a high temperature (170-200°C) for about 15 minutes.
- After the product cools down, wipe excess oil using a paper towel, for example.
- Do the warming up in a well ventilated room, as the hot oil may produce smoke and unpleasant smell.
- The better you carry out this first maintenance activity, the longer the pot will perform its function.

### After each use:

- Wash the product right after it cools down, but never soak it. In the event of any burnt food adhering to the product, do not use any aggressive surfactants. Instead, you can use sand, for example.
- Dry the pot carefully and apply a thin coating of edible oil onto the internal walls of the product.
- Store the product in a dry place.

**Unsuitable maintenance of the pot may lead to it becoming corroded.** Corrosion may be caused by extended soaking, storage of wet cookware in cabinets, or storing acidic dishes in the cast iron cookware.

If any rust stains appear, remove them with a wire scourer, sand, or caustic soda – scour the pot surface long enough to remove all traces of rust, without worrying about damaging the pot. After this stage, repeat the actions described in the “First use” section.



## Remember:

- **Do not use any surfactants for washing cast iron cookware and do not wash it in a dishwasher.**
- Do not use cast iron cookware on glass and other fragile, easily damaged surfaces.
- Cast iron cookware must not be used in microwave ovens.
- When using cast iron cookware, use only wooden or silicone utensils in order not to damage the cast iron surface.
- **Do not put cold cast iron cookware directly on a hot cooktop or in a hot oven. This may cause a “thermal shock” leading to destruction of the product. Always put the cookware on a cool cooktop or in a cool oven and increase the temperature gradually – this also prevents the food from sticking to the cast iron surface.**
- When using the cookware, place it on stable surfaces only.
- When warming the cookware up on a gas cooktop, set the flame in such a way that it does not go above the lower edge.
- Cast iron is unfit for dry cooking – it is always necessary to use oil, butter, or other fat. Heating a meal dry may lead to permanent damage to cookware.
- Do not cut the portion prepared directly on the cast iron surface – we recommend moving the dish to an appropriate vessel or board, and only then proceed with cutting.
- Do not use mixers or electric stirrers inside the cast iron cookware - it may lead to damaging the cast iron surface.
- Always put hot cast iron cookware onto wooden boards, silicone mats, or suitable pads.
- **Never put hot cast iron cookware into water – it is obligatory to wait until it cools down. A sudden change in temperature may lead to permanent damage to cookware.**

**Note! After each use, coat the internal walls of cast iron cookware with a thin layer of any edible oil. This will extend its lifetime.**

## SAFETY GUIDELINES

- It is forbidden to use the product in a manner inconsistent with its intended use.
- This product is not suitable for being used by children as a toy.

- When using cast iron cookware it is necessary to remain particularly careful – it is characterised by high weight and it is important to be careful not to drop it.
- The packaging and worn equipment should be disposed of in line with provisions of the law binding on the territory of the country where the product is used.



## – BEDIENUNGSANLEITUNG – GUSSEISERNER TOPF MIT PFANNE

Mithilfe dieses gusseisernen Topfes mit einem Fassungsvermögen von 3,5 L werden Sie schnell viele köstliche Gerichte zubereiten können, ohne dass diese ihre gesundheitlichen und geschmacklichen Vorzüge verlieren. Er wird sich bei der Zubereitung von Aufläufen, Gulaschs, Suppen u. Ä. bewähren – alles hängt von Ihren Einfallsreichtum ab.

Die Abdeckung des Topfs erfüllt gleichzeitig die Funktion einer Grillpfanne, dank der Sie schnell Ihre Lieblingsgerichte anbraten können.

Sowohl der Topf, als auch die Pfanne können auf jeder Wärmequelle verwendet werden: auf Gas-, Elektro-, Keramik- und Induktionsherden, in Backöfen sowie auf einem Rost über offenem Feuer.

Nicht in Mikrowellen verwenden.

Während der Nutzung in hohen Temperaturen sendert das Gefäß im Kontakt mit verschiedenen Gerichten keine schädlichen Verbindungen ab.

Dank dessen, dass es aus Gusseisen von höchster Qualität gefertigt ist, heizt sich es sich gleichmäßig auf und setzt die Wärme wieder gleichmäßig frei.

Dank der ästhetischen Ausführung des Topfs und der Pfanne können die Gerichte direkt auf Gefäßen serviert werden. Auf eine solche Weise servierte Gerichte bleiben lange warm.

### **Das Set enthält:**

- Topf mit gusseisernen Griffen:  
Fassungsvermögen: 3,5 L  
Abmessungen:  
unterer Außendurchmesser: 23 cm  
oberer Außendurchmesser: 26 cm  
Höhe ohne Pfanne: 12 cm  
Höhe mit Pfanne: 15 cm

- Grillpfanne mit gusseisernen Griffen, die gleichzeitig die Funktion einer Topfabdeckung erfüllt:  
Außendurchmesser: 26 cm

**ACHTUNG!** Vor Verwendung des Produkts müssen Sie sich mit der untenstehenden Gebrauchsanweisung bekanntmachen und Sie für die Zukunft aufbewahren.

