GRILLA

BG
HR
GR
RU
RS
SI
TR
UA
KZ
中文
繁中
JP
BM
AR
TH

© Inter IKEA Systems B.V. 2009

AA-460913-1

Design and Quality
IKEA of Sweden

БЪЛГАРСКИ	4
HRVATSKI	6
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	8
РУССКИЙ	10
SRPSKI	12
SLOVENŠČINA	14
TÜRKÇE	16
Українська	18
ҚАЗАҚ	20
中文	22
繁中	24
日本語	25
BAHASA MALAYSIA	27
عربي	29
ไทย	31

Почистване
— Преди да ползвате съда за първи път, го измийте на ръка и внимателно го подсушете.
— Винаги измивайте продукта на ръка след употреба.
— Не използвайте телена гъба или друго нещо, което може да надраска повърността.
— Когато е студено, дъното е леко вдлъбнато, но при загряване се изравнява. Винаги охлаждайте съдовете преди миене. Това възвръща формата на дъното и го предпазва от изкривяване.

Добре е да знаете
— Тиганът е подходящ за газови, стъклокерамични и чугунени котлони.
— Използвайте съдовете на котлон със същия или по-малък диаметър, за да спестите енергия.
— Винаги повдигайте съда, ако го местите върху стъклокерамичен котлон, за да избегнете надраскване.
— Тиганът има незалепващо покритие Teflon®Classic, което ви позволява да готвите с малко или без никаква мазнина.
— Помнете, че дръжките могат да се повредят при употреба върху газов котлон.
— По време на употреба тиганът се нагорещява. Местете го само с ръкохватки.
— Не оставяйте тигана празен върху

котлона , защото дъното се изкривява при прекалено нагряване, а покритието губи незалепващите си способности.
— Използвайте дървени или пластмасови прибори без остри ръбове.
— При проблем с продукта, моля, свържете се с най-близкия магазин ИКЕА/отдел Обслужване на клиенти или посетете www.ikea.com.

Čišćenje
— Prije prve uporabe proizvod operite ručno i pažljivo ga osušite.
— Nakon uporabe uvijek ručno operite proizvod.
— Ne koristite čeličnu žicu ili ostalo što može oštetiti premaz. Deterdžent za perilicu posuđa može oštetiti površinu.
— Dno je malo udubljeno kada je ohlađeno, ali se širi i izravna kada se ugrije. Proizvod uvijek ostavite da se ohladi prije čišćenja. Time se dno vraća u svoj oblik, a dno uporabom neće postati neujednačeno.

Dobro je znati
— Grill tava je prikladna za uporabu na plinskom, stakleno keramičkom kuhalištu ili kuhalištu od lijevanog željeza.
— Koristite kuhalište s istim ili manjim promjerom kako bi uštedjeli energiju.
— Uvijek podignite grill tavu kada je premještate na stakleno keramičku ploču kako bi izbjegli grebanje kuhališta.
— Grill tava je obložena Teflon®Professional neljepljivim slojem, što znači da hranu možete kuhati na malo masti ili ulja ili bez njih.
— Zapamtite da se drška može oštetiti kada grill tavu koristite na plinskom kuhalištu.
— Zapamtite da se drške užare tijekom uporabe. Uvijek koristite rukavice prilikom

pomicanja grill tave.
— Hrana u grill tavi nikada ne smije iskuhati, jer se tada iskrivi dno, a sloj izgubi svoja neljepljiva svojstva prilikom pregrijavanja.
— Koristite samo obli drveni ili plastični kuhinjski pribor.
— Ako imate bilo kakvih problema s proizvodom kontaktirajte najbližu IKEA trgovinu/Službu za korisnike ili posjetite www.ikea.com.

