



Professionella kastruller av rostfritt stål

sv Produktinformation



www.tchibo.se/bruksanvisningar

Artikelnummer: 381 714

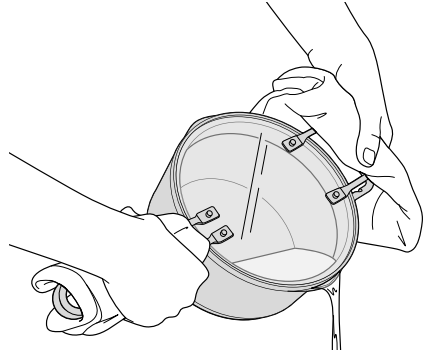
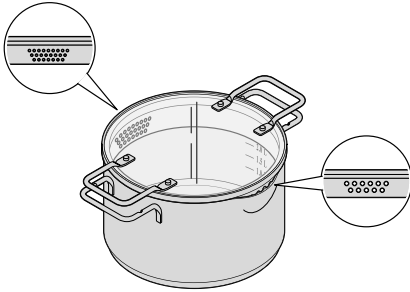
Artikelnumret står även på kastrullens botten!

Kontakta oss om du har frågor som gäller produkten.

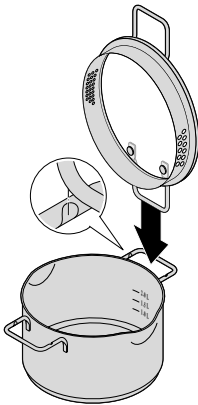
Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.se



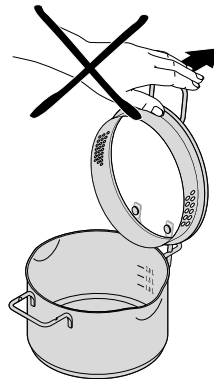
Viktig information



Du kan hälla av kokvätskan genom den fina eller den grova silen. **Håll fast handtagen till både kastrullen och locket på båda sidor**, så att locket inte glider av kastrullen. Risk för skållning! Använd ev. grytflappar eller liknande.



Locket kan hakas fast i lodrätt läge på kastrullens handtag. Se till att handtaget till locket skjuts in i de små skårorna på handtaget till kastrullen.



Risk för att kastrullen välter/risk för skållning!
Det lodräta locket kan fungera som hävarm, så att själva kastrullen lätt kan vältras av misstag när den är full. Håll produkten utom räckhåll för i synnerhet barn.

Kära kund!

Dina nya professionella kastruller är tillverkade av rostfritt stål 18/10 och försedda med en extra sandwichbotten för optimal värmeöverföring. Du kan använda kastrullerna på gas- och elspisar, samt på induktions- och keramikhällar. De tål ugnsvärme upp till max. 180 °C.

Varje kastrull har en skala på insidan och en hällpip på varje sida.

Tack vare de två silarna av olika storlek i glaslocket är det på så vis lätt att hälla av vätska ur kastrullen. Glaslocket kan hakas fast i lodrätt läge i kastrullens handtag, så att kokhällen inte blir smutsig.

När kastrullerna inte används kan de smidigt staplas i varandra.

Vi önskar dig mycket matlagingsglädje med produkten – och smaklig måltid!

Ditt Tchibo-team

Användning



VARNING för brännskador/skållning/brand!

- Både kastrullerna och glaslocken blir heta när de används!
Använd alltid grytlappar eller liknande när du ska ta i kastrullen eller glaslocket – **eller i handtagen!**
- När du använder kastrullen på en gasflamma får gaslågan inte sprida sig utanför kastrullens botten.
- Observera följande om du använder en kastrull till stekning, bräsering eller fritering:
Vid upphettning av olja eller fett får du **inte** sätta **locket** på kastrullen.
Lämna aldrig ett kokkärl 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 brandhärder med fett och olja.
- Varje glaslock har en bred kant av rostfritt stål, som räcker djupt ner i den tillhörande kastrullen.
Därför får vätskenivån inte överstiga max.-markeringen på insidan av kastrullen. Låt vattnet bara sjuda på låg värme. Annars kan vätskan mellan kastrullkanten och lockets kant koka över. Det finns risk för skållning!
- Håll fast handtagen till både kastrullen och locket **på båda sidor** när du häller av vätskan, så att locket inte glider av kastrullen. Använd ev. grytlappar eller liknande.