**ACHTUNG!** Die gusseisernen Griffe heizen sich auf, es ist notwendig Schutzhandschuhe zu verwenden.

## **ANWENDUNGSWEISE**

### **Erster Gebrauch:**

Das Gefäß (sowohl den Topf, als auch die Pfanne) gründlich in warmem Wasser mit weißem Essig (50/50%) waschen, um das Pflanzenöl zu entfernen, das zur Sicherung der Oberfläche des Gefäßes nach der Produktion verwendet wurde und anschließend gründlich, am besten mit einem Papierhandtuch, abtrocknen.

Die Oberfläche des Gefäßes gründlich mit einer dicken Schicht eines beliebigen Speiseöls, mithilfe eines weichen Lappens oder Papierhandtuchs, bedecken.

Das Gefäß über einem Brenner oder im Backofen in einer hohen Temperatur (170-200°C) ca. 15 Minuten lang brennen.

Nach dem Abkühlen das überschüssige Öl, z. B. mit einem Papierhandtuch, abwischen.

Das obenerwähnte Ausbrennen in einem gut gelüfteten Raum durchführen, da das erhitzte Öl rauchen und einen unangenehmen Geruch erzeugen kann.

Je besser die erste Konservierung durchgeführt wird, desto länger wird der Topf seine Aufgabe erfüllen.

### **Nach jedem Gebrauch:**

Das Gefäß sofort nach dem Abkühlen waschen, aber nicht in Wasser einweichen. Bei Anbrennungen nicht aggressive Detergenzien, sondern z. B. Sand verwenden.

Den Topf gründlich trocknen und auf Wände des Gefäßes eine dünne Schicht Speiseöl auftragen.  
Das Gefäß trocken aufbewahren.

**Eine falsche Konservierung des Gefäßes kann dazu führen, dass der Topf rostet.** Die Ursachen dafür können ein langes Einweichen, eine Lagerung von nichtabgetrockneten gusseisernen Gefäßen und eine Lagerung von sauren Gerichten in den Gefäßen sein.

Rostspuren auf gusseisernen Gefäßen können mit einem Topfreiniger aus Stahlwolle, mit Sand oder Natron entfernt werden – die Oberfläche des Topfes so lange scheuern, bis alle Rostspuren verschwinden (der Topf wird dadurch nicht zerstört). Danach alle Handlungen wiederholen, die im Punkt: Erster Gebrauch erwähnt wurden.

#### **Beachten Sie:**

- **Keine Detergenzien zum Waschen von gusseisernen Gefäßen verwenden und sie nicht in der Geschirrspülmaschine waschen.**
- Gusseiserne Gefäße nicht auf gläsernen und zerbrechlichen, leicht zu beschädigenden Flächen verwenden.
- Gusseiserne Gefäße nicht in Mikrowellen verwenden.
- Während der Verwendung von gusseisernen Gefäßen ausschließlich Utensilien aus Holz oder Silikon verwenden, um die gusseiserne Oberfläche nicht zu beschädigen.
- **Das kalte gusseiserne Gefäß nicht direkt auf eine heiße Herdplatte oder in den heißen Backofen stellen. Es droht dann ein „Temperaturschock“ und die Zerstörung des Produkts. Das Gefäß auf die kalte Herdplatte oder in einen kalten Backofen stellen und schrittweise die Temperatur erhöhen – dies verhindert auch ein Anhaften des Gerichts an das Gefäß.**
- Während der Verwendung das Gefäß ausschließlich auf einer stabilen Fläche platzieren.
- Während des Erhitzens auf dem Gasherd die Flamme so einstellen, dass sie den unteren Rand des Topfes nicht überschreitet.
- Gusseiserne Gefäße sind nicht dazu geeignet, Lebensmittel trocken zu braten – verwenden Sie Öl, Butter oder Fett. Das trockene Erhitzen des Gerichts kann das Gefäß dauerhaft beschädigen.
- Die vorbereitete Portion nicht direkt auf der gusseisernen Oberfläche schneiden – das Gericht in einen geeigneten Topf oder auf ein Brett legen.
- Im Gefäß keine Mixer oder elektrische Mischer verwenden – das kann die gusseiserne Oberfläche beschädigen.

- Das heiße gusseiserne Gefäß immer auf Holzbretter, Silikonmatten oder dazu geeignete Unterlagen legen.
- **Das heiße gusseiserne Gefäß nicht ins Wasser legen – unbedingt warten bis der Topf abgekühlt ist. Eine plötzliche Temperaturänderung kann das Gefäß dauerhaft beschädigen.**

**Achtung! Nach jedem Gebrauch auf die Innenseiten von gusseisernen Gefäßen eine dünne Schicht Speiseöl auftragen. Das wird ihre Lebensdauer verlängern.**

## **SICHERHEITSHINWEISE**

- Eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts ist untersagt.
- Das Gerät ist nicht als Kinderspielzeug geeignet.
- Bei der Verwendung des Gefäßes vorsichtig sein – Gusseisen ist schwer und man sollte aufpassen, um das Gefäß nicht fallen zu lassen.
- Die Verpackung und das abgenutzte Gefäß gemäß den Vorschriften des jeweiligen Landes, in dem dieses Produkt verwendet wird, entsorgen.



