

TEFAL/T-FAL*

UPUTE ZA UPORABU POSUĐA

Čestitamo na vašoj kupnji i dobrodošli u svijet posuđa Tefal/T-Fal ! Posuđe Tefal/T-Fal oblikovano je da pruža mnoštvo godina užitka u kuhanju, vrhunske radne učinkovitosti i uporabe bez potrebe za održavanjem*

Prije prve uporabe

- Uklonite sve materijale ambalaže, oznake, naljepnice i etikete.
NAPOMENA: Neko posuđe isporučuje se s plastičnim zaštitnim dijelom, koji se najčešće nalazi na spoju ručke. Uklonite ga prije uporabe jer, ako ostane, ovaj dio može uzrokovati opasnost od požara.
- Posuđe operite u toploj vodi s tekućim deterdžentom za posuđe, a zatim ga isperite i temeljito osušite mekom krpom ili papirnatim ručnikom
- Kada se radi o posuđu s neprianjajućim unutrašnjim slojem, svaku tavu zagrijavajte na niskoj temperaturi 30 sekundi, uklonite je s izvora topline te čistom krpom ili papirnatim ručnikom razmažite jednu žličicu ulja za kuhanje po čitavoj unutarnjoj površini. Obrišite višak ulja. Tavu treba redovito održavati kako bi se očuvala učinkovitost neprianjajućeg sloja.

Opći savjeti za kuhanje

- U poduđu uvijek pripemajte jelo samo na slaboj ili umjerenj toplini (uključujući i prokuhavanje vode). Postići ćete najbolje rezultate ako kuhate na slaboj ili umjerenj toplini. Jaka toplina može oštetiti vaše posuđe, a ta vrsta oštećenja nije obuhvaćena jamstvom. Jaku toplinu upotrebljavajte samo za smanjenje tekućina. Umjerenj do umjerenj jaka toplina prikladna je za pirjanje, prženje uz stalno miješanje (stir fry) i prženje. Slabija toplina prikladna je za zagrijavanje hrane, lagano vrenje i pripremu osjetljivih umaka.
- Nikada ne dozvolite da sva tekućina ispari iz posude i ne ostavljajte praznu posudu na vrućoj ploči ili plinskog plameniku.
- Odaberite odgovarajuću veličinu zone za kuhanje ili plinskog plamena tako da toplina ili plamen dodiruje samo dno posude i ne prelazi na bočne stijenke tave.
- Tave s neprianjajućim slojem nemojte upotrebljavati za flambiranje.
- Prije čišćenja ostavite tave da se ohlade kako se ne bi iskrivile zbog naglih promjena temperature. Izbjegavajte sve nagle i velike promjene temperature.
- Nemojte gurati ili vući posuđe po površini ploče za kuhanje jer se time može oštetiti i posuđe i površina ploče za kuhanje.
- Promjena boje: Pregrijavanje i nagle promjene temperature mogu uzrokovati nastanak smeđih ili plavih mrlja. To nije greška na proizvodu, već posljedica izlaganja prejakoj toplini (uglavnom prazne ili gotovo prazne tave). I velike količine željeza u vodi mogu uzrokovati promjenu boje i učiniti da tava izgleda pomalo zahrđalo. Tvrdj voda može uzrokovati nastanak bijelih mrlja koje možete lako ukloniti limunovim sokom ili bijelim octom.
- Pri prokuhavanju vode dodajte sol tek nakon što voda proključa kako biste spriječili da zrna soli oštete čelične dijelove posuđa.
- Nikada nemojte zagrijavati mast ili ulje toliko da nastane dim, ili da ono zagori ili pocrni.
- Mlijeko lako zakipi. Zagrijavajte na slabijoj do umjerenj toplini dok se oko rubova ne pojave mjehurići.
- Kako biste izbjegli prelijevanje, napunite tavu najviše do dvije trećine.
- Izbjegavajte uporabu tava za držanje kiselih, slanij ili masnij namirnica prije ili nakon kuhanja.
- Ako nije navedeno drugačije, tave Tefal upotrebljavajte na ploči za kuhanje, a ne u pećnici – pogledajte i odjeljke o ručkama, drščima i poklopcima