Καθαρισμός
— Πριν χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν για πρώτη φορά, πλύντε το στο χέρι και στεγνώστε το προσεκτικά.
— Μετά την χρήση, πλένετε πάντα το προϊόν με το χέρι.
— Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικό σφουγγαράκι ή κάτι άλλο που θα μπορούσε να γδάρει την επένδυση. Το απορρυπαντικό του πλυντηρίου των πιάτων μπορεί να επηρεάσει την επιφάνεια.
— Η βάση έχει ελαφρώς κοίλο σχήμα όταν είναι κρύα, αλλά επεκτείνεται και γίνεται επίπεδη όταν ζεσταίνεται. Αφήνετε το προϊόν να κρυώσει πριν το καθαρίσετε. Αυτό επιτρέπει στην βάση να επανέλθει στο αρχικό της σχήμα και βοηθά, ώστε να προλαμβάνεται η αλλαγή του σχήματός της με την χρήση.

Τι πρέπει να γνωρίζετε
— Το τηγάνι/γριλλ είναι κατάλληλο για χρήση σε επιφάνεια εστιών ηλεκτρική, υγραερίου, και κεραμική.
— Χρησιμοποιείστε το τηγάνι σε ομοία η μικρότερης διαμέτρου εστία για να εξοικονομήσετε ενέργεια.
— Πάντα να σηκώνετε το τηγάνι όταν γίνετε χρήση σε κεραμική εστία για να αποφύγετε τις γρατζουνιές.
— Η αντικολλητική επένδυση (Teflon® Classic) σημαίνει, ότι μπορείτε να μαγειρεύετε με πολύ λίγο ή καθόλου λίπος ή λάδι.

— Πρέπει να έχετε υπ' όψη σας ότι η λαβή μπορεί να πάθει ζημιά από την φλόγα, όταν το τηγάνι χρησιμοποιείται σε επιφάνεια εστιών υγραερίου.
— Το τήγανι θερμαίνεται κατά την χρήση για αυτό πρέπει πάντα να χρησιμοποιείτε πιάστρες.
— Δεδομένου ότι οι αντικολλητικές επενδύσεις είναι εύκολο να γδαρθούν, χρησιμοποιείτε μόνο ξύλινα ή πλαστικά εργαλεία κουζίνας χωρίς αιχμηρά άκρα.
— Μην ζεστένετε το τηγανι χωρις περιεχόμενο γιατί μπορεί να στραβώσει ο πάτος και να χάσει την αντικολητική του ιδιότητα.
— Αν έχετε οποιοδήποτε πρόβλημα με το προϊόν επικοινωνήστε με το κατάστημα ΙΚΕΑ.

Уход
— Перед первым использованием вымойте изделие вручную и вытрите насухо.
— После использования мойте изделие вручную.
— Не пользуйтесь металлической мочалкой и другими средствами, которые могут поцарапать покрытие. Моющее средство для посудомоечной машины также может повредить поверхность.
— Основание изделия слегка вогнутое, но при нагревании оно выравнивается. Не мойте посуду сразу после использования, дайте ей остыть. Дно восстановит прежнюю форму и не деформируется.

Полезная информация
— Используйте сковороду для гриля на электро-, газовой плите, плите с керамической панелью
— Поставив изделие на конфорку, которая по диаметру равна или меньше дна изделия, Вы экономите энергию.
— Поднимайте сковороду при перемещении ее на стеклокерамической варочной панели, чтобы не поцарапать ее.
— Благодаря антипригарному покрытию Teflon® Classic можно готовить практически без жира или масла.
— При использовании на газовой варочной панели ручки могут деформироваться.

— При использовании посуда и ручки нагреваются, пользуйтесь прихваткой.
— Не оставляйте пустую посуду на горячей плите, покрытие может деформироваться и утратить антипригарные свойства.
— Используйте только деревянные или пластиковые принадлежности без острых краёв.
— Если у Вас возникли проблемы с изделием, обратитесь в магазин ИКЕА/отдел ИКЕА Сервис или зайдите на наш сайт: www.ikea.ru.