## **— РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ — ЧУГУННАЯ КАСТРЮЛЯ СО СКОВОРОДОЙ**

С помощью этой чугунной кастрюли емкостью 3,5 л можно быстро приготовить множество вкусных блюд, сохраняя полезность продуктов и их вкусовые качества. В ней можно запекать, варить гуляши, супы и т.д. - все зависит от вашей кулинарной фантазии.

Крышка кастрюли одновременно выполняет функцию сковороды гриль, на которой можно быстро запечь любимые блюда.

В кастрюле, так и на сковороде можно готовить, используя произвольные источники тепла: газовые, электрические, керамические

кухонные плиты, духовки, а также решетки над открытым огнем, например, костра или гриля.

Не использовать в микроволновых печах.

Во время готовки при высоких температурах, при контакте с различными пищевыми продуктами посуда не выделяет никаких вредных соединений.

Благодаря чугунной отливке очень высокого качества изделие равномерно нагревается и передает тепло.

Эстетичное выполнение кастрюли и сковороды позволяет подавать приготовленные в них блюда непосредственно на стол. При такой подаче блюдо продолжительное время остается теплым.

#### **В набор входят:**

- Кастрюля с чугунными ручками:  
емкость: 3,5 л  
размеры:  
наружный нижний диаметр: 23 см  
наружный верхний диаметр: 26 см  
высота без сковороды: 12 см  
высота со сковородой: 15 см
- Сковорода для гриля с чугунными ручками, выполняющая одновременно функцию крышки кастрюли:  
наружный диаметр: 26 см

**ВНИМАНИЕ!** Перед использованием устройства следует прочитать настоящую инструкцию пользователя и сохранить ее для дальнейшего использования.

**ВНИМАНИЕ!** Чугунные ручки начинают нагреваться, поэтому следует обязательно пользоваться защитными перчатками либо прихватками.

## СПОСОБ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

### Первое использование:

- Тщательно промойте посуду (как кастрюлю, так и сковороду) в теплой воде с белым уксусом (50/50%), чтобы избавиться от растительного масла, которое использовалось для защиты поверхности посуды после ее изготовления, а затем тщательно высушите посуду, желательнo бумажным полотенцем.
- Тщательно смажьте поверхность посуды толстым слоем любого пищевого растительного масла (например, используя мягкую ткань или бумажное полотенце).
- Прогрейте блюдо на конфорке или в духовке при высокой температуре (170-200°C) в течение примерно 15 минут.
- После охлаждения вытрите излишки масла, например, бумажным полотенцем.
- Выполняйте обжиг посуды в хорошо проветриваемом помещении, так как нагретое масло может дымиться и издавать неприятный запах.
- Чем лучше вы проведете первую консервацию, тем дольше кастрюля будет выполнять свою функцию.

### После каждого использования:

- Вымойте посуду, как только она остынет, однако без замачивания. В случае образования пригораний не используйте для чистки посуды агрессивные моющие средства, можно использовать, например, песок.
- Тщательно высушите кастрюлю и нанесите тонкий слой растительного масла на внутреннюю часть посуды.
- Хранить посуду в сухом месте.

**Несоответствующая консервация посуды может привести к ржавлению кастрюли.** Оно может быть вызвано длительным замачиванием, хранением в шкафчиках невысушенной посуды и хранением в чугунной посуде кислых пищевых продуктов.

Если возникнут следы ржавчины, удалите их проволочной посудной мочалкой, песком или пищевой содой - протирайте поверхность кастрюли, пока не исчезнут все следы ржавчины, не опасаясь, что кастрюля будет повреждена. По окончании этой процедуры повторите действия, описанные в разделе: Первое использование.

#### Помните:

- **Для мытья чугунной посуды не используйте никаких моющих средств и не мойте ее в посудомоечной машине.**
- Не ставьте чугунную посуду на стеклянные и хрупкие поверхности во избежание их повреждения.
- Не используйте чугунную посуду в микроволновых печах.
- При использовании чугунной посуды используйте только деревянные или силиконовые столовые приборы, чтобы не повредить чугунную поверхность.
- **Не ставьте холодную чугунную посуду непосредственно на горячую плиту или в горячую духовку. Это может привести к «тепловому удару» и разрушению изделия. Всегда ставьте посуду на холодную плиту или в холодную духовку и постепенно увеличивайте температуру - это также предотвратит прилипание пищи к посуде.**
- В ходе использования посуду ставьте исключительно на стабильной поверхности.
- При подогреве на газовой плите высоту пламени конфорки отрегулируйте так, чтобы она не превышала уровня нижнего края кастрюли.
- Чугунная посуда не подходит для готовки всухую - всегда используйте растительное либо сливочное масло, или жир. Подогрев блюда всухую может привести к стойкому повреждению посуды.
- Приготовленное блюдо не разрезайте на порции непосредственно в чугунной посуде - советуем переложить его в соответствующую посуду либо на разделочную доску, а только потом разрезать.
- Не используйте внутри чугунной посуды миксеры и электрические мешалки - это может привести к повреждению чугунной поверхности.



