

SOGO®

Human Technology

EN Manual de instrucciones
ES Instructions for use
FR Mode d'emploi
PT Manual de instruções
DE Gebrauchsanweisung
IT Manuale d'istruzioni
CZ Návod k použití

DK Brugsanvisning
SI Navodila za uporabo
HR Upute za korištenje
PL Instrukcja użycia
RO Instrucțiuni de folosire
UA Інструкція із застосування
CA Manual d'instruccions



Descarga tu manual
Download your manual
Téléchargez votre manuel
Baixe seu manual
Laden Sie Ihr Handbuch herunter
Scarica il tuo manuale
Stáhněte si manuál
Download din manual
Prenesite svoj priročnik
Preuzmite svoj priručnik
Pobierz swoją instrukcję
Descărcați manualul dvs
Завантажте посібник
Descărcăre el teu manual

FIAMBRERA DE ACERO INOXIDABLE APTA PARA MICROONDAS
MICROWAVE SAFE STAINLESS STEEL LUNCH BOX
BOÎTE À LUNCH EN ACIER INOXYDABLE POUVANT ALLER AU MICRO-ONDES
LANCHEIRA DE AÇO INOXIDÁVEL PRÓPRIA PARA MICRO-ONDAS
MIKROWELLENGEEIGNETE EDELSTAHL-BROTDOSE
CONTENITORE PER IL PRANZO IN ACCIAIO INOSSIDABILE ADATTO AL MICROONDE
NEREZOVÁ KRABIČKA NA OBĚD VHDNÁ DO MIKROVLNNÉ TROUBY
MIKROBØLGEOVNSEGNET MADKASSE I RUSTFRIT STÅL
MIKROVALOVNA PEČICA VARNA NERJAVEČE JEKLO KOSILO ŠKATLA
KUTIJA ZA RUČAK OD NEHRĐAJUĆEG ČELIKA, SIGURNA ZA MIKROVALNU PEĆNICU
POJEMNIK NA LUNCH ZE STALI NIERDZEWNEJ, MOŻNA UŻYWAĆ W KUCHENCE MIKROFALOWEJ
CUTIE PENTRU PRÂNŽ DIN OȚEL INOXIDABIL, POTRIVITĂ PENTRU CUPTORUL CU MICROUNDE
МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ, БЕЗПЕЧНА ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ З НЕРЖАВІЮЧОЮ СТАЛЛЮ, ЛАНЧ
CARMANYOLA D'ACER INOXIDABLE APTA PER A MICROONES

ref. SS-17325

LFGB





1. IMPORTANTE:

- Lea siempre atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato.
- Este manual puede descargarse de nuestra página web www.sogo.es.
- Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

1. Descripción general del producto

Esta fiambarrera de acero inoxidable está diseñada para satisfacer sus necesidades diarias de almacenamiento de alimentos. Con su excelente rendimiento de sellado y materiales de alta calidad, ayuda a mantener sus alimentos frescos durante más tiempo. Tanto si desea guardar las sobras, preparar el almuerzo para el trabajo o la escuela, como mantener los ingredientes frescos en el frigorífico, esta fiambarrera es la opción ideal.

2. Especificaciones del producto

- **Material:** El cuerpo principal está fabricado en acero inoxidable 304 de alta calidad. Puede soportar diversos entornos ácidos y alcalinos, lo que garantiza que la fiambarrera no se oxide ni se corroa fácilmente durante un uso prolongado. La tapa está equipada con un anillo de sellado de silicona apto para uso alimentario, que proporciona un sellado hermético y es seguro para el contacto con alimentos.
- **Capacidad:** [350 ml, 1300 ml, 2250 ml]

3. Características del producto

- **Sellado superior:** La combinación de una tapa bien diseñada y un anillo de silicona de alta calidad crea un entorno hermético. Esto evita eficazmente la entrada de aire, lo que reduce la oxidación de los alimentos y mantiene su sabor, nutrientes y frescura originales. Según las normas internacionales de sellado (evaluadas mediante pruebas de permeabilidad a la humedad), esta fiambarrera de conservación tiene una permeabilidad a la humedad significativamente menor en comparación con las fiambarras normales, lo que puede prolongar la frescura de los alimentos durante más tiempo.
- **Duradera y resistente:** el cuerpo de acero inoxidable 304 no solo es resistente a la corrosión, sino también muy duradero. Puede soportar el desgaste diario, como caídas o golpes accidentales, sin deformarse fácilmente. Esto garantiza el uso a largo plazo del producto y le proporciona un almacenamiento fiable de los alimentos.
- **Seguro para el contacto con alimentos:** Los materiales utilizados en esta fiambarrera de conservación, incluyendo el cuerpo de acero inoxidable y el anillo de sellado de silicona, cumplen con estrictas normas de seguridad alimentaria. El acero inoxidable 304 se utiliza ampliamente en las industrias alimentaria y médica debido a sus propiedades no tóxicas e higiénicas. Puede estar seguro de que sus alimentos no se contaminarán durante el almacenamiento.
- **Apto para microondas:** a diferencia de los recipientes metálicos normales, nuestro innovador diseño está especialmente concebido para ser 100 % apto para microondas. Calienta los alimentos de forma segura y uniforme, sin chispas, daños ni puntos calientes desiguales. El acero inoxidable les da ventaja sobre los recipientes de plástico normales, que pueden deformarse, derretirse o liberar sustancias químicas nocivas cuando se calientan.

Más seguro que el plástico:

1. **Sin lixiviación química:** los plásticos pueden liberar BPA, ftalatos o microplásticos en los alimentos cuando se calientan en el microondas. El acero inoxidable mantiene sus comidas puras y libres de sustancias químicas.
2. **Resistente al calor:** mientras que el plástico puede deformarse o agrietarse con el calor intenso, el acero inoxidable sigue siendo resistente y fiable.
3. **A prueba de olores y manchas:** el plástico suele absorber los olores y las manchas de los alimentos; el acero inoxidable se mantiene fresco y limpio.
4. **Duradero y resistente:** no se rompe, deforma ni desgasta como los plásticos desechables.
5. **Respetuoso con el medio ambiente:** totalmente reutilizable y reciclable, lo que reduce los residuos plásticos de un solo uso.
6. **Calentamiento uniforme:** su diseño técnico garantiza que los alimentos se calienten de manera uniforme en el microondas, a diferencia del plástico, que a menudo provoca puntos calientes desiguales.

Nota: es necesario retirar la tapa de plástico antes de calentar los alimentos en el microondas.

4. Instrucciones de uso

4.1 Antes del primer uso

- Lave bien la fiambarrera y la tapa con agua tibia y un detergente suave. Aclare bien para eliminar cualquier resto de polvo o residuos que puedan quedar durante el proceso de fabricación y

envasado.

- Seque completamente la fiambarrera y la tapa con una toalla limpia antes de usarlas. La humedad que quede en el interior puede afectar a la frescura de los alimentos y provocar la aparición de bacterias con el tiempo.

4.2 Almacenamiento de alimentos

- Coloque los alimentos que desee almacenar en la fiambarrera de acero inoxidable. Asegúrese de no llenar en exceso la fiambarrera, dejando algo de espacio en la parte superior para garantizar un cierre adecuado.
- Cuando almacene alimentos que contengan líquido (como sopas o salsas), asegúrese de que el nivel de líquido esté por debajo de la línea de llenado máximo marcada en la fiambarrera (si está disponible).
- Limpie el borde de la fiambarrera para eliminar cualquier residuo de comida o derrame. Esto ayudará a que la tapa se cierre herméticamente.
- Cierre la tapa con firmeza. Presione uniformemente alrededor de los bordes de la tapa para asegurarse de que el anillo de silicona de sellado haga contacto completo con el cuerpo de la fiambarrera, creando un cierre hermético.

4.3 Recuperación de los alimentos

- Cuando esté listo para sacar los alimentos, abra la tapa con cuidado. Si la fiambarrera ha quedado bien sellada, es posible que note una ligera succión. Abra la tapa lentamente para evitar salpicar los alimentos del interior.
- Para acceder más fácilmente a los alimentos, especialmente si están almacenados en varias capas o con separadores, utilice utensilios como cucharas o tenedores para sacarlos.

4.4 Calentar la comida

Para calentar la comida después de sacarla del frigorífico, retire la tapa y colóquela en el microondas para calentar la comida.

Una vez calentada, se puede consumir.

5. Limpieza y mantenimiento

5.1 Limpieza regular

- Después de cada uso, vacíe la comida restante de la fiambarrera lo antes posible.
- Lave la fiambarrera y la tapa con agua tibia y un detergente suave. Puede utilizar una esponja suave o un paño para frotar suavemente el interior y el exterior de la fiambarrera. Evite utilizar limpiadores abrasivos o cepillos ásperos, ya que pueden rayar la superficie del acero inoxidable y afectar a su aspecto y resistencia a la corrosión.
- Enjuague bien la fiambarrera y la tapa con agua limpia para asegurarse de que se eliminan todos los residuos de detergente.
- Seca completamente la fiambarrera y la tapa. Puedes dejarlas secar al aire o utilizar una toalla limpia para secarlas. La humedad que quede en la fiambarrera puede provocar el crecimiento de bacterias y la formación de manchas de agua en la superficie de acero inoxidable.

5.2 Limpieza especial

- Si hay manchas u olores difíciles de eliminar en la fiambarrera, puedes probar los siguientes métodos:
- Para las manchas de aceite, puede utilizar una pequeña cantidad de bicarbonato sódico disuelto en agua tibia. Empape una esponja en la solución y frote suavemente la zona manchada. El bicarbonato sódico tiene fuertes propiedades desengrasantes y desodorizantes.
- Para los residuos de comida difíciles de eliminar, puede remojar la fiambarrera en agua tibia con un poco de detergente durante un rato antes de limpiarla. Esto facilitará la eliminación de los residuos.
- Para eliminar los olores, puede colocar una rodaja de limón o una pequeña cantidad de carbón activado dentro de la fiambarrera y cerrar la tapa. Déjela reposar durante unas horas o toda la noche. El limón y el carbón activado pueden absorber y neutralizar eficazmente los olores.

5.3 Mantenimiento

- No exponga la fiambarrera de acero inoxidable a temperaturas extremadamente altas durante mucho tiempo, como colocarla directamente sobre una estufa o sobre una llama abierta. Aunque el acero inoxidable tiene una buena resistencia al calor, el calor extremo puede causar la deformación o el daño del anillo de silicona.
- Evite almacenar alimentos muy ácidos o alcalinos en la fiambarrera durante un periodo prolongado. Aunque el acero inoxidable 304 es resistente a la corrosión, el contacto prolongado con ácidos o álcalis fuertes puede tener cierto impacto en la superficie del acero inoxidable. Si necesita almacenar este tipo de alimentos, se recomienda utilizar un recipiente aparte o envolverlos primero con film transparente.
- Compruebe periódicamente el anillo de sellado de silicona para detectar cualquier signo de daño, como grietas o desgarros. Si el anillo de sellado está dañado, puede afectar al rendimiento de sellado de la fiambarrera. Puede sustituir el anillo de sellado por uno nuevo del tamaño adecuado.



1. IMPORTANT:

- Always read the instruction book carefully before using.
- This manual can be downloaded from our web page www.sogo.es
- Keep these instructions for future reference.

1. Product Overview

This stainless steel preservation lunch box is designed to meet your daily food storage needs. With its excellent sealing performance and high - quality materials, it helps keep your food fresh for longer. Whether you are storing leftovers, packing a lunch for work or school, or keeping ingredients fresh in the refrigerator, this preservation lunch box is an ideal choice.

2. Product Specifications

- **Material:** The main body is made of high - quality 304 stainless steel. It can withstand various acidic and alkaline environments, ensuring that the lunch box will not rust or corrode easily during long - term use. The lid is equipped with a food - grade silicone seal ring, which provides a tight seal and is safe for contact with food.
- **Capacity:** [350ML,1300ML,2250ML]

3. Product Features

- **Superior Sealing:** The combination of a well - designed lid and a high - quality silicone seal ring creates an air - tight environment. This effectively prevents air from entering, reducing the oxidation of food and maintaining its original flavor, nutrients, and freshness. According to international sealing standards (evaluated by moisture permeability tests), this preservation lunch box has a significantly lower moisture permeability compared to ordinary lunch box es, which can extend the freshness of food for a longer time.
- **Durable and Sturdy:** The 304 stainless - steel body is not only resistant to corrosion but also very durable. It can withstand daily wear and tear, such as accidental drops or knocks, without being easily deformed. This ensures the long - term use of the product and provides you with reliable food storage.
- **Safe for Food Contact:** The materials used in this preservation lunch box, including the stainless - steel body and the silicone seal ring, comply with strict food - safety standards. The 304 stainless steel is widely used in the food and medical industries due to its non - toxic and hygienic properties. You can rest assured that your food will not be contaminated during storage.
- **Microwave safe:** Unlike ordinary metal containers, our innovative design is specially engineered to be 100% microwave-safe. It heats food safely and evenly, without sparks, damage, or uneven hot spots.
Stainless steel material gives them edge over regular plastic container that can warp, melt, or release harmful chemicals when heated.

Safer than Plastic:

1. **No Chemical Leaching** – Plastics may release BPA, phthalates, or microplastics into your food when microwaved. Stainless steel keeps your meals pure and chemical-free.
2. **Heat Resistant** – While plastic may deform or crack under high heat, stainless steel remains strong and reliable.
3. **Odor & Stain Proof** – Plastic often absorbs food smells and stains; stainless steel stays fresh and clean.
4. **Durable & Long-Lasting** – Won't break, warp, or wear out like disposable plastics.
5. **Eco-Friendly** – Fully reusable and recyclable, reducing single-use plastic waste.
6. **Even Heating** – Engineered design ensures your food warms consistently in the microwave, unlike plastic which often causes uneven hot spots.
7. **Note:** Nee to remove plastic Lid prior to heat the food in Microwave.

4. Instruction for use

4.1 Before First Use

- Wash the preservation lunch box and lid thoroughly with warm water and a mild detergent. Rinse well to remove any dust or residues that may be present during the manufacturing and packaging process.
- Dry the lunch box and lid completely with a clean towel before use. Moisture left inside may affect the freshness of the food and cause the growth of bacteria over time.

4.2 Storing Food

- Place the food you want to store into the stainless - steel preservation lunch box. Make sure not to overfill the lunch box, leaving some space at the top to ensure a proper seal.

- When storing liquid - containing foods (such as soups or sauces), make sure the liquid level is below the maximum filling line marked on the lunch box (if available).
- Wipe the edge of the lunch box clean to remove any food residues or spills. This will help the lid to seal tightly.
- Close the lid firmly. Press down evenly around the edges of the lid to ensure that the silicone seal ring makes full contact with the lunch box body, creating a tight seal.

4.3 Retrieving Food

- When you are ready to take out the food, gently open the lid. If the lunch box has been tightly sealed, you may feel a slight suction. Open the lid slowly to avoid splashing the food inside.
- For easier access to the food, especially if it is stored in multiple layers or with dividers, use utensils such as spoons or forks to take out the food.

4.4 Heat the food

To heat the after removing food from the refrigerators, remove the LID and place it inside Microwave to heat the food.

Once heated can be consumed.

5. Cleaning and Maintenance

5.1 Regular Cleaning

- After each use, empty the remaining food from the preservation lunch box as soon as possible. Wash the lunch box and lid with warm water and a mild detergent. You can use a soft sponge or cloth to gently scrub the inside and outside of the lunch box. Avoid using abrasive cleaners or rough brushes, as they may scratch the surface of the stainless steel and affect its appearance and corrosion resistance.
- Rinse the lunch box and lid thoroughly with clean water to ensure that all detergent residues are removed.
- Dry the lunch box and lid completely. You can air - dry them or use a clean towel to wipe them dry. Moisture remaining in the lunch box can lead to the growth of bacteria and the formation of water stains on the stainless - steel surface.

5.2 Special Cleaning

- If there are stubborn stains or odors in the lunch box, you can try the following methods:
For oil stains, you can use a small amount of baking soda dissolved in warm water. Soak a sponge in the solution and scrub the stained area gently. Baking soda has strong de - greasing and deodorizing properties.
- For stubborn food residues, you can soak the lunch box in warm water with a little detergent for a while before cleaning. This will make it easier to remove the residues.
To remove odors, you can place a slice of lemon or a small amount of activated charcoal inside the lunch box and close the lid. Let it sit for a few hours or overnight. Lemon and activated charcoal can effectively absorb and neutralize odors.