Pranje
— Pre prve upotrebe, proizvod ručno operite, isperite i pažljivo osušite.
— Uvek, nakon upotrebe ručno operite ovaj proizvod.
— Nemojte koristiti žicu ili bilo šta drugo što može oštetiti površinu. Deterdženti za mašinsko pranje suđa mogu oštetiti površinu.
— Dok je hladna osnova je blago udubljena, ali se ispravi čim se zagreje. Uvek ostavite posuđe da se ohladi pre čišćenja. To omogućava da osnova povrati oblik i sprečava je da se izvitoperi.

Dobro je da znate
— Ovaj proizvod je namenjen za upotrebu na svim tipovima grejnih ploča i ringli.
— Posuđe koristite na ringlama istog ili približnog prečnika da bi uštedeli energiju.
— Podignite posuđe prilikom pomeranja sa staklenih ili keramičkih grejnih ploča da ne izgrebete površinu.
— Proizvod ima neprijanjajući zaštitni sloj od Teflon® Classic, što znači da možete spremati hranu sa malo ili nimalo masnoće.
— Upamtite da se drške mogu oštetiti prilikom korišćenja na grejnim pločama i ringlama.
— Tokom upotrebe posuđe postaje vrelo, zato koristite držače prilikom pomerenja.
— Nemojte ostavljati prazno posuđe na

ringli, jer se od pregrejavanja osnova iskrivi i gubi se zaštitni sloj.
— Koristite samo drveni ili plastični pribor koji nema oštrih ivica.
— Ako imate bilo kakvih problema sa proizvodom obratite se najbližoj prodavnici IKEA/potrošačkom servisu ili posetite: www.ikea.com.

Čiščenje
— Pred prvo uporabo izdelek skrbno operite na roke in ga osušite.
— Po uporabi izdelek vedno operite na roke.
— Ne drgnite z gobicami iz jeklene volne ali sredstvi, ki bi lahko poškodovala površino. Sredstvo za pranje posode lahko poškoduje površino.
— Dokler je hladno, je dno posode rahlo izbočeno, ko pa se segreje, se razširi in zravna. Posoda naj se pred čiščenjem ohladi. S tem omogočite dnu, da se povrne v svojo prvotno obliko in hkrati preprečite, da postane sčasoma neraven.

Dobro je vedeti
— To ponev za žar lahko uporabljate na plinskem ali litoželeznem kuhalniku ter steklokeramični kuhalni plošči.
— Ponev uporabljajte na kuhalnem polju, ki ima isti ali manjši premer, da prihranite energijo.
— Ko ponev premikate po kuhalni plošči, jo vedno privzdignite, da ne odrgnete površine.
— Ponev je prevlečena s Teflon® Classic slojem proti sprijemanju, kar pomeni, da lahko hrano pripravljate z malo ali skoraj nič maščobe ali olja.
— Ne pozabite, da se lahko pri kuhanju na plinskem kuhalniku ročaj poškoduje.

— Ponev se med uporabo segreje, zato pri premikanju vedno uporabite kuhinjske rokavice ali prijemalke.
— Nikoli ne pustite, da bi se tekočina v ponvi pokuhala do konca, saj se lahko dno pri pregretju deformira in teflonski sloj proti sprijemanju izgubi svoje lastnosti.
— Pri kuhanju uporabljajte samo lesen ali plastičen pribor brez ostrih robov.
— Če naletite na kakršne koli težave v zvezi z izdelkom, se obrnite na najbližjo trgovino IKEA oz. našo službo za pomoč kupcem ali pa obiščite www.ikea.com.

Temizleme
— Bu ürünün ilk kullanımından önce, elde yıkayın ve dikkatlice kurulayın.
— Ürünü kullandıktan sonra her zaman elde yıkayın.
— Çelik ovma teli veya kaplamayı çizebilecek herhangi bir madde kullanmayın. Bulaşık deterjanı yüzeyi etkileyebilir.
— Taban, hafif bir şekilde içbükeydir ancak ısındığında yassılaşır. Temizlemeden önce her zaman ürünün soğumasını bekleyin. Böylece, taban kendi şeklini geri kazanır ve pürüzlü bir yüzey oluşumunu önler.