- Горячую чугунную посуду всегда ставьте на деревянные доски, силиконовые маты либо подходящие для этой цели подкладки.
- **Горячую чугунную посуду не погружайте в воду - обязательно подождите, пока кастрюля остынет. Резкая смена температуры может вызвать стойкое повреждение посуды.**

**Внимание!** После каждого использования смажьте внутренние стенки чугунной посуды тонким слоем любого пищевого растительного масла. Это продлит срок ее службы.

## **УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

- Использование изделия не в соответствии с его назначением запрещено.
- Изделие не может использоваться для детских игр.
- Будьте осторожны при использовании чугунной посуды - особенность чугуна - его значительный вес, и следует быть осторожным, чтобы не уронить посуду.
- Упаковку и изношенное изделие следует утилизировать в соответствии с действующими нормативами страны, в которой изделие используется.



## **– NAUDOJIMO INSTRUKCIJA – KETAUS PUODAS SU KEPTUVE**

Šiame 3,5 l talpos ketaus puode galima greitai paruošti daug skanių patiekalų, kurie išsaugoja savo sveikąsias ir skonio savybes. Tinka troškiniams, kepsniams, sriuboms ir pan. – viskas priklauso nuo Jūsų sumanumo.

Puodo dangti gali būti naudojami ir kaip keptuvė, kurioje galima greitai iškepti mėgstamus patiekalus.

Ir puodą, ir keptuvę galima naudoti ant visų šilumos šaltinių: dujinių, elektrinių, keraminių, indukcinų viryklių, orkaitėse, virš atviros ugnies, pvz., ant laužo ar kepimo grotelių.

Nenaudoti mikrobangų krosnelėse.

Naudojamas aukštoje temperatūroje ir liesdamasis su įvairiais patiekalais indas neišskiria jokių kenksmingų junginių.

Aukštos kokybės ketaus liejinys tolygiai įkaista ir išskiria šilumą.

Puodo ir keptuvės išvaizda suteikia galimybę abiejuose induose patiekalus pateikti tiesiai ant stalo. Taip patiekta patiekalas ilgai išlaiko šilumą.

### **Rinkinyje yra:**

- Puodas su ketaus rankenomis:  
talpa: 3,5 l  
matmenys:  
apatinis išorinis skersmuo: 23 cm  
viršutinis išorinis skersmuo: 26 cm  
aukštis be keptuvės: 12 cm  
aukštis su keptuve: 15 cm
- Keptuvė su ketaus rankenomis, kuri kartu yra ir puodo dangtis:  
išorinis skersmuo: 26 cm

**DĖMESIO!** Prieš pradėdant naudoti gaminį būtina susipažinti su šia instrukcija ir išsaugoti ją ateičiai.

**DĖMESIO!** Ketaus rankenos įkaista, todėl būtina mūvėti apsaugines pirštines.

### **NAUDOJIMO BŪDAS**

#### **Pirmą kartą naudojant:**

· Indą (puodą ir keptuvę) gerai nuplauti šiltu vandeniu su baltuoju actu (50/50%), kad neliktų augalinio aliejaus, kuriuo išteptas indo paviršius gamykloje, paskiau gerai išdžiovinti, geriausia popieriniu rankšluosčiu.

- Indo paviršių gerai ištepti storu bet kokio valgomojo aliejaus sluoksniu (pvz., naudojant minkštą skudurėlį ar popierinį rankšluostį).
- Pakaitinti indą virš degiklio arba orkaitėje aukštoje temperatūroje (170–200°C) apie 15 minučių.
- Nuo ataušusio indo pašalinti aliejaus perteklių, pvz., popieriniu rankšluosčiu.
- Visa tai atlikti gerai vėdinamoje patalpoje, nes kaitinamas aliejus gali dūmyti ir skleisti nemalonų kvapą.
- Kuo geriau atlikus šiuos veiksmus prieš pirmą kartą naudojant, tuo ilgiau puodas tinkamai tarnaus.

### **Kiekvieną kartą panaudojus:**

- Indą išplauti iš karto baigus naudoti, bet nereikia jo mirkyti. Likus svilėsių, nenaudoti agresyvių ploviklių, galima šveisti, pvz., smėliu.
- Puodą gerai išdžiovinti ir vidines sienelės sutepti ploną valgomojo aliejaus sluoksnį.
- Indą laikyti sausoje vietoje.

Netinkamai prižiūrimas indas gali rūdyti. Rūdijimą gali sukelti ilgas mirkymas, laikymas spintelėse neišdžiovinus ir laikant ketaus inde rūgščius patiekalus.

Atsiradus rūdžių žymių, galima jas nuo ketaus indų pašalinti metaliniu šveistuku, smėliu arba geriamąja soda – puodo paviršių šveisti, kol dings visi rūdžių pėdsakai, nesibaiminti, kad gali būti sugadintas puodas. Paskiau pakartoti veiksmus, nurodytus „Pirmą kartą naudojant“.

