

**MODENA**

# **Buku Petunjuk Penggunaan Panci**

## PENGGUNAAN DAN PERAWATAN

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

### Tindakan Pengamanan Penting:

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



### Perawatan dan Pembersihan:

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

## Tips Memasak:

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

### CATATAN

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

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



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