Bilmekte fayda var
— Izgara tavası gazlı ocak, cam seramik ocak ve dökme demir ocaklarda kullanıma uygundur.
— Enerji tasarrufu için tavanız ile çap ölçüleri aynı ya da daha küçük bir ocak gözü kullanınız.
— Tavayı cam seramik ocaklarda çizilme riskine karşı her zaman sürükleyerek değil kaldırarak taşıyınız.
— Ayrıca tava, klasik Teflon® yapışmaz kaplama ile kaplanmıştır, bu da yiyeceklerinizi az yağ ile veya yağ kullanmadan pişirebilirsiniz demektir.
— Unutmayın, tava gaz ocağın üzerinde kullanıldığında kulp alevden zarar görebilir.
— Tavayı kullanılırken ısınacağından her zaman tutacak kullanınız.

— Tavayı, taban kaplamasının aşırı ısıdan kalkmasına veya yapışmaz özelliğini kaybetmesine sebep olacağından içi boş olarak kaynatmayınız.
— Sadece tahta veya keskin kenarları olmayan plastik araçları kullanınız.
— Ürün ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız en yakın IKEA mağazası/ Müşteri Hizmetleri ile temasa geçiniz ya da www.ikea.com sitesini ziyaret ediniz.

Чищення
— Перед першим використанням помийте та витріть виріб насухо.
— Завжди мийте виріб вручну після використання.
— Не користуйтеся металевою мочалкою або будь-чим, що може подряпати поверхню. Засіб для посудомийних машин може вплинути на поверню.
— Основа виробу ледь увігнута, коли холодна, проте при нагріванні вона вирівнюється. Не мийте одразу після використання. Дайте охолонути. Дно встигне відновити форму і не буде деформуватися під час використання.

Корисна інформація
— Цю сковороду для гриля можна використовувати на плиті газовій чи з керамічною панеллю або чавунній печі.
— Ставлячи виріб на конфорку, що за діаметром рівна чи менша дна виробу, Ви економите енергію.
— Завжди піднімайте сковороду, щоб не пошкрябати поверхню, рухаючи її на скляній чи керамічній панелях.
— Завдяки покриттю Teflon®Professional можна готувати практично без жиру або олії.
— Пам'ятайте, що ручки можуть бути пошкоджені під час готування на газовій плиті.

— Під час використання посуд нагрівається; завжди користуйтеся рукавицею, рухаючи посуд.
— Не залишайте пустий посуд на гарячій плиті, покриття може деформуватися чи втратити свої властивості.
— Застосовуйте лише дерев'яний чи пластиковий посуд без гострих країв.
— Якщо у Вас виникли проблеми з виробом, зверніться до IKEA/відділ IKEA Сервіс або зайдіть на сайт: www.ikea.com.

Тазарту
— Қолданудан бұрын және қолданғаннан кейін бұйымды қол еңбегімен жуып, кептіріп сүртіңіз.
— Металлдан жасалған жөке, ыдыс жуғыш машинаға арналған жуғыш заттар бет қабатты зақымдауы мүмкін.
— Бұйымның түп жағы ойыс, бірақ қыздырғаннан кейін түзеліп кетеді.
— Ыдысты қолданғаннан соң бірден жумай, суытып барып тазалаған жөн. Түбі бұрынғы қалпына келіп, формасын өзгертпейді.