5.3 Maintenance

- Do not expose the stainless - steel preservation lunch box to extremely high temperatures for a long time, such as placing it directly on a stove or in an open flame. Although stainless steel has good heat resistance, extreme heat may cause deformation or damage to the silicone seal ring. Avoid storing highly acidic or alkaline foods in the lunch box for an extended period. Although 304 stainless steel is corrosion - resistant, long - term contact with strong acids or alkalis may still have a certain impact on the surface of the stainless steel. If you need to store such foods, it is recommended to use a separate container or wrap the food with plastic wrap first.
- Check the silicone seal ring regularly for any signs of damage, such as cracks or tears. If the seal ring is damaged, it may affect the sealing performance of the lunch box. You can replace the seal ring with a new one of the appropriate size.



IMPORTANT:

- Lisez toujours attentivement le manuel d'instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Ce manuel peut être téléchargé à partir de notre page web www.sogo.es.
- Conservez ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

1. Présentation du produit

Cette boîte à lunch en acier inoxydable est conçue pour répondre à vos besoins quotidiens en matière de conservation des aliments. Grâce à son excellente étanchéité et à ses matériaux de haute qualité, elle permet de conserver vos aliments frais plus longtemps. Que vous souhaitiez conserver des restes, préparer un déjeuner pour le travail ou l'école, ou conserver des ingrédients frais dans le réfrigérateur, cette boîte à lunch est le choix idéal.

2. Spécifications du produit

- **Matériau** : le corps principal est fabriqué en acier inoxydable 304 de haute qualité. Il peut résister à divers environnements acides et alcalins, garantissant que la boîte à lunch ne rouillera pas et ne se corrodera pas facilement lors d'une utilisation à long terme. Le couvercle est équipé d'un joint en silicone de qualité alimentaire, qui assure une fermeture hermétique et est sans danger pour le contact avec les aliments.
- **Capacité** : [350 ml, 1 300 ml, 2 250 ml]

3. Caractéristiques du produit

- **Étanchéité supérieure** : la combinaison d'un couvercle bien conçu et d'un joint en silicone de haute qualité crée un environnement hermétique. Cela empêche efficacement l'air de pénétrer, réduisant ainsi l'oxydation des aliments et préservant leur saveur, leurs nutriments et leur fraîcheur d'origine. Selon les normes internationales d'étanchéité (évaluées par des tests de perméabilité à l'humidité), cette boîte à lunch de conservation a une perméabilité à l'humidité nettement inférieure à celle des boîtes à lunch ordinaires, ce qui permet de prolonger la fraîcheur des aliments.
- **Durable et robuste** : le corps en acier inoxydable 304 est non seulement résistant à la corrosion, mais aussi très durable. Il peut supporter l'usure quotidienne, comme les chutes ou les chocs accidentels, sans se déformer facilement. Cela garantit une utilisation à long terme du produit et vous permet de conserver vos aliments en toute sécurité.
- **Sans danger pour les aliments** : les matériaux utilisés dans cette boîte à lunch hermétique, notamment le corps en acier inoxydable et le joint d'étanchéité en silicone, sont conformes aux normes strictes de sécurité alimentaire. L'acier inoxydable 304 est largement utilisé dans les industries alimentaire et médicale en raison de ses propriétés non toxiques et hygiéniques. Vous pouvez être sûr que vos aliments ne seront pas contaminés pendant leur conservation.
- **Compatible avec le micro-ondes** : contrairement aux récipients métalliques ordinaires, notre conception innovante est spécialement conçue pour être 100 % compatible avec le micro-ondes. Elle chauffe les aliments de manière sûre et uniforme, sans étincelles, sans dommages et sans points chauds inégaux.
- L'acier inoxydable leur confère un avantage par rapport aux récipients en plastique ordinaires qui peuvent se déformer, fondre ou libérer des produits chimiques nocifs lorsqu'ils sont chauffés.

Plus sûr que le plastique :

1. **Pas de migration chimique** – Les plastiques peuvent libérer du BPA, des phtalates ou des microplastiques dans vos aliments lorsqu'ils sont chauffés au micro-ondes. L'acier inoxydable préserve la pureté de vos repas et les protège des produits chimiques.
2. **Résistant à la chaleur** – Alors que le plastique peut se déformer ou se fissurer sous l'effet d'une chaleur intense, l'acier inoxydable reste solide et fiable.
3. **Anti-odeurs et anti-taches** – Le plastique absorbe souvent les odeurs et les taches des aliments ; l'acier inoxydable reste frais et propre.
4. **Durable et résistant** : il ne se casse pas, ne se déforme pas et ne s'use pas comme le plastique jetable.
5. **Écologique** : entièrement réutilisable et recyclable, il réduit les déchets plastiques à usage unique.
6. **Chauffage uniforme** : sa conception technique garantit un réchauffage uniforme de vos aliments au micro-ondes, contrairement au plastique qui provoque souvent des points chauds inégaux.
7. **Remarque** : retirez le couvercle en plastique avant de réchauffer les aliments au micro-ondes.

4. Mode d'emploi

4.1 Avant la première utilisation

- Lavez soigneusement la boîte à lunch et le couvercle à l'eau tiède et avec un détergent doux. Rincez bien pour éliminer toute poussière ou tout résidu pouvant être présent lors du processus de fabrication et d'emballage.
- Séchez complètement la boîte à lunch et le couvercle avec un torchon propre avant de les utiliser.

L'humidité restante à l'intérieur peut affecter la fraîcheur des aliments et favoriser la prolifération de bactéries au fil du temps.

4.2 Conservation des aliments

- Placez les aliments que vous souhaitez conserver dans la boîte à lunch en acier inoxydable. Veillez à ne pas trop remplir la boîte à lunch, en laissant un peu d'espace en haut pour assurer une bonne étanchéité.
- Lorsque vous conservez des aliments contenant du liquide (tels que des soupes ou des sauces), assurez-vous que le niveau de liquide est inférieur à la ligne de remplissage maximale indiquée sur la boîte à lunch (le cas échéant).
- Essuyez le bord de la boîte à lunch pour éliminer tout résidu alimentaire ou toute éclaboussure. Cela permettra au couvercle de se fermer hermétiquement.
- Fermez fermement le couvercle. Appuyez uniformément sur les bords du couvercle pour vous assurer que le joint en silicone est en contact avec le corps de la boîte à lunch, créant ainsi une fermeture hermétique.

4.3 Retrait des aliments

- Lorsque vous êtes prêt à retirer les aliments, ouvrez doucement le couvercle. Si la boîte à lunch a été fermée hermétiquement, vous pouvez ressentir une légère succion. Ouvrez le couvercle lentement pour éviter de renverser les aliments à l'intérieur.
- Pour faciliter l'accès aux aliments, en particulier s'ils sont conservés en plusieurs couches ou avec des séparateurs, utilisez des ustensiles tels que des cuillères ou des fourchettes pour les retirer.

4.4 Réchauffer les aliments

Pour réchauffer les aliments après les avoir sortis du réfrigérateur, retirez le couvercle et placez-les dans le micro-ondes.

Une fois réchauffés, ils peuvent être consommés.

5. Nettoyage et entretien

5.1 Nettoyage régulier

- Après chaque utilisation, videz dès que possible les restes d'aliments de la boîte à lunch.
- Lavez la boîte à lunch et le couvercle à l'eau tiède et avec un détergent doux. Vous pouvez utiliser une éponge ou un chiffon doux pour frotter délicatement l'intérieur et l'extérieur de la boîte à lunch. Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs ou des brosses rugueuses, car ils pourraient rayer la surface de l'acier inoxydable et nuire à son apparence et à sa résistance à la corrosion.
- Rincez soigneusement la boîte à lunch et le couvercle à l'eau claire pour vous assurer que tous les résidus de détergent sont éliminés.
- Séchez complètement la boîte à lunch et son couvercle. Vous pouvez les laisser sécher à l'air libre ou les essuyer avec un torchon propre. L'humidité restante dans la boîte à lunch peut entraîner la prolifération de bactéries et la formation de taches d'eau sur la surface en acier inoxydable.

5.2 Nettoyage spécial

- Si la boîte à lunch présente des taches ou des odeurs tenaces, vous pouvez essayer les méthodes suivantes :
- Pour les taches d'huile, vous pouvez utiliser une petite quantité de bicarbonate de soude dissous dans de l'eau chaude. Imbibez une éponge de la solution et frottez doucement la zone tachée. Le bicarbonate de soude a de fortes propriétés dégraissantes et désodorisantes.
- Pour les résidus alimentaires tenaces, vous pouvez faire tremper la boîte à lunch dans de l'eau chaude avec un peu de détergent pendant un certain temps avant de la nettoyer. Cela facilitera l'élimination des résidus.
- Pour éliminer les odeurs, vous pouvez placer une tranche de citron ou une petite quantité de charbon actif à l'intérieur de la boîte à lunch et fermer le couvercle. Laissez reposer pendant quelques heures ou toute la nuit. Le citron et le charbon actif peuvent absorber et neutraliser efficacement les odeurs.

5.3 Entretien

- N'exposez pas la boîte à lunch en acier inoxydable à des températures extrêmement élevées pendant une longue période, par exemple en la plaçant directement sur une cuisinière ou à proximité d'une flamme nue. Bien que l'acier inoxydable ait une bonne résistance à la chaleur, une chaleur extrême peut provoquer une déformation ou endommager le joint d'étanchéité en silicone.
- Évitez de conserver des aliments très acides ou alcalins dans la boîte à lunch pendant une période prolongée. Bien que l'acier inoxydable 304 soit résistant à la corrosion, un contact prolongé avec des acides ou des alcalis forts peut avoir un certain impact sur la surface de l'acier inoxydable. Si vous devez conserver de tels aliments, il est recommandé d'utiliser un récipient séparé ou d'envelopper d'abord les aliments dans du film plastique.
- Vérifiez régulièrement que le joint d'étanchéité en silicone ne présente aucun signe de détérioration, tel que des fissures ou des déchirures. Si le joint d'étanchéité est endommagé, cela peut affecter les performances d'étanchéité de la boîte à lunch. Vous pouvez remplacer le joint d'étanchéité par un nouveau joint de taille appropriée.



1. IMPORTANTE:

- **Ler sempre atentamente o manual de instruções antes de o utilizar.**
- **Este manual pode ser descarregado da nossa página Web www.sogo.es**
- **Guarde estas instruções para referência futura.**

1. Visão geral do produto

Esta lancheira de preservação em aço inoxidável foi concebida para satisfazer as suas necessidades diárias de armazenamento de alimentos. Com o seu excelente desempenho de vedação e materiais de alta qualidade, ajuda a manter os seus alimentos frescos por mais tempo. Quer pretenda armazenar sobras, preparar um almoço para o trabalho ou para a escola, ou manter os ingredientes frescos no frigorífico, esta lancheira de preservação é a escolha ideal.

2. Especificações do produto

- **Material:** O corpo principal é feito de aço inoxidável 304 de alta qualidade. Pode resistir a vários ambientes ácidos e alcalinos, garantindo que a lancheira não enferruja ou corroa facilmente durante o uso a longo prazo. A tampa está equipada com um anel de vedação de silicone de qualidade alimentar, que proporciona uma vedação hermética e é seguro para o contacto com alimentos.
- **Capacidade:** [350 ml, 1300 ml, 2250 ml]

3. Características do produto

- **Vedação superior:** A combinação de uma tampa bem projetada e um anel de vedação de silicone de alta qualidade cria um ambiente hermético. Isso impede eficazmente a entrada de ar, reduzindo a oxidação dos alimentos e mantendo o seu sabor original, nutrientes e frescura. De acordo com as normas internacionais de vedação (avaliadas por testes de permeabilidade à humidade), esta lancheira de preservação tem uma permeabilidade à humidade significativamente menor em comparação com as lancheiras comuns, o que pode prolongar a frescura dos alimentos por mais tempo.
- **Durável e resistente:** O corpo em aço inoxidável 304 não é apenas resistente à corrosão, mas também muito durável. Pode suportar o desgaste diário, como quedas ou batidas acidentais, sem se deformar facilmente. Isto garante o uso a longo prazo do produto e proporciona um armazenamento confiável dos alimentos.
- **Seguro para contato com alimentos:** Os materiais usados nesta lancheira de preservação, incluindo o corpo em aço inoxidável e o anel de vedação de silicone, estão em conformidade com os rigorosos padrões de segurança alimentar. O aço inoxidável 304 é amplamente utilizado nas indústrias alimentícia e médica devido às suas propriedades não tóxicas e higiênicas. Pode ter certeza de que os seus alimentos não serão contaminados durante o armazenamento.
- **Seguro para micro-ondas:** Ao contrário dos recipientes metálicos comuns, o nosso design inovador foi especialmente concebido para ser 100% seguro para micro-ondas. Aquece os alimentos de forma segura e uniforme, sem faíscas, danos ou pontos quentes irregulares.
- O material de aço inoxidável dá-lhes vantagem sobre os recipientes de plástico comuns, que podem deformar-se, derreter ou libertar químicos nocivos quando aquecidos.

Mais seguro do que o plástico:

- **Sem lixiviação química** – Os plásticos podem libertar BPA, ftalatos ou microplásticos nos seus alimentos quando aquecidos no micro-ondas. O aço inoxidável mantém as suas refeições puras e livres de químicos.
- **Resistente ao calor** – Enquanto o plástico pode deformar-se ou rachar sob altas temperaturas, o aço inoxidável permanece forte e fiável.
- **A prova de odores e manchas** – O plástico frequentemente absorve odores e manchas de alimentos; o aço inoxidável permanece fresco e limpo.
- **Durável e resistente** – Não se parte, deforma ou desgasta como os plásticos descartáveis.
- **Ecológico** – Totalmente reutilizável e reciclável, reduzindo o desperdício de plástico descartável.
- **Aquecimento uniforme** – O design técnico garante que os alimentos aqueçam de forma consistente no micro-ondas, ao contrário do plástico, que muitas vezes causa pontos quentes irregulares.
- **Nota:** É necessário remover a tampa de plástico antes de aquecer os alimentos no micro-ondas.

4. Instruções de utilização

4.1 Antes da primeira utilização

- Lave bem a lancheira e a tampa com água morna e detergente neutro. Enxágue bem para remover qualquer poeira ou resíduos que possam estar presentes durante o processo de fabricação e embalagem.
- Seque completamente a lancheira e a tampa com uma toalha limpa antes de usar. A umidade deixada no interior pode afetar o frescor dos alimentos e causar o crescimento de bactérias com

o tempo.

4.2 Armazenamento de alimentos

- Coloque os alimentos que deseje armazenar na lancheira de aço inoxidável. Certifique-se de não encher demais a lancheira, deixando algum espaço na parte superior para garantir uma vedação adequada.
- Ao armazenar alimentos que contenham líquidos (como sopas ou molhos), certifique-se de que o nível do líquido esteja abaixo da linha de enchimento máxima marcada na lancheira (se disponível).
- Limpe a borda da lancheira para remover quaisquer resíduos de alimentos ou derramamentos. Isso ajudará a tampa a fechar hermeticamente.
- Feche a tampa com firmeza. Pressione uniformemente ao redor das bordas da tampa para garantir que o anel de vedação de silicone faça contato total com o corpo da lancheira, criando uma vedação hermética.

4.3 Retirar os alimentos

- Quando estiver pronto para retirar os alimentos, abra a tampa com cuidado. Se a lancheira estiver bem vedada, poderá sentir uma ligeira sucção. Abra a tampa lentamente para evitar salpicar os alimentos no interior.
- Para facilitar o acesso aos alimentos, especialmente se estiverem armazenados em várias camadas ou com divisórias, use utensílios como colheres ou garfos para retirar os alimentos.

4.4 Aquecer a comida

Para aquecer a comida após retirá-la do frigorífico, remova a tampa e coloque-a no micro-ondas para aquecer a comida.

Depois de aquecida, pode ser consumida.

5. Limpeza e manutenção

5.1 Limpeza regular

- Após cada utilização, esvazie a comida restante da lancheira de preservação o mais rápido possível.
- Lave a lancheira e a tampa com água morna e um detergente suave. Pode usar uma esponja macia ou um pano para esfregar suavemente o interior e o exterior da lancheira. Evite usar produtos de limpeza abrasivos ou escovas ásperas, pois podem riscar a superfície do aço inoxidável e afetar a sua aparência e resistência à corrosão.
- Enxague bem a lancheira e a tampa com água limpa para garantir que todos os resíduos de detergente sejam removidos.
- Seque completamente a lancheira e a tampa. Pode secá-las ao ar ou usar uma toalha limpa para secá-las. A humidade que fica na lancheira pode levar ao crescimento de bactérias e à formação de manchas de água na superfície de aço inoxidável.

