



Nemesacél edény

 Termékismertető

Kedves Vásárlónk!

Az Ön új edénye 18/10-es nemesacélból készült és szendvics kialakítású aljjal rendelkezik, amely optimális hőátvitelt biztosít.

Az edény és az üvegfedő fogantyúi szilikonnal vannak bevonva. Az üvegfedőn gumós, szilikongyűrű található, amely megakadályozza, hogy a fedél simán felfeküdjön és mindig távozzon egy kevés gőz.

A kiöntőperem megkönnyíti az étel kiöntését. Ezzel lecsökkenti az edény külső felületének lecsöpögtetését.

Az edényt gáz, elektromos, indukciós és üvegkerámia főzőlapon is használhatja.
Max. 180 °C-ig a sütőben is használható.

Kívánjuk, legyen öre a termék használatában, és jó étvágyat kívánunk!

A Tchibo csapata

Használat



VIGYÁZAT - égési sérülések veszélye és tűzveszély

- Az edény használat közben felforrósodik! Az edényt és a fedőt csak a szilikon fogantyúknál vagy edényfogó ruhával vagy hasonló eszközzel fogja meg! Ha az edényt sütőben használja, a szilikon fogantyúk is nagyon felforrósodnak. Ebben az esetben a fogantyúkat is csak edényfogó ruhával vagy hasonló eszközzel fogja meg!
- Az edény gáztűzhelyen való használatakor a láng nem érhet túl az edény aljánál.
- Ha az edényben sűt, párol vagy olajban sűt:
Olaj vagy zsír felforrósítása közben **ne helyezze a fedőt** az edényre. Az edényben lévő forró zsiradékot soha ne hagyja felügyelet nélkül!
A forró zsiradék könnyen meggyullad. Tűzveszély áll fenn!
- Az égő zsiradékot soha ne vízzel oltsa el. Robbanásveszély áll fenn! Ha a zsiradék meggyulladna, az étolaj és a zsír oltásához megfelelő tűzoltóeszközt használjon.

FIGYELEM - anyagi károk túlhevítés következtében

- Ne melegítse az edényt üresen, óvakodjon a folyadék teljes elpárolgásától, és ne helyezze a sütőbe 180 °C-nál magasabb hőmérséklet esetén.
A túlhevítés az anyag elszíneződéséhez, valamint az edény tartós károsodásához vezethet.



Az edény - mint minden nemesacél edény - a nagy hő következtében elszíneződhet. Ez nem jelent anyaghibát, és nem befolyásolja az edény minőségét és funkcióját.

- Használat előtt ellenőrizze, hogy az edény alja és a főzőfelület tiszta legyen.
- Az energiatakarékos főzés érdekében, válasszon az edény aljának átmérőjével megegyező méretű főzőlapot. Amikor az edény elérte a megfelelő hőmérsékletet, a hőfokot kisebb fokozatra állíthatja.
- Olyan indukciós főzőlapot válasszon, amelynek mérete megegyezik az edény aljának átmérőjével. Ha a főzőedény alja túl kicsi, vagy az edényt nem helyezi a főzőfelület közepére, a főzőlap esetlegesen nem érzékeli az edényt. Modelltől függően a tűzhely kijelzőjén esetlegesen hibáüzenet látható.
- Az indukciós főzőlapon való használat során szokatlan zajok keletkezhetnek, amelyek a főzőlap elektromágneses tulajdonságaira vezethetők vissza.
- Főzés és tisztítás közben még erős szennyeződés esetén sem szabad használni éles vagy hegyes tárgyakat. Az edényhez kizárólag fa vagy hőálló műanyagból készült konyhai segédeszközöket használjon. Fém konyhai segédeszközök megkarcolják az edény felületét és csökkentik az élettartalmát. Közvetlenül az edényben ne vágjon fel élelmiszert.
- Forró vízbe csak egyidejűleg történő kevergetés mellett tegyen sót.
- A forró edényt tároláshoz mindig egyenes, hőálló alátétre helyezze.

Az üvegfedő használata

- A fedő felemelésekor vegye figyelembe, hogy a lecsöpögő kondenzvíz olaj kispricceléséhez vagy esetleg gőz felcsapódásához vezethet.
- Az üvegfedővel óvatosan bánjon, hogy elkerülje az erős ütődések és hasonlóak okozta rongálódásokat. Ne használjon olyan üvegfedőt, amelyen karcolások vagy repedések láthatók, mert a fedő eltörhet.
- Kerülje az üvegfedő gyors, hideg víz általi lehűtését (thermosokk).
- A fedő fogantyújának csavarjai a használat során idővel kilazulhatnak. Szükség esetén húzza meg a csavart egy megfelelő lapos csavarhúzóval. A csavart csak szorosra húzza, nem szabad túlhúzni.

Ápolási tippek

- **Az első használat előtt** forraljon fel vizet az edényben.
- A használat után forró vízzel, mosogatószerrel és puha szivaccsal vagy hasonlóval tisztítsa meg az edényt.
- Az edény és a fedő is tisztítható mosogatógépben, tehát különösen könnyen kezelhetők. Javasoljuk, hogy folyékony mosogatószerrel használjon. Energiatakarékos programot válasszon alacsony hőfokkal. Ez óvja az edényt és a környezetet.
- A termék tisztításához ne használjon súrolószert, acéldörzsít, szemcsés tisztítószerrel vagy sütőtisztítót.
- A foltok elkerülése érdekében mosogatás után mindig azonnal törölje szárazra az edényt.

Ha kérdése lenne a termékkel kapcsolatban, kérjük forduljon hozzánk bizalommal.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.hu

Cikkszám	Úrtartalom	Edény aljának átmérője
335 000	~ 2,0 l	Ø ~ 13,3 cm
335 001	~ 4,0 l	Ø ~ 17,4 cm
335 002	~ 6,0 l	Ø ~ 21,4 cm

A cikkszámot megtalálja az edény alján is!



www.tchibo.hu/utmutatok