### **Atsiminti:**

- **Ketaus indams plauti nenaudoti jokių ploviklių ir neplauti indaplovėse.**
- Nenaudoti ketaus indų ant stiklinių ir trapių, pažeidimams paveikių paviršių.
- Ketaus indų nenaudoti mikrobangų krosnelėse.

- Naudojant indą naudoti tik medinius arba silikoninius įrankius, kad nepažeistų ketaus paviršiaus.
- **Šalto ketaus indo nedėti ant įkaitusios kaitlentės ar į karštą orkaitę. Kyla „šiluminio šoko“ grėsmė ir galima sugadinti gaminį. Indą dėti tik ant šaltos kaitlentės arba į šaltą orkaitę ir pamažu didinti temperatūrą – taip išvengiama, kad patiekalas neliptų prie indo sienelių.**
- Naudojamą indą dėti tik ant stabilaus paviršiaus.
- Kaitinant ant dujinės viryklės liepsną nustatyti taip, kad nesiektų už indo apatinio krašto.
- Ketus netinkamas gaminti sausuoju būdu – naudoti aliejų, sviestą arba taukus. Sausai šildant patiekalą galima negrįžtamai sugadinti indą.
- Paruoštos porcijos nepjaustyti ant ketaus paviršiaus – patiekalą perdėti į tinkamą indą arba ant pjaustymo lentos ir tik tada pjaustyti.
- Inde nenaudoti elektrinių plakiklių ar maišytuvų – galima pažeisti ketaus paviršių.
- Karštą ketaus indą visada statyti ant medinės lentelės, silikoninio kilimėlio ar tinkamo padėkliuko.
- **Karšto ketaus nekišti į vandenį – būtina palaukti, kol puodas atauš. Staigiai pasikeitus temperatūrai galima negrįžtamai sugadinti indą.**

**Dėmesio! Po kiekvieno naudojimo ketaus indų vidines sieneles sutepti plonu bet kokio valgomojo aliejaus sluoksniu. Taip ilgiau tarnaus.**

## **SAUGOS NURODYMAI**

- Draudžiama indą naudoti ne pagal paskirtį.
- Indas netinka vaikams žaisti.
- Naudojant indą laikytis atsargumo – ketus yra gana sunkus, todėl reikia būti atsargiems, kad indas neiškristų iš rankų.
- Pakuotę ir panaudotą indą šalinti, laikantis šalies, kurioje indas naudotas, teisės aktų reikalavimų.
-



## – LIETOŠANAS PAMĀCĪBA – ČUGUNA KATLS AR PANNU

Ar čuguna katla, tilpumā 3,5 l, palīdzību var ātri pagatavot daudz gardu ēdienu, saglabājot to veselīgās un garšas īpašības. Tas ir lieliski piemērots sacepumu, ragū, zupu utml. pagatavošanai – viss ir atkarīgs no Jūsu ieceres.

Katla vāks vienlaikus veic pannas-grila funkciju, tam pateicoties Jūs varat ātri izcept iecienītos ēdienus.

Gan katlu, gan pannu ir iespējams lietot uz jebkura siltuma avota: uz gāzes, elektriskās, keramiskās, indukcijas plītnī, cepeškrāsnī un uz restes virs atklātas uguns, piemēram, uz ugunsкура vai grila.

Nelietot mikroviļņu krāsnī.

Izmantojot augstās temperatūrās un kontaktā ar dažādiem ēdieniem, trauki neizdala kaitīgus savienojumus.

Pateicoties augstvērtīgajam čuguna lējumam, tas vienmērīgi sasilst un atdod siltumu.

Katla un pannas izgatavošanas estētiskums padara abus traukus piemērotus servēšanai tieši uz galda. Šādi pasniegti ēdieni ilgstoši saglabā siltumu.

### **Komplekta sastāvā ietilpst:**

- Katls ar čuguna rokturiem:  
tilpums 3,5 l,  
izmēri:  
apakšējais ārējais diametrs 23 cm  
augšējais ārējais diametrs 26 cm  
augstums neskaitot pannu 12 cm  
augstums kopa ar pannu 15 cm

- Panna – grils ar čuguna rokturiem, kas veic arī katla vāka funkciju:  
ārējais diametrs 26 cm

**UZMANĪBU!** Pirms sākt lietošanu ir jāiepazīstas ar šo lietošanas pamācību un jāsauglabā tā turpmākai lietošanai.

**UZMANĪBU!** Trauka čuguna rokturi stipri sakarst, tādēļ ir jālieto aizsargcimdi.

## **LIETOŠANAS VEIDS**

### **Pirmā lietošana:**

- Rūpīgi izmazgājiet trauku (gan katlu, gan pannu) siltā ūdenī, pievienojot balto etiķi (50/50%), lai atbrīvotos no augu eļļas, kas pēc izgatavošanas tika izmantota trauka virsmas aizsardzībai, tad rūpīgi nosusiniet trauku, vēlams ar papīra dvieļa palīdzību.
- Virsmu rūpīgi iesmērējiet ar biezu jebkuras augu eļļas kārtu (piemēram, izmantojot mīkstu drānas salveti vai papīra dvieli).
- Apmēram 15 minūtes karsējiet trauku uz degļa vai cepeškrāsnī augstā temperatūrā (170-200°C).
- Pēc atdzišanas noslaukiet lieko eļļu no trauka, piemēram, ar papīra dvieli.
- Apdedzināšanu veiciet labi ventilējamā telpā, jo degoša eļļa var dūmot un izplatīt nepatīkamu smaku.
- Jo labāk tiek veikta konservācija, jo ilgāk katls veiks savas funkcijas.

