



Grytset av rostfritt stål

(SV) Produktinformation

Kära kund!

Ditt nya grytset är tillverkat av rostfritt stål 18/10 och har en inkapslad sandwichbotten, vilket gör att värmen överförs på ett optimalt sätt.

Locket av rostfritt stål kan även användas separat som grill- eller serveringspanna. Dess räfflade yta ger ett perfekt resultat. Dessutom ingår ett glaslock för insyn vid matlagning och servering.

Du kan använda grytan på gas-, induktions- och keramikhällar samt på elspisar. Den tål ugnsvärme upp till max. 180 °C.

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

Ditt Tchibo-team

Användning



VARNING för brännskador/skållning/brand

- Både grytan och locket blir heta när de används! Använd alltid grytlappar när du tar i grytan, locket **eller handtagen!**
- Greppa alltid locken på båda sidorna när du lyfter av dem, och håll dem i ett läge som inte utsätter dig för den ånga som strömmar ut. Handtagen blir mycket heta på grund av ångan - använd alltid grytlappar eller liknande!
- Om du använder stållocket som grillpanna får du inte använda grytdelen som lock. Risk för skållning genom droppar av kondens! Använd glaslocket. Det kan användas till både grytan och stållocket.
- När du använder produkten på en gasplatta får gaslågan inte sprida sig utanför kastrullens botten.
- Observera följande anvisningar om du använder grytan till stekning, bräsering eller fritering:
Vid upphettning av olja eller fett får du **inte sätta lock** på grytan resp. stållocket.
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 brandhärda med fett och olja.

VAR FÖRSIKTIG - materiella skador på grund av överhettning

- Värm inte upp grytan resp. stållocket i tomt skick, undvik att hela vätskan förångas, och ställ **inte** in varken grytan eller locket i en ugn som är uppvärmd till mer än 180 °C. Om grytan/stållocket överhettas kan materialet missfärgas och grytan/stållocket få permanenta skador.



Grytan och stållocket kan – precis som alla kokkärl av rostfritt stål – missfärgas av höga temperaturer. Detta är inget materialfel och påverkar inte varken grytans eller stållockets kvalitet och funktion.

- Kontrollera att både produktens 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. Använd den ovala kokhällen om du har en sådan. När grytan resp. stållocket har uppnått rätt temperatur kan du sänka temperaturen till lägre värme.
- Du måste välja en induktionskokzon som motsvarar diametern på grytans botten. Om grytans botten är för liten eller om grytan inte placeras mitt på kokzonen kan det hända att kokzonen inte känner av grytan. 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.
- Hantera glaslocket försiktigt så att du undviker skador som kan uppstå genom hårda stötar eller liknande. Använd inte glaslocket om det har tydliga repor eller sprickor eftersom det då kan gå sönder.
- Undvik att kyla ner glaslocket snabbt med kallt vatten (kylchock).
- 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.
- Alla anvisningar gäller även för stållocket om du använder det som separat grillpanna.

Skötselråd

- Koka ur grytan och stållocket med vatten **innan du använder produkten för första gången**.
- Rengör grytan och locket efter användning. Använd hett vatten, diskmedel och en mjuk disksvamp eller liknande.
- Både grytan och locket 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 ugnsgrengöringsmedel.
- Torka av grytan och locket så snart de har diskats för att undvika fläckar.

Artikelnummer	Volym	Grytbottens diameter
381 601	Grytan: ~ 2,9 L	22,6 x 13,2 cm
	Stållocket: ~ 1,6 L	23,5 x 14 cm

Artikelnumret står även på grytans botten och på stållocket!

Kontakta oss om du har frågor som gäller produkten.
Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.se



www.tchibo.se/bruksanvisningar