

Denne kvalitetsstegepande i førsteklasses rustfrit stål er egnet til både gas-, el-, glaskeramiske og induktionskogeplader. Du kan spare energi ved at vælge en kogeplade med en diameter, der svarer til pandens bund. Så snart panden har nået den rigtige temperatur, kan du skrue ned for kogepladen.

ADVARSEL mod forbrændinger/brand

- Håndtaget bliver meget varmt, når panden er i brug!
- Brug altid grydehandsker, når du tager fat om håndtaget.
- Ved brug på gaskomfur må gasflammerne ikke stikke ud under bunden på panden.
- Ved brug på induktionskomfur skal kogepladen svare til diameteren på pandens bund. Hvis pandebunden er for lille, eller panden ikke er placeret midt på kogepladen, vil kogepladen muligvis ikke registrere panden. Afhængigt af modellen vil komfuret i så fald melde fejl.

Vigtigt: Ved brug på induktionskomfur skal du altid varme panden langsomt op og aldrig uden indhold.

- Ved brug på induktionskomfur kan der forekomme usædvanlige lyde, hvilket hænger sammen med kogepladens elektromagnetiske egenskaber.
 - Efterlad aldrig panden med varmt fedtstof uden opsyn. Varmt fedtstof kan nemt begynde at brænde. Der er brandfare!
 - Sluk aldrig brændende fedtstof med vand. Der er eksplosionsfare!
- En fedtbrand kan slukkes med en brandslukker, der er egnet til slukning af brændende madolie og spisefedt.

FORSIGTIG - risiko for materielle skader

- Ved brug i ovn må panden aldrig udsættes for mere end +180 °C.

Anvendelse

- Sørg for, at både bunden af panden og kogepladen er rene, før du tager panden i brug. Lad altid pandens bund tørre godt før brug, da der ellers kan forekomme knitrellyde, når panden varmes op.
- Pandens førsteklasses slip-let-belægning sørger for, at maden ikke brænder på eller hænger fast. For at beskytte belægningen må du ikke arbejde med skarpe eller spidse genstande i panden.

- Brug udelukkende køkkenredskaber af træ eller plast, der tåler varme. Køkkenredskaber af metal reducerer pandens levetid og kan ridse overfladerne. Undgå også at skære direkte i panden.
- Høje temperaturer vil kunne misfarve panden på ydersiden. Det er ikke en materiafejl og har ingen indflydelse på pandens kvalitet eller funktionalitet.
- Undgå overophedning: Hvis du varmer panden op uden indhold eller lader væsken i maden fordampe helt, kan materialet blive overophedet. Det vil kunne medføre misfarvning af belægningen på indersiden af panden og forringe slip-let-funktionen.
- Stil altid panden på et lige, varmebestandigt underlag, når den bruges til servering.
- Efter nogen tids brug kan skruen på håndtaget evt. løsne sig. I så fald kan du spænde skruen fast igen med en passende skruetrækker.

Tips til pleje

- Rengør panden med varmt vand, opvaskemiddel og en blød svamp e.lign. før første brug. Smør derefter indersiden let med lidt fedtstof, fx en dråbe madolie.
 - Rengør panden med varmt vand, opvaskemiddel og en blød svamp e.lign. efter hver brug.
- Panden tåler også maskinopvask og er dermed særdeles rengøringsvenlig. Vores anbefaling: Brug flydende maskinopvaskemiddel. Vælg et spareprogram med lav temperatur. Det skåner både dit kogegrej og miljøet.
- Brug ikke skuremiddel, ståluld, maskinopvaskepulver eller ovnrens til rengøring. Brug under ingen omstændigheder skarpe eller spidse genstande til rengøring, heller ikke til at fjerne kraftige tilsmudsninger.
 - Tør altid panden af med det samme for at undgå pletter.

Du er velkommen til at kontakte os, hvis du har spørgsmål til produktet.

Varenummer	Bunddiameter
322 611	Ø 20 cm
322 610	Ø 24 cm
322 609	Ø 28 cm

Varenummeret er også anført på bunden af panden!



www.tchibo.dk/vejledning