



Gusseisen-Pfanne

Cast-Iron Pan

Poêle en fonte

Litinová pánev

Patelnia żeliwna

Liatinová panvica

Öntöttvas serpenyő

Dökme demir tava

(de) Produktinformation

(fr) Fiche produit

(pl) Informacja o produkcie

(hu) Termékismertető

(en) Product information

(cs) Informace o výrobku

(sk) Informácia o výrobku

(tr) Ürün bilgisi

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Diese Pfanne ist aus emailliertem Gusseisen. Das dickwandige Material nimmt besonders viel Hitze auf, speichert und verteilt sie bis hin zum Pfannenrand und gibt sie dann gleichmäßig an das Bratgut ab. Diese Pfanne ist für Gas-, Elektro-, Induktions- und Glaskeramikkochstellen sowie für den Gebrauch im Backofen und auf dem Grill geeignet.

Die Pfanne ist hitzebeständig bis +400 °C.

Energiesparend braten Sie, indem Sie die Herdplatte entsprechend dem Durchmesser des Pfannenbodens wählen. Sobald die richtige Temperatur erreicht ist, können Sie auf kleiner Flamme weiterbraten.

Ihr Tchibo Team

Materialinformation

Diese Pfanne ist aus Gusseisen. Gussprodukte werden nach einer traditionsreichen Herstellungsmethode in Sandformen gefertigt. Aus diesem Grund können leichte Unregelmäßigkeiten in der Oberfläche auftreten, die jedoch die Qualität oder Funktion des Artikels in keiner Weise beeinträchtigen.



WARNUNG vor Verbrennungen

- Die Pfanne wird während des Gebrauchs heiß! Fassen Sie die Pfanne, aber auch die Griffe nur mit Topflappen o.Ä. an!
Stellen Sie die Pfanne nicht auf eine Kochstelle mit zu großem Durchmesser, da dann die Griffe glühend heiß werden können. Dasselbe gilt für den Gebrauch im Backofen und auf dem Grill.

WARNUNG vor Brand

- Lassen Sie die Pfanne Topf mit heißem Fett nie unbeaufsichtigt.
Heißes Fett entzündet sich sehr leicht. Es besteht Brandgefahr!
- Löschen Sie brennendes Fett nie mit Wasser. Es besteht Explosionsgefahr!
Löschen Sie einen Fettbrand mit einem Feuerlöscher, der zum Löschen von Speiseöl und Speisefettbränden geeignet ist.

VORSICHT - Sachschaden

- Wenn Sie die Pfanne auf einem Glaskeramikkochfeld benutzen, bedenken Sie das Eigengewicht der Pfanne. Setzen Sie die Pfanne immer vorsichtig ab. Schieben Sie die Pfanne nicht über die Glaskeramikfläche.
- Gusseisen ist ein sehr robustes, aber sprödes Material. Bei einem Sturz oder einem harten Schlag kann die Pfanne zerbrechen oder die Emaille-Schicht platzen.
- Stellen Sie die heiße Pfanne nach dem Herunternehmen vom Herd oder vom Grill bzw. nach der Entnahme aus den Backofen auf eine wärmeunempfindliche Unterlage!
Wärmeempfindliche Flächen können sonst beschädigt werden.

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser und etwas mildem Spülmittel. Entfernen Sie alle Etiketten. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und reiben Sie die Pfanne trocken.

Während des Gebrauchs

- Erwärmen Sie die Pfanne nicht in leerem Zustand. Dadurch kann das Material überhitzen. Die Folge kann eine Verfärbung der Beschichtung sein.
- Wenn Sie die Pfanne auf einer Induktionsherdplatte verwenden, erhitzen Sie die Pfanne nur stufenweise auf die gewünschte Temperatur. Zu schnelles Erhitzen oder Überhitzen kann die Pfanne beschädigen.
- Benutzen Sie Kochutensilien aus Holz, hitzebeständigem Kunststoff oder Silikon. Verwenden Sie keine Metallgegenstände, schneiden Sie nicht direkt in der Pfanne, benutzen Sie auch keine scheuernden Schwämme oder Metallkratzer zum Reinigen. Diese können die Emaille-Schicht beschädigen.

Nach dem Gebrauch

- Füllen Sie kein kaltes Wasser in die heiße Pfanne. Zu schnelles Abkühlen kann die Pfanne beschädigen.
- Nach Gebrauch reinigen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel. Benutzen Sie keine scheuernden Schwämme.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden oder ätzenden Mittel bzw. harte Bürsten etc.
- Trocknen Sie die Pfanne nach dem Reinigen immer gleich ab. Räumen Sie die Pfanne nicht feucht weg. An den nicht-emaillierten Kanten kann sich sonst Flugrost bilden. Entfernen Sie diesen ggf. mit einem feuchten Tuch und fetten Sie die Stellen sorgfältig mit etwas Pflanzenöl ein.
- Wenn einmal etwas ansetzt: Erhitzen Sie ein wenig Wasser in der Pfanne, geben Sie 2-3 TL Salz oder Backpulver hinzu und lassen Sie das Wasser kurz aufkochen. Reinigen Sie die Pfanne anschließend wie beschrieben.
- Die Pfanne ist nicht für das Reinigen in der Spülmaschine geeignet.

