

Öntöttvas edény 3,5 l

Az edény zománcozott öntöttvasból készült. A vastag falú edény különösen sok hőt vesz fel, amit tárol és egészen az edény pereméig elosztja, majd egyenletesen leadja az edényben elkészítendő ételnek. Ez az edény gáz-, villany-, indukciós és kerámialapos tűzhelyen, valamint a sütőben is használható.

Mikrohullámú sütőben nem használható. Az energiatakarékos sütés érdekében, válasszon az edény aljának átmérőjével megegyező méretű főzőlapot. Amikor az edény elérte a megfelelő hőmérsékletet, alacsonyabbra állíthatja a hőfokot.

Anyagismertető

Az edény öntöttvasból készült. Az önvény-termékeket egy tradicionális előállítási módszer szerint, homokformákban állítják elő. Emiatt előfordulhatnak kisebb egyenetlenségek az edény felületén, amelyek azonban nem befolyásolják a termék minőségét és funkcióját.

VIGYÁZAT - tűzveszély / égési sérülések

- Az edényt, a fogantyúkat és a fedőt is csak edényfogóval vagy hasonlóval fogja meg! Ne helyezze az edényt túl nagy átmérővel rendelkező főzőlapra, mivel akkor a fogantyúk tűzforrók lehetnek.
- Ha az edényben süt, dinsztel vagy olajban süt: A forró zsiradék könnyen meggyullad. Tűzveszély áll fenn!
- Az égő zsiradékot soha ne vízzel oltsa el. Robbanásveszély áll fenn! Ha az olaj meggyulladna, az étolaj és zsír oltásához megfelelő tűzoltóeszközt használjon.
- A tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni az edényt serpenyőt.

FIGYELEM - anyagi károk

- Olyan indukciós főzőlapot válasszon, amelynek mérete megegyezik az edény aljának átmérőjével. Ha az edény alja túl kicsi, vagy az edényt nem a főzőlap közepére helyezi, a főzőlap esetleg nem érzékeli az edényt. Modelltől függően a tűzhely kijelzőjén esetlegesen hibaüzenet látható.

Fontos: Az indukciós főzőlapon mindig lassan kell az edényt felmelegíteni, és soha nem szabad üresen felforrósítani.

- Az indukciós főzőlapon való használat során szokatlan zajok keletkezhetnek, amelyek a főzőlap elektromágneses tulajdonságaira vezethetők vissza.
- Ha az edényt kerámialapos főzőlapon használja, vegye figyelembe az edény súlyát. Mindig óvatosan helyezze a főzőlapra. Ne húzza az edényt a kerámialapon.
- Az öntöttvas egy nagyon erős, de törékeny anyag. Ha leesik vagy erősen ütődik valamihez, az edény könnyen eltörhet vagy elrepedhet a zománcbevonat.
- Miután az edényt levette a főzőlapról vagy a grillről, illetve kivette a sütőből, hőálló felületre helyezze! A hőérzékeny felületek különben megsérülhetnek.

Az öntöttvas főzőedények használatáról

- Használat előtt ellenőrizze, hogy az edény alja és a főzőfelület tiszta legyen. Só, cukor vagy pl. a zöldségtisztításhoz visszamaradt homokszemcsék, különösen a kerámialapos főzőlapon karcosításokat okozhatnak, ha az edény alá kerülnek.
- Az edények erős mozgítás során nyomot hagyhatnak a főzőfelületen. Kerülje a serpenyő túlzott mozgatását.
- Ne melegítse az edényt üresen. Az anyag túlhevülhet. Ennek következményeként a bevonat elszíneződhet.
- Ha az edényt indukciós főzőlapon használja, fokozatosan melegítse fel, amíg el nem éri a kívánt hőmérsékletet. A túl gyors vagy túlzott felmelegítés kárt okozhat az edényben.
- Az edényt a fedővel max. 230 °C-ig használhatja a sütőben. Ennél magasabb hőmérsékleteken megsérül a szilikon tömítés a fogantyún. Fedő nélkül az edényt max. 400 °C-ig a sütőbe is teheti.
- Fából, hőálló műanyagból vagy szilikonból készült konyhai eszközöket használjon. Ne használjon fém eszközöket, közvetlenül az edényben ne vágjon fel élelmiszert, a tisztításhoz ne használjon súrolószivacsot, acéldörzsit. Ezek kárt okozhatnak a zománcbevonatban.

Ápolási tippek

- Tisztítsa meg az edényt és a fedőt az első használat előtt forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Távolítsa el az összes címkét. Végül öblítse le az edényt és a fedőt tiszta vízzel, és törölje szárazra.
- A forró edénybe ne töltsön hideg vizet. A túl gyors lehűlés károsíthatja az edényt.
- Használat után tisztítsa meg az edényt és a fedőt forró vízzel és kímélő mosogatószerrel. Ne használjon súrolószivacsot, súroló vagy maró hatású szert, illetve kemény kefést stb.
- Mosogatás után mindig azonnal törölje szárazra az edényt és a fedőt. Ne tegye el, ha még nedves, különben a nem zománcozott széleken felületi rozsdá alakulhat ki. Szükség esetén távolítsa el a rozsdát egy nedves kendővel, és alaposan kenje be ezeket a helyeket egy kevés növényi olajjal.
- Ha valami letapadna: Melegítsen fel egy kevés vizet az edényben, adjon hozzá 2-3 teáskanál sót vagy sütőport, és hagyja a vizet rövid ideig forni. Majd a leírtak szerint tisztítsa meg az edényt.
- Az edény és a fedő nem tisztítható mosogatógépben.
- Rendszeres időközönként ellenőrizze, hogy meglazult-e a fedő fogantyúja. Szükség esetén húzza meg szorosra a csavart. Ehhez egy csillagcsavarhúzóra lesz szüksége.

Hulladékkezelés

- Az edényt az aktuális rendelkezéseknek megfelelően dobja ki.

A termékkel kapcsolatos kérdés esetén forduljon hozzánk bizalommal:
Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.hu



www.tchibo.hu/utmutatok

Cikkszám	760 070/760 071
Saját tömeg (fedővel)	~ 5,0 kg
Úrtartalom	~ 3,5 L
Alj átmérője	Ø ~ 17cm
A cikkszám a serpenyő alján is megtalálható!	