### **Pēc katras lietošanas:**

Traukus mazgājiet uzreiz pēc to atdzišanas, tomēr tie nav jāiemērc. Gadījumā, ja ēdiens ir piededzis, nelietojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, var izmantot, piemēram, smiltis.

- Rūpīgi nosusiniet katlu un katla iekšienē uzklājiet plānu kārtu augu eļļas.
- Trauku glabājiet sausā vietā.

**Nepareiza trauka apkope var radīt katla rūsēšanu.** To var izraisīt ilgstoša mērcēšana, nenosusināta trauka glabāšana skapīšos, kā arī skābu ēdienu glabāšana čuguna traukā.

Parādoties rūsēšanas pēdām, notīriet to ar drāšu sūkli, smiltīm vai pārtikas sodu – tīriet katla virsmu līdz izzudīs visas rūsēšanas pēdas, nebaidoties, ka katls tiks bojāts. Pēc šī etapa atkārtojiet procedūras, kas aprakstīts sadaļā: Pirmā lietošana.

#### **Atcerieties:**

- **Nelietojiet mazgājamus līdzekļus čuguna trauku mazgāšanai un nemazgājiet tos trauku mazgājamajā mašīnā.**
- Neizmantojiet čuguna traukus uz stikla un traušlām virsmām, kuras pakļaujas bojājumiem.
- Neizmantojiet čuguna traukus mikroviļņu krāsnīs.
- Lai nesabojātu čuguna virsmu, izmantojot čuguna traukus, lietojiet tikai koka vai silikona piederumus.
- **Nelieciet aukstus čuguna traukus tieši uz sakarsētas plīts vai karstā cepeškrāsnī. Tas var izraisīt “termisko šoku” un izstrādājuma nederīgumu. Vienmēr lieciet traukus uz aukstas plīts vai aukstā cepeškrāsnī, tad pakāpeniski palieliniet temperatūru – tas novērsīs arī ēdiena pielipšanu traukiem.**
- Lietošanas laikā traukus novietojiet tikai uz stabilas virsmas.
- Karsējot uz gāzes plīts, liesmu regulējiet tādā veidā, lai tā neizietu aiz katla apakšējās malas.
- Čuguns nav piemērots sausajai gatavošanai – vienmēr izmantojiet augu eļļu, sviestu vai taukus. Sausa ēdiena sildīšana var radīt neatgriezeniskus trauku bojājumus.
- Sagatavotā porciju negrieziet tieši uz čuguna virsmas – mēs iesakām Jums pārlikt ēdienu piemērotā traukā vai uz dēlīša, un tikai tad uzsākt tā sagriešanu.
- Nelietojiet traukā rokas vai elektriskos mikserus – tas var sabojāt čuguna virsmu.
- Vienmēr lieciet karstus čuguna traukus uz koka dēlīšiem, silikona paklājiņiem vai šim nolūkam piemērotiem paliktņiem.

- Nelieciet karstu čugunu ūdenī – obligāti pagaidiet līdz katls atdziest. Krasa temperatūras maiņa var radīt neatgriezeniskus trauka bojājumus.

**Uzmanību! Pēc katras lietošanas iesmērējiet čuguna trauka iekšpusi ar plānu pārtikas eļļas kārtiņu. Tas pagarinās tā lietošanas termiņu.**

## **DROŠĪBAS TEHNIKAS INSTRUKCIJAS**

- Ierīci ir aizliegts lietot neatbilstoši tā mērķim.
- Ierīce nav paredzēta bērnu rotaļām.
- Lietojot čuguna traukus, ir jāievēro īpaša piesardzība – čuguna īpatnība – liels svars, tādēļ ir jābūt piesardzīgiem, lai nenomestu traukus.
- Iepakojums un izlietotais izstrādājums ir jāutilizē atbilstoši tās valsts, kurā izstrādājums tiek lietots, spēkā esošajiem noteikumiem.



## **— KASUTUSJUHEND — MALMPOTT KOOS PANNIGA**

Selle 3,5-liitrise malmpoti abil saab valmistada kiiresti palju maitsvaid roogi, säilitades nende tervisele kasulikud omadused ja hea maitse. See sobib suurepäraselt vormiroogade, raguude, supptide jne valmistamiseks – kõik sõltub teie kavatsusest.