Prikladnost i uporaba ploča za kuhanje

- Pročitajte simbole prikazane na omotu, ambalaži ili u katalogu kako biste provjerili je li posuđe predviđeno za uporabu na vašoj ploči za kuhanje.
- Prije kuhanja uvijek osušite dno posude, osobito ako je upotrebljavate na keramičkoj, halogenoj ili indukcijskoj ploči za kuhanje, inače bi se tava mogla lijepiti za ploču.
- Ovisno o vrsti vaše ploče za kuhanje, na dnu tave mogu nastati mrlje ili ogrebotine. To je normalna pojava.
- Odaberite plinski plamen ili ploču za kuhanje koji veličinom odgovaraju dnu tave te postavite tavu na sredinu izvora topline.
- Ako koristite keramičku ploču za kuhanje, pripazite da ploča i dno tave/lonca budu potpuno čisti kako biste izbjegli da nešto ostane između tave i ploče te tako izgrebe ploču za kuhanje.
- Nikad nemojte vući tave po površini – uvijek podignite tavu/lonac.
- Nikad nemojte premještati tave za prženje, wokove ili duboke tave na ploči za kuhanje tijekom kuhanja

Uporaba na indukcijskoj ploči za kuhanje

Indukcija je način zagrijavanja mnogo brži i snažniji od ostalih izvora topline. Kako biste osigurali učinkovitost svojeg posuđa:

- nikada nemojte zagrijavati prazne lonce i tave.
- Kada unaprijed zagrijavate tavu, preporučujemo da podesite ploču za kuhanje (razinu topline) na srednju temperaturu (pročitajte upute za rukovanje svojom indukcijskom pločom za kuhanje).
- Ako upotrebljavate tavu s neprianjajućim slojem, pomoću tehnologije Thermospot provjerite kada tava postigne idealnu temperaturu za kuhanje, zatim dodajte namirnice i smanjite toplinu da održite temperaturu (kako biste spriječili pregrijavanje tave).

NAPOMENA: Na učinkovitost tave mogu utjecati promjer i snaga ploče za kuhanje.

Korisni savjeti za uporabu poklopca

- Kada podižete poklopac tijekom kuhanja, nagnite ga kako biste usmjerili paru od vas i nemojte približavati ruke i lice ventilima.
- Nemojte upotrebljavati staklene poklopce koji imaju pukotine, napuknuća ili ogrebotine i ne pokušavajte popraviti oštećeno posuđe. Uporaba oštećenih poklopaca za posuđe može dovesti do lomljenja stakla i mogućih ozljeda korisnika ili drugih osoba u blizini.
- Nemojte stavljati vruće staklene poklopce pod mlaz ili u hladnu vodu ili izravno na hladnu radnu površinu jer staklo može puknuti zbog nagle i velike promjene temperature. To nije obuhvaćeno jamstvom.
- Poklopci od kaljenog stakla predviđeni su za uporabu u pećnici na maksimalnoj temperaturi od 350 °F / 175 °C / oznaka za plin 4. Morate ukloniti staklene poklopce s tava prije nego što ih stavite u pećnicu s temperaturom koja je viša od prethodno navedenih.
- Ako stakleni poklopci imaju drške od čistog bakelita (tj. bez dodataka), mogu se koristiti u pećnici na temperaturi do 175 °C (350 °F, oznaka za plin 4) najviše jedan sat. Dršci od bakelita s dodacima ne smiju se nikada stavljati u pećnicu.
- Svaki poklopac koji ima držak s ventilom za paru nije predviđen za uporabu u pećnici te ga se ne smije stavljati u pećnicu.
- Kada ostavite poklopljenu tavu na ploči za kuhanje nakon što ste smanjili toplinu, ostavite mali razmak između poklopca i tave radi izlaska zraka ili otvorite ventil za paru, jer u protivnom može nastati vakumski čep. Ako primijetite vakumski čep, ne pokušavajte ukloniti poklopac s tave, nazovite službu za pomoć potrošačima.

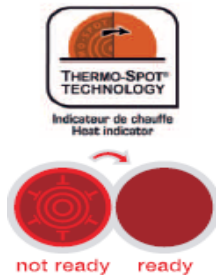
Ručke i poluge

- Ručke i poluge mogu se zagrijati u određenim uvjetima. Uvijek imajte pri ruci rukavice za pećnicu. Prilikom kuhanja pripazite da se ručke ne nalaze iznad vruće ploče ili plinskog plamena. Pazite da ručke ne dođu u izravan dodir s izvorom topline ili plamenom i nemojte ih stavljati izravno na vrući roštilj.
- Neke su ručke i poluge pričvršćene vijcima koji s vremenom mogu popustiti zbog stalnog zagrijavanja i hlađenja pričvršćenih dijelova. Ako se to dogodi, potrebno ih je pažljivo ponovno pritegnuti. Nemojte ih previše stegnuti jer bi se time mogao oštetiti poklopac ili držak. Ako vijak nije moguće pritegnuti ili su ručke prikovane ili zavarene, nazovite službu za pomoć potrošačima.
- Ako su ručke i dršci izrađeni od nehrđajućeg čelika, predviđeni su za uporabu u pećnici na temperaturi do 500 °F / 260 °C / oznake za plin 9.
- Ako su ručke i poluge izrađene od nehrđajućeg čelika sa silikonskim umetcima ili ovojnicom, mogu se koristiti u pećnici na temperaturi do 400 °F/210 °C/ oznaka za plin 6 u intervalima od najviše jednog sata.
- Ručke i poluge izrađene od čistog bakelita (tj. bez dodanih materijala) mogu se koristiti u pećnici na temperaturi do 175 °C (350 °F, oznaka za plin 4) u intervalima od najviše jednog sata.
- Bakelitne ručke i poluge s dodacima ne smiju se nikada stavljati u pećnicu.
- Nijedan držak s ventilom za paru nije predviđen za uporabu u pećnici te ga se ne smije stavljati u pećnicu.

Posuđe s neprianjajućim slojem (njega i čišćenje)

- Možete upotrebljavati većinu metalnog pribora, osim noževa i miješalica. Međutim, pažljivo upotrebljavajte bilo kakav metalni pribor. Izbjegavajte uporabu pribora s oštrim rubovima i nemojte ništa rezati izravno na tavi. Nemojte bosti niti grebati po neprianjajućoj površini. Oštećenja nastala grebanjem nisu obuhvaćena jamstvom.
- Uporabom posuđa može doći do manje promjene boje neprianjućeg sloja. To je normalna pojava i neće utjecati na neprianjajuća svojstva vašeg posuđa.
- Sitne mrlje ili ogrebotine na neprianjajućoj površini uobičajene su i ne utječu na njezinu učinkovitost. Te mrlje nisu obuhvaćene jamstvom.
- Za posuđe s neprianjajućim slojem nisu potrebni sprejevi za kuhanje protiv lijepljenja. Zbog uporabe takvih sprejeva na površini tave može nastati nevidljivi sloj koji će utjecati na njezina neprianjajuća svojstva.
- Redovito održavajte neprianjajuću površinu kako bi se očuvala učinkovitost, osobito nakon pranja posuđa (pogledajte odjeljak »Prije prve uporabe«).
- Ako vam hrana slučajno zagori u tavi, napunite je toplom vodom i tekućim deterdžentom za pranje suđa i ostavite da se namače oko jedan sat. Zatim je operite kao inače i rabite neabrazivnu spužvu (spužvu za neprianjajući sloj) ako je potrebno. Nakon toga treba premazati malo ulja za kuhanje po neprianjajućem sloju pomoću kuhinjskog papirnato ručnika kako bi se obnovila njegova neprianjajuća svojstva (pogledajte odjeljak »Prije prve uporabe«).
- Ako se hrana počne »lijepiti« za tavu, to je obično znak da su neprianjajuća svojstva oslabila jer se tava pregrijala; jer nije dovoljno redovito održavana (pogledajte odjeljak »Prije prve uporabe«); jer je hrana zagorjela u tavi ili su se u njoj nakupili ostaci hrane. To nije obuhvaćeno jamstvom proizvođača (pogledajte odjeljak »Jamstvo«).
- Naslage ostataka ili kamenca mogu se stvoriti na sloju unutar tave. To se često može vidjeti kada se tava neprestano upotrebljava za kuhanje povrća uz uporabu tvrde vode. Upotrijebite razrijeđeni bijeli ocat ili limunov sok za uklanjanje tih naslaga. Da biste riješili taj problem predlažemo i premazivanje neprianjajućeg sloja s malo ulja za kuhanje nakon pranja i sušenja kako biste obnovili neprianjajuću površinu.
- Neprianjajući sloj izrađen je da se ne troši ili ljušti prilikom uobičajene uporabe. Ako netko slučajno proguta čestice sloja, to ne predstavlja opasnost. Te čestice nisu toksične i potpuno su inertne, pa su potpuno neškodljive u tijelu ako ih progutate. Ako imate pitanja, obratite se službi za pomoć potrošačima

Neprianjajući sloj s tehnologijom Thermospot



Posuđe Tefal u ponudi je sa ili bez tehnologije Thermo-Spot™. Ako vaša tava ima pokazatelj topline poput ovih prikazanih, on će vam pokazati kada je tava dosegla optimalnu temperaturu za pripremu jela (približno 190 °C).

Kada je tava hladna: - vidi se oznaka Thermo-Spot™. U tavu dodajte kap ulja za kuhanje. Pričekajte i oznaka će postati jednobojna kada se tava savršeno zagrije i bude spremna za kuhanje. Kad oznaka više ne bude vidljiva, smanjite toplinu kako bi se održala odgovarajuća temperatura. Tehnologija Thermospot na taj vam način pomaže da izbjegnute pregrijavanje tave.

Posuđe s keramičkim slojem

- Keramička površina smije se zagrijati do 570 °F / 300 °C na ploči za kuhanje.
- Visoka otpornost na toplinu unutarnje keramičke površine tavu čini savršenom za pečenje, gratiniranje i prženje.
- Keramičko posuđe doprinosi zdravom kuhanju jer zahtijeva manje zasićenih masnoća i ulja pri kuhanju

Kuhinjski pribor

- Za najbolje dugoročne rezultate preporučujemo uporabu plastičnog, silikonskog ili drvenog pribora.
- Ako vaš proizvod ima neprianjajući sloj – pogledajte odjeljak »Posuđe s neprianjajućim slojem«
- Sitne mrlje na površini uobičajene su i ne umanjuju učinkovitost vašeg posuđa

Uporaba u pećnici i roštilju

- Posuđe je predviđeno za uporabu u pećnici na temperaturi do 500 °F / 260 °C / oznaka za plin 9 ako su ručke izrađene od nehrđajućeg čelika bez bakelitnih ili silikonskih umetaka ili ovojnica. Pročitajte odjeljak o ručkama i drškama kako biste provjerili koja je temperatura sigurna za uporabu vašeg posuđa.
- Uvijek upotrebljavajte rukavice za pećnicu kada stavljate ili vadite posuđe iz pećnice.
- Poklopci od kaljenog stakla predviđeni su za uporabu u pećnici na maksimalnoj temperaturi od 350 °F / 175 °C / oznaka za plin 4. Morate ukloniti staklene poklopce s tava prije nego što ih stavite u pećnicu s temperaturom koja je viša od prethodno navedenih. Pročitajte i odjeljak »Ručke i dršci«.
- Posuđe s neprianjajućom unutrašnjosti i ručkama od nehrđajućeg čelika koje ne sadrže silikonske ili bakelitne umetke može se staviti u roštilj, ali mora biti udaljeno najmanje 5 cm od grijača za roštilj.

Čišćenje vašeg posuđa

- Nakon svake uporabe operite svoju tavu iznutra i izvana toplom vodom, tekućim deterdžentom i spužvom. Temeljito isperite i osušite.
- Nemojte upotrebljavati metalne jastučice za ribanje, abrazivnu žicu ili jaki prašak za čišćenje.
- Nikada nemojte stavljati hladnu vodu u vruću tavu ili potapati vruću posudu za kuhanje u hladnu vodu. Iznenaadne promjene temperature mogu prouzročiti iskrivljenje metala, što dovodi do neravnomjerne površine dna.
- Nemojte dugo namakati vanjski dio vaših tava zbog nekih aluminijskih dijelova (npr. prikovanih dijelova). Uvijek temeljito osušite svoje posuđe.

Pranje u perilici posuđa

- Nije sve Tefal posuđe predviđeno za pranje u perilici posuđa. Provjerite oznake na ambalaži. Pročitajte i odjeljak »Ručke, dršci i poklopci«. Ako je vaše posuđe predviđeno za pranje u perilici posuđa, ručno pranje posuđa se i dalje preporučuje.
- Ako se peru u perilici posuđa, vanjski sloj i svi aluminijski dijelovi mogu izgubiti sjaj i promijeniti boju zbog djelovanja određenih deterdženata. Naše jamstvo ne obuhvaća ovu vrstu istrošenosti, no to neće utjecati na učinkovitost tave.
- Preporučuje se ponavljati »održavanje« nakon pranja u perilici posuđa (pogledajte odjeljak »Prije prve uporabe«) kako bi se održala učinkovitost neprianjajućeg sloja.
- Nemojte ostavljati posuđe u perilici posuđa nakon završetka ciklusa

Čišćenje - za posuđe bez neprianjajućeg sloja

- Kao redovitu njegu, čistite svoje tave toplom vodom, tekućim deterdžentom i spužvom (ne preporučuju se prašak za čišćenje ni jastučici za ribanje).
- Za tvrdokornije mrlje ili ako je hrana slučajno zagorjela u tavi, namočite je u toploj vodi. Pomiješajte posebni fini prašak za čišćenje nehrđajućeg čelika s vodom tako da nastane pasta. Nanesite pastu pomoću meke krpe. Utrljavajte kružnim pokretima iz središta prema van. Operite u toploj vodi s tekućim deterdžentom i odmah osušite kako biste spriječili gubitak boje.
- Na svojim tavama nikad nemojte koristiti izbjeljivač, sredstva za čišćenje pećnice ili proizvode na bazi klora jer su vrlo korozivni na nehrđajućem čeliku, čak i kada se razrijede. To će na čeličnoj površini uzrokovati pojavu malih udubljenja koja mogu ružno izgledati i koja će utjecati na učinkovitost kuhanja.
- Nemojte upotrebljavati čeličnu vunu, čelične jastučice za ribanje ili agresivne deterdžente.
- Najlonski jastučici za ribanje mogu se sigurno upotrebljavati.
- Uzmite u obzir da završni vanjski slojevi i dijelovi od nehrđajućeg čelika mogu izgubiti sjaj zbog abrazivne prirode nekih deterdženata za perilice posuđa. Te posljedice nisu obuhvaćene jamstvom.
- Čak i ako je vaš proizvod predviđen za pranje u perilici posuđa, preporučuje se ručno pranje i temeljito sušenje odmah nakon pranja kako bi se izbjegao gubitak sjaja.
- Nemojte ostavljati posuđe u perilici posuđa nakon završetka ciklusa.
- S vremenom se na posuđu od nehrđajućeg čelika mogu pojaviti plave ili žute mrlje. To je prirodna pojava do koje može doći zbog pregrijavanja i ne znači problem s posuđem.
- Zbog neodgovarajućeg čišćenja ili ostavljanja praznog posuđa na izvoru topline mogu nastati: - bijele mrlje (npr. od kuhanja krumpira), fini bijeli kamenac, efekt duge / odsjaj duginih boja, smeđi krugovi od sušenja (tragovi vode)
- Ako je proizvod izrađen od nehrđajućeg čelika, na vanjskoj površini može doći do promjene boje. Promjena boje može se ukloniti posebnim sredstvom za čišćenje posuđa od nehrđajućeg čelika ili dodavanjem limunova soka ili octa uobičajenoj otopini za čišćenje.

** Kućanski uređaji TEFAL pojavljuju se kao robna marka T-FAL u nekim područjima kao što su Amerika i Japan. TEFAL/T-FAL su registrirani zaštitni znakovi grupe Groupe SEB*

Kako prepoznati i izbjeći greške obuhvaćene jamstvom za nehrđajući čelik

Dno izvana:

Kućište posuđa pokriveno je jamstvom protiv odvajanja vanjske višeslojne baze ili mjehurića između višeslojne baze i kućišta posude. To može dovesti do pregrijavanja i nekih vrućih točaka. Obuhvaćeno je jamstvom



Unutarnja površina proizvoda:

- Kućište posuđa pokriveno je jamstvom protiv tamnih smeđih i crnih hrđavih mrlja
- Ako primijetite mrlje na unutarnjoj površini proizvoda, prvo ga očistite slijedeći upute o čišćenju. Ako su mrlje i dalje značajne kada prijedete noktom po površini nakon čišćenja ili ako mrlja izgleda kao udubljenje ili rupa, to je obuhvaćeno jamstvom.

⇒ Nekoliko korisnih savjeta:

- Uvijek dodajte sol u vodu tek nakon što provrije
- Nemojte upotrebljavati deterdžent koji sadrži klor
- Nemojte upotrebljavati vodikov peroksid ili izbjeljivač

Mrlja prije čišćenja



Mrlja nakon čišćenja



Ručka, bočna ručka i držak:

- Ako tava ima zavarene držače, a ručka je slomljena na točkama zavarivanja i nema rupa sa strane na tavi, ta bi greška bila obuhvaćena jamstvom.

Kako prepoznati i izbjeći greške koje NISU obuhvaćene jamstvom za nehrđajući čelik

Posljedice čišćenja koje nisu obuhvaćene jamstvom:

- Neki deterdženti vrlo su agresivni i mogu utjecati na vanjske završne slojeve i dijelove od nehrđajućeg čelika. Oni mogu promijeniti boju i izgubiti sjaj zbog abrazivne prirode nekih deterdženata za pranje u perilici posuđa. Ove posljedice nisu obuhvaćene jamstvom.
- ⇒ Čak i ako je vaš proizvod predviđen za pranje u perilici posuđa, preporučuje se ručno pranje
- ⇒ Nemojte držati posuđe u perilici posuđa kada ciklus čišćenja završi
- ⇒ Također preporučujemo da nakon čišćenja osušite posuđe mekim papirnatim ručnikom

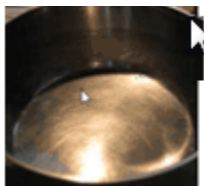
Promjena boje unutrašnjosti koja nije obuhvaćena jamstvom:

- Pregrijavanje može uzrokovati smeđe ili plave mrlje. To nije greška na proizvodu, već posljedica izlaganja prejakoj toplini (uglavnom prazne ili gotovo prazne tave).
- Velike količine željeza u vodi mogu uzrokovati i promjenu boje i učiniti da lonac izgleda pomalo zahrđalo. To se može lako ukloniti ako slijedite upute za čišćenje.
- Plava boja može se pojaviti na unutrašnjosti dna proizvoda zbog kuhanja hrane koja sadrži škrob, kao što je riža ili tjestenina.

- Mogu se primijetiti i neke bijele mrlje na unutrašnjosti dna ovisno o vodi koju upotrebljavate. One nastaju zbog vapnenca (kamenca u vodi) i mogu se jednostavno ukloniti čišćenjem proizvoda bijelim octom ili limunovim sokom.

- ⇒ Očistite posuđe koristeći bijeli ocat ili limunov sok pomoću mekog papirnato ručnika
- ⇒ Očistite tavu posebnim sredstvom za čišćenje nehrđajućeg čelika
- ⇒ Uvijek dodajte sol u vodu tek nakon što provrije

Blijedeње



Mrlja prije čišćenja



Mrlja nakon čišćenja



Posebno sredstvo za čišćenje



Promjena boje vanjske površine koja nije obuhvaćena jamstvom

- Pregrijavanje može uzrokovati smeđe ili plave mrlje. To nije greška na proizvodu, već posljedica izlaganja prejakoj toplini (uglavnom prazne ili gotovo prazne tave).
- ⇒ Očistite tavu posebnim sredstvom za čišćenje nehrđajućeg čelika

Promjena boje vanjskog dna



Posebno sredstvo za čišćenje



Iskrivljenje proizvoda koje nije obuhvaćena jamstvom

- Pad tave mogu izazvati izobličenje
 - Pregrijavanje ili zagrijavanje prazne tave također može uzrokovati određeno iskrivljenje proizvoda
- ⇒ Nemojte dodavati hladnu vodu u vruću tavu jer to može uzrokovati iznenadnu promjenu temperature koja može uzrokovati iskrivljenje dna.
- ⇒ Upotrijebite veličinu vruće ploče ili plinskog plamena koja odgovara tavi.
- ⇒ Očistite i osušite vanjsko dno tave prije uporabe na keramičkoj ploči za kuhanje.
- ⇒ Odaberite odgovarajuću veličinu zone za kuhanje ili plinskog plamena tako da toplina ili plamen dodiruje samo dno posude i ne prelazi na bočne stijenke tave.
- ⇒ Uzmite u obzir da kuhanje na indukcijskoj ploči za kuhanje zahtijeva posebnu pažnju. Visoka temperatura može se postići vrlo brzo, a velika i nagla promjena temperature može uzrokovati iskrivljenje proizvoda.

Ručka, bočna ručka i držak; oštećenja koja nisu obuhvaćena jamstvom

Ako tava ima zavarene držače, a ručka je slomljena na točkama zavarivanja i ima rupa sa strane na tavi, to znači da je proizvod preopterećen. Taj problem ne bi bio obuhvaćen jamstvom.