Қажетті мәлімет
— Гриль үшін арналған табаны электр, газ және шыныкерамикалық плиталар үстінде қолданған жөн.
— Плита кемпірегінің диаметрі электр энергиясын үнемдеуге жағдай жасайды. Кемпірек диаметрі ыдыс түбімен бірдей немесе одан кіші болуы қажет.
— Сызат түсірмеу мақсатында табаларды шыныкерамикалық плиталар үстінде көтеріп жылжытыңыз.
— Күйдірмейтін Teflon® Classic қабатының арқасында асты майсыз дайындай аласыз.
— Газ плитасының үстінде пайдаланған кезде, ыдыс сабы деформациялануы мүмкін.
— Тағам дайындау барысында ыдыс пен сабы қыза бастайды, бұндай жағдайларда қысқашты пайдаланған жөн.
— Бос ыдысты жанып тұрған газ плитасының үстінде қалдырмаңыз, өйткені ыдыс деформацияланып, күйдірмейтін қабатына зақым келуі мүмкін.
— Тек ағаштан немесе пластиктен жасалған ас үй аспаптарын қолданыңыз.
— Берілген бұйымға қатысты сұрақтарыңыз пайда болса ИКЕА дүкенімен хабарласыңыз немесе сайтқа кіріп көріңіз www.ikea.ru

清洁保养
— 第一次使用本产品之前，仔细用手清洗并晾干。
— 使用后务必用手清洗。
— 不要使用钢丝球或任何可能刮划涂层的洁具。洗碗机清洁剂也会损伤产品的表面。
— 冷却时，锅底略微凹陷，但在加热时则恢复平整。一定要待锅体冷却后再清洗。这可让锅底恢复形状并有助于防止锅底在使用中变形。

使用须知
— 烧烤锅可用于燃气炉、玻璃陶瓷炉和铸铁炉。
— 将烧烤锅用于直径相同或略小的炉灶，以节省能源。
— 在将烧烤锅在玻璃陶瓷炉上移动时，必须将锅端起，以免划伤炉具。
— 烧烤锅带有Teflon® Classic不粘涂层，这意味着您可以使用少量或根本不使用油，烹制食物。
— 注意，在将烧烤锅在燃气炉上使用时，锅把会被烧坏。
— 烧烤锅在使用的过程中会变热；移动锅时必须使用锅垫。
— 不要让锅烧干，锅底会由于过热而变形，而且，涂层会失去其不粘的性能。
— 仅限使用没有锋利边角的木制或塑料厨具。
— 如果您对产品有任何问题，与离您最近的宜家商场/顾客服务部联系或访问www.

ikea.com。

清潔説明
— 第一次使用產品前, 小心用手清洗擦乾.
— 使用後一定要清洗產品.
— 不可使用鋼絲絨或任何會刮傷表面的用具. 洗碗精會影響表面.
— 降溫時底部會稍微凹下去, 但加熱後就會展平. 清潔前一定要使產品降溫. 如此可讓底部恢復原狀, 以免使用時會不平穩.

使用須知
— 烤鍋適用於瓦斯爐，電陶爐及鑄鐵爐。
— 在相同或較小直徑的爐架上使用鍋具可節省能源。
— 移動電陶爐上的鍋具時，一定要拿起鍋具，以免刮傷爐子。
— 鍋具有特級鐵氟龍不沾鍋塗料，請用少量的油或不用油的方式烹調食物。
— 在瓦斯爐上使用鍋具時，爐火會損害把手。
— 鍋具在使用時，把手會變熱，移動時請使用隔熱墊。
— 不能讓鍋具乾燒，因為加熱時底部會變彎曲，塗料會失去不沾鍋的特性。
— 只能使用沒有鋒利邊緣的木質或耐熱塑膠製用具。
— 如有任何關於產品的問題，請聯絡IKEA客服部或上網www.ikea.com。

お手入れ方法
— この製品を初めてご使用になる前に、手洗いしてから、よく乾かしてください。
— ご使用後は必ず手洗いしてください。
— スチールたわしなど表面を傷つける可能性のあるものは使わないでください。食器洗い乾燥機用の洗剤も表面を傷める場合があります。
— 使用前は、鍋の底はややへこんでいますが、加熱すると平らになります。調理器具は冷めてから洗ってください。底の形が元に戻り、変形が防げます。

