

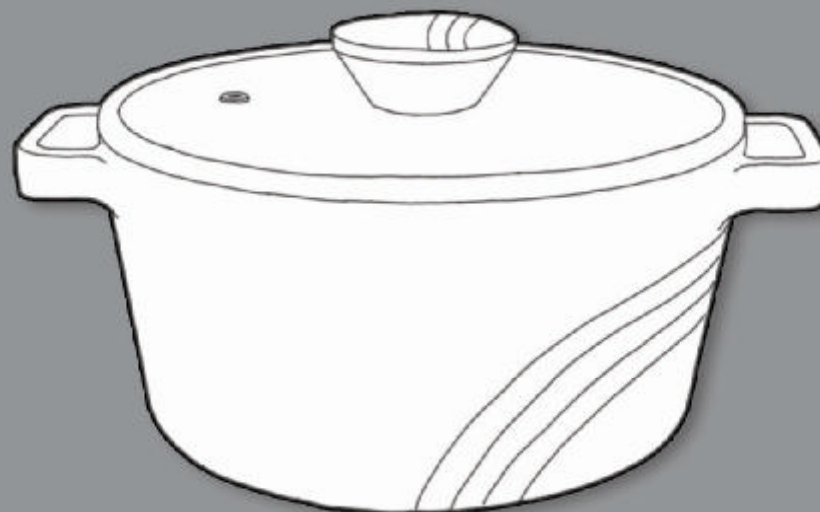
NEOFLAM

By HAAAM

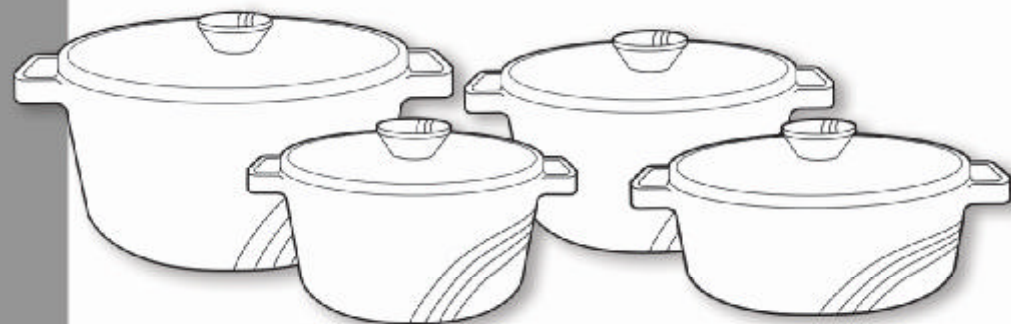
Cast Aluminum Cookware

Less but better

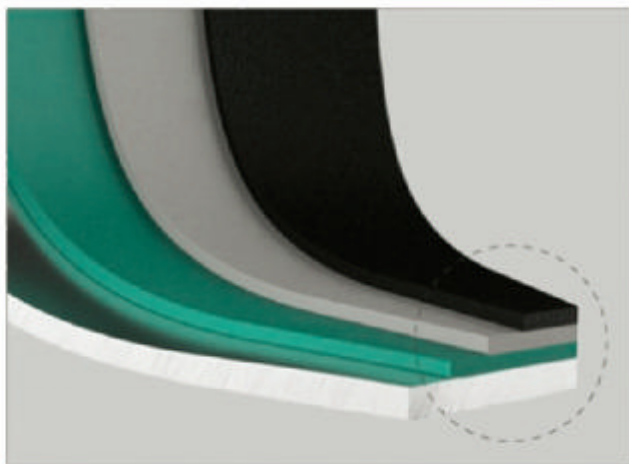
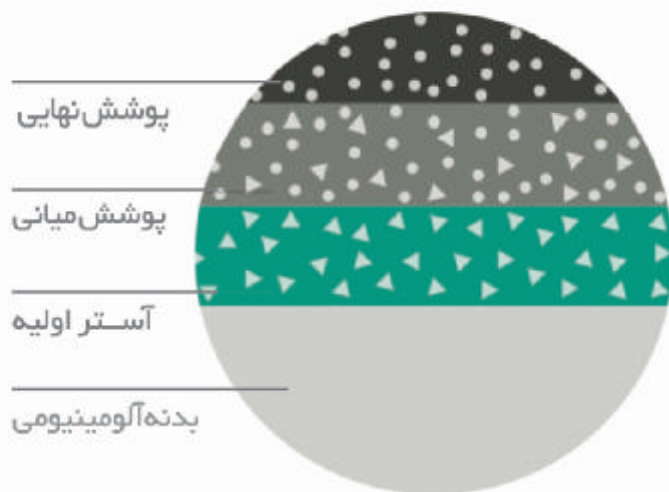
www.neoflam.co.ir



