



Emaljerad gryta

sv Produktinformation

Kära kund!

Din nya gryta är tillverkad av dubbelemaljerad stål och perfekt för tillagning av fågel, köttbitar och stekar.

Locket kan även användas som separat grillpanna. Dess räfflade yta ger ett perfekt resultat.

Grytan och locket tål upp till +400 °C ugnsvärme och kan användas både i ugnen och på grillen. De får inte användas på gas-, induktions- och keramikhällar samt på elspisar.

Vi önskar dig mycket matlagningsglädje med produkten - och smaklig måltid!

Ditt Tchibo-team



www.tchibo.se/bruksanvisningar

Artikelnummer: 381 557

Made exclusively for:

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



VARNING för brännskador/skållning/brand!

- Både grytan och locket blir heta när de används! När du ska ta i kastrullen eller locket, **eller i handtagen**, måste du alltid använda grytlappar eller liknande!
- Fatta alltid tag i locket på båda sidorna när du lyfter av det och håll det i ett läge som inte utsätter dig för den ånga som strömmar ut. Handtagen blir mycket heta - använd alltid grytlappar eller liknande!
- Om du använder locket som grillpanna får du inte använda grytdelen som lock. Risk för skållning genom droppar av kondens!
- Lämna aldrig grytan med hett fett i utan uppsikt!
Hett fett fattar lätt eld. Brandfara!
- Släck aldrig brinnande fett med vatten.
Explosionsrisk!
Släck fettbränder med en fettbrandsläckare som är lämplig för släckning av brandhärdar med fett och olja.

VAR FÖRSIKTIG - materiella skador på grund av överhettning

- Värm inte upp grytan när den är tom och se till att vätskan inte avdunstar helt. Om grytan/locket överhettas kan materialet missfärgas och grytan/locket få permanenta skador.

Viktig information innan du använder produkten

- Den emaljerade grytan är uteslutande avsedd att användas i ugnen eller på grillen. Den tål max. +400 °C ugnsvärme. Använd den inte för ändamål som den inte är avsedd för!
- Ställ alltid den heta emaljerade grytan på ett värmebeständigt underlag.
- Använd inga vassa eller spetsiga föremål när du använder eller rengör grytan, så att den emaljerade ytan inte skadas.
- Utsätt inte den emaljerade grytan för temperaturchock. Ställ aldrig den heta grytan på en kall eller våt yta när den är het. Annars kan den emaljerade ytan skadas.

Rengöring och skötsel

- Diska grytan innan du använder den första gången. Diska den sedan efter varje användningstillfälle. Använd hett vatten och ett mildt diskmedel.
- Den emaljerade grytan kan diskas i diskmaskin, men vi rekommenderar handdisk eftersom det är skonsammare. På så vis bevaras den emaljerade ytans typiska glans.
- Använd inte rengöringsmedel med slipmedel och inga vassa eller spetsiga hjälpmedel som t.ex. grova disksvampar eller stålborstar, stålull, disksvampar med keramikpartiklar osv. vid rengöring. De kan orsaka repor som får emaljen att tappa glansen på samma sätt som glas. Repor i den emaljerade ytan får den att tappa glansen, men påverkar inte grytans funktion. Den kan fortfarande användas utan begränsningar.
- Rengör om möjligt alltid den emaljerade grytan direkt efter användningen - då lossnar resterna enklast. Låt den emaljerade grytan svalna tillräckligt innan du diskar den.
- Ställ den i blöt först om den innehåller envisa eller fastbrända rester. De kan sedan lätt avlägsnas med en mjuk disksvamp eller diskborste med mjuka, böjliga borst.
- När du har rengjort grytan ska du torka av den omedelbart för att undvika fläckar på grund av naturlig kalkbeläggning. Eventuella kalkfläckar går lätt att få bort med en blandning av ättika och vatten.
- Förvara den emaljerade grytan på en torr plats.
- Alla anvisningar gäller även för locket om du använder det som separat grillpanna.

Volym	upp till den övre kanten / nyttovolym	Bottenyta
Gryta:	~ 7,8 l / 6,5 l	28 cm x 18 cm
Lock:	~ 3,4 l / 3,0 l	

Artikelnumret anges även på grytans undersida!

Kontakta oss om du har frågor som gäller produkten.