VAR FÖRSIKTIG – materiella skador

- Värm inte upp kastrullerna när de är tomma och se till att vattnet inte avdunstar helt.
Om kastrullerna överhettas kan materialet missfärgas och kastrullerna få permanenta skador.
- Sätt alltid ner kastrullerna försiktigt när du använder dem på en glaskeramikhäll.
Flytta inte kastrullen fram och tillbaka över glaskeramikhällen eftersom den då kan repas.



Kastrullerna kan - precis som alla kokkärl av rostfritt stål - missfärgas av höga temperaturer.

Detta är inget materialfel och påverkar inte produktens kvalitet eller funktion.

- Kontrollera att kastrullens botten och kokhällen är rena innan du börjar laga mat.
- Du sparar energi genom att placera kärlet på en kokzon som stämmer överens med kärlets diameter. När kastrullen har uppnått rätt temperatur kan du sänka temperaturen till lägre värme. Koktiden minskar avsevärt om du fyller på hett vatten.
- Du måste välja en induktionskokzon som motsvarar diametern på grytans botten. Om kastrullens botten är för liten eller om kastrullen inte placeras mitt på kokzonen kan det hända att kokzonen inte känner av kastrullen. Beroende på vilken kokplatta du använder kan det komma upp ett felmeddelande.
- När du använder en induktionshäll kan ovanliga ljud uppstå som härrör från hällens elektromagnetiska egenskaper.
- Använd inga vassa eller spetsiga föremål när du lagar mat eller rengör produkten, inte ens vid kraftig smuts. Använd bara träredskap eller redskap av värmebeständig plast. Köksredskap av metall förkortar produktens livslängd och kan repa ytorna i kokkärlet. Skär inte livsmedel direkt i kastrullen.
- Tillsätt bara salt i hett vatten under omrörning.
- Placera alltid den heta kastrullen på ett jämnt, värmebeständigt underlag vid serveringen.

Användning av glaslocken

- När du lyfter av locket kan droppkondens göra att det stänker olja eller bildas ånga.
- Hantera glaslocken försiktigt, så att de inte skadas på grund av hårda stötar eller liknande. Använd inte glaslocken om de har tydliga repor eller sprickor, eftersom de då kan gå sönder.
- Undvik plötslig nedkylning av glaslocket med kallt vatten (kylchock).

Skötselråd

- Koka ur kastrullerna med vatten innan du använder **dem för första gången**.
- Diska kastrullerna och glaslocken efter användning. Använd hett vatten, diskmedel och en mjuk svamp eller liknande.
- Både kastrullerna och locken tål maskindisk och är alltså mycket lättskötta. Vår rekommendation: Använd ett flytande maskindiskmedel. Välj ett sparprogram på låg temperatur. Då skonar du både kastrullen och miljön.
- Använd inte skurmedel, stålull, pulverdiskmedel eller ugnsgöringsmedel.
- Torka av kastrullerna och locken så snart du har diskat dem, så att de inte får fläckar.

Set som omfattar:

	Volym *	Bottendiameter	* om locket inte används
liten såskastrull	~ 1,4 L	Ø ~ 14,5 cm	
stor såskastrull	~ 2,1 L	Ø ~ 16,5 cm	
halvstor gryta	~ 3,1 L	Ø ~ 18,5 cm	
stor gryta	~ 5,8 L	Ø ~ 21,5 cm	