



Alumínium főzőedény

 Termékismertető

Kedves Vásárlónk!

Az Ön új, alumíniumból készült főzőedénye gyorsan felveszi a tűzhely melegét és egyenletes eloszlatja. Az edény tapadásmentes bevonattal van ellátva, ezért kiválóan alkalmas zsírszegény sütéshez és könnyen tisztítható.

Az edény aljában rozsdamentes acélból készült lap található, amelynek révén az edény nem csak gáz-, elektromos és kerámialapos, hanem indukciós főzőlapon is használható.

Maximum 180 °C-ig a sütőben is használható.

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

A Tchibo csapata

Használat



VIGYÁZAT - égési sérülések/tűzveszély

- Az edény használat közben felforrósodik! Az edényt, a fogantyúkat és a fedőt csak edényfogó ruhával vagy hasonló eszközzel fogja meg!
- Az edény gáztűzhelyen való használatakor a láng nem érhet túl az edény aljánál.
- Ha az edényben süt, párol vagy olajban süt:
Olaj vagy zsír felforrósítása közben **ne helyezze a fedőt** az edényre. Ha az edényben forró zsiradék van, soha ne hagyja felügyelet nélkül!
A forró zsiradék nagyon könnyen meggyulladhat. Tűzveszély áll fenn!
- Az égő zsiradékot soha ne vízzel oltsa el. Robbanásveszély áll fenn! Ha zsiradék meggyulladna, étolaj és zsír oltásához megfelelő tűzoltóeszközt használjon.

FIGYELEM - anyagi károk túlhevítés következtében

- Ne melegítse az edényt üresen és óvakodjon a folyadék teljes elpárolgásától. Ez az anyag elszíneződéséhez, valamint az edény tartós károsodásához vezethet.



Az edény - mint minden rozsdamentes acél edény - a nagy hő következtében elszíneződhet. Ez nem jelent anyaghibát, és nem befolyásolja az edény minőségét és funkcióját.

- 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 az edény elérte a megfelelő hőmérsékletet, a hőfokszabályzót kisebb fokozatra állíthatja.
- Olyan indukciós főzőlapot válasszon, amelynek mérete megegyezik az edény aljának átmérőjével. Ha a főzőedény alja túl kicsi vagy az edényt nem a főzőlap közepére helyezi, a főzőlap esetlegesen nem érzékeli az edényt. Modelltől függően a tűzhely kijelzőjén esetlegesen hibaiüzenet látható.

- Az indukciós főzőlapon való használat során szokatlan zajok keletkezhetnek, amelyek a főzőlap elektromágneses tulajdonságaira vezethetők vissza.
- A kiváló minőségű tapadásmentes bevonatnak köszönhetően az étel nem ragad le és nem ég le. A tapadásgátló bevonat védelme érdekében a főzéshez és az edény tisztításához ne használjon éles vagy hegyes tárgyakat, még makacs szennyeződés eltávolításához se. Az edényben kizárólag fa vagy hőálló műanyagból készült konyhai segédeszközöket használjon. Fém konyhai segédeszközök csökkentik az edény élettartalmát és megkarcolhatják a felületét. Közvetlenül az edényben ne vágjon fel élelmiszert.
- Forró vízbe csak állandó kevergetés mellett tegyen sót.
- A forró edényt tálaláshoz mindig egyenes, hőálló alátétre helyezze.

Alumínium főzőedények és serpenyők használata üvegkerámia főzőlapon

- Az alumínium edények és serpenyők erős mozgítás során nyomot hagyhatnak a főzőfelületen. Ezek az alumínium nyomok hagyományos kerámialapos tűzhelytisztítóval távolíthatók el.

Javaslatok a tisztításhoz

- **Az első használat előtt** forraljon fel vizet az edényben. Ezt követően olajozza vagy zsírozza be enyhén a tapadásmentes bevonatot, például egy pár csepp étolajjal.
- A használat után tisztítsa meg az edényt 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 termék tisztításához ne használjon súrolószert, acéldörzsit, szemcsés tisztítószert vagy sütőtisztítót.
- A foltok elkerülése érdekében mosogatás után mindig azonnal törölje szárazra az edényt.

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

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

Cikkszám	Úrtartalom	Az edény aljának átmérője	Indukciós felület az aljban
327 088	~ 2,3 L	Ø ~ 15,8 cm	Ø ~ 15,0 cm
327 090	~ 4 L	Ø ~ 18,7 cm	Ø ~ 17,6 cm
327 089	~ 5,5 L	Ø ~ 20,8 cm	Ø ~ 19,0 cm



www.tchibo.hu/utmutatok