

Panduan Perawatan (Peralatan Masak)

MODENA

Terima kasih atas kepercayaan dan keputusan Anda untuk membeli produk MODENA sebagai kebutuhan rumah tangga Anda. Dengan kepuasan Anda sebagai prioritas kami, MODENA selalu berkomitmen untuk memberikan produk dengan desain *stylish* dan teknologi terunggul untuk membantu aktifitas sehari-hari Anda.

Buku panduan ini merangkum seluruh informasi yang Anda butuhkan tentang produk MODENA. Jika Anda membutuhkan bantuan atau informasi lebih lanjut, silahkan hubungi pusat layanan konsumen kami melalui situs resmi www.MODENA.com

Penggunaan & Perawatan Panci MODENA

Harap baca petunjuk-petunjuk ini sebelum menggunakan panci baru Anda. Simpanlah petunjuk ini dengan baik.

Tindakan Pengamanan Penting:

- Jangan memanaskan dahulu panci MODENA dalam keadaan kosong dan jangan mendidihkan air dalam panci ini hingga air tersebut habis menguap.
- Pemanasan yang berlebih atau membiarkan nyala api menyentuh sisi panci dapat menyebabkan warna panci menjadi coklat/biru. Untuk sebagian besar proses memasak (kecuali untuk mendidihkan air), hanya diperlukan setelan api kecil hingga sedang.
- Angkatlah tutup panci dengan hati-hati agar uap yang keluar tidak mengenai wajah atau tangan anda. Kenakanlah sarung tangan untuk melindungi tangan anda.
- Saat menggunakan panci *Stainless steel/Aluminium* (yang terbuat dari baja anti karat) di dalam oven, **selalu** kenakan sarung tangan untuk mengangkatnya, karena kenop dan gagang panci akan menjadi panas.



Perawatan dan Pembersihan:

- Sebelum penggunaan pertama, cucilah panci secara tuntas dengan air sabun panas, bilas, dan keringkan dengan handuk/lap lembut.
- Jagalah agar panci *Stainless steel/Aluminium* anda tetap dalam keadaan baik dan terlihat cantik dengan merendamnya dalam air sabun panas setelah digunakan, kemudian bilas dan keringkan dengan handuk/lap lembut.

Tips Memasak:

- Panci yang tersedia bersama kompor MODENA ideal untuk **SEMUA** kompor tanam, terutama kompor induksi magnetik.
- Untuk mencegah kerak pada permukaan berbahan *Stainless steel/Aluminium*, bubuhkan sedikit minyak goreng atau mentega pada panci yang sedang dipanaskan. Kemudian, panaskan panci pada temperatur sedang selama satu hingga dua menit sebelum menambahkan makanan.

Catatan: Penggunaan panci setiap hari dapat menyebabkan goresan halus. Namun, hal ini tidak mengganggu kinerja memasak.

- Bersihkan panci secara menyeluruh setelah tiap kali digunakan. Menyeka panci yang masih hangat dengan tisu kertas dapat membantu membuang sisa makanan.
- Jangan menggunakan sabut baja, sabut gosok, pembersih oven, pemutih, atau zat pembersih abrasif keras.
- Sesekali lap panci dengan obat pembersih *Stainless steel/Aluminium* untuk tampilan "seperti baru".
- Untuk membersihkan sisa makanan yang mengering atau hangus, taburkan soda kue pada panci dan tunggu hingga minyak sisa memasak menyerapnya. Kemudian, rendam panci dengan air selama 10 menit sebelum disikat.
- Jangan menggunakan panci MODENA untuk menyimpan makanan yang bersifat asam, asin, atau berlemak.



PT MODENA INDONESIA
Jl. Industri Raya I Blok D-8,
Jatiuwung, Tangerang 15135