

Ez a kiváló minőségű, alumínium serpenyő gáz, villany, üvegkerámia és indukciós főzőlapon is használható.

Két rozsdamentes acéllemez van az alumínium aljhoz olvasztva. Ezáltal a serpenyő ellenáll a magas hőmérsékletnek és nem deformálódik el.

A serpenyő **max. 150 °C-on** a sütőben is használható.

A termék mikrohullámú sütőben nem használható.

Az energiatakarékos sütés érdekében lassan a serpenyő aljának átmérőjével megegyező méretű főzőlapot. Amikor a serpenyő elérte a megfelelő hőmérsékletet, a hőfokot kisebb fokozatra állíthatja.

VIGYÁZAT - tűzveszély / égési sérülések

- A serpenyő a használat során felforrósodik. Csak a fogantyúnál fogja meg. Szükség esetén használjon ehhez edényfogó kesztyűt vagy hasonlót.
- Sütőben való használat esetén mindig használjon sütőkesztyűt vagy hasonlót, amikor megfogja a serpenyőt!
- A serpenyő és a fogantyú is nagyon felforrósodik.
- Olyan indukciós főzőlapot válasszon, amelynek mérete megegyezik az edény aljának átmérőjével. Ha a serpenyő 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 fűlemelegíteni, és soha nem szabad üresen felforrósítani.
- Az indukciós főzőlapon való használat során szokatlan zajok keletkezhetnek, amelyek a főzőlap elektromágneses tulajdonságaira vezethetők vissza.
- Gáztűzhelyen való használat esetén a lángok ne érjenek túl a serpenyő aljánál.

- Ha olajban süt, akkor maximum 2/3-ig töltsze meg a serpenyőt.
- A serpenyőben 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 az olaj meggyulladna, az étolaj és zsír oltásához megfelelő tűzoltóeszközt használjon.
- A tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni a serpenyőt.
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nem lazult-e meg a fogantyú. Ekkor mindenképpen húzza meg újra. Egy T25-ös méretű Torx csavarhúzóra lesz szüksége.

Az alumínium főzőedények használatáról

- Használat előtt ellenőrizze, hogy a serpenyő alja és a főzőfelület tiszta legyen. Só, cukor vagy pl. a zöldségtisztításból visszamaradt homokszemcsék, különösen a kerámialapos főzőlapon karcolásokat okozhatnak, ha a serpenyő alá kerülnek.
- A serpenyők erős mozgatás során nyomot hagyhatnak a főzőfelületen. Kerülje a serpenyő túlzott mozgatását.
- A kiváló minőségű tapadásmentes bevonatnak köszönhetően az étel nem ragad le a termék aljára, és nem ég le. A bevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközt a tisztításához. A serpenyőben csak fa vagy hőálló műanyagból készült konyhai segédeszközöket használjon. Fém konyhai segédeszközök csökkentik a serpenyő élettartalmát és megkarcolhatják a felületét. Közvetlenül a serpenyőben ne vágjon fel élelmiszert. Ne tároljon élelmiszert 24 óránál hosszabb ideig a serpenyőben.
- A serpenyő nagy hő következtében elszíneződhet. Ez nem jelent anyaghibát, és nem befolyásolja a serpenyő minőségét és funkcióját.

- Kerülje az edény túlhevítését: az üres edény melegítése, illetve, ha főzés közben a folyadék teljesen elpárolog a fazékból, túlhevüléshez vezethet. A túlhevülés következtében a serpenyő belső bevonata elszíneződhet, illetve romlik a tapadásmentes bevonat hatása.
- A tálaláshoz a serpenyőt mindig egy egyenes, hőálló felületre helyezze.

Javaslatok a tisztításhoz

- Az első használat előtt forraljon fel vizet a serpenyőben. Ezt követően olajozza be vagy zsírozza be enyhén a tapadásmentes bevonatot például, étolajjal.
- A serpenyő mosogatógépjében tisztítható, de mi a kímélőbb kézi tisztítást ajánljuk. A használat után tisztítsa meg a serpenyőt forró vízzel, kímélő mosogatószerrel és puha szivaccsal vagy hasonlóval. A következő használat előtt különösen a serpenyő alját hagyja alaposan megszáradni.
- A termék tisztításához ne használjon súrolószert, acéldörzsít, szemcsés tisztítószert vagy sütőtisztítót. Ne használjon éles vagy hegyes eszközt, még makacs szennyződés esetén se.
- A foltok elkerülése érdekében tisztítás után mindig azonnal törölje szárazra a serpenyőt.

Hulladékezelés

- A serpenyőt az aktuális rendelkezéseknek megfelelően dobja ki. A termékkel kapcsolatos kérdés esetén forduljon hozzánk bizalommal.

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.hu

