



Nemesacél pecsenyesütő

 Termékismertető

Kedves Vásárlónk!

Új pecsenyesütője 18/10-es nemesacélból készült, és többretegű szendvicsaljjal rendelkezik, amely biztosítja az optimális hőátvitelt.

A fedő külön is használható grill- és tálalóserpenyőként.

A pecsenyesütőt gáz, elektromos, indukciós és üvegkerámia főzőlapon is használhatja.

Sütőben max. 180 °C-ig használható.

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

A Tchibo csapata

Használat



VIGYÁZAT - égési és forrázási sérülések/tűzveszély

Az edény és a fedő használat közben felforrósodnak! Az edényt, a fedőt **és a fogantyúkat is** csak edényfogó kesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg!

- A fedelet mindig mindkét oldalán egyformán emelje meg, és úgy tartsa közben, hogy keze ne kerüljön a kilépő gőz útjába. A gőz következtében a fogantyúk felforrósodnak -mindig használjon edényfogót vagy hasonlót!
- Ha a fedelet grillező serpenyőként használja, a pecsenyesütő alját nem szabad fedélként ráhelyezni. Forrázási sérülések veszélye áll fenn a lecsepegő kicsapódott pára következtében!
- Az edény gáztűzhelyen való használatakor a láng ne érjen túl az edény peremén.
- Ha az edényt, illetve a megfordított fedőt grillserpenyőként sütésre, párolásra vagy olajban sütésre használja:
Olaj vagy zsír felforrósítása közben **ne helyezzen fedőt** az edényre.
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 áll fenn! Ha a zsiradék meggyulladna, étolaj és zsír oltásához megfelelő tűzoltóeszközt használjon.

FIGYELEM - anyagi károk túlhevítés következtében

- Ne melegítse az edényt, illetve a grillserpenyőt üresen, ne engedje, hogy a folyadék teljesen elpárologjon, és egyiket **se** tegye 180 °C feletti hőmérsékleten a sütőbe. Az edény/fedő túlhevülése az anyag elszíneződéséhez, valamint az edény/fedő tartós károsodásához vezethet.



A pecsenyesütő - mint minden nemesacél főzőedény - magas hőmérsékletektől elszíneződhet. Ez nem jelent anyaghibát, és nem befolyásolja az edény minőségét és funkcióját.

- A használat előtt ügyeljen arra, hogy az edény alja és a főzőfelület tiszta legyen.
- Az energiatakarékos főzés érdekében válasszon az edény aljának átmérőjével megegyező méretű főzőlapot. Amikor a főzőedény elérte a megfelelő hőmérsékletet, a hőfokszabályozót kisebb fokozatra állíthatja.
- Olyan indukciós főzőlapot válasszon, amelynek mérete megegyezik az edény aljának átmérőjével. Ha az edény alja túl kicsi, vagy az edény a főzőlapon nem középen áll, előfordulhat, hogy főzőlap nem érzékeli az edényt. Modelltől függően a főzőlap kijelzőjén esetlegesen hibáüzenet látható.
- Az indukciós főzőlapon való használat során szokatlan zajok keletkezhetnek, amelyek a főzőlap elektromágneses tulajdonságaira vezethetők vissza.
- Főzés és tisztítás közben még erős szennyeződés esetén se használjon éles vagy hegyes tárgyakat. 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 állandó kevergetés mellett tegyen sót.
- A forró edényt tálaláshoz mindig egyenes, hőálló alátétre helyezze.
- Minden tudnivaló értelemszerűen vonatkozik a fedőre is, ha azt különálló grillserpenyőként használja.

Ápolási tippek

- **Az első használat előtt** forraljon vizet az edényben és a fedőben (grillserpenyő).
- A használat után tisztítsa meg az edényt és a fedőt forró vízzel, mosogatószerrel és egy puha szivaccsal vagy hasonlóval.
- Az edény és a fedő is tisztítható mosogatógépben, tehát különösen könnyen kezelhető. Javasoljuk, hogy folyékony mosogatószerrel használjon. Energiatakarékos programot válasszon alacsony hőfokkal. Ez óvja az edényt és a környezetet.
- A tisztításhoz ne használjon súrolószert, acéldörzsít, mosogatóport vagy sütőtisztítót.
- A foltok elkerülése érdekében mosogató után mindig törölje szárazra az edényt és a fedőt.

Cikkszám:

364 320

Úrtartalom

Pecsenyesütő: ~ 7 l
Grillserpenyő (fedő): ~ 3 l

Alj átmérője

30 x 18 cm

A cikkszámot megtalálja az edény alján és a fedőn is!

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

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.hu



www.tchibo.hu/utmutatok