5.2 Limpeza especial

- Se houver manchas ou odores difíceis de remover na lancheira, pode tentar os seguintes métodos:
- Para manchas de óleo, pode usar uma pequena quantidade de bicarbonato de sódio dissolvido em água morna. Mergulhe uma esponja na solução e esfregue suavemente a área manchada. O bicarbonato de sódio tem fortes propriedades desengordurantes e desodorizantes.
- Para resíduos de alimentos difíceis de remover, pode mergulhar a lancheira em água morna com um pouco de detergente por algum tempo antes de limpar. Isso facilitará a remoção dos resíduos.
- Para remover odores, pode colocar uma fatia de limão ou uma pequena quantidade de carvão ativado dentro da lancheira e fechar a tampa. Deixe repousar por algumas horas ou durante a noite. O limão e o carvão ativado podem absorver e neutralizar odores de forma eficaz.

5.3 Manutenção

- Não exponha a lancheira de aço inoxidável a temperaturas extremamente altas por muito tempo, como colocá-la diretamente no fogão ou em chamas abertas. Embora o aço inoxidável tenha boa resistência ao calor, o calor extremo pode causar deformação ou danos ao anel de vedação de silicone.
- Evite armazenar alimentos altamente ácidos ou alcalinos na lancheira por um longo período. Embora o aço inoxidável 304 seja resistente à corrosão, o contato prolongado com ácidos ou álcalis fortes ainda pode ter um certo impacto na superfície do aço inoxidável. Se precisar de armazenar esses alimentos, recomenda-se usar um recipiente separado ou embrulhar primeiro os alimentos com filme plástico.
- Verifique regularmente se o anel de vedação de silicone apresenta sinais de danos, como rachaduras ou rasgos. Se o anel de vedação estiver danificado, isso pode afetar o desempenho de vedação da lancheira. Pode substituir o anel de vedação por um novo do tamanho apropriado.



WICHTIG!:

- **Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor dem Gebrauch immer sorgfältig durch.**
- **Diese Anleitung kann von unserer Webseite www.sogo.es heruntergeladen werden.**
- **Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.**

1. Produktübersicht

Diese Lunchbox aus Edelstahl wurde entwickelt, um Ihren täglichen Anforderungen an die Aufbewahrung von Lebensmitteln gerecht zu werden. Dank ihrer hervorragenden Dichtigkeit und den hochwertigen Materialien bleiben Ihre Lebensmittel länger frisch. Ob Sie Essensreste aufbewahren, ein Mittagessen für die Arbeit oder die Schule einpacken oder Zutaten im Kühlschrank frisch halten möchten – diese Lunchbox ist die ideale Wahl.

2. Produktspezifikationen

- **Material:** Der Hauptkörper besteht aus hochwertigem Edelstahl 304. Er ist beständig gegen verschiedene saure und alkalische Umgebungen und sorgt dafür, dass die Lunchbox auch bei langfristiger Nutzung nicht rostet oder korrodiert. Der Deckel ist mit einem lebensmittelechten Silikondichtungsring ausgestattet, der für einen dichten Verschluss sorgt und für den Kontakt mit Lebensmitteln unbedenklich ist.
- **Fassungsvermögen:** [350 ml, 1300 ml, 2250 ml]

3. Produktmerkmale

- **Hervorragende Abdichtung:** Die Kombination aus einem gut gestalteten Deckel und einem hochwertigen Silikondichtungsring schafft eine luftdichte Umgebung. Dies verhindert wirksam das Eindringen von Luft, reduziert die Oxidation von Lebensmitteln und bewahrt deren ursprünglichen Geschmack, Nährstoffe und Frische. Gemäß internationalen Dichtungsstandards (bewertet durch Feuchtigkeitsdurchlässigkeitstests) weist diese Lunchbox zur Aufbewahrung von Lebensmitteln eine deutlich geringere Feuchtigkeitsdurchlässigkeit auf als herkömmliche Lunchboxen, wodurch die Frische der Lebensmittel länger erhalten bleibt.
- **Langlebig und robust:** Der Körper aus Edelstahl 304 ist nicht nur korrosionsbeständig, sondern auch sehr langlebig. Er hält täglichen Beanspruchungen wie versehentlichem Herunterfallen oder Stößen stand, ohne sich leicht zu verformen. Dies gewährleistet eine lange Lebensdauer des Produkts und bietet Ihnen eine zuverlässige Aufbewahrung Ihrer Lebensmittel.
- **Lebensmittelecht:** Die in dieser Lunchbox verwendeten Materialien, einschließlich des Edelstahlkörpers und des Silikondichtungsrings, entsprechen strengen Lebensmittelsicherheitsstandards. Der Edelstahl 304 wird aufgrund seiner ungiftigen und hygienischen Eigenschaften häufig in der Lebensmittel- und Medizinindustrie verwendet. Sie können sicher sein, dass Ihre Lebensmittel während der Lagerung nicht kontaminiert werden.
- **Mikrowellengeeignet:** Im Gegensatz zu herkömmlichen Metallbehältern ist unser innovatives Design speziell darauf ausgelegt, zu 100 % mikrowellengeeignet zu sein. Es erwärmt Lebensmittel sicher und gleichmäßig, ohne Funken, Beschädigungen oder ungleichmäßige Hotspots.
- Das Edelstahlmaterial verschafft Ihnen einen Vorteil gegenüber herkömmlichen Kunststoffbehältern, die sich beim Erhitzen verziehen, schmelzen oder schädliche Chemikalien freisetzen können.

Sicherer als Kunststoff:

- **Keine chemischen Auswaschungen** – Kunststoffe können beim Erhitzen in der Mikrowelle BPA, Phthalate oder Mikroplastik an Ihre Lebensmittel abgeben. Edelstahl hält Ihre Mahlzeiten rein und frei von Chemikalien.
- **Hitzebeständig** – Während Kunststoff bei hoher Hitze verformt oder Risse bekommt, bleibt Edelstahl stabil und zuverlässig.
- **Geruchs- und fleckenbeständig** – Kunststoff nimmt oft Gerüche und Flecken von Lebensmitteln auf; Edelstahl bleibt frisch und sauber.
- **Langlebig und strapazierfähig** – Bricht, verformt oder verschleißt nicht wie Einwegkunststoffe.
- **Umweltfreundlich** – Vollständig wiederverwendbar und recycelbar, reduziert Einwegkunststoffabfälle.
- **Gleichmäßige Erwärmung** – Das technische Design sorgt dafür, dass Ihre Lebensmittel in der Mikrowelle gleichmäßig erwärmt werden, im Gegensatz zu Kunststoff, der oft ungleichmäßige Hotspots verursacht.
- **Hinweis:** Entfernen Sie den Kunststoffdeckel, bevor Sie die Lebensmittel in der Mikrowelle erhitzen.

4. Gebrauchsanweisung

4.1 Vor dem ersten Gebrauch

- Waschen Sie die Lunchbox und den Deckel gründlich mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Spülen Sie sie gut ab, um Staub oder Rückstände zu entfernen, die während

des Herstellungs- und Verpackungsprozesses entstanden sein könnten.

- Trocknen Sie die Lunchbox und den Deckel vor dem Gebrauch vollständig mit einem sauberen Handtuch ab. Feuchtigkeit im Inneren kann die Frische der Lebensmittel beeinträchtigen und mit der Zeit das Wachstum von Bakterien begünstigen.

4.2 Aufbewahrung von Lebensmitteln

- Geben Sie die Lebensmittel, die Sie aufbewahren möchten, in die Edelstahl-Lunchbox. Achten Sie darauf, die Lunchbox nicht zu überfüllen, sondern lassen Sie oben etwas Platz, um eine ordnungsgemäße Abdichtung zu gewährleisten.
- Wenn Sie flüssige Lebensmittel (wie Suppen oder Soßen) aufbewahren, achten Sie darauf, dass der Flüssigkeitsstand unter der auf der Lunchbox markierten maximalen Fülllinie liegt (falls vorhanden).
- Wischen Sie den Rand der Lunchbox sauber, um Lebensmittelreste oder Verschüttungen zu entfernen. Dadurch kann der Deckel besser abdichten.
- Schließen Sie den Deckel fest. Drücken Sie gleichmäßig auf die Ränder des Deckels, um sicherzustellen, dass der Silikondichtungsring vollständig mit dem Körper der Lunchbox in Kontakt kommt und eine dichte Abdichtung bildet.

4.3 Entnehmen der Lebensmittel

- Wenn Sie die Lebensmittel entnehmen möchten, öffnen Sie den Deckel vorsichtig. Wenn die Lunchbox fest verschlossen war, spüren Sie möglicherweise einen leichten Sog. Öffnen Sie den Deckel langsam, um ein Verspritzen der Lebensmittel zu vermeiden.
- Um leichter an die Lebensmittel zu gelangen, insbesondere wenn diese in mehreren Schichten oder mit Trennwänden aufbewahrt werden, verwenden Sie Besteck wie Löffel oder Gabeln, um die Lebensmittel zu entnehmen.

4.4 Erwärmen der Lebensmittel

- Um die Lebensmittel nach dem Herausnehmen aus dem Kühlschrank zu erwärmen, nehmen Sie den Deckel ab und stellen Sie die Lunchbox in die Mikrowelle.
- Nach dem Erwärmen können die Lebensmittel verzehrt werden.

5. Reinigung und Pflege

5.1 Regelmäßige Reinigung

- Entleeren Sie die Lunchbox nach jedem Gebrauch so schnell wie möglich von den restlichen Lebensmitteln.
- Waschen Sie die Lunchbox und den Deckel mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Sie können einen weichen Schwamm oder Lappen verwenden, um die Innen- und Außenseite der Lunchbox vorsichtig zu schrubben. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder rauen Bürsten, da diese die Oberfläche des Edelstahls zerkratzen und dessen Aussehen und Korrosionsbeständigkeit beeinträchtigen können.
- Spülen Sie die Lunchbox und den Deckel gründlich mit klarem Wasser ab, um sicherzustellen, dass alle Reinigungsmittelrückstände entfernt werden.
- Trocknen Sie die Lunchbox und den Deckel vollständig. Sie können sie an der Luft trocknen lassen oder mit einem sauberen Handtuch trocken wischen. In der Lunchbox verbleibende Feuchtigkeit kann zum Wachstum von Bakterien und zur Bildung von Wasserflecken auf der Edelstahloberfläche führen.

5.2 Spezielle Reinigung

- Wenn sich hartnäckige Flecken oder Gerüche in der Lunchbox befinden, können Sie die folgenden Methoden ausprobieren:
- Bei Ölflecken können Sie eine kleine Menge Backpulver in warmem Wasser auflösen. Weichen Sie einen Schwamm in der Lösung ein und schrubben Sie die verschmutzte Stelle vorsichtig ab. Backpulver hat starke fettlösende und geruchsneutralisierende Eigenschaften.
- Bei hartnäckigen Speiseresten können Sie die Lunchbox vor der Reinigung eine Weile in warmem Wasser mit etwas Spülmittel einweichen. Dadurch lassen sich die Rückstände leichter entfernen.
- Um Gerüche zu entfernen, können Sie eine Zitronenscheibe oder eine kleine Menge Aktivkohle in die Lunchbox legen und den Deckel schließen. Lassen Sie sie einige Stunden oder über Nacht stehen. Zitrone und Aktivkohle können Gerüche effektiv absorbieren und neutralisieren.

5.3 Pflege

- Setzen Sie die Lunchbox aus rostfreiem Stahl nicht über einen längeren Zeitraum extrem hohen Temperaturen aus, z. B. indem Sie sie direkt auf den Herd oder in offenes Feuer stellen. Obwohl Edelstahl eine gute Hitzebeständigkeit aufweist, kann extreme Hitze zu Verformungen oder Beschädigungen des Silikondichtungsringes führen.
- Vermeiden Sie es, stark saure oder alkalische Lebensmittel über einen längeren Zeitraum in der Lunchbox aufzubewahren. Obwohl Edelstahl 304 korrosionsbeständig ist, kann der langfristige Kontakt mit starken Säuren oder Laugen dennoch gewisse Auswirkungen auf die Oberfläche des Edelstahls haben. Wenn Sie solche Lebensmittel aufbewahren müssen, empfiehlt es sich, einen separaten Behälter zu verwenden oder die Lebensmittel zunächst in Frischhaltefolie einzuwickeln.
- Überprüfen Sie den Silikondichtungsring regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigungen wie Risse oder Einrisse. Wenn der Dichtungsring beschädigt ist, kann dies die Dichtungsleistung der Lunchbox beeinträchtigen. Sie können den Dichtungsring durch einen neuen in der passenden Größe ersetzen.



1. IMPORTANTE:

- Prima dell'uso, leggere sempre attentamente le istruzioni per l'uso.
- Questo manuale può essere scaricato dalla nostra pagina web www.sogo.es.
- Conservare queste istruzioni per riferimenti futuri.

1. Panoramica del prodotto

Questo contenitore per alimenti in acciaio inossidabile è progettato per soddisfare le vostre esigenze quotidiane di conservazione degli alimenti. Grazie alle sue eccellenti prestazioni di tenuta e ai materiali di alta qualità, aiuta a mantenere il cibo fresco più a lungo. Che si tratti di conservare gli avanzi, preparare il pranzo per il lavoro o la scuola o mantenere freschi gli ingredienti in frigorifero, questo contenitore per alimenti è la scelta ideale.

2. Specifiche del prodotto

- **Materiale:** il corpo principale è realizzato in acciaio inossidabile 304 di alta qualità. È in grado di resistere a vari ambienti acidi e alcalini, garantendo che il contenitore per il pranzo non si arrugginisca o si corroda facilmente durante l'uso a lungo termine. Il coperchio è dotato di un anello di tenuta in silicone alimentare, che garantisce una chiusura ermetica ed è sicuro per il contatto con gli alimenti.
- **Capacità:** [350 ml, 1300 ml, 2250 ml]

3. Caratteristiche del prodotto

- **Sigillatura superiore:** la combinazione di un coperchio ben progettato e di un anello di tenuta in silicone di alta qualità crea un ambiente ermetico. Questo impedisce efficacemente all'aria di entrare, riducendo l'ossidazione del cibo e mantenendone il sapore originale, le sostanze nutritive e la freschezza. Secondo gli standard internazionali di tenuta (valutati mediante test di permeabilità all'umidità), questo contenitore per alimenti ha una permeabilità all'umidità significativamente inferiore rispetto ai normali contenitori per alimenti, il che può prolungare la freschezza degli alimenti per un periodo di tempo più lungo.
- **Resistente e robusto:** il corpo in acciaio inossidabile 304 non solo è resistente alla corrosione, ma anche molto durevole. Può resistere all'usura quotidiana, come cadute o urti accidentali, senza deformarsi facilmente. Ciò garantisce un uso a lungo termine del prodotto e offre una conservazione affidabile degli alimenti.
- **Sicuro per il contatto con gli alimenti:** i materiali utilizzati in questo contenitore per il pranzo, compreso il corpo in acciaio inossidabile e l'anello di tenuta in silicone, sono conformi ai rigorosi standard di sicurezza alimentare. L'acciaio inossidabile 304 è ampiamente utilizzato nell'industria alimentare e medica grazie alle sue proprietà atossiche e igieniche. Potete stare certi che il vostro cibo non sarà contaminato durante la conservazione.
- **Adatto al microonde:** a differenza dei normali contenitori in metallo, il nostro design innovativo è appositamente progettato per essere sicuro al 100% nel microonde. Riscalda il cibo in modo sicuro e uniforme, senza scintille, danni o punti caldi irregolari.
- Il materiale in acciaio inossidabile offre un vantaggio rispetto ai normali contenitori in plastica che possono deformarsi, sciogliersi o rilasciare sostanze chimiche nocive quando vengono riscaldati.

Più sicuro della plastica:

1. **Nessuna fuoriuscita di sostanze chimiche:** la plastica può rilasciare BPA, ftalati o microplastiche nel cibo quando viene riscaldata nel microonde. L'acciaio inossidabile mantiene i vostri pasti puri e privi di sostanze chimiche.
2. **Resistente al calore:** mentre la plastica può deformarsi o rompersi a temperature elevate, l'acciaio inossidabile rimane resistente e affidabile.
3. **A prova di odori e macchie:** la plastica spesso assorbe gli odori e le macchie del cibo; l'acciaio inossidabile rimane fresco e pulito.
4. **Resistente e durevole:** non si rompe, non si deforma e non si consuma come la plastica usa e getta.
5. **Ecologico:** completamente riutilizzabile e riciclabile, riduce i rifiuti di plastica monouso.
6. **Riscaldamento uniforme:** il design ingegnerizzato assicura che il cibo si riscaldi in modo uniforme nel microonde, a differenza della plastica che spesso causa punti caldi non uniformi.
7. **Nota:** è necessario rimuovere il coperchio di plastica prima di riscaldare il cibo nel microonde.

