



Paslanmaz çelik tencere

tr Ürün bilgisi

Değerli Müşterimiz!

Yeni tencereniz 18/10 paslanmaz çelikten üretilmiş olup, ideal ısı aktarımı sağlayan sandviç taban ile donatılmıştır. Tencerenin dışı dekoratif olarak bakır ile kaplanmıştır.

Dökme kenarı, pişirilen gıdaların rahatça dökülmesini sağlar. Bu sayede tencerenin dış kenarındaki damlalar ve lekeler en aza indirgenir.

Pratik iç ölçekleme dolm miktarının ölçümünü kolaylaştırır.

Tencereyi gazlı, elektrikli, endüksiyon ve cam seramik ocaklarda kullanabilirsiniz.

Tencere maks. 180 °C'ye kadar sıcaklıkta fırında kullanılabilir.

Yeni ürününüzü güle kullanın ve afiyet olsun!

Tchibo Ekibiniz

Kullanım



Yanma/yangın UYARISI

- Kullanım esnasında tencere çok ısınır! Tencereyi, kulpları ve kapağını sadece mutfak beziyle vb. tutun!
- Gazlı ocak kullanımında ocağın alevi, tencere tabanından dışarı taşmamalıdır.
- Tencereyi rosto, buğulama veya kızartma için kullanacaksanız:
Sıvı veya katı yağları ısıtırken **kapaksız** ısıtın. Tencereyi asla içinde kızgın yağ varken gözetimsiz bırakmayın!
Kızgın yağ çok kolay tutuşabilir. Yangın tehlikesi vardır!
- Alev almış yağ asla su ile söndürmeye çalışmayın. Patlama tehlikesi vardır! Kızgın yağın neden olduğu bir yangını söndürmek için yemek yağı yangınlarını söndürmeye uygun olan bir yangın söndürücü kullanın.

DİKKAT - Aşırı ısınmadan dolayı maddi hasar

- Tencereyi içi boş haldeyken ısıtmayın, içindeki sıvının tamamen buharlaşmasını önleyin ve tencereyi 180 °C üzerindeki bir fırına yerleştirmeyin.
Tencerenin aşırı ısınması, malzemenin renk değiştirmesine ve ayrıca tencerenin kalıcı olarak hasar görmesine neden olabilir.



Tencere (her çelik tencere gibi), yüksek sıcaklıklardan dolayı renk değiştirebilir. Bu bir malzeme hatası değildir ve tencerenin kalitesini ve fonksiyonunu etkilemez.

- Kullanımdan önce tencere altının ve ocağın temiz olduğundan emin olun.
- Tencereyi pişirme yüzeyinde sert şekilde ileri geri hareket ettirmekten kaçının.
- Enerji tasarrufu için tencere tabanının çapına uygun bir ocak gözü seçmelisiniz. Tencere doğru sıcaklığa ulaştıktan sonra ocağın ayar düğmesini daha düşük bir kademeye getirebilirsiniz.
- İndüksiyonlu ocaklarda, tencere tabanının çapına uygun bir pişirme alanı seçilmelidir. Eğer tencere tabanı küçük gelirse ya da tencere, pişirme alanının ortasına yerleştirilmezse tencere, pişirme alanı tarafından algılanamayabilir. Ocağın modeline göre bir hata mesajı görüntülenebilir.
- İndüksiyonlu bir ocak kullanıyorsanız, ocağın elektromanyetik özelliğinden kaynaklanan alışılmamış sesler meydana gelebilir.
- Pişirme ve temizleme sırasında, aşırı kirlenme varsa bile, keskin kenarlı ya da sivri uçlu nesnelere kullanmayın. Pişirme esnasında tencerenin içinde sadece ahşap veya ısıya dayanıklı plastik gereçler kullanın. Metal mutfak gereçleri, tencerenin ömrünü azaltır ve yüzeyi çizebilir. Pişirdiklerinizi doğrudan tencerenin içinde kesmeyin.
- Sıcak suya tuz eklerken mutlaka tencereyi karıştırın.
- Sıcak tencereyi servis sırasında daima düz, ısıya dayanıklı bir altlık üzerine yerleştirin.

Bakım önerileri

- Tencereyi **ilk kullanımdan önce** içine su koyarak kaynatın ve içini ve dışını iyice sıcak su ve biraz deterjan ile temizleyin.
- Tencereyi kullandıktan sonra sıcak su, bulaşık deterjanı ve yumuşak bir sünger vb. ile temizleyin.
- Tencerenin bakır kaplaması bulaşık makinesinde genellikle çok fazla kararır. Bu nedenle tencere bulaşık makinesi için **uygun değildir**.
- Temizleme için aşındırıcı, çelik yün, toz bulaşık deterjanı veya fırın temizleyicisi kullanmayın.
- Lekelerin oluşmasını önlemek için tencereyi temizledikten sonra hemen kurulaştırın.

Bakır kaplamanın bakımı

Tencerenin bakır kaplaması kullanım esnasında kararır. Bu nedenle tencereye düzenli olarak bir bakır için özel temizleme maddesi uygulayın (yetkili bayide mevcut) veya bakır kaplamayı çevreye zarar vermeden yeniden parlatın:

- ▷ Bir **limonu** ikiye ayırın ve kesim yerine biraz **tuz** dökün. Bununla tencerenin bakır dış yüzeyini ovalayın. Ardından tencereyi iyice temiz ve ılık su ile durulaştırın ve yumuşak, toz bırakmayan bir bez ile parlatın.
- ▷ Yakl. 500 ml **su**, 100 ml **sirke esansı** ve 1 YK **tuz** karıştırılmalıdır. Bakır kaplamalı üst yüzeyi yumuşak bir bez yardımıyla bu madde ile ovun ve karışımı birkaç dakika bekletin. Ardından tencereyi iyice temiz ve ılık su ile durulaştırın ve yumuşak, toz bırakmayan bir bez ile parlatın.

Ürünle ilgili sorularınız olduğunda bize başvurunuz.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.com.tr

Ürün numarası	Dolum miktarı	Taban çapı
349 150	~ 2,0 L	Ø ~ 14,5 cm
349 151	~ 4,0 L	Ø ~ 18,5 cm

Ürün numaralarını tencere tabanında da bulabilirsiniz!



www.tchibo.com.tr/kılavuzlar