طراحی زیبا و ارگونومیک



پوشش سه لایه تیتانیوم



Aluminum cookware with titanium coating



Stockpot available sizes

car 20
car 24
car 28
car 32

Silver body
Gray
Silicon lid



Stockpot available sizes

car 20
car 24
car 28
car 32

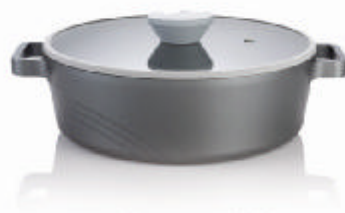
Black body
Magenta
Silicon lid



Stockpot available sizes

car 20
car 24
car 28
car 32

Black body
Tiffany blue
Silicon lid



Low Stockpot available sizes

car 24
car 28

Silver body
Gray
Silicon lid



Low Stockpot available sizes

car 24
car 28

Black body
Magenta
Silicon lid



Low Stockpot available sizes

car 24
car 28

Black body
Tiffany blue
Silicon lid

Aluminium cookware set with titanium coating

8 pcs eco 24 set
C20,C24,C28,L24

8 pcs Magenta eco 24 set

Black body

Magenta
Silicon lid



8 pcs Tiffany blue eco 24 set

Black body

Tiffany blue
Silicon lid



8 pcs Silver eco 24 set

Silver body

Gray
Silicon lid



8 pcs eco 28 set
C20,C24,C28,L28

8 pcs Magenta eco 28 set



8 pcs Tiffany blue eco 28 set



8 pcs Silver eco 28 set



Aluminium cookware set with titanium coating

10 pcs plus 24 set
C20,C24,C28,C32,L24

10 pcs Magenta eco set

Black body
Magenta
Silicon lid



10 pcs plus 28 set
C20,C24,C28,C32,L28

10 pcs Magenta plus 28 set



10 pcs Tiffany blue plus 24 set

Black body
Tiffany blue
Silicon lid



10 pcs Tiffany blue plus 28 set



10 pcs Silver plus 24 set

Silver body
Gray
Silicon lid



10 pcs Silver plus 28 set



مصرف کننده گرامی،
به منظور استفاده بهینه از ظروف نیوفلیم و افزایش طول عمر مفید ظروف موارد زیر را مطالعه فرمایید.

پیش از استفاده:

- پیش از اولین استفاده، ظرف را با مواد شوینده ملایم شسته و با کمی روغن خوراکی چرب نمایید. اجازه دهید تا ظرف برای ساعاتی چرب مانده سپس آن را شسته و استفاده نمایید.

افزایش طول عمر ظرف:

- بعد از هر بار استفاده صبر کنید تا ظرف داغ خنک شده سپس آن را با اسفنج نرم و مواد شوینده ملایم شسته و خشک نمایید. استفاده از ماشین ظرفشویی عمر مفید ظرف و درپوش را کاهش می دهد.
- از تماس ابزار خراشنده و فلزی به سطح ظرف خودداری کنید.
- ظروف را بدون لایه محافظ داخل یکدیگر قرار ندهید.
- شعله کم تا متوسط برای یک پخت خوب کافی است، از شعله زیاد پرهیز کنید.
- ظرف خالی را روی شعله قرار ندهید چرا که باعث از بین رفتن خواص روکش و آسیب به آن خواهد شد.
- از قابلمه و تابه تنها جهت پخت و پز استفاده نمایید. نگهداری غذا به صورت طولانی مدت باعث خوردگی پوشش نچسب ظرف خواهد شد.
- بعد از پخت برنج، اجازه دهید تا ظرف کمی خنک شده سپس اقدام به برداشتن ته دیگ نمایید.
- ظروف را با دست و مواد شوینده ملایم بشوئید.
- مراقب باشید:
- درپوش شیشه ای ظرف را دقیقا" در جای خود قرار دهید زیرا تماس مستقیم شعله با آن باعث آسیب جدی خواهد شد.
- دسته های تابه و قابلمه در زمان پخت و پز داغ هستند. پس برای جابجایی ظرف بهتر است از دستگیره سیلیکونی مخصوص استفاده نمایید.