4. Istruzioni per l'uso

4.1 Prima del primo utilizzo

- Lavare accuratamente il contenitore per il pranzo e il coperchio con acqua calda e un detergente delicato. Risciacquare bene per rimuovere eventuali tracce di polvere o residui presenti durante il processo di produzione e confezionamento.

- Asciugare completamente il contenitore per il pranzo e il coperchio con un panno pulito prima dell'uso. L'umidità rimasta all'interno può compromettere la freschezza del cibo e causare la proliferazione di batteri nel tempo.

4.2 Conservazione degli alimenti

- Mettere gli alimenti che si desidera conservare nel contenitore per alimenti in acciaio inossidabile. Assicurarsi di non riempire eccessivamente il contenitore, lasciando un po' di spazio nella parte superiore per garantire una chiusura ermetica.
- Quando si conservano alimenti contenenti liquidi (come zuppe o salse), assicurarsi che il livello del liquido sia al di sotto della linea di riempimento massimo indicata sul contenitore (se presente).
- Pulire il bordo del contenitore per rimuovere eventuali residui di cibo o versamenti. Ciò contribuirà a sigillare bene il coperchio.
- Chiudere bene il coperchio. Premere uniformemente lungo i bordi del coperchio per assicurarsi che l'anello di tenuta in silicone sia a contatto con il corpo del contenitore, creando una chiusura ermetica.

4.3 Prelevare il cibo

- Quando si è pronti a prelevare il cibo, aprire delicatamente il coperchio. Se il contenitore per il pranzo è stato chiuso ermeticamente, si potrebbe avvertire una leggera aspirazione. Aprire il coperchio lentamente per evitare di schizzare il cibo all'interno.
- Per accedere più facilmente al cibo, soprattutto se è conservato in più strati o con divisori, utilizzare utensili come cucchiai o forchette per prelevarlo.

4.4 Riscaldare il cibo

Per riscaldare il cibo dopo averlo tolto dal frigorifero, toglì il coperchio e mettilo nel microonde. Una volta riscaldato, il cibo è pronto per essere consumato.

5. Pulizia e manutenzione

5.1 Pulizia regolare

- Dopo ogni utilizzo, svuota il contenitore per il pranzo dal cibo rimasto il prima possibile.
- Lavare il contenitore e il coperchio con acqua calda e un detergente delicato. È possibile utilizzare una spugna morbida o un panno per strofinare delicatamente l'interno e l'esterno del contenitore. Evitare l'uso di detergenti abrasivi o spazzole ruvide, poiché potrebbero graffiare la superficie dell'acciaio inossidabile e comprometterne l'aspetto e la resistenza alla corrosione.
- Sciacquare accuratamente il contenitore e il coperchio con acqua pulita per assicurarsi che tutti i residui di detergente siano stati rimossi.
- Asciugare completamente il contenitore e il coperchio. È possibile lasciarli asciugare all'aria o utilizzare un panno pulito per asciugarli. L'umidità residua nel contenitore può favorire la proliferazione di batteri e la formazione di macchie d'acqua sulla superficie in acciaio inossidabile.

5.2 Pulizia speciale

- Se nel contenitore sono presenti macchie o odori ostinati, è possibile provare i seguenti metodi:
- Per le macchie di olio, puoi usare una piccola quantità di bicarbonato di sodio sciolto in acqua tiepida. Immergi una spugna nella soluzione e strofina delicatamente la zona macchiata. Il bicarbonato di sodio ha forti proprietà sgrassanti e deodoranti.
- Per i residui di cibo ostinati, puoi immergere il contenitore per il pranzo in acqua tiepida con un po' di detersivo per un po' prima di pulirlo. In questo modo sarà più facile rimuovere i residui.
- Per eliminare gli odori, puoi mettere una fetta di limone o una piccola quantità di carbone attivo all'interno del contenitore per il pranzo e chiudere il coperchio. Lascia riposare per alcune ore o per tutta la notte. Il limone e il carbone attivo possono assorbire e neutralizzare efficacemente gli odori.

5.3 Manutenzione

- Non esporre il contenitore per il pranzo in acciaio inossidabile a temperature estremamente elevate per lungo tempo, ad esempio posizionandolo direttamente su un fornello o su una fiamma libera. Sebbene l'acciaio inossidabile abbia una buona resistenza al calore, il calore estremo può causare deformazioni o danni all'anello di tenuta in silicone.
- Evitare di conservare cibi altamente acidi o alcalini nel contenitore per il pranzo per un periodo prolungato. Sebbene l'acciaio inossidabile 304 sia resistente alla corrosione, il contatto prolungato con acidi o alcali forti può comunque avere un certo impatto sulla superficie dell'acciaio inossidabile. Se è necessario conservare tali alimenti, si consiglia di utilizzare un contenitore separato o di avvolgere prima gli alimenti con pellicola trasparente.
- Controllare regolarmente l'anello di tenuta in silicone per verificare che non presenti segni di danneggiamento, come crepe o strappi. Se l'anello di tenuta è danneggiato, potrebbe compromettere le prestazioni di tenuta del contenitore per il pranzo. È possibile sostituire l'anello di tenuta con uno nuovo della misura appropriata.



1. DŮLEŽITÉ:

- **Před použitím si vždy pečlivě přečtete návod k použití.**
- **Tento návod si můžete stáhnout z našich webových stránek www.sogo.es.**
- **Tento návod si uschovejte pro budoucí použití.**

1. Přehled produktu

Tato nerezová krabička na oběd je navržena tak, aby splňovala vaše každodenní potřeby v oblasti skladování potravin. Díky vynikající těsnosti a vysoce kvalitním materiálům pomáhá udržet vaše jídlo déle čerstvé. Ať už skladujete zbytky jídla, balíte oběd do práce nebo do školy, nebo uchováváte suroviny v ledničce, tato krabička na oběd je ideální volbou.

2. Specifikace produktu

- **Materiál:** Hlavní část je vyrobena z vysoce kvalitní nerezové oceli 304. Odolává různým kyselým a zásaditým prostředím, takže se krabička na oběd při dlouhodobém používání snadno nekoroduje ani nepoškozuje. Víko je vybaveno silikonovým těsnicím kroužkem vhodným pro styk s potravinami, který zajišťuje těsné uzavření a je bezpečný pro styk s potravinami.
- **Objem:** [350 ml, 1300 ml, 2250 ml]

3. Vlastnosti produktu

- **Vynikající těsnění:** Kombinace dobře navrženého víka a vysoce kvalitního silikonového těsnicího kroužku vytváří vzduchotěsné prostředí. To účinně zabraňuje vnikání vzduchu, snižuje oxidaci potravin a zachovává jejich původní chuť, živiny a čerstvost. Podle mezinárodních standardů těsnosti (hodnocených testy propustnosti vlhkosti) má tato konzervační krabička na oběd výrazně nižší propustnost vlhkosti ve srovnání s běžnými krabičkami na oběd, což může prodloužit čerstvost potravin na delší dobu.
- **Odolná a robustní:** Tělo z nerezové oceli 304 je nejen odolné proti korozi, ale také velmi odolné. Odolává každodennímu opotřebení, jako jsou náhodné pády nebo nárazy, aniž by se snadno deformovalo. To zajišťuje dlouhodobé používání produktu a poskytuje vám spolehlivé skladování potravin.
- **Bezpečné pro styk s potravinami:** Materiály použité v této krabičce na oběd, včetně těla z nerezové oceli a silikonového těsnicího kroužku, splňují přísné normy bezpečnosti potravin. Nerezová ocel 304 je široce používána v potravinářském a lékařském průmyslu díky svým netoxickým a hygienickým vlastnostem. Můžete si být jisti, že vaše potraviny nebudou během skladování kontaminovány.
- **Vhodné do mikrovlnné trouby:** Na rozdíl od běžných kovových nádob je náš inovativní design speciálně navržen tak, aby byl 100% vhodný do mikrovlnné trouby. Jídlo ohřívá bezpečně a rovnoměrně, bez jisker, poškození nebo nerovnoměrného zahřívání.
- Nerezová ocel jim dává výhodu oproti běžným plastovým nádobám, které se při zahřátí mohou deformovat, roztavit nebo uvolňovat škodlivé chemikálie.

Bezpečnější než plast:

1. **Žádné chemické výluhy** – plasty mohou při ohřevu v mikrovlnné troubě uvolňovat BPA, ftaláty nebo mikroplasty do vašich potravin. Nerezová ocel udržuje vaše jídlo čisté a bez chemikálií.
2. **Odolná vůči teple** – zatímco plast se může při vysokých teplotách deformovat nebo praskat, nerezová ocel zůstává pevná a spolehlivá.
3. **Odolná vůči pachům a skvrnám** – plast často absorbuje pachy a skvrny z potravin; nerezová ocel zůstává svěží a čistá.
4. **Odolná a trvanlivá** – nerozbitná se, nedeformuje ani neopotřebuje jako jednorázové plasty.
5. **Ekologická** – plně opakovaně použitelná a recyklovatelná, snižuje množství jednorázového plastového odpadu.
6. **Rovnoměrné zahřívání** – speciální konstrukce zajišťuje rovnoměrné zahřívání jídla v mikrovlnné troubě, na rozdíl od plastu, který často způsobuje nerovnoměrné zahřívání.
7. **Poznámka:** Před zahříváním jídla v mikrovlnné troubě je nutné odstranit plastové víčko.

4. Návod k použití

4.1 Před prvním použitím

- Lunch box a víčko důkladně umyjte teplou vodou a jemným čistícím prostředkem. Dobře opláchněte, abyste odstranili veškerý prach nebo zbytky, které se mohly dostat do výrobku během výroby a balení.
- Lunch box a víčko před použitím důkladně osušte čistým ručníkem. Vlhkost uvnitř může ovlivnit čerstvost jídla a časem způsobit růst bakterií.

4.2 Skladování potravin

- Potraviny, které chcete skladovat, vložte do nerezové krabičky na oběd. Krabičku nepřepínejte, ponechte nahoře trochu místa, aby bylo zajištěno správné utěsnění.
- Při skladování potravin obsahujících tekutiny (např. polévky nebo omáčky) se ujistěte, že hladina tekutiny je pod maximální rýhou pro naplnění vyznačenou na krabičce (pokud je k dispozici).
- Otřete okraje krabičky, abyste odstranili zbytky jídla nebo rozlité tekutiny. Tím zajistíte těsné uzavření víka.
- Pevně uzavřete víko. Rovnoměrně stlačte okraje víka, aby silikonový těsnicí kroužek zcela přilíhal k tělu krabičky a vytvořil těsné uzavření.

4.3 Vyndávání potravin

- Až budete připraveni vyndat potraviny, opatrně otevřete víko. Pokud byla krabička na oběd pevně uzavřena, můžete pocítit mírné sání. Otevřete víko pomalu, aby nedošlo k rozstříknutí potravin uvnitř.
- Pro snazší přístup k potravinám, zejména pokud jsou uloženy ve více vrstvách nebo s přepážkami, použijte k vyndání potravin přístroje, jako jsou lžice nebo vidličky.

4.4 Ohřev jídla

Chcete-li jídlo po vyjmutí z chladničky ohřát, sejměte víko a vložte ho do mikrovlnné trouby. Po ohřátí je jídlo připraveno k konzumaci.

5. Čištění a údržba

5.1 Pravidelné čištění

- Po každém použití co nejdříve vyprázdněte zbytky jídla z krabičky na oběd.
- Lunch box a víko umyjte teplou vodou a jemným čisticím prostředkem. K jemnému drhnutí vnitřku a vnějšku lunch boxu můžete použít měkkou houbu nebo hadřík. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani drsné kartáče, protože by mohly poškrábat povrch nerezové oceli a ovlivnit její vzhled a odolnost proti korozi.
- Lunch box a víko důkladně opláchněte čistou vodou, aby se odstranily všechny zbytky čisticího prostředku.
- Lunch box a víčko zcela osušte. Můžete je nechat uschnout na vzduchu nebo je otřít čistým ručníkem. Vlhkost zbývající v lunch boxu může vést k růstu bakterií a tvorbě vodních skvrn na povrchu nerezové oceli.

5.2 Speciální čištění

- Pokud jsou v lunch boxu odolné skvrny nebo pachy, můžete vyzkoušet následující metody:
- Na olejové skvrny můžete použít malé množství jedlé sody rozpuštěné v teplé vodě. Namočte houbu do roztoku a jemně vydrhněte znečištěné místo. Jedlá soda má silné odmašťovací a dezodorační vlastnosti.
- V případě odolných zbytků jídla můžete krabičku na oběd před čištěním na chvíli namočit do teplé vody s trochou čisticího prostředku. Tím se zbytky snáze odstraní.
- Chcete-li odstranit pachy, můžete do krabičky na oběd vložit plátek citronu nebo malé množství aktivního uhlí a zavřít víko. Nechte ji několik hodin nebo přes noc odstát. Citron a aktivní uhlí účinně absorbují a neutralizují pachy.

5.3 Údržba

- Nevystavujte nerezovou krabičku na oběd dlouhodobě extrémně vysokým teplotám, například ji nekládejte přímo na sporák nebo do otevřeného ohně. Ačkoli má nerezová ocel dobrou tepelnou odolnost, extrémní teplo může způsobit deformaci nebo poškození silikonového těsnicího kroužku.
- Vyhněte se dlouhodobému skladování vysoce kyselých nebo zásaditých potravin v krabičce na oběd. Ačkoli je nerezová ocel 304 odolná proti korozi, dlouhodobý kontakt se silnými kyselinami nebo zásadami může mít určitý vliv na povrch nerezové oceli. Pokud potřebujete takové potraviny skladovat, doporučujeme použít samostatnou nádobu nebo potraviny nejprve zabalit do plastové fólie.
- Pravidelně kontrolujte silikonový těsnicí kroužek, zda nevykazuje známky poškození, jako jsou praskliny nebo trhliny. Pokud je těsnicí kroužek poškozen, může to ovlivnit těsnicí vlastnosti lunch boxu. Těsnicí kroužek můžete vyměnit za nový odpovídající velikosti.



VIGTIGT:

- Læs altid instruktionsbogen omhyggeligt, før du bruger den.
- Denne manual kan downloades fra vores webside www.sogo.es.
- Opbevar disse instruktioner til senere brug.

1. Produktoversigt

Denne madkasse i rustfrit stål er designet til at imødekomme dine daglige behov for opbevaring af mad. Med sin fremragende tætningssevne og materialer af høj kvalitet hjælper den med at holde din mad frisk i længere tid. Uanset om du opbevarer rester, pakker en frokost til arbejde eller skole eller holder ingredienser friske i køleskabet, er denne madkasse det ideelle valg.

2. Produktspecifikationer

- Materiale: Hoveddelen er lavet af rustfrit stål 304 af høj kvalitet. Den kan modstå forskellige sure og alkaliske miljøer, hvilket sikrer, at madkassen ikke rustet eller korroderer let ved langvarig brug. Låget er udstyret med en silikoneforseglingsring i fødevarekvalitet, der giver en tæt forsegling og er sikker at komme i kontakt med fødevarer.
- Kapacitet: [350 ml, 1300 ml, 2250 ml]

3. Produktfunktioner

- **Overlegen tætning:** Kombinationen af et godt designet låg og en silikoneforseglingsring af høj kvalitet skaber et lufttæt miljø. Dette forhindrer effektivt luft i at trænge ind, hvilket reducerer oxidationen af fødevarer og bevarer deres oprindelige smag, næringsstoffer og friskhed. I henhold til internationale tætningsstandarder (evalueret ved fugtgennemtrængelighedstests) har denne madkasse til opbevaring en betydeligt lavere fugtgennemtrængelighed sammenlignet med almindelige madkasser, hvilket kan forlænge fødevarernes friskhed i længere tid.
- **Holdbar og robust:** 304 rustfrit stål er ikke kun modstandsdygtigt over for korrosion, men også meget holdbart. Det kan modstå daglig slitage, såsom utilsigtede fald eller stød, uden at blive let deformet. Dette sikrer langvarig brug af produktet og giver dig pålidelig opbevaring af mad.
- **Sikker ved kontakt med mad:** Materialerne, der er brugt i denne madkasse, herunder rustfrit stål og silikoneforseglingsring, overholder strenge fødevarer sikkerhedsstandarder. Rustfrit stål 304 er meget udbredt i fødevare- og medicinalindustrien på grund af dets giffri og hygiejniske egenskaber. Du kan være sikker på, at din mad ikke bliver forurenet under opbevaring.
- **Mikrobølgesikker:** I modsætning til almindelige metalbeholdere er vores innovative design specielt udviklet til at være 100 % mikrobølgesikkert. Det opvarmer maden sikkert og jævnt uden gnister, skader eller ujævne varmepunkter.
- Rustfrit stål giver dem en fordel i forhold til almindelige plastbeholdere, der kan blive skæve, smelte eller afgive skadelige kemikalier, når de opvarmes.

