

# Nemesacél főzőedény

 Termékismertető

## Kedves Vásárlónk!

Új főzőedénye 18/10-es nemesacélból készült és szendvics-aljjal rendelkezik, amely biztosítja az optimális hőátvitelt.

Az üvegfedő tuskés szilikongyűrűvel rendelkezik, mely megakadályozza, hogy a fedő teljesen lefedje az edényt, így folyamatosan távozzhat a gőz.

A főzőedényt gáz-, elektromos, indukciós és üvegkerámia-főzőlapon is használhatja.

Az edény max. 180 °C-ig sütőben is használható.

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

## A Tchibo csapata



[www.tchibo.hu/utmutatok](http://www.tchibo.hu/utmutatok)

## Használat



### VIGYÁZAT - égési sérülések/tűveszély

- Az edény használat közben felforrósodik! Az edényt, a fogantyúkat és a fedőt csak edényfogó ruhával vagy hasonló eszközzel fogja meg!
- Az edény gáz főzőlapon való használatakor a láng nem érhet túl az edény aljának szélénél.
- Ha az edényben süt, párol vagy olajban süt:  
Olaj vagy zsír felforrósítása közben **ne helyezze a fedőt** az edényre. Az edényben lévő forró olajat soha ne hagyja felügyelet nélkül! Az edényben lévő forró olaj könnyen meggyulladhat. Tűveszély!
- Az égő olajat soha ne vízzel oltsa el. Robbanásveszély! Ha az olaj 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 180 °C feletti hőmérséklet esetén ne tegye az edényt a sütőbe. A főzőedény túlhevülése 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 főzőzónát. Amikor a főzőedény elérte a megfelelő hőmérsékletet, a hőfokszabályozót kisebb fokozatra állíthatja.
- Olyan indukciós főzőzónát válasszon, amelynek mérete megegyezik az edény aljának átmérőjével. Ha az edény alja túl kicsi, vagy az edényt nem helyezi a főzőzóna közepére, előfordulhat, hogy a főzőlap nem érzékeli az edényt. Modelltől függően a főzőlap kijelzőjén esetlegesen hibaüzenet látható.

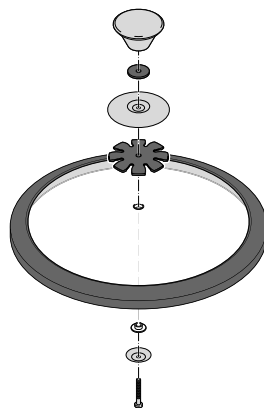
- Az indukciós főzőlapon való használat során szokatlan zajok keletkezhetnek, amelyek a főzőlap elektromágneses tulajdonságaira vezethetők vissza.
- Főzés és tisztítás közben még erős szennyeződés esetén sem szabad használni éles vagy hegyes tárgyat. Az edényhez csak fa vagy hőálló műanyagból készült konyhai segédesszközöket használjon. Fém konyhai segédesszközök 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 tálaláshoz mindig egyenes, hőálló alátétre helyezze.

### Az üvegfedő használata

- Ne feledje, hogy a fedő felemelésekor a lecsepegő kondenzvíz következtében zsiradék fröccsenhet ki, vagy esetleg gőz távozhat az edényből.
- A biztonsági üvegből készült üvegfedőt egy szilikonperem védi. Az erős ütődés vagy hasonló hatások okozta sérülések elkerülése érdekében bányon óvatosan az üvegfedővel. Ne használja az üvegfedőt, ha szemmel látható karcolások vagy repedések vannak rajta, mivel elrepedhet. Ne távolítsa el a szilikonperemet.
- Ne hűtse le az üvegfedőt hirtelen hideg vízzel (sokkolás).
- A fedő fogantyúját tartó csavar a használat során idővel kilazulhat. Szükség esetén húzza meg a csavart egy megfelelő csillagsavarhúzóval.

## Javaslatok a tisztításhoz

- **Az első használat előtt** forraljon vizet az edényben.
- Használat után forró vízzel, mosogatószerrel és puha szivaccsal tisztítsa meg az edényt.
- Az edény és a fedő is tisztítható mosogatógépben, tehát különösen könnyen kezelhető. 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 tisztítószert vagy sütőtisztítót.
- Az alapos tisztítás érdekében lecsavarozhatja a fogantyút a fedélről (lásd az ábrát). Összeszerelés előtt hagyja jól megszáradni az összes részt.
- 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](http://www.tchibo.hu)

| Cikkszám       | Ürtartalom: | Alj átmérője |
|----------------|-------------|--------------|
| <b>322 606</b> | ~ 2,0 L     | Ø ~ 13,3 cm  |
| <b>322 607</b> | ~ 4,0 L     | Ø ~ 17,4 cm  |
| <b>322 608</b> | ~ 6,0 L     | Ø ~ 21,4 cm  |

A cikkszámot megtalálja az edény alján is!