Poti kaas täidab samal ajal ka grillpanni funktsiooni, tänu millele saate oma lemmikroogi kiiresti valmistada.

Nii poti kui ka panni kuumutamiseks võib kasutada erinevaid soojusallikaid: gaasi-, elektri-, induktsioon- ja keraamilist pliiti, praeahjudes ja lahtisel tulel restide peal, näiteks lõkkel või grillahjus.

Mitte kasutada mikrolaineahjudes.



Kõrgete temperatuuride juures kasutamise korral ja kokkupuutumisel erinevate roogade, ei eraldu malmipotist mitte mingisuguseid kahjulikke ühendeid.

Tänu kvaliteetsele malmvalule kuumeneb ja eraldab soojust ühtlaselt.

Poti ja panni esteetiline välimus võimaldab neid toidu serveerimiseks otse lauale panna. Sellise serveerimisviisi korral säilivad road kaua soojana.

### **Komplekti kuuluvad:**

- Malmist käepidemetega pott:  
maht: 3,5 l  
mõõtmed:  
alumine välisläbimõõt: 23 cm  
ülemine välisläbimõõt: 26 cm  
kõrgus ilma pannita: 12 cm  
kõrgus koos panniga: 15 cm
- Malmist käepidemetega grillpann, mis samuti täidab ka potikaane funktsiooni:  
välisläbimõõt: 26 cm

**TÄHELEPANU!** Tutvuge enne toote kasutamist käesoleva kasutusjuhendiga ja hoidke see edasiseks kasutamiseks alles.

**TÄHELEPANU!** Kööginõu malmist käepidemed kuumenevad tugevalt ja seepärast tuleb kasutada kaitsekindaid.

### **KASUTAMISVIIS**

#### **Esmakordne kasutamine:**

· Peske kööginõu (nii pott kui ka pann) hoolikalt puhtaks sooja veega, millele on lisatud valget äädikat (50/50%), et vabaneda taimeõlist, mida kasutati kööginõu pinna kaitsmiseks pärast selle valmimist, seejärel kuivatage kööginõu hoolikalt kuivaks, soovitatavalt paberkäterätikuga.

· Määrige kööginõu pind hoolikalt kokku paksu kihi ükskõik millise taimeõliga (kasutades selleks näiteks pehmet riidest salvrätikut või paberkäterätikut).

- Kuumutage kööginõud pliidirõngal või praeahjus kõrgel temperatuuril (170-200°C) ligikaudu 15 minuti jooksul.
- Eemaldage pärast jahtumist liige õli kööginõult, näiteks paberkäterätikuga.
- Viige kuumutamine läbi hästi õhutatavas ruumis, sest kuum õli võib suitseda ja levitada ebameeldivat lõhna.
- Mida paremini esimene konserveerimine läbi viiakse, seda kauem pott oma funktsiooni täidab.

### **Pärast iga kasutamiskorda:**

Niipea, kui kööginõu jahtub, peske see kohe puhtaks, kuid vältige seejuures leotamist. Kui toit on poti külge kõrbenud, siis ärge kasutage agressiivse toimega pesemisevahendeid, nende asemel võib kasutada näiteks liiva.

- Kuivatage pott hoolikalt ja katke selle sisepind õhukese kihi taimeõliga.
- Hoidke kööginõud kuivas kohas.

**Kööginõu valesti hooldamine võib põhjustada selle roostetamise.** Seda võib põhjustada pikaajaline leotamine, kuivatama kööginõu hoidmine kapis, samuti happeliste roogade hoidmine malmist kööginõus.

Roostejälgede ilmumise korral eemaldage need traatkäsna, liiva või söögisoodaga – hõõruge poti pinda seni, kuni kaovad kõik rooste jäljed, kartmata, et pott saab kahjustada. Pärast seda etappi korrake protseduuri, mida on kirjeldatud jaotises: Esmakordne kasutamine.

### **Pidage meeles:**

- **Ärge kasutage malmist kööginõu pesemiseks pesemisevahendeid ega ärge peske seda nõudepesumasinas.**
- Ärge kasutage malmist kööginõud klaasist ja habrastel pindadel, mis võivad kergesti puruneda.
- Ärge kasutage malmist kööginõud mikrolaineahjus.
- Selleks, et vältida kööginõu malmpinna kahjustamist, kasutage selles toiduvalmistamisel ainult puidust või silikoonist tarvikuid.

