



# Brytfanka

Użytkowanie i pielęgnacja

## Drodzy Klienci!

Państwa nowa brytfanka została wyprodukowana z wysokogatunkowego odlewu aluminiowego i powleczona wysokiej klasy powłoką antyadhezyjną. Brytfanka może być używana na kuchenkach gazowych i elektrycznych, na ceramicznych płytach kuchennych oraz w piekarniku! Ponadto można użyć pokrywki jako patelni do grillowania. Życzymy Państwu smacznego!

## Przed pierwszym użyciem



**OSTRZEŻENIE** przed oparzeniami ciała i pożarem

• **Brytfanka oraz pokrywka nagrzewają się w czasie użytkowania do wysokich temperatur!**

Należy ich wówczas dotykać wyłącznie przez łapki do garnków itp.!

- Pokrywkę należy podnosić z obu stron jednocześnie. Uważać przy tym, aby wydostająca się z brytfanki para nie ulatniała się w kierunku użytkownika.
- W przypadku używania brytfanki na kuchenkach gazowych należy dopilnować, aby płomień nie sięgał poza dno brytfanki bądź pokrywki.

- Przed pierwszym użyciem zagotować w brytfance niewielką ilość wody. Następnie lekko naoliwić powłokę antyadhezyjną brytfanki, np. za pomocą kropli oleju.

## Użytkowanie

- Nie nadaje się do stosowania na kuchenkach indukcyjnych!
- Przed użyciem upewnić się, że spód brytfanki oraz płyta kuchenna są czyste.
- W przypadku podsmażania lub duszenia na płytach kuchennych stawiać brytfankę na owalnym polu grzejnym (jeśli takie jest). Po uzyskaniu odpowiedniej temperatury można ustawić na kuchence mały płomień / niski stopień grzania i w ten sposób oszczędzać energię.

- Wysokiej jakości powłoka antyadhezyjna sprawia, że żadna potrawa nie będzie przywierała do brytfanki ani się przypalać. Aby chronić powłokę antyadhezyjną podczas użytkowania oraz podczas mycia brytfanki, nie należy stosować żadnych ostrych lub spiczastych przedmiotów, nawet przy silnych zabrudzeniach. Do brytfanki używać wyłącznie przyborów kuchennych wykonanych z drewna lub żaroodpornego tworzywa sztucznego. Metalowe przybory kuchenne skracają żywotność brytfanki i mogą zarysować powierzchnie. Nie kroić potraw bezpośrednio w brytfance.
- Należy unikać przegrzania. Nagrzewanie pustej patelni lub całkowite wyparowanie płynów z gotowanej/pieczonej potrawy może prowadzić do przegrzania materiału. Może to skutkować przebarwieniami powłoki brytfanki i osłabieniem jej właściwości antyadhezyjnych.
- W przypadku używania pokrywki jako odrębnej patelni do grillowania wszystkie wskazówki dotyczą odpowiednio także pokrywki.

#### **Uwagi dotyczące używania naczyń aluminiowych na kuchenkach z płytami ceramicznymi:**

- Gwałtowne przemieszczanie naczyń wykonanych z aluminium po powierzchni ceramicznej może spowodować pozostawienie śladów. Owe aluminiowe ślady można łatwo usunąć przy pomocy zwykłego środka do czyszczenia kuchenek z płytami ceramicznymi.

---

### **Wskazówki pielęgnacyjne**

- Po użyciu czyścić brytfankę gorącą wodą, płynem do mycia naczyń i miękką gąbką itp.
- Brytfanka nadaje się również do mycia w zmywarkach do naczyń, co oznacza, że jej pielęgnacja jest szczególnie łatwa. Proponujemy używać płynu do mycia naczyń w zmywarkach, a w zmywarce wybierać program oszczędnościowy z niską temperaturą. Chroni to przybory kuchenne oraz środowisko naturalne.
- Do czyszczenia nie używać rysujących powierzchnię środków czyszczących, węgny stalowej, proszków do mycia naczyń ani środków do czyszczenia piekarników.
- Po umyciu natychmiast wytrzeć brytfankę do sucha, aby uniknąć powstawania plam.

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.pl](http://www.tchibo.pl)

---

**Numer artykułu: PL 297 084**

---