



Støbejernsstegegryde

da Produktinformation

Kære kunde!

Denne gryde er fremstillet af emaljeret støbejern. Materialet med de tykke vægge optager meget varme, lagrer den og fordeler den helt op til grydens kant og afgiver den derpå jævnt til madvarerne i gryden. Denne gryde egner sig til gas-, el-, induktions- og glaskeramiske kogeplader. Vælg en kogeplade, der passer til grydebundens diameter – så sparer du på energien under madlavningen. Du kan stege videre på lavt blus, så snart den rigtige temperatur er nået.

Teamet fra Tchibo

Materialeinformation

Denne gryde er fremstillet af støbejern. Støbejernsprodukter fremstilles i sandforme efter en traditionel fremstillingsmetode. Af denne årsag kan der optræde lette uregelmæssigheder i overfladen, som dog på ingen måde indskrænker produktets kvalitet eller funktion.



ADVARSEL mod forbrændinger

- Gryden bliver meget varm under brugen! Tag altid kun fat i gryden - også i hanke og låg - med grydelapper e.!.! Stil ikke gryden på en kogeplade med for stor diameter, da hankene kan blive gloende varme.

ADVARSEL - risiko for brand

- Hvis du bruger gryden til stegning, langtidsstegning eller frittering: Gryden må aldrig være uden opsyn, når den indeholder varmt fedt! Varmt fedt kan nemt antænde! Der er risiko for brand!
- Du må aldrig forsøge at slukke en fedtbrand med vand. Der er eksplosionsfare! Sluk brændende fedt med en ildslukker, der er beregnet til slukning af brændende madolie og fedtbrand.

FORSIGTIG - risiko for materielle skader

- Hvis du bruger gryden på en glaskeramisk kogeplade, skal du huske at tage højde for grydens egenvægt. Anbring altid gryden forsigtigt på kogepladen. Skub ikke gryden frem og tilbage på den glaskeramiske kogeplade.
- Støbejern er et meget robust, men samtidig skørt materiale. Hvis du taber gryden på gulvet eller giver den et hårdt stød, kan den gå i stykker. Der kan også komme revner i emaljebelægningen.
- Når du tager den varme gryde af komfuret eller ud af ovnen, skal du altid stille den på et underlag, der kan tåle varme. Der er risiko for beskadigelse af varmfølsomme overflader.

Før første brug

- Rengør gryden med varmt vand og et mildt opvaskemiddel før første brug. Fjern alle etiketter. Skyl gryden med rent vand, og gnid den tør.

Under brug

- Opvarm ikke gryden, når den er tom. Du kan risikere at overophede materialet. Følgen kan være en misfarvning af belægningen.
- Opvarm gryden trinvist til den ønskede temperatur, hvis du bruger den på et induktionskomfur. En for hurtig opvarmning eller overophedning kan beskadige gryden.
- Du kan bruge gryden **med låg** i ovnen indtil maks. 230 °C. Uden låg kan du også sætte gryden ind i ovnen ved højere temperaturer.
- Brug køkkengrej af træ, varmebestandig plast eller silikone. Brug ingen metalgenstande, skær ikke direkte i gryden, brug heller ingen skurende svampe eller metalskrabere til at gøre den ren. De kan beskadige emaljebelægningen.

Efter brug

- Fyld aldrig koldt vand i gryden, når den er varm. En for hurtig afkøling kan beskadige gryden.
- Rengør gryden med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel efter brug. Brug ikke skuresvampe til rengøring.
- Brug aldrig skurende eller ætsende midler, hårde børster e.l. til rengøring af produktet.
- Tør altid gryden af med det samme efter rengøringen. Gryden må ikke opbevares i våd/fugtig tilstand. Ellers kan der dannes flyverust på kanterne uden emaljebelægning. Fjern eventuelle rustpletter med en fugtig klud, og smør stederne omhyggeligt med lidt planteolie.
- Hvis maden er brændt på: Opvarm lidt vand i gryden, tilsæt 2-3 tsk. salt eller bagepulver, bring vandet i kog og lad det koge i kort tid. Rengør produktet som beskrevet ovenfor.
- Gryden egner sig ikke til maskinopvask.
- Kontrollér nu og da, om lågets knop har løsnet sig. Skru om nødvendigt knoppen fast igen.

Varenummer	Egenvægt (inkl. låg)	Påfyldningsmængde	Diameter på bunden
364 274	~ 7,0 kg	~ 6,8 L	Ø ~ 27,5 cm oval
364 275	~ 5,5 kg	~ 5,0 L	Ø ~ 20,5 cm rund

Du finder også varenummeret på bunden af gryden!

Du er velkommen til at kontakte os i tilfælde af spørgsmål.



www.tchibo.dk/vejledning

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