Sikrere end plast:

1. **Ingen kemisk udvaskning** – Plast kan frigive BPA, ftalater eller mikroplast i din mad, når den opvarmes i mikrobølgeovnen. Rustfrit stål holder dine måltider rene og fri for kemikalier.
2. **Varmebestandigt** – Mens plast kan deformeres eller revne under høj varme, forbliver rustfrit stål stærkt og pålideligt.
3. **Lugt- og pletfast** – Plast absorberer ofte madlugt og pletter; rustfrit stål forbliver friskt og rent.
4. **Holdbart og langtidsholdbart** – Går ikke i stykker, deformeres eller slides som engangsplast.
5. **Miljøvenligt** – Fuldt genanvendeligt og genanvendeligt, hvilket reducerer engangsplastaffald.
6. **Jævn opvarmning** – Det specialudviklede design sikrer, at din mad opvarmes jævnt i mikrobølgeovnen, i modsætning til plast, der ofte forårsager ujævne varmepunkter.
7. **Bemærk:** Plastlåget skal fjernes, inden maden opvarmes i mikrobølgeovnen.

4. Brugsanvisning

4.1 Før første brug

- Vask madkassen og låget grundigt med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Skyl godt for at fjerne støv eller rester, der kan være til stede under fremstillings- og emballeringsprocessen.
- Tør madkassen og låget helt med et rent håndklæde inden brug. Fugt, der efterlades indeni, kan påvirke madens friskhed og med tiden forårsage bakterievækst.

4.2 Opbevaring af mad

- Læg den mad, du vil opbevare, i madkassen af rustfrit stål. Sørg for ikke at overfylde madkassen, men lad lidt plads være øverst for at sikre en korrekt lukning.
- Når du opbevarer mad, der indeholder væske (f.eks. supper eller saucer), skal du sikre dig, at væskenniveauet er under den maksimale påfyldningslinje, der er markeret på madkassen (hvis tilgængelig).

- Tør kanten af madkassen ren for at fjerne madrester eller spild. Dette vil hjælpe låget til at lukke tæt.
- Luk låget godt. Tryk jævnt ned langs kanterne af låget for at sikre, at silikoneforseglingsringen er i fuld kontakt med madkassen, så den lukker tæt.

4.3 Udtagning af mad

- Når du er klar til at tage maden ud, skal du åbne låget forsigtigt. Hvis madkassen har været tæt lukket, kan du mærke en let sugeseffekt. Åbn låget langsomt for at undgå at sprøjte maden indeni.
- For at få lettere adgang til maden, især hvis den er opbevaret i flere lag eller med skillevægge, skal du bruge bestik såsom skeer eller gafler til at tage maden ud.

4.4 Opvarmning af maden

For at opvarme maden efter at have taget den ud af køleskabet skal du fjerne låget og placere den i mikrobølgeovnen for at opvarme maden.

Når den er opvarmet, kan den spises.

5. Rengøring og vedligeholdelse

5.1 Regelmæssig rengøring

- Efter hver brug skal du tømme den resterende mad fra madkassen så hurtigt som muligt.
- Vask madkassen og låget med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Du kan bruge en blød svamp eller klud til at skrubbe madkassens inderside og yderside forsigtigt. Undgå at bruge skurende rengøringsmidler eller grove børster, da de kan ridse overfladen af rustfrit stål og påvirke dets udseende og korrosionsbestandighed.
- Skyl madkassen og låget grundigt med rent vand for at sikre, at alle rester af rengøringsmiddel fjernes.
- Tør madkassen og låget helt. Du kan lufttørre dem eller bruge et rent håndklæde til at tørre dem af. Fugt, der bliver tilbage i madkassen, kan føre til bakterievækst og dannelse af vandpletter på rustfrit stål.

5.2 Særlig rengøring

- Hvis der er genstridige pletter eller lugte i madkassen, kan du prøve følgende metoder:
- Ved oliepletter kan du bruge en lille mængde bagepulver opløst i varmt vand. Dypp en svamp i opløsningen og skrub forsigtigt det plettede område. Bagepulver har stærke affedtende og deodoriserende egenskaber.
- Ved genstridige madrester kan du lægge madkassen i blød i varmt vand med lidt rengøringsmiddel i et stykke tid, inden du rengør den. Dette gør det lettere at fjerne resterne.
- For at fjerne lugt kan du lægge en skive citron eller en lille mængde aktivt kul i madkassen og lukke låget. Lad den stå i et par timer eller natten over. Citron og aktivt kul kan effektivt absorbere og neutralisere lugt.

5.3 Vedligeholdelse

- Udsæt ikke madkassen i rustfrit stål for ekstremt høje temperaturer i længere tid, f.eks. ved at placere den direkte på en komfur eller i åben ild. Selvom rustfrit stål har god varmebestandighed, kan ekstrem varme forårsage deformation eller beskadigelse af silikoneforseglingsringen.
- Undgå at opbevare stærkt sure eller alkaliske fødevarer i madkassen i længere tid. Selvom 304 rustfrit stål er korrosionsbestandigt, kan langvarig kontakt med stærke syrer eller baser stadig have en vis indvirkning på overfladen af det rustfrie stål. Hvis du har brug for at opbevare sådanne fødevarer, anbefales det at bruge en separat beholder eller først pakke fødevarerne ind i plastfolie.
- Kontroller silikoneforseglingsringen regelmæssigt for tegn på beskadigelse, såsom revner eller rifter. Hvis forseglingsringen er beskadiget, kan det påvirke madkassens tætningssegenskaber. Du kan udskifte forseglingsringen med en ny i passende størrelse.



1. POMEMBNO:

- **Pred uporabo vedno natančno preberite navodila za uporabo.**
- **Ta navodila lahko prenesete z naše spletne strani www.sogo.es.**
- **Ta navodila shranite za uporabo v prihodnosti.**

1. Pregled izdelka

Ta nerjaveča jeklena posoda za shranjevanje hrane je zasnovana za vaše vsakodnevne potrebe po shranjevanju hrane. Z odličnim tesnjenjem in visokokakovostnimi materiali pomaga ohraniti hrano svežo dlje časa. Ne glede na to, ali shranjujete ostanke hrane, pripravljate kosilo za delo ali šolo ali ohranjate sestavine sveže v hladilniku, je ta posoda za shranjevanje hrane idealna izbira.

2. Specifikacije izdelka

- **Material:** Glavni del je izdelan iz visokokakovostnega nerjavečega jekla 304. Odporen je na različne kisle in alkalne okolje, kar zagotavlja, da se posoda za hrano med dolgotrajno uporabo ne bo rjavela ali korodirala. Pokrov je opremljen s silikonskim tesnilnim obročem, primernim za stik z živili, ki zagotavlja tesno zapiranje in je varen za stik z živili.
- **Vsebina:** [350 ml, 1300 ml, 2250 ml]

3. Značilnosti izdelka

- **Odlično tesnjenje:** Kombinacija dobro zasnovanega pokrova in visokokakovostnega silikonskega tesnilnega obroča ustvarja zrakotesno okolje. To učinkovito preprečuje vstop zraka, zmanjšuje oksidacijo hrane in ohranja njen prvotni okus, hranilne snovi in svežino. V skladu z mednarodnimi standardi tesnjenja (ocenjenimi s preskusi prepustnosti vlage) ima ta posoda za shranjevanje hrane znatno nižjo prepustnost vlage v primerjavi z običajnimi posodami za hrano, kar lahko podaljša svežino hrane za dalj časa.
- **Trajna in trdna:** Ohišje iz nerjavečega jekla 304 ni le odporno proti koroziji, ampak je tudi zelo trdno. Odporno je proti vsakodnevni obrabi, kot so naključni padci ali udarci, ne da bi se zlahka deformiralo. To zagotavlja dolgotrajno uporabo izdelka in vam omogoča zanesljivo shranjevanje hrane.
- **Varno za stik s hrano:** materiali, uporabljeni v tej posodi za shranjevanje hrane, vključno z ohišjem iz nerjavečega jekla in silikonskim tesnilnim obročem, so v skladu s strogimi standardi varnosti hrane. Nerjaveče jeklo 304 se zaradi svojih nestrupeh in higienskih lastnosti pogosto uporablja v prehranski in medicinski industriji. Prepričani ste lahko, da vaša hrana med shranjevanjem ne bo onesnažena.
- **Primereno za mikrovalovno pečico:** Za razliko od običajnih kovinskih posod je naš inovativen dizajn posebej zasnovan tako, da je 100 % primeren za mikrovalovno pečico. Hrano segreva varno in enakomerno, brez isker, poškodb ali neenakomernih vročih točk.
- Nerjaveče jeklo jim daje prednost pred običajnimi plastičnimi posodami, ki se lahko deformirajo, stopijo ali sproščajo škodljive kemikalije, ko se segrejejo.

Varnejši od plastike:

1. **Brez izločanja kemikalij** – plastika lahko med segrevanjem v mikrovalovni pečici v hrano izloča BPA, ftalate ali mikroplastiko. Nerjaveče jeklo ohranja vaše obroke čiste in brez kemikalij.
2. **Odporen na vročino** – medtem ko se plastika pri visoki vročini lahko deformira ali razpoči, nerjaveče jeklo ostane trdno in zanesljivo.
3. **Odporen na vonjave in madeže** – plastika pogosto absorbira vonjave in madeže hrane; nerjaveče jeklo ostane sveže in čisto.
4. **Trajno in dolgo življenjsko dobo** – Ne bo se zlomilo, deformiralo ali izrabilo kot plastični izdelki za enkratno uporabo.
5. **Okolju prijazno** – Popolnoma ponovno uporabno in reciklirano, kar zmanjšuje količino plastičnih odpadkov za enkratno uporabo.
6. **Enakomerno segrevanje** – Inženirsko zasnovana oblika zagotavlja enakomerno segrevanje hrane v mikrovalovni pečici, za razliko od plastike, ki pogosto povzroča neenakomerno segrevanje.
7. **Opomba:** Pred segrevanjem hrane v mikrovalovni pečici je treba odstraniti plastični pokrov.

4. Navodila za uporabo

4.1 Pred prvo uporabo

- Lonček za shranjevanje hrane in pokrov temeljito operite s toplo vodo in blagim detergentom. Dobro sperite, da odstranite prah ali ostanke, ki so lahko nastali med proizvodnjo in pakiranjem.
- Lonček za hrano in pokrov pred uporabo popolnoma osušite s čisto brisačo. Vlaga, ki ostane v notranjosti, lahko vpliva na svežino hrane in sčasoma povzroči rast bakterij.

4.2 Shranjevanje hrane

- Hrano, ki jo želite shraniti, položite v posodo za shranjevanje hrane iz nerjavečega jekla. Poskrbite, da posoda ni prepolna, in pustite nekaj prostora na vrhu, da se posoda lahko pravilno zapre.
- Pri shranjevanju hrane, ki vsebuje tekočino (kot so juhe ali omake), poskrbite, da je raven tekočine pod najvišjo oznako za polnjenje, označeno na posodi (če je na voljo).
- Obrišite rob posode za hrano, da odstranite vse ostanke hrane ali razlitja. To bo pomagalo, da se pokrov tesno zapre.
- Pokrov trdno zaprite. Enakomerno pritisnite po robovih pokrova, da se silikonski tesnilni obroč popolnoma dotakne telesa posode za hrano in ustvari tesno zaprtje.

4.3 Vzemite hrano

- Ko ste pripravljeni vzeti hrano, previdno odprite pokrov. Če je posoda za hrano tesno zaprta, boste morda občutili rahlo sesanje. Pokrov odprite počasi, da ne brizgate hrane v notranjosti.
- Za lažji dostop do hrane, zlasti če je shranjena v več plasteh ali z ločevalniki, uporabite jedilni pribor, kot so žlice ali vilice, da vzamete hrano.

4.4 Segrevanje hrane

Da bi hrano segreli po tem, ko ste jo vzeli iz hladilnika, odstranite pokrov in jo postavite v mikrovalovno pečico, da se segreje.

Ko je segreta, jo lahko zaužijete.

5. Čiščenje in vzdrževanje

5.1 Redno čiščenje

- Po vsaki uporabi čim prej izpraznite preostalo hrano iz posode za shranjevanje hrane.
- Posodo za hrano in pokrov operite s toplo vodo in blagim detergentom. Za nežno drgnjenje notranjosti in zunanosti posode za hrano lahko uporabite mehko gobico ali krpo. Izogibajte se uporabi abrazivnih čistil ali grobih krtač, saj lahko opraskajo površino nerjavečega jekla in vplivajo na njegov videz in odpornost proti koroziji.
- Posodo za hrano in pokrov temeljito sperite s čisto vodo, da se prepričate, da so odstranjeni vsi ostanki detergenta.
- Pojedilnico in pokrov popolnoma osušite. Lahko ju posušite na zraku ali z čisto brisačo. Vлага, ki ostane v pojedilnici, lahko povzroči rast bakterij in nastanek vodnih madežev na površini iz nerjavečega jekla.

5.2 Posebno čiščenje

- Če so v pojedilnici trdovratni madeži ali vonjave, lahko poskusite naslednje metode:
- Za oljne madeže lahko uporabite majhno količino sode bikarbone, raztopljene v topli vodi. Namakajte gobico v raztopini in nežno drgnite madež. Soda bikarbena ima močne lastnosti za odstranjevanje maščob in vonjav.
- Za trdovratne ostanke hrane lahko pred čiščenjem kosilo namakate v topli vodi z malo detergenta. Tako boste lažje odstranili ostanke.
- Za odstranjevanje vonjav lahko v kosilnico položite rezino limone ali majhno količino aktivnega oglja in zaprete pokrov. Pustite delovati nekaj ur ali čez noč. Limona in aktivno oglje lahko učinkovito absorbirajo in nevtralizirajo vonjave.

5.3 Vzdrževanje

- Kosilnice iz nerjavečega jekla ne izpostavljajte dalj časa izredno visokim temperaturam, na primer tako, da jih postavite neposredno na štedilnik ali odprti ogenj. Čeprav ima nerjaveče jeklo dobro toplotno odpornost, lahko ekstremna toplota povzroči deformacijo ali poškodbo silikonskega tesnilnega obroča.
- Izogibajte se daljšem shranjevanju zelo kislih ali alkalnih živil v kosilnici. Čeprav je nerjaveče jeklo 304 odporno proti koroziji, lahko dolgotrajni stik z močnimi kislinami ali alkalijami še vedno vpliva na površino nerjavečega jekla. Če morate shraniti takšna živila, priporočamo, da uporabite ločen posodek ali živila najprej zavijete v plastično folijo.
- Redno preverjajte silikonski tesnilni obroč, ali ni poškodovan, na primer razpokan ali raztrgan. Če je tesnilni obroč poškodovan, lahko to vpliva na tesnjenje kosilnice. Tesnilni obroč lahko zamenjate z novim ustrezne velikosti.



VAŽNO:

- **Prije uporabe uvijek pažljivo pročitajte knjižicu s uputama.**
- **Ovaj priručnik možete preuzeti s naše web stranice www.sogo.es**
- **Sačuvajte ove upute za buduću upotrebu.**

1. Pregled proizvoda

Ova kutija za ručak od nehrđajućeg čelika dizajnirana je kako bi zadovoljila vaše svakodnevne potrebe za skladištenjem hrane. Zahvaljujući izvrsnim performansama brtvljenja i visokokvalitetnim materijalima, pomaže u održavanju svježine vaše hrane dulje. Bez obzira spremate li ostatke hrane, pakirate li ručak za posao ili školu ili održavate svježinu sastojaka u hladnjaku, ova kutija za ručak idealan je izbor.

