



# Stålgryta med galler

SV Produktinformation

## Kära kund!

Din nya högkvalitativa stålgryta med Greblon® C2- non stick beläggning gör att den tillagade maten inte fastnar och är lätt att få ren.

På grund av sin väl tilltagna storlek kan stålgrytan användas till stora köttstycken, t.ex. kalkon och gås, men även till nötbringa eller lammstek.

Tack vare stekgallret kan den heta luften cirkulera runt köttet, vilket ger det en jämn brun yta runt om. Köttsaften samlas i stålgrytan och kan sedan användas till såsen.

Med stålgrytans robusta handtag kan du förflytta även tunga rätter på ett säkert sätt. Gallret har också handtag, så att du kan lyfta upp köttbiten utan problem.

Gallrets silikonskydd skyddar mot repor på beläggningen. I grytans nedre del kan du tillaga grönsaker separat.

Läs noggrant igenom följande information om produktens användning, rengöring och skötsel så att du får glädje av produkten länge.

Vi önskar dig mycket nöje med din nya stålgryta - och smaklig måltid!

## Ditt Tchibo-team



[www.tchibo.se/bruksanvisningar](http://www.tchibo.se/bruksanvisningar)

## Användning

Stålgrytan är avsedd för en 600 mm hög och bred standardugn.

Avståndet mellan skårorna för plåtar resp. galler måste vara minst 405 mm.

Stålgrytan är uteslutande avsedd att användas i ugnen. Den tål max. +230 °C ugnsvärme. Använd den inte för ändamål som den inte är avsedd för!

- Hantera stålgrytan varsamt! Använd alltid grytlappar eller liknande. **Risk för brännskador!**

- Den högkvalitativa non stick beläggningen gör att maten inte fastnar eller bränns vid. Skydda beläggningen genom att inte använda vassa eller spetsiga föremål. Använd endast köksredskap av trä eller värmebeständig plast i stålgrytan. Köksredskap av metall förkortar stålgrytans livslängd och kan repa ytorna. Skär inte heller upp köttet direkt i stålgrytan.
- Låt inte stålgrytan överhettas. Den får inte hettas upp när den är tom. Häll ev. lite vatten i stålgrytan.
- Placera alltid den heta stålgrytan på ett jämnt, värmebeständigt underlag som tål stänk vid servering.

## Rengöring och skötsel

- Diska stålgrytan innan du använder den första gången. Diska den sedan efter varje användningstillfälle. Använd hett vatten och ett mildt diskmedel. Smörj non stick beläggningen lätt efter disken, t.ex. med en dropp matolja.
- Rengör stålgrytan och gallret efter användning. Använd hett vatten, diskmedel och en mjuk disksvamp eller liknande. Både stålgrytan och gallret tål maskindisk. Vi rekommenderar dock att de diskas för hand, eftersom denna metod är skonsammare.
- Använd inte skurmedel, stålull, pulverdiskmedel eller ugnrensmedel. Använd aldrig vassa eller spetsiga föremål, inte heller när stekpannan är mycket smutsig.
- Rengör alltid stålgrytan direkt efter användning om möjligt - då lossnar resterna enklast. Låt stålgrytan svalna ordentligt 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.
- Torka genast stålgrytan när den är nydiskad.
- Förvara stålgrytan på en torr plats.

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.se](http://www.tchibo.se)