お役立ち情報
— このグリルパンは、ガスコンロ、ラジエントヒーター、電気コンロで使用できます。
— エネルギー節約のため、グリルパンの底の直径より小さめのサイズのコンロでご使用ください。
— ラジエントヒーターで使用する際は、コンロを傷つけないよう、必ず持ち上げて移動してください。
— テフロン®クラシックにはノンスティック加工を施してあるため、油は少量または全く使用せずに調理できます。
— ガスコンロで使用する際は、取っ手が焦げたりしないよう、扱いには十分注意してください。
— 使用中は熱くなりますので、必ず鍋つかみをご使用ください。

— 空焚きしないでください。熱しすぎると底がゆがみ、ノンスティック加工が損なわれます。
— ノンスティック加工は傷つきやすいため、木製またはプラスチック製の角の丸いヘラなどをご使用ください。
— 商品に不都合がある場合には、お近くのイケアストアのカスタマーサービスにご連絡いただくか、www.IKEA.jpをご参照ください。

Pembersihan
— Sebelum mengggunakan produk ini untuk kali pertama, basuh dengan basuhan tangan dan keringkan dengan sempurna.
— Sentiasa basuh produk dengan basuhan tangan selepas digunakan.
— Jangan gunakan pengosok periuk atau sebarang produk yang boleh mencalarkan lapisan. Sabun mesin basuh pinggan boleh memberi kesan pada permukaan.
— Dasarnya adalah agak cekung bila sejuk, tetapi mengembang dan rata bila dipanaskan. Sentiasa biarkan produk sejuk sebelum membersihkannya. Ini membolehkan dasar kembali ke bentuk asalnya dan membantu mengelakkannya daripada menjadi tidak rata bila digunakan.

Pengetahuan tambahan
— Kuali memanggang adalah sesuai digunakan pada dapur gas, dapur seramik kaca dan dapur besi tuang.
— Gunakan kuali pada dapur yang bergaris pusat yang sama atau lebih kecil untuk menjimatkan tenaga.
— Sentiasa angkat kuali semasa mengalihkannya ke dapur seramik kaca untuk mengelakkan mencalarkan dapur.
— Kuali mempunyai lapisan tidak melekat Teflon® Classic yang bermakna anda boleh memasak makanan menggunakan sedikit minyak atau tiada minyak langsung.

— Ingat! Pemegang boleh jadi rosak semasa kuali digunakan pada dapur gas.
— Kuali menjadi panas semasa digunakan; sentiasa gunakan pelapik periuk semasa mengalihkannya.
— Jangan biarkan kuali mendidih sehingga kering kerana dasarnya mungkin jadi hangus dan lapisannya mungkin akan kehilangan ciri-ciri tidak melekatnya.
— Hanya gunakan peralatan kayu atau plastik yang tidak mempunyai hujung yang tajam.
— Jika anda mempunyai masalah dengan produk, hubungi gedung IKEA yang terdekat/Perkhidmatan Pelanggan atau layari www.ikea.com.

التنظيف
— قبل إستعمال المنتج للمرة الأولى، إغسليه باليد وجففيه بعناية.
— دائماً قومي بغسيل المنتج يدوياً بعد الإستعمال.
— لا تستخدمي الصوف المعدني أو أي شيئ يمكن أن يخدش الطبقة الخارجية. سوائل التنظيف في غسالات الأطباق يمكنها أن تؤثر في السطح.
— القاعدة تكون مقعرة قليلا عندما تكون باردة، لكنها تتمدد لتصبح منبسطة عند تسخينها. قومي دائماً بترك المنتج ليبرد قبل تنظيفه. هذا يسمح للقاعدة لتستعيد شكلها ويساعد على منعها من ألا تصبح نستوية عند الإستعمال.