Dear Customer

This pan is made of enamelled cast iron. The thick walls absorb an exceptional amount of heat, which they store and distribute right up to the top of the pan, releasing it evenly to cook the food inside. The pan is suitable for gas, electric, induction and glass ceramic hobs as well as for use in the oven and on a grill. The pan is heat-resistant up to +400 °C.

You can save energy by selecting the hotplate that matches the diameter of the base of the pan. Once the correct temperature is reached, you can turn down the heat and continue cooking on a lower setting.

Your Tchibo Team

Information on the material

This pan is made of cast iron. Cast-iron products are manufactured in sand moulds according to a manufacturing method with a rich tradition. For this reason the surface may show slight irregularities, but these, however, in no way impair the quality or function of the product.

**WARNING** - risk of burns

- The pan becomes hot during use! Always use oven gloves or something similar when touching the pan or its handles. Do not put the pan on a hotplate that is too large in diameter or the handles may become burning hot. This also applies when using it in the oven or on a grill.

WARNING - fire hazard

- Never leave the pan of hot fat unattended. Hot fat ignites very easily. Risk of burns!
- Never extinguish burning fat/grease with water. Risk of explosion!
Put out a grease fire with an extinguisher that is suitable for extinguishing burning cooking oil or fat.

CAUTION - material damage

- If you use the pan on glass ceramic hobs, bear in mind the weight of the pan. Always put it down carefully. Do not push the pan across the glass ceramic surface.
- Cast iron is a very robust but brittle material. If dropped or knocked hard, the pan may shatter or the enamel layer crack.
- After removing the hot pan from a hotplate, oven or grill, always place it on a surface that is not sensitive to heat! Heat-sensitive surfaces could otherwise be damaged.

Prior to first use

- Clean the pan with hot water and mild washing-up liquid before using it for the first time. Remove all labels. Rinse it off with clear water and wipe the pan dry.

During use

- Do not heat the pan when it is empty. This can overheat the material. As a result, the coating can become discoloured.
- If you are using the pan on an induction hob, only heat it step by step to the required temperature. Heating it too quickly or overheating it may damage the pan.
- Use only wooden, heat-resistant plastic or silicone cooking utensils. Do not use metal utensils; do not cut items inside the pan and do not use abrasive sponges or metal scourers for cleaning. They can damage the enamel coating.

After use

- Do not pour cold water into the hot pan. Cooling it down too fast may damage the pan.
- Clean the pan after use with hot water and mild washing-up liquid. Do not use a sponge scourer of any kind.
- Do not use any abrasive or caustic products or hard brushes, etc. for cleaning.
- Always dry the pan immediately after cleaning. Do not store it when it is wet as a rust film may otherwise form on the non-enamelled edges. Remove this if necessary with a damp cloth and grease the relevant places carefully with a little vegetable oil.
- If deposits adhere to the pan, heat a little water in the pan, add 2-3 tsp salt or baking powder and allow the water to boil briefly. Then clean the pan as described above.
- The pan is not suitable for cleaning in a dishwasher.

Chère cliente, cher client!

Cette poêle est en fonte émaillée, un matériau à paroi épaisse qui absorbe très bien la chaleur, l'emmagine et la répartit jusqu'au bord pour la transférer de manière homogène aux aliments cuits. Cette poêle est conçue pour une utilisation sur les tables de cuisson au gaz, électriques, à induction et vitrocéramiques, ainsi qu'au four et sur le barbecue.

La poêle résiste à la chaleur jusqu'à +400 °C.

Pour cuisiner en consommant moins d'énergie, utilisez un foyer dont le diamètre correspond à la base de la poêle. Dès que les aliments ont atteint la température voulue, vous pouvez réduire l'allure de chauffe et continuer la cuisson à feu doux.

L'équipe Tchibo

Information sur le matériau

Cette poêle est en fonte émaillée. Les produits en fonte sont fabriqués dans des moules en sable selon une méthode traditionnelle. Aussi n'est-il pas rare d'observer de petites irrégularités de surface qui n'ont toutefois aucun impact négatif sur la qualité ou le bon fonctionnement de l'article.

**AVERTISSEMENT:** risque de brûlures

- Lors de la cuisson, la poêle devient très chaude! Utilisez toujours des maniques ou similaire pour saisir la poêle et les poignées.
Ne placez pas la poêle sur un foyer de trop grand diamètre car les poignées risqueraient de devenir brûlantes. Elles deviennent également brûlantes si vous utilisez la poêle au four ou sur le barbecue.

AVERTISSEMENT: risque d'incendie

- Ne laissez jamais une poêle contenant de la matière grasse chaude sans surveillance. La matière grasse chaude s'enflamme très facilement. Risque d'incendie!
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre de la graisse qui brûle. Risque d'explosion!
Pour éteindre un feu de graisse causé par de l'huile alimentaire ou de la graisse de cuisson, utilisez un extincteur adapté.

PRUDENCE: risque de détérioration

- Si vous utilisez la poêle sur une plaque vitrocéