

Instrukcja obsługi oraz warunki bezpieczeństwa –

Zestaw naczyń turystycznych

1. Przeznaczenie

Zestaw naczyń turystycznych przeznaczony jest do przygotowywania i spożywania posiłków w warunkach outdoorowych – podczas biwaków, trekkingu, kempingu czy wypraw survivalowych. W zależności od modelu może zawierać garnki, patelnie, kubki, talerze i sztućce, wykonane z aluminium anodowanego, stali nierdzewnej lub tworzyw sztucznych bezpiecznych w kontakcie z żywnością.

2. Przygotowanie do użytkowania

1. Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie elementy w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem.
 2. Sprawdź stabilność uchwytów, rączek i pokrywek.
 3. Upewnij się, że naczynia są czyste i wolne od zabrudzeń przed każdym użyciem.
-

3. Sposób użytkowania

1. Używaj naczyń wyłącznie do przygotowywania i spożywania posiłków.
 2. Garnki i patelnie stosuj na kuchenkach turystycznych, palnikach gazowych lub ognisku – zgodnie z zaleceniami producenta.
 3. Nie przegrzewaj pustych naczyń – może to spowodować ich odkształcenie lub uszkodzenie powłoki.
 4. Unikaj gwałtownego schładzania rozgrzanych naczyń (np. poprzez polewanie zimną wodą) – grozi to pęknięciem lub deformacją.
 5. W przypadku naczyń z powłoką nieprzywierającą używaj drewnianych lub plastikowych sztućców, aby uniknąć zarysowań.
 6. Po jedzeniu opróżnij naczynia i umyj je jak najszybciej, aby uniknąć powstawania trwałych zabrudzeń i zapachów.
-

4. Konserwacja i przechowywanie

- Myj ręcznie – unikaj stosowania metalowych zmywaków i silnych detergentów.
 - Dokładnie susz wszystkie elementy przed schowaniem, aby zapobiec korozji i powstawaniu pleśni.
 - Transportuj zestaw w dedykowanym pokrowcu (jeśli jest w komplecie), aby uniknąć uszkodzeń i hałasu podczas marszu.
 - Przechowuj w suchym miejscu, z dala od chemikaliów i źródeł wilgoci.
-

Warunki bezpieczeństwa

1. Używaj wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem – do kontaktu z żywnością.
2. Podczas gotowania stosuj **rękawice lub chwytaki**, ponieważ rączki i ścianki naczyń mogą być bardzo gorące.

3. Nie pozostawiaj pustych naczyń na otwartym ogniu – ryzyko uszkodzenia i poparzenia.
4. Nie przechowuj łatwopalnych substancji w naczyniach.
5. Zachowaj ostrożność podczas gotowania na ognisku – stabilnie ustaw naczynia, aby uniknąć przewrócenia.
6. Zestaw nie jest zabawką – przechowuj z dala od dzieci.
7. W przypadku uszkodzeń (np. pęknięć, odklejających się powłok) zaprzestań używania danego elementu.
8. Upewnij się, że wszystkie elementy są całkowicie ostudzone przed spakowaniem.
9. Unikaj długotrwałego przechowywania kwaśnych lub słonych potraw w naczyniach aluminiowych – mogą powodować korozję.
10. Podczas transportu zabezpiecz ostre sztucce, aby uniknąć skaleczeń.