- **Ärge pange külma malmnõud otse kuumale pliidile või praeahju. See võib põhjustada „termilise šoki” ja muuta kööginõu kasutamiskõlbmatuks. Pange malmnõu alati külmale pliidile või külma praeahju ja tõstke temperatuuri järkjärgult – see hoiab ka ära toidu kleepumise kööginõu külge.**
- Pange kööginõu kasutamise ajal ainult kindlale pinnale.
- Kui kuumutate malmnõud gaasipliidil, siis reguleerige leeki selliselt, et see ei ulatuks poti serva alt välja.
- Malm ei sobi toidu valmistamiseks ilma määrdeaineteta – alati tuleb kasutada taimeõli, võid või rasva. Toidu kuumutamine ilma määrdeaineteta kahjustab kööginõud pöördumatult.
- Valminud toiduportsjonit ei tohi tükeldada vahetult malmnõu pinnal – me soovime teil valminud roa sobivale nõule või alusele ümber tõsta, ja alles seejärel asuda seda tükeldama.
- Ärge kasutage malmnõus käsi- või elektrimiksereid – see võib kahjustada malmpinda.
- Pange tuline malmnõu alati puidust plaadile, silikoonist matile või selleks sobivale alusele.
- **Ärge pange kuuma malmnõud vette – kindlasti oodake ära, kuni pott jahtub. Järsk temperatuurimuutus võim malmnõud pöördumatult kahjustada.**

**Tähelepanu! Määrige iga kord pärast malmnõu kasutamist selle sisemised seinad kokku õhukese kihi ükskõik millise taimeõliga. See pikendab malmnõu kasutamisiga.**

## **OHUTUSJUHISED**

- Toote mittesihipärane kasutamine on keelatud.
- Toodet ei tohi kasutada laste mänguasjana.
- Malmnõu kasutamisel tuleb olla eriti ettevaatlik – malmi eripäraks on – suur kaal, ja seepärast tuleb olla tähelepanelik, et malmnõud mitte maha pillata.
- Toote pakend ja kasutamiskõlbmatu toode tuleb utiliseerida vastavalt selle riigi kehtivatele eeskirjadele, kus toodet kasutatakse.

## WARUNKI GWARANCJI

1. Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. z siedzibą przy ul. Pryncypalnej 129/141; 93-373 Łódź, nazywaną w dalszej części gwarancji Gwarantem.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.
3. Okres gwarancji na produkt wynosi 12 miesięcy od daty zakupu sprzętu.
4. W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu, okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.
5. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 11.
6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać:
  - dowód zakupu towaru;
  - nazwę i model towaru wraz ze zdjęciami uzasadniającymi reklamację.
7. Reklamujący powinien spakować produkt, odpowiednio zabezpieczając go przed uszkodzeniem w czasie transportu.
8. Gwarant w terminie 14 dni od daty zgłoszenia wady ustosunkuje się do zgłoszonej reklamacji. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy, termin naprawy może ulec przedłużeniu do czasu sprowadzenia niezbędnej elementów, lecz maksymalnie do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy.
9. Gwarancja obejmuje wszelkie wady materiałowe i produkcyjne ujawnione w czasie normalnej eksploatacji zgodnie z przeznaczeniem sprzętu i zaleceniami podanymi na opakowaniu lub w instrukcji użytkowania. Warunkiem udzielenia gwarancji jest użytkowanie sprzętu zgodnie z instrukcją.
10. Zakres czynności naprawy gwarancyjnej nie obejmuje czyszczenia, konserwacji, przeglądu technicznego, wydania ekspertyzy technicznej.
11. Gwarancja nie obejmuje:
  - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji;
  - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikłych z użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi;
  - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu;
  - samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych;

- użytkowanie poza normalnym zakresem konsumenckiego zastosowania w warunkach domowych.

12. Powyższe oświadczenie nie ma wpływu na statutowe prawa konsumenta wynikające z odpowiednich praw krajowych i na prawa konsumenta w stosunku do sprzedawcy, u którego zakupiono ten produkt. Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

13. Gwarancja nie nadaje Kupującemu prawa do domagania się zwrotu utraconych zysków związanych z uszkodzeniem urządzenia oraz strat związanych z powodu uszkodzenia sprzętu.

14. W przypadku zapotrzebowania na usługi serwisu, w ramach gwarancji lub bez, należy skontaktować się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Przed skontaktowaniem się ze sprzedawcą lub serwisem zalecamy dokładnie przeczytanie broszury z instrukcjami dołączonej do produktu.

15. W przypadku zakupu bezpośrednio u producenta reklamacje można składać bezpośrednio na stronie [www.browin.pl](http://www.browin.pl) w zakładce Zgłaszanie reklamacji lub za pośrednictwem drogi elektronicznej pod adresem [reklamacje@browin.pl](mailto:reklamacje@browin.pl). W przypadku zakupu u dystrybutora zaleca się dokonanie zgłoszenia za jego pośrednictwem.

Życzymy satysfakcji z użytkowania zakupionego produktu

i zachęcamy do zapoznania się z bogatym asortymentem dostępnym w ofercie naszej Firmy.

**BROWIN**  
**Spółka z ograniczoną**  
**odpowiedzialnością Sp. k.**  
ul. Pryncypalna 129/141  
PL 93-373 Łódź  
tel. +48 42 23 23 230  
[www.browin.pl](http://www.browin.pl)

**BROWIN Sp. z o.o. Sp. K.**  
**ul. Pryncypalna 129/141**  
**PL, 93-373 Łódź**  
**tel: +48 42 232 32 00**  
**[www.browin.pl](http://www.browin.pl)**

**ODWIEDŹ NAS NA :**



@browinpl



@browin.pl



BROWIN

*...bo domowe jest lepsze!*