يستحسن أن تعرف
— مقلاة الشوي ملائمة للاستخدام على المواقد الكهربائية، السيراميك الزجاجي وموقد الحديد الزهر.
— استخدم المقلاة على موقد كهرباء بنفس القطر أو أصغر لتوفير الطاقة.
— دائما أرفع مقلاة الشوي عند تحريكها على موقد زجاجي لتجنب خدش الموقد.
— المقلاة مزودة بطبقة تيفلون® كلاسيك مانعة للالتصاق، مما يعني أنه يمكنك طهي الطعام بكميات قليلة أو بدون زيت أو زبد كليا.
— ضع في ذهنك أن المقبض قد يتلف عند استخدام المقلاة على موقد غاز.
— تصبح المقلاة ساخنة عندما تكون قيد الاستخدام. لذا استخدم دائما ممسكات قدور

عند تحريك المقلاة.
— لا تدع المقلاة تغلي مطلقا حتى الجفاف، لأن القاعدة تصبح غير مستوية عند فرط تسخينها و تفقد الطبقة غير اللاصقة خصائصها.
— استخدم فقط أدوات خشبية أو بلاستيكية ليست بها أطراف حادة.
— إذا كانت لديك أي مشكلة مع المنتج، اتصل بأقرب معرض/خدمة عملاء لإيكيا أو أرجع إلى www.ikea.com

การทำความสะอาด

— ล้างและเช็ดเครื่องครัวให้แห้ง ก่อนนำไปใช้งานครั้งแรก
— ควรล้างด้วยมือเท่านั้น
— อย่าใช้ใยขัดที่มีความคม หรืออุปกรณ์อื่นที่อาจขีดข่วนผิวเครื่องครัวเป็นรอย
— โลหะจะหดตัวเล็กน้อยเมื่อได้รับความเย็นและขยายตัวเมื่อได้รับความร้อน จึงควรปล่อยให้เครื่องครัวเย็นลงก่อนที่จะล้างทำความสะอาด เพราะจะเป็นการช่วยให้โลหะกลับคืนรูปดังเดิม และป้องกันไม่ให้ผิวเกิดความขรุขระเมื่อใช้งานครั้งต่อไป

ข้อควรรู้

— กระทะย่างรุ่น GRILLA สามารถใช้ได้กับเตาแก๊ส เตากระจกเซรามิค และเตาเหล็ก
— เตาที่ใช้ควรมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเท่ากันหรือเล็กกว่าของเครื่องครัว เพื่อช่วยประหยัดพลังงาน
— เมื่อต้องการยกกระทะออกจากเตากระจกหรือเตาเซรามิค ให้ยกขึ้น อย่าลาก เพราะก้นกระทะอาจขูดเตาเป็นรอยได้
— กระทะเคลือบด้วยเทฟลอน (Teflon®-

Classic) ช่วยให้คุณทำอาหารได้โดยไม่ต้องใช้น้ำมันหรือใช้เพียงเล็กน้อยเท่านั้น

— ระวังด้ามจับอาจเสียหายจากการถูกเปลวไฟบนเตาแก๊ส

— กระทะร้อนเมื่อตั้งไฟ ดังนั้นต้องใช้ผ้าหรือถุงมือจับหม้อทุกครั้งที่จะยกขึ้น

— อย่าปล่อยอาหารต้มจนแห้ง เพราะเนื้อโลหะจะผิดรูป และสารกันติดที่เคลือบไว้จะเสื่อมคุณภาพเมื่อถูกความร้อนจัดเกินไป

— ต้องใช้กับอุปกรณ์ไม้หรือพลาสติกที่ไม่มีขอบแหลมคมเท่านั้น

— ถ้าคุณมีปัญหาการใช้งานผลิตภัณฑ์ กรุณาติดต่อร้านค้าหรือศูนย์บริการลูกค้าของ IKEA ใกล้บ้านคุณ หรืออาจติดต่อ www.ikea.com