2. Specifikacije proizvoda

- **Materijal:** Glavno tijelo izrađeno je od visokokvalitetnog nehrđajućeg čelika 304. Može izdržati različite kisele i alkalne sredine, osiguravajući da kutija za ručak neće lako hrđati ili korodirati tijekom dugotrajne upotrebe. Poklopac je opremljen silikonskim brtvenim prstenom prehrabene kvalitete, koji osigurava čvrsto brtvljenje i siguran je za kontakt s hranom.
- **Kapacitet:** [350ML, 1300ML, 2250ML]

3. Karakteristike proizvoda

- **Vrhunsko brtvljenje:** Kombinacija dobro dizajniranog poklopca i visokokvalitetnog silikonskog brtvenog prstena stvara hermetički zatvoreno okruženje. To učinkovito sprječava ulazak zraka, smanjuje oksidaciju hrane i održava njezin izvorni okus, hranjive tvari i svježinu. Prema međunarodnim standardima brtvljenja (procijenjenim testovima propusnosti vlage), ova kutija za ručak za konzerviranje ima znatno nižu propusnost vlage u usporedbi s običnim kutijama za ručak, što može produžiti svježinu hrane na dulje vrijeme.
- **Izdržljiva i čvrsta:** Kucište od nehrđajućeg čelika 304 nije samo otporno na koroziju, već je i vrlo izdržljivo. Može izdržati svakodnevno habanje, poput slučajnih padova ili udaraca, bez lake deformacije. To osigurava dugotrajnu upotrebu proizvoda i pruža vam pouzdano skladištenje hrane.
- **Sigurno za kontakt s hranom:** Materijali korišteni u ovoj kutiji za ručak za konzerviranje, uključujući kucište od nehrđajućeg čelika i silikonski brtveni prsten, u skladu su sa strogim standardima sigurnosti hrane. Nehrđajući čelik 304 široko se koristi u prehrambenoj i medicinskoj industriji zbog svojih netoksičnih i higijenskih svojstava. Možete biti sigurni da vaša hrana neće biti kontaminirana tijekom skladištenja.
- **Sigurno za mikrovalnu pećnicu:** Za razliku od običnih metalnih posuda, naš inovativni dizajn posebno je konstruiran da bude 100% siguran za mikrovalnu pećnicu. Zagrijava hranu sigurno i ravnomjerno, bez iskri, oštećenja ili neravnih vrućih točaka.
- **Materijal od nehrđajućeg čelika daje im prednost u odnosu na obične plastične posude koje se mogu iskriviti, rastopiti ili ispuštati štetne kemikalije prilikom zagrijavanja.**

Sigurnije od plastike:

1. **Nema kemijskog ispiranja** – Plastika može ispuštati BPA, ftalate ili mikroplastiku u vašu hranu prilikom zagrijavanja u mikrovalnoj pećnici. Nehrđajući čelik održava vaše obroke čistima i bez kemikalija.
2. **Otporno na toplinu** – Dok se plastika može deformirati ili pucati pod utjecajem visoke temperature, nehrđajući čelik ostaje čvrst i pouzdan.
3. **Otporan na mirise i mrlje** – Plastika često upija mirise i mrlje od hrane; nehrđajući čelik ostaje svjež i čist.
4. **Izdržljiv i dugotrajan** – Neće se slomiti, iskriviti ili istrošiti poput plastike za jednokratnu upotrebu.
5. **Ekološki prihvatljiv** – Potpuno se može ponovno koristiti i reciklirati, smanjujući otpad od plastike za jednokratnu upotrebu.
6. **Ravnomjerno zagrijavanje** – Projektirani dizajn osigurava da se vaša hrana ravnomjerno zagrijava u mikrovalnoj pećnici, za razliku od plastike koja često uzrokuje neravnomjerna vruća mjesta.
7. **Napomena:** Prije zagrijavanja hrane u mikrovalnoj pećnici potrebno je ukloniti plastični poklopac.

4. Upute za uporabu

4.1 Prije prve upotrebe

- Kutiju za ručak i poklopac temeljito operite toplom vodom i blagim deterdžentom. Dobro isperite kako biste uklonili prašinu ili ostatke koji mogu biti prisutni tijekom procesa proizvodnje i pakiranja.
- Prije upotrebe potpuno osušite kutiju za ručak i poklopac čistim ručnikom. Vлага koja ostane unutra može utjecati na svježinu hrane i s vremenom uzrokovati rast bakterija.

4.2 Pohranjivanje hrane

- Stavite hranu koju želite pohraniti u kutiju za ručak od nehrđajućeg čelika. Pazite da ne prepunite kutiju za ručak, ostavljajući malo prostora na vrhu kako biste osigurali pravilno brtvljenje.
- Prilikom pohranjivanja hrane koja sadrži tekućinu (poput juha ili umaka), provjerite je li razina tekućine ispod linije za maksimalno punjenje označene na kutiji za ručak (ako je dostupna).
- Očistite rub kutije za ručak kako biste uklonili ostatke hrane ili prolivenu tekućinu. To će pomoći da se poklopac čvrsto zatvori.
- Čvrsto zatvorite poklopac. Ravnomjerno pritisnite rubove poklopca kako biste osigurali da silikonski brtveni prsten u potpunosti dodiruje tijelo kutije za ručak, stvarajući čvrsto brtvljenje.

4.3 Vađenje hrane

- Kada ste spremni izvaditi hranu, lagano otvorite poklopac. Ako je kutija za ručak čvrsto zatvorena, možete osjetiti lagano podtlak. Polako otvorite poklopac kako biste izbjegli prskanje hrane unutra.
- Za lakši pristup hrani, posebno ako je pohranjena u više slojeva ili s pregradama, koristite pribor poput žlica ili vilica za vađenje hrane.

4.4 Zagrijavanje hrane

Za zagrijavanje nakon vađenja hrane iz hladnjaka, skinite POKLOPAC i stavite je u mikrovalnu pećnicu.

Nakon zagrijavanja, može se konzumirati.

5. Čišćenje i održavanje

5.1 Redovito čišćenje

- Nakon svake upotrebe, što prije ispraznite preostalu hranu iz kutije za ručak.
- Operite kutiju za ručak i poklopac toplom vodom i blagim deterdžentom. Možete koristiti meku spužvu ili krpu za nježno ribanje unutrašnjosti i vanjšine kutije za ručak. Izbjegavajte upotrebu abrazivnih sredstava za čišćenje ili grubih četki, jer mogu ogrebat površinu nehrđajućeg čelika i utjecati na njegov izgled i otpornost na koroziju.
- Temeljito isperite kutiju za ručak i poklopac čistom vodom kako biste bili sigurni da su uklonjeni svi ostaci deterdženta.
- Potpuno osušite kutiju za ručak i poklopac. Možete ih osušiti na zraku ili ih obrisati čistim ručnikom. Vлага koja ostane u kutiji za ručak može dovesti do rasta bakterija i stvaranja mrlja od vode na površini nehrđajućeg čelika.

5.2 Posebno čišćenje

- Ako u kutiji za ručak postoje tvrdokorne mrlje ili mirisi, možete isprobati sljedeće metode:
- Za mrlje od ulja možete koristiti malu količinu sode bikarbone otopljene u toploj vodi. Namočite spužvu u otopinu i nježno istrljajte zamrljano područje. Soda bikarbena ima snažna svojstva odmašćivanja i dezodoriranja.
- Za tvrdokorne ostatke hrane, kutiju za ručak možete namočiti u toploj vodi s malo deterdženta prije čišćenja. To će olakšati uklanjanje ostataka.
- Za uklanjanje mirisa, možete staviti krišku limuna ili malu količinu aktivnog ugljena u kutiju za ručak i zatvoriti poklopac. Ostavite da odstoji nekoliko sati ili preko noći. Limun i aktivni ugljen mogu učinkovito apsorbirati i neutralizirati mirise.

5.3 Održavanje

- Kutiju za ručak od nehrđajućeg čelika za konzerviranje nemojte izlagati ekstremno visokim temperaturama dulje vrijeme, poput stavljanja izravno na štednjak ili u otvoreni plamen. Iako nehrđajući čelik ima dobru otpornost na toplinu, ekstremna toplina može uzrokovati deformaciju ili oštećenje silikonskog brtvenog prstena.
- Izbjegavajte dulje skladištenje jako kiselih ili alkalnih namirnica u kutiji za ručak. Iako je nehrđajući čelik 304 otporan na koroziju, dugotrajan kontakt s jakim kiselinama ili lužinama ipak može imati određeni utjecaj na površinu nehrđajućeg čelika. Ako trebate pohraniti takvu hranu, preporučuje se korištenje zasebne posude ili prvo zamaotavanje hrane plastičnom folijom.
- Redovito provjeravajte silikonski brtveni prsten na znakove oštećenja, poput pukotina ili poderotina. Ako je brtveni prsten oštećen, to može utjecati na brtvljenje kutije za ručak. Brtveni prsten možete zamijeniti novim odgovarajuće veličine.



WAŻNE:

- **Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy zawsze uważnie przeczytać instrukcję obsługi.**
- **Instrukcję tę można pobrać z naszej strony internetowej www.sogo.es.**
- **Instrukcję należy zachować na przyszłość.**

1. Opis produktu

To pudełko na lunch ze stali nierdzewnej zostało zaprojektowane z myślą o codziennych potrzebach związanych z przechowywaniem żywności. Dzięki doskonałej szczelności i wysokiej jakości materiałom pomaga dłużej zachować świeżość żywności. Niezależnie od tego, czy przechowujesz resztki, pakujesz lunch do pracy lub szkoły, czy też chcesz zachować świeżość składników w lodówce, to pudełko na lunch jest idealnym wyborem.

2. Specyfikacja produktu

- **Materiał:** Korpus wykonany jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej 304. Jest odporny na różne środowiska kwaśne i zasadowe, dzięki czemu pojemnik na lunch nie rdzewieje ani nie ulega korozji podczas długotrwałego użytkowania. Pokrywka jest wyposażona w silikonowy pierścień uszczelniający przeznaczony do kontaktu z żywnością, który zapewnia szczelne zamknięcie i jest bezpieczny w kontakcie z żywnością.
- **Pojemność:** [350 ml, 1300 ml, 2250 ml]

3. Cechy produktu

- **Doskonałe uszczelnienie:** Połączenie dobrze zaprojektowanej pokrywy i wysokiej jakości silikonowego pierścienia uszczelniającego tworzy hermetyczne środowisko. Skutecznie zapobiega to przedostawaniu się powietrza, zmniejszając utlenianie żywności i zachowując jej oryginalny smak, składniki odżywcze i świeżość. Zgodnie z międzynarodowymi normami dotyczącymi uszczelniania (ocenianymi na podstawie testów przepuszczalności wilgoci), to pudełko na lunch ma znacznie niższą przepuszczalność wilgoci w porównaniu ze zwykłymi pudełkami na lunch, co pozwala przedłużyć świeżość żywności.
- **Trwałe i wytrzymałe:** Korpus ze stali nierdzewnej 304 jest nie tylko odporny na korozję, ale także bardzo wytrzymały. Jest odporny na codzienne zużycie, takie jak przypadkowe upadki lub uderzenia, i nie ulega łatwo deformacji. Zapewnia to długotrwałe użytkowanie produktu i niezawodne przechowywanie żywności.
- **Bezpieczne dla kontaktu z żywnością:** Materiały użyte w tym pojemniku na lunch, w tym korpus ze stali nierdzewnej i silikonowy pierścień uszczelniający, są zgodne z surowymi normami bezpieczeństwa żywności. Stal nierdzewna 304 jest szeroko stosowana w przemyśle spożywczym i medycznym ze względu na swoje nietoksyczne i higieniczne właściwości. Możesz mieć pewność, że Twoja żywność nie ulegnie zanieczyszczeniu podczas przechowywania.
- **Można używać w kuchence mikrofalowej:** W przeciwieństwie do zwykłych metalowych pojemników, nasza innowacyjna konstrukcja została specjalnie zaprojektowana, aby była w 100% bezpieczna do użycia w kuchence mikrofalowej. Podgrzewa żywność bezpiecznie i równomiernie, bez iskier, uszkodzeń lub nierównomiernych gorących punktów.
- **Materiał ze stali nierdzewnej daje im przewagę nad zwykłymi plastikowymi pojemnikami,** które mogą się wypaczać, topić lub uwalniać szkodliwe substancje chemiczne po podgrzaniu.

Bezpieczniejsze niż plastik:

1. **Brak uwalniania substancji chemicznych** – podczas podgrzewania w kuchence mikrofalowej tworzywa sztuczne mogą uwalniać BPA, ftalany lub mikroplastiki do żywności. Stal nierdzewna zapewnia czystość posiłków i brak substancji chemicznych.
2. **Odporność na wysoką temperaturę** – podczas gdy plastik może odkształcać się lub pękać pod wpływem wysokiej temperatury, stal nierdzewna pozostaje mocna i niezawodna.
3. **Odporność na zapachy i plamy** – plastik często pochłania zapachy i plamy z żywności; stal nierdzewna pozostaje świeża i czysta.
4. **Trwałe i wytrzymałe** – nie pękają, nie odkształcają się ani nie zużywają się jak jednorazowe tworzywa sztuczne.
5. **Przyjazne dla środowiska** – w pełni nadają się do ponownego użycia i recyklingu, co zmniejsza ilość odpadów z tworzyw sztucznych jednorazowego użytku.
6. **Równomierne ogrzewanie** – specjalna konstrukcja zapewnia równomierne ogrzewanie potraw w kuchence mikrofalowej, w przeciwieństwie do tworzyw sztucznych, które często powodują nierównomierne ogrzewanie.
7. **Uwaga:** przed podgrzaniem potraw w kuchence mikrofalowej należy zdjąć plastikową pokrywkę.

4. Instrukcja użytkowania

4.1 Przed pierwszym użyciem

- Dokładnie umyj pojemnik na lunch i pokrywkę ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Dobrze wypłucz, aby usunąć wszelkie zanieczyszczenia lub pozostałości, które mogły powstać podczas procesu produkcji i pakowania.
- Przed użyciem całkowicie osusz pojemnik na lunch i pokrywkę czystym ręcznikiem. Wilgoć pozostawiona wewnątrz może wpływać na świeżość żywności i z czasem powodować rozwój bakterii.

4.2 Przechowywanie żywności

- Umieść żywność, którą chcesz przechowywać, w pojemniku na lunch ze stali nierdzewnej. Upewnij się, że pojemnik nie jest przepelniony, pozostawiając trochę miejsca u góry, aby zapewnić prawidłowe zamknięcie.
- Podczas przechowywania żywności zawierającej płyny (takich jak zupy lub sosy), upewnij się, że poziom płynu znajduje się poniżej maksymalnej linii napełniania zaznaczonej na pojemniku (jeśli jest dostępna).
- Wytrzyj krawędzie pojemnika, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia lub rozlane płyny. Pomoże to w szczelnym zamknięciu pokrywki.
- Mocno zamknij pokrywkę. Dociskaj równomiernie krawędzie pokrywki, aby silikonowy pierścień uszczelniający całkowicie przylegał do korpusu pojemnika, zapewniając szczelne zamknięcie.

4.3 Wyjmowanie żywności

- Gdy chcesz wyjąć żywność, delikatnie otwórz pokrywkę. Jeśli pojemnik na lunch został szczelnie zamknięty, możesz poczuć lekkie ssanie. Otwieraj pokrywkę powoli, aby uniknąć rozpryskiwania żywności znajdującej się w środku.
- Aby ułatwić dostęp do żywności, zwłaszcza jeśli jest ona przechowywana w wielu warstwach lub z przegrodami, użyj sztuczków, takich jak łyżki lub widelce, aby wyjąć żywność.

4.4 Podgrzewanie jedzenia

Aby podgrzać jedzenie po wyjęciu z lodówki, zdejmij pokrywkę i włóż je do kuchenki mikrofalowej. Po podgrzaniu można je spożyć.

5. Czyszczenie i konserwacja

5.1 Regularne czyszczenie

- Po każdym użyciu jak najszybciej opróżnij pojemnik na lunch z resztek jedzenia.
- Umyj pojemnik na lunch i pokrywkę ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Możesz użyć miękkiej gąbki lub ściereczki, aby delikatnie wyszorować wnętrze i zewnętrzną stronę pojemnika na lunch. Unikaj stosowania środków czyszczących o właściwościach ściernych lub szorstkich szczotek, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię stali nierdzewnej i wpłynąć na jej wygląd oraz odporność na korozję.
- Dokładnie wypłucz pojemnik na lunch i pokrywkę czystą wodą, aby usunąć wszelkie pozostałości detergentu.
- Całkowicie wysusz pojemnik na lunch i pokrywkę. Możesz je wysuszyć na powietrzu lub wytrzeć do sucha czystym ręcznikiem. Wilgoć pozostająca w pojemniku na lunch może prowadzić do rozwoju bakterii i powstawania plam z wody na powierzchni stali nierdzewnej.

5.2 Specjalne czyszczenie

- Jeśli w pojemniku na lunch znajdują się uporczywe plamy lub zapachy, możesz wypróbować następujące metody:
- W przypadku plam olejowych można użyć niewielkiej ilości sody oczyszczonej rozpuszczonej w ciepłej wodzie. Namocz gąbkę w roztworze i delikatnie wyszoruj zabrudzone miejsce. Soda oczyszczona ma silne właściwości odtłuszczające i dezodoryzujące.
- W przypadku uporczywych resztek jedzenia przed czyszczeniem można namoczyć pojemnik na lunch w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości detergentu. Ułatwi to usunięcie resztek.
- Aby usunąć nieprzyjemny zapach, można umieścić w pudełku na lunch plasterki cytryny lub niewielką ilość węgla aktywnego i zamknąć pokrywkę. Pozostawić na kilka godzin lub na noc. Cytryna i węgiel aktywny skutecznie pochłaniają i neutralizują nieprzyjemne zapachy.

5.3 Konserwacja

- Nie należy wystawiać pudełka na lunch ze stali nierdzewnej na działanie bardzo wysokich temperatur przez dłuższy czas, np. umieszczając je bezpośrednio na kuchence lub nad otwartym ogniem. Chociaż stal nierdzewna ma dobrą odporność na ciepło, ekstremalne ciepło może spowodować deformację lub uszkodzenie silikonowego pierścienia uszczelniającego.
- Należy unikać przechowywania w pojemniku na lunch przez dłuższy czas produktów o wysokiej kwasowości lub zasadowości. Chociaż stal nierdzewna 304 jest odporna na korozję, długotrwały kontakt z silnymi kwasami lub zasadami może mieć pewien wpływ na powierzchnię stali nierdzewnej. Jeśli musisz przechowywać takie produkty spożywcze, zaleca się użycie oddzielnego pojemnika lub owinięcie ich najpierw folią spożywczą.
- Regularnie sprawdzaj silikonowy pierścień uszczelniający pod kątem oznak uszkodzeń, takich jak pęknięcia lub rozdarcia. Uszkodzenie pierścienia uszczelniającego może wpłynąć na szczelność pojemnika na lunch. Pierścień uszczelniający można wymienić na nowy o odpowiednim rozmiarze.



1. IMPORTANT:

- **Citiți întotdeauna cu atenție manualul de instrucțiuni înainte de utilizare.**
- **Acest manual poate fi descărcat de pe pagina noastră de internet www.sogo.es**
- **Păstrați aceste instrucțiuni pentru referințe viitoare.**

1. Prezentare generală a produsului

Această cutie de prânz din oțel inoxidabil este concepută pentru a satisface nevoile dvs. zilnice de depozitare a alimentelor. Datorită performanțelor sale excelente de etanșare și materialelor de înaltă calitate, vă ajută să păstrați alimentele proaspete mai mult timp. Fie că depozitați resturi, pregătiți un prânz pentru serviciu sau școală, fie că păstrați ingredientele proaspete în frigider, această cutie de prânz este alegerea ideală.

2. Specificații produs

- **Material:** Corpul principal este fabricat din oțel inoxidabil 304 de înaltă calitate. Poate rezista la diverse medii acide și alcaline, asigurând că cutia pentru prânz nu va rugini sau se va coroda ușor în timpul utilizării pe termen lung. Capacul este echipat cu un inel de etanșare din silicon de calitate alimentară, care asigură o etanșare perfectă și este sigur pentru contactul cu alimentele.
- **Capacitate:** [350 ml, 1300 ml, 2250 ml]

3. Caracteristici ale produsului

- **Etanșare superioară:** Combinația dintre un capac bine proiectat și un inel de etanșare din silicon de înaltă calitate creează un mediu etanș. Acest lucru împiedică în mod eficient pătrunderea aerului, reducând oxidarea alimentelor și menținând aroma, nutrienții și prospețimea lor originale. Conform standardelor internaționale de etanșare (evaluate prin teste de permeabilitate la umiditate), această cutie de prânz pentru conserve are o permeabilitate la umiditate semnificativ mai mică în comparație cu cutiile de prânz obișnuite, ceea ce poate prelungi prospețimea alimentelor pentru o perioadă mai lungă de timp.
- **Durabilă și robustă:** Corpul din oțel inoxidabil 304 nu este doar rezistent la coroziune, ci și foarte durabil. Poate rezista la uzura zilnică, cum ar fi căderile sau loviturile accidentale, fără a se deforma ușor. Acest lucru asigură utilizarea pe termen lung a produsului și vă oferă o depozitare fiabilă a alimentelor.
- **Sigur pentru contactul cu alimentele:** Materialele utilizate în această cutie de prânz pentru conserve, inclusiv corpul din oțel inoxidabil și inelul de etanșare din silicon, respectă standardele stricte de siguranță alimentară. Oțelul inoxidabil 304 este utilizat pe scară largă în industria alimentară și medicală datorită proprietăților sale netoxice și igienice. Puteți fi siguri că alimentele dvs. nu vor fi contaminate în timpul depozitării.
- **Sigur pentru cuptorul cu microunde:** Spre deosebire de recipientele metalice obișnuite, designul nostru inovator este special conceput pentru a fi 100% sigur pentru cuptorul cu microunde. Încălzește alimentele în mod sigur și uniform, fără scântei, deteriorări sau puncte fierbinți inegale.
- Materialul din oțel inoxidabil le conferă un avantaj față de recipientele obișnuite din plastic, care se pot deforma, topi sau elibera substanțe chimice dăunătoare atunci când sunt încălzite.

Mai sigur decât plasticul:

1. **Fără scurgeri chimice** – Plasticul poate elibera BPA, ftalați sau microplastice în alimentele dvs. atunci când sunt încălzite la cuptorul cu microunde. Oțelul inoxidabil păstrează mesele dvs. pure și fără substanțe chimice.
2. **Rezistent la căldură** – În timp ce plasticul se poate deforma sau crăpa la căldură ridicată, oțelul inoxidabil rămâne puternic și fiabil.
3. **Rezistent la mirosuri și pete** – Plasticul absoarbe adesea mirosurile și petele alimentelor; oțelul inoxidabil rămâne proaspăt și curat.
4. **Durabil și rezistent** – Nu se sparge, nu se deformează și nu se uzează ca plasticul de unică folosință.
5. **Ecologic** – Complet reutilizabil și reciclabil, reducând deșeurile de plastic de unică folosință.
6. **Încălzire uniformă** – Designul special conceput asigură încălzirea uniformă a alimentelor în cuptorul cu microunde, spre deosebire de plasticul care adesea provoacă puncte de încălzire inegale.
7. **Notă:** Este necesar să îndepărtați capacul de plastic înainte de a încălzi alimentele în cuptorul cu microunde.

4. Instrucțiuni de utilizare

4.1 Înainte de prima utilizare

- Spălați bine cutia de prânz și capacul cu apă caldă și un detergent delicat. Clătiți bine pentru a

îndepărta orice praf sau reziduuri care ar putea fi prezente în timpul procesului de fabricație și ambalare.

- Uscați complet cutia de prânz și capacul cu un prosop curat înainte de utilizare. Umiditatea rămasă în interior poate afecta prospețimea alimentelor și poate provoca dezvoltarea bacteriilor în timp.

4.2 Depozitarea alimentelor

- Puneți alimentele pe care doriți să le depozitați în cutia de conservare din oțel inoxidabil. Asigurați-vă că nu umpleți excesiv cutia de prânz, lăsând puțin spațiu în partea de sus pentru a asigura o etanșare corespunzătoare.
- Când depozitați alimente care conțin lichide (cum ar fi supe sau sosuri), asigurați-vă că nivelul lichidului este sub linia maximă de umplere marcată pe cutia de prânz (dacă este disponibilă).
- Ștergeți marginea cutiei pentru a îndepărta orice reziduuri alimentare sau scurgeri. Acest lucru va ajuta capacul să se închidă etanș.
- Închideți capacul ferm. Apăsăți uniform în jurul marginilor capacului pentru a vă asigura că inelul de etanșare din silicon este în contact complet cu corpul cutiei, creând o închidere etanșă.

4.3 Scoaterea alimentelor

- Când sunteți gata să scoateți alimentele, deschideți ușor capacul. Dacă cutia pentru prânz a fost sigilată etanș, este posibil să simțiți o ușoară aspirație. Deschideți capacul încet pentru a evita stropirea alimentelor din interior.
- Pentru a accesa mai ușor alimentele, mai ales dacă sunt depozitate în mai multe straturi sau cu separatoare, utilizați ustensile precum linguri sau furculițe pentru a le scoate.

4.4 Încălzirea alimentelor

Pentru a încălzi alimentele după ce le-ați scos din frigider, scoateți capacul și puneți-l în cuptorul cu microunde pentru a încălzi alimentele. Odată încălzite, pot fi consumate.

5. Curățare și întreținere

5.1 Curățare regulată

- După fiecare utilizare, goliți cât mai repede posibil resturile de alimente din cutia pentru prânz.
- Spălați cutia pentru prânz și capacul cu apă caldă și un detergent delicat. Puteți folosi o burete moale sau o cârpă pentru a freca ușor interiorul și exteriorul cutiei pentru prânz. Evitați utilizarea de detergenți abrazivi sau perii aspre, deoarece acestea pot zgăria suprafața oțelului inoxidabil și pot afecta aspectul și rezistența la coroziune.
- Clătiți bine cutia pentru prânz și capacul cu apă curată pentru a vă asigura că toate reziduurile de detergent sunt îndepărtate.
- Uscați complet cutia pentru prânz și capacul. Le puteți usca la aer sau le puteți șterge cu un prosop curat. Umiditatea rămasă în cutia pentru prânz poate duce la dezvoltarea bacteriilor și la formarea petelor de apă pe suprafața din oțel inoxidabil.

5.2 Curățare specială

- Dacă există pete sau mirosuri persistente în cutia pentru prânz, puteți încerca următoarele metode:
- Pentru petele de ulei, puteți folosi o cantitate mică de bicarbonat de sodiu dizolvat în apă caldă. Înmuiați un burete în soluție și frecați ușor zona pătată. Bicarbonatul de sodiu are proprietăți puternice de degresare și dezodorizare.
- Pentru resturile alimentare persistente, puteți înmuia cutia pentru prânz în apă caldă cu puțin detergent pentru o perioadă înainte de curățare. Acest lucru va facilita îndepărtarea resturilor.
- Pentru a elimina mirosurile, puteți pune o felie de lămâie sau o cantitate mică de cărbune activ în cutia pentru prânz și închideți capacul. Lăsați-o să stea câteva ore sau peste noapte. Lămâia și cărbunele activ pot absorbi și neutraliza eficient mirosurile.

5.3 Întreținere

- Nu expuneți cutia pentru prânz din oțel inoxidabil la temperaturi extrem de ridicate pentru o perioadă lungă de timp, cum ar fi așezarea directă pe aragaz sau în flacără deschisă. Deși oțelul inoxidabil are o bună rezistență la căldură, căldura extremă poate provoca deformarea sau deteriorarea inelului de etanșare din silicon.
- Evitați să depozitați alimente foarte acide sau alcaline în cutia pentru prânz pentru o perioadă îndelungată. Deși oțelul inoxidabil 304 este rezistent la coroziune, contactul pe termen lung cu acizi sau alcali puternici poate avea totuși un anumit impact asupra suprafeței oțelului inoxidabil. Dacă trebuie să depozitați astfel de alimente, se recomandă utilizarea unui recipient separat sau învelirea alimentelor cu folie de plastic.
- Verificați regulat inelul de etanșare din silicon pentru a detecta eventualele semne de deteriorare, cum ar fi fisuri sau rupturi. Dacă inelul de etanșare este deteriorat, acest lucru poate afecta performanța de etanșare a cutiei pentru prânz. Puteți înlocui inelul de etanșare cu unul nou, de dimensiunea potrivită.



ВАЖЛИВО:

- Завжди уважно читайте інструкцію з експлуатації перед використанням.
- Цю інструкцію можна завантажити з нашої веб-сторінки www.sogo.es
- Зберігайте цю інструкцію для подальшого використання.

1. Огляд продукту

Ця консерваційна коробка для ланчу з нержавіючої сталі призначена для щоденного зберігання продуктів харчування. Завдяки чудовим герметичним властивостям та високоякісним матеріалам вона допомагає довше зберігати свіжість продуктів. Ця консерваційна коробка для ланчу — ідеальний вибір для зберігання залишків їжі, пакування ланчу на роботу чи в школу або збереження свіжості інгредієнтів у холодильнику.

2. Технічні характеристики продукту

- **Матеріал:** Основна частина виготовлена з високоякісної нержавіючої сталі 304. Вона витримує різні кислотні та лужні середовища, гарантуючи, що контейнер для зберігання їжі не буде іржавіти або піддаватися корозії під час тривалого використання. Кришка оснащена силіконовим ущільнювальним кільцем харчового класу, яке забезпечує герметичне закриття та є безпечним для контакту з їжею.

- **Ємність:** [350 мл, 1300 мл, 2250 мл]

3. Характеристики продукту

- **Відмінне ущільнення:** поєднання добре спроектованої кришки та високоякісного силіконового ущільнювального кільця створює герметичне середовище. Це ефективно запобігає потраплянню повітря, зменшуючи окислення продуктів та зберігаючи їхній оригінальний смак, поживні речовини та свіжість. Відповідно до міжнародних стандартів герметичності (оцінених за допомогою тестів на проникність вологи), цей контейнер для зберігання їжі має значно нижчу проникність вологи в порівнянні зі звичайними контейнерами для їжі, що дозволяє довше зберігати свіжість продуктів.
- **Міцність і надійність:** корпус з нержавіючої сталі 304 не тільки стійкий до корозії, але й дуже міцний. Він витримує щоденне зношування, таке як випадкові падіння або удари, не деформуючись. Це забезпечує довготривале використання продукту та надійне зберігання продуктів харчування.
- **Безпечний для контакту з продуктами харчування:** матеріали, використані в цій коробці для зберігання продуктів, включаючи корпус з нержавіючої сталі та силіконове ущільнювальне кільце, відповідають суворим стандартам безпеки харчових продуктів. Нержавіюча сталь 304 широко використовується в харчовій та медичній промисловості завдяки своїм нетоксичним та гігієнічним властивостям. Ви можете бути впевнені, що ваші продукти не будуть забруднені під час зберігання.
- **Безпечний для використання в мікрохвильовій печі:** на відміну від звичайних металевих контейнерів, наш інноваційний дизайн спеціально розроблений для 100% безпеки використання в мікрохвильовій печі. Він нагріває їжу безпечно і рівномірно, без іскор, пошкоджень або нерівномірних гарячих точок.
- Нержавіюча сталь дає їм перевагу над звичайними пластиковими контейнерами, які можуть деформуватися, плавитися або виділяти шкідливі хімічні речовини при нагріванні.

Безпечніші за пластик:

1. **Відсутність вимивання хімічних речовин** — під час нагрівання в мікрохвильовій печі пластик може виділяти ВРА, фталати або мікропластик у вашу їжу. Нержавіюча сталь зберігає ваші страви чистими та без хімічних речовин.
2. **Термостійкість** — тоді як пластик може деформуватися або тріскатися під впливом високої температури, нержавіюча сталь залишається міцною та надійною.
3. **Відсутність запаху та плям** — пластик часто вбирає запахи та плями від їжі; нержавіюча сталь залишається свіжою та чистою.
4. **Міцна і довговічна** — не ламається, не деформується і не зношується, як одноразовий пластик.
5. **Екологічна** — повністю придатна для повторного використання та переробки, що зменшує кількість одноразових пластикових відходів.
6. **Рівномірне нагрівання** — спеціальна конструкція забезпечує рівномірне нагрівання їжі в мікрохвильовій печі, на відміну від пластику, який часто створює нерівномірні гарячі ділянки.
7. **Примітка:** перед нагріванням їжі в мікрохвильовій печі необхідно зняти пластикову кришку.

4. Інструкція з використання

4.1 Перед першим використанням

- Ретельно вимийте контейнер для зберігання їжі та кришку теплою водою з м'яким миючим засобом. Добре прополощіть, щоб видалити пил або залишки, які можуть бути присутніми

під час виробництва та пакування.

- Перед використанням повністю висушіть контейнер для зберігання їжі та кришку чистим рушником. Волога, що залишилася всередині, може вплинути на свіжість їжі та з часом спричинити ріст бактерій.

4.2 Зберігання їжі

- Помістіть їжу, яку ви хочете зберігати, у контейнер для зберігання їжі з нержавіючої сталі. Не переповнюйте контейнер, залиште трохи місця зверху, щоб забезпечити належне ущільнення.
- При зберіганні їжі, що містить рідину (наприклад, супи або соуси), переконайтеся, що рівень рідини нижчий за максимальну лінію наповнення, позначену на контейнері (якщо є).
- Протріть краї контейнера, щоб видалити залишки їжі або розливу рідину. Це допоможе кришці щільно закритися.
- Щільно закрийте кришку. Рівномірно натисніть по краях кришки, щоб силіконове ущільнювальне кільце повністю прилягало до корпусу контейнера, створюючи герметичне закриття.

4.3 Діставання продуктів

- Коли ви готові дістати продукти, обережно відкрийте кришку. Якщо ланч-бокс щільно закритий, ви можете відчути легке всмоктування. Відкривайте кришку повільно, щоб уникнути розбризкування продуктів всередині.
- Для зручнішого доступу до продуктів, особливо якщо вони зберігаються в декількох шарах або з роздільниками, використовуйте столові прибори, такі як ложки або виделки, щоб дістати продукти.

4.4 Розігрівання їжі

Щоб розігріти їжу після виймання з холодильника, зніміть кришку і поставте коробку в мікрохвильову піч.

Після розігрівання їжу можна споживати.

5. Чищення та догляд

5.1 Регулярне чищення

- Після кожного використання якомога швидше виймайте залишки їжі з контейнера для зберігання.
- Вимийте контейнер для зберігання їжі та кришку теплою водою з м'яким миючим засобом. Ви можете використовувати м'яку губку або тканину, щоб акуратно протерти внутрішню і зовнішню поверхні контейнера. Уникайте використання абразивних миючих засобів або жорстких щіток, оскільки вони можуть подряпати поверхню нержавіючої сталі і вплинути на її зовнішній вигляд і корозійну стійкість.
- Ретельно промийте контейнер для зберігання їжі та кришку чистою водою, щоб видалити всі залишки миючого засобу.
- Повністю висушіть контейнер для ланчу та кришку. Ви можете висушити їх на повітрі або витерти насухо чистим рушником. Волога, що залишилася в контейнері для ланчу, може призвести до розмноження бактерій та утворення водяних плям на поверхні нержавіючої сталі.

5.2 Спеціальне чищення

- Якщо в контейнері для ланчу є стійкі плями або запахи, ви можете спробувати такі методи:
- Для видалення масляних плям можна використовувати невелику кількість харчової соди, розчиненої в теплій воді. Змочіть губку в розчині і обережно протріть забруднену ділянку. Харчова сода має сильні знежирювальні та дезодоруючі властивості.
- Для видалення стійких залишків їжі можна перед чищенням на деякий час замочити ланч-бокс у теплій воді з невеликою кількістю миючого засобу. Це полегшить видалення залишків.
- Щоб усунути запахи, можна покласти в ланч-бокс шматочок лимона або невелику кількість активованого вугілля і закрити кришку. Залиште на кілька годин або на ніч. Лимон і активоване вугілля ефективно поглинають і нейтралізують запахи.

5.3 Догляд

- Не піддавайте ланч-бокс із нержавіючої сталі тривалому впливу надзвичайно високих температур, наприклад, не ставте його безпосередньо на плиту або відкрите полум'я. Хоча нержавіюча сталь має хорошу термостійкість, надмірне нагрівання може спричинити деформацію або пошкодження силіконового ущільнювального кільця.
- Уникайте тривалого зберігання в контейнері для ланчу продуктів з високим рівнем кислотності або лужності. Хоча нержавіюча сталь 304 є корозієстійкою, тривалий контакт із сильними кислотами або лугами все ж може мати певний вплив на поверхню нержавіючої сталі. Якщо вам потрібно зберігати такі продукти, рекомендується використовувати окремий контейнер або спокатку обернути продукти поліетиленовою плівкою.
- Регулярно перевіряйте силіконове ущільнювальне кільце на наявність ознак пошкодження, таких як тріщини або розриви. Якщо ущільнювальне кільце пошкоджене, це може вплинути на герметичність ланч-боксу. Ви можете замінити ущільнювальне кільце на нове відповідного розміру.



1. IMPORTANT:

- **Llegiu sempre atentament el llibre d'instruccions abans d'utilitzar-lo.**
- **Aquest manual es pot descarregar des de la nostra pàgina web www.sogo.es**
- **Conserveu aquestes instruccions per a referència futura.**

1. Descripció general del producte

Aquesta carmanyola d'acer inoxidable està dissenyada per a satisfer les seves necessitats diàries d'emmagatzematge d'aliments. Amb el seu excel·lent rendiment de segellament i materials d'alta qualitat, ajuda a mantenir els seus aliments frescos durant més temps. Tant si desitja guardar les sobres, preparar l'esmorzar per al treball o l'escola, com mantenir els ingredients frescos en el frigorífic, aquesta carmanyola és l'opció ideal.

2. Especificacions del producte

- **Material:** El cos principal està fabricat en acer inoxidable 304 d'alta qualitat. Pot suportar diversos entorns àcids i alcalins, la qual cosa garanteix que la carmanyola no s'oxidi ni es corroeixi fàcilment durant un ús prolongat. La tapa està equipada amb un anell de segellament de silicona de grau alimentari, que proporciona un segellament hermètic i és segur per al contacte amb aliments.
- **Capacitat:** [350 ml, 1300 ml, 2250 ml]

3. Característiques del producte

- **Segellat superior:** la combinació d'una tapa ben dissenyada i un anell de segellament de silicona d'alta qualitat crea un entorn hermètic. Això evita eficaçment l'entrada d'aire, la qual cosa redueix l'oxidació dels aliments i manté el seu sabor, nutrients i frescor originals. Segons les normes internacionals de segellament (avaluades mitjançant proves de permeabilitat a la humitat), aquesta carmanyola de conservació té una permeabilitat a la humitat significativament menor en comparació amb les carmanyoles normals, la qual cosa pot prolongar la frescor dels aliments durant més temps.
- **Duradora i resistent:** el cos d'acer inoxidable 304 no sols és resistent a la corrosió, sinó també molt durador. Pot suportar el desgast diari, com a caigudes o cops accidentals, sense deformar-se fàcilment. Això garanteix l'ús a llarg termini del producte i li proporciona un emmagatzematge fiable dels aliments.
- **Segur per al contacte amb aliments:** els materials utilitzats en aquesta carmanyola de conservació, inclòs el cos d'acer inoxidable i l'anell de segellament de silicona, compleixen amb estrictes normes de seguretat alimentària. L'acer inoxidable 304 s'utilitza àmpliament en les indústries alimentària i metgessa a causa de les seves propietats no tòxiques i higièniques. Pot estar segur que els seus aliments no es contaminaran durant l'emmagatzematge.
- **Apte per a microones:** a diferència dels recipients metàl·lics normals, el nostre innovador disseny està especialment concebut per a ser 100% apte per a microones. Escalfa els aliments de manera segura i uniforme, sense espurnes, danys ni punts calents desiguals.
- L'acer inoxidable els dona avantatge sobre els recipients de plàstic normals, que poden deformar-se, fondre's o alliberar substàncies químiques nocives quan s'escalfen.

Més segur que el plàstic:

1. **Sense lixiviació química:** els plàstics poden alliberar BPA, ftalats o microplàstics en els aliments quan s'escalfen en el microones. L'acer inoxidable manté els seus menjars purs i lliures de substàncies químiques.
2. **Resistent a la calor:** mentre que el plàstic pot deformar-se o esquarterar-se amb la calor intensa, l'acer inoxidable continua sent resistent i fiable.
3. **A prova d'olors i taques:** el plàstic sol absorbir les olors i les taques dels aliments; l'acer inoxidable es manté fresc i net.
4. **Durador i resistent:** no es trenca, deforma ni desgasta com els plàstics d'un sol ús.
5. **Respectuós amb el medi ambient:** totalment reutilitzable i reciclable, la qual cosa redueix els residus de plàstic d'un sol ús.
6. **Escalfament uniforme:** el seu disseny garanteix que els aliments s'escalfin de manera uniforme en el microones, a diferència del plàstic, que sovint provoca punts calents desiguals.
7. **Nota:** és necessari retirar la tapa de plàstic abans d'escalfar els aliments en el microones.

4. Instruccions d'ús

4.1 Abans del primer ús

- Renti bé la carmanyola i la tapa amb aigua tèbia i un detergent suau. Aclareixi bé per a eliminar qualsevol resta de pols o residus que puguin quedar durant el procés de fabricació i envasament.
- Assequi completament la carmanyola i la tapa amb una tovallola neta abans d'usar-les. La humitat

que quedi a l'interior pot afectar la frescor dels aliments i provocar l'aparició de bacteris amb el temps.

4.2 Emmagatzematge d'aliments

- Col·loqui els aliments que desitgi emmagatzemar en la carmanyola d'acer inoxidable. Asseguri's de no omplir en excés la carmanyola, deixant una mica d'espai en la part superior per a garantir un tancament hermètic adequat.
- Quan emmagatzemi aliments que continguin líquid (com a sopes o salses), asseguri's que el nivell del líquid estigui per sota de la línia d'ompliment màxim marcada en la carmanyola (si està disponible).
- Neteji la vora de la carmanyola per a eliminar qualsevol residu de menjar o vessament. Això ajudarà al fet que la tapa es tanqui hermèticament.
- Tancament la tapa amb fermesa. Pressioni uniformement al voltant de les vores de la tapa per a assegurar-se que l'anell de silicona de segellament faci contacte complet amb el cos de la carmanyola, creant un tancament hermètic.

4.3 Recuperació dels aliments

- Quan estigui llest per a treure els aliments, obri la tapa amb cura. Si la carmanyola ha quedat ben segellada, és possible que noti una lleugera succió. Obri la tapa lentament per a evitar esquitxar els aliments de l'interior.
- Per a accedir més fàcilment als aliments, especialment si estan emmagatzemats en diverses capes o amb separadors, utilitzi utensilis com a culleres o forquilles per a treure'ls.

4.4 Escalfar el menjar

Per a escalfar el menjar després de treure-la del frigorífic, retiri la tapa i col·loqui-la en el microones per a escalfar el menjar.

Una vegada escalfada, es pot consumir.

5. Neteja i manteniment

5.1 Neteja regular

- Després de cada ús, buidi al més aviat possible les restes de menjar de la carmanyola.
- Renti la carmanyola i la tapa amb aigua tèbia i un detergent suau. Pot utilitzar una esponja suau o un drap per a fregar suauement l'interior i l'exterior de la carmanyola. Eviti utilitzar netejadors abrasius o raspalls aspres, ja que poden ratllar la superfície de l'acer inoxidable i afectar el seu aspecte i resistència a la corrosió.
- Aclareixi bé la carmanyola i la tapa amb aigua neta per a assegurar-se que s'eliminen tots els residus de detergent.
- Seca completament la carmanyola i la tapa. Pots deixar-les assecar a l'aire o utilitzar una tovallola neta per a assecar-les. La humitat que quedi en la carmanyola pot provocar la proliferació de bacteris i la formació de taques d'aigua en la superfície d'acer inoxidable.

5.2 Neteja especial

- Si hi ha taques o olors difícils d'eliminar en la carmanyola, pots provar els següents mètodes:
- Per a les taques d'oli, pot utilitzar una petita quantitat de bicarbonat sòdic dissolt en aigua tèbia. Xopi una esponja en la solució i freg suauement la zona tacada. El bicarbonat sòdic té fortes propietats desgreixadores i desodoritzants.
- Per als residus de menjar difícils d'eliminar, pot remullar la carmanyola en aigua tèbia amb una mica de detergent durant una estona abans de netejar-la. Això facilitarà l'eliminació dels residus.
- Per a eliminar les olors, pot col·locar una rodanxa de llimona o una petita quantitat de carbó activat dins de la carmanyola i tancar la tapa. Deixi-la reposar durant unes hores o tota la nit. La llimona i el carbó activat poden absorbir i neutralitzar eficaçment les olors.

5.3 Manteniment

- No exposi la carmanyola d'acer inoxidable a temperatures extremadament altes durant molt de temps, com col·locar-la directament sobre una estufa o sobre una flama oberta. Encara que l'acer inoxidable té una bona resistència a la calor, la calor extrema pot causar la deformació o el mal de l'anell de silicona.
- Eviti emmagatzemar aliments molt àcids o alcalins en la carmanyola durant un període prolongat. Encara que l'acer inoxidable 304 és resistent a la corrosió, el contacte prolongat amb àcids o àlcalis forts pot tenir un cert impacte en la superfície de l'acer inoxidable. Si necessita emmagatzemar aquest tipus d'aliments, es recomana utilitzar un recipient a part o embolicar-los primer amb film transparent.
- Comprovi periòdicament l'anell de segellament de silicona per a detectar qualsevol signe de mal, com a esquerdes o esquinçaments. Si l'anell de segellament està danyat, pot afectar el rendiment de segellament de la carmanyola. Pot substituir l'anell de segellament per un nou de la grandària adequada.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este producto cumple con el Reglamento (CE) n.º 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Ce produit est conforme au règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

DECLARATION OF CONFORMITY

This product complies Regulation (EC) No. 1935/2004 of the European Parliament and of the Council on materials and articles intended to come into contact with food.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este produto está em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos.

KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG

Dieses Produkt entspricht der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo prodotto è conforme al Regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Tento výrobek splňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

OVERENSSTEMMELSESEKTLÆRING

Dette produkt overholder Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1935/2004 om materialer og genstande bestemt til at komme i kontakt med fødevarer.

IZJAVA O SKLADNOSTI

Ta izdelek je v skladu z Uredbo (ES) št. 1935/2004 Evropskega parlamenta in Sveta o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živil.

IZJAVA O SUKLADNOSTI

Ovaj proizvod je u skladu s Uredbom (EZ) br. 1935/2004 Europskog parlamenta i Vijeća o materijalima i predmetima namijenjenima kontaktu s hranom.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Produkt ten jest zgodny z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

DECLARATIE DE CONFORMITATE

Acest produs este conform cu Regulamentul (CE) nr. 1935/2004 al Parlamentului European și al Consiliului privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare.

ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Цей продукт відповідає Регламенту (ЄС) № 1935/2004 Європейського Парламенту та Ради щодо матеріалів і виробів, призначених для контакту з харчовими продуктами.

Aquest producte compleix amb el Reglament (CE) núm. 1935/2004 del Parlament Europeu i del Consell sobre materials i objectes destinats a entrar en contacte amb aliments.

Diseñado por: SOGO basada en las normas de calidad europeas
Importado por: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 Valencia, España
Producto fabricado en CHINA. Servicio postventa: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

Designed by: SOGO based on European quality standards
Imported by: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spain
Product manufactured in CHINA. After-sales service: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

Élaboré par: SOGO basé sur les normes de qualité européennes
Importé par: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valence, Espagne
Produit fabriqué en CHINA. Service après-vente: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

Desenhado por: SOGO baseado em padrões de qualidade europeus
Importado por: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valência, Espanha
Produto fabricado na CHINA. Serviço pós-venda: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

Entworfen von: SOGO basiert auf europäischen Qualitätsstandards
Eingeführt von: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spanien
Produkt hergestellt in CHINA. Kundendienst: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

Progettato da: SOGO basato su standard di qualità europei
Importato da: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valenza, Spagna
Prodotto fabbricato in CHINA. Servizio post-vendita: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

Design: SOGO na základě evropských standardů kvality
Dovoz: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 Valencia, Španělsko
Produkt vyrobený v ČINĚ. Poprodejní servis: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

Designet af: SOGO baseret på europæiske kvalitetsstandarder
Importeret af: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spanien
Produkt fremstillet i KINA. Eftersalgsservice: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

Oblikoval: SOGO na podlagi evropskih standardov kakovosti
Uvoznik: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Španija
Izdelek proizveden na KITAJSKEM. Poprodajne storitve: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

Dizajnirao: SOGO na temelju europskih standarda kvalitete
Uvoznik: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Španjolska
Proizvod proizveden u KINI. Postprodajna služba: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

Zaprojektowany przez: SOGO w oparciu o europejskie standardy jakości
Importer: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Walencja, Hiszpania
Produkt wyprodukowany w Chinach. Obsługa posprzedażna: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

Proiectat de: SOGO pe baza standardelor europene de calitate
Importat de: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spania
Produs fabricat in CHINA. Serviciu post-vânzare: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

Розроблено: SOGO на основі європейських стандартів якості
Імпорт: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 Валенсія, Іспанія
Товар виготовлено в КИТАЇ. Післяпродажне обслуговування: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

Dissenyat per: SOGO basada en les normes de qualitat europees
Importat per: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 València, Espanya
Producte fabricat a LA XINA. Servei postvenda: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

SOGO[®]

Human Technology

ref. SS-17325

