



Nemesacél sütőedény készlet

 Termékismertető

Kedves Vásárlónk!

Új sütőedény készlete 18/10-es nemesacélból készült és rétegzett szendvicsaljjal rendelkezik, amely optimális hőelosztást biztosít.

A nemesacél fedőt grill- vagy tálalóserpenyőként külön is használhatja. Bordázott struktúrája tökéletes sütési eredményeket biztosít. A készlethez egy üvegfedő is tartozik, hogy főzés közben lássa az ételt, illetve ideális a tálaláshoz.

A terméket gáz-, villany-, indukciós és kerámialapos tűzhelyen is használhatja.

Az edény 180 °C-ig sütőben is használható.

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

A Tchibo csapata

Használat



VIGYÁZAT - tűzveszély/forrázási és égési sérülések

- Az edény és a fedők a használat során felforrósodnak! Az edényt, a fedőket **és a fogantyúkat is** csak edényfogó kesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg!
- A fedőket mindig minkét oldalukon egyszerre emelje meg, és úgy tartsa közben, hogy ne Ön felé áramoljon a távozó gőz. A gőz következtében a fogantyúk nagyon felforrósodnak - mindenképpen használjon edényfogó kesztyűt vagy hasonlót!
- Ha a nemesacél fedőt grillserpenyőként használja, akkor az edényt nem szabad fedőként használni. A lecsepegő pára miatt forrázási sérülések veszélye áll fenn! Ilyenkor az üvegfedőt használja. Az üvegfedő az edényhez is és a nemesacél fedőhöz is használható.
- Az edény gáztűzhelyen való használatakor a láng nem érhet túl az edény aljánál.
- Ha az edényben, illetve a megfordított nemesacél fedőben süt, párol vagy olajban süt: Olaj vagy zsír felforrósítása közben **ne helyezze a fedőt** az edényre, illetve a nemesacél fedőre. 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! Ha a zsiradék meggyulladna, étolaj és zsír oltásához megfelelő tűzoltóeszközt használjon.

FIGYELEM - anyagi károk túlhevítés következtében

- Ne melegítse az edényt, illetve a nemesacél fedőt üresen, ne hagyja, hogy a folyadék teljesen elpárologjon belőle, és egyiket **se** tegye 180 °C feletti hőmérsékleten a sütőbe. Ez az anyag elszíneződéséhez, valamint az edény/fedő tartós károsodásához vezethet.



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

- A használat előtt ellenőrizze, hogy az edény alja és a főzőfelület tiszta legyen.
- Az energiatakarékos főzés érdekében, válasszon az edény aljának átmérőjével megegyező méretű főzőlapot. Ovális főzőlap esetén ezt használja. 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 főzőlap közepére, a főzőlap esetlegesen nem érzékeli az edényt. Modelltől függően a tűzhely kijelzőjén esetlegesen hibaüzenet látható.
- Az indukciós főzőlapon való használat során szokatlan zajok keletkezhetnek, amelyek a főzőlap elektromágneses tulajdonságaira vezethetők vissza.
- Az üvegfedővel óvatosan bánjon, hogy elkerülje az erős ütődésekből vagy hasonló sérülésekből keletkező károkat. Az erősen megkarcolódott vagy megrepedt üvegfedő nem használható, mivel eltörhet.
- Ne hűtse le az üvegfedőt hirtelen hideg vízzel (sokkolás).
- Főzés vagy tisztítás során ne használjon éles vagy hegyes eszközt, még makacs szennyeződés esetén se. Az edényben csak 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 egyidejű kevergetés mellett tegyen só.
- A forró vízzel edényt a tároláshoz mindig egyenes, hőálló alátételre helyezze.
- Minden figyelmeztetés a nemesacél fedőre is érvényes, amikor azt grillsperpenyőként használja.

Javaslatok a tisztításhoz

- **Az első használat előtt** forraljon fel vizet az edényben és a nemesacél fedőben.
- A használat után tisztítsa meg az edényt és a fedőt forró vízzel, mosogatószerrel és puha szivaccsal vagy hasonlóval.
- Az edény és a fedők is tisztíthatók 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, acéldörzsöt, szemcsés tisztítószert vagy sütőtisztítót.
- A foltok elkerülése érdekében mosogatás után mindig azonnal törölje szárazra az edényt és a fedőket.

| Cikkszám | Úrtartalom | Alj átmérője |
|----------------|---|--------------------------------|
| 381 601 | Edény: ~ 2,9 l Nemesacél fedő: ~ 1,6 l | 22,6 x 13,2 cm 23,5 x 14 cm |

A cikkszám az edény alján és a nemesacél fedőn is megtalálható!

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

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany,

www.tchibo.hu



www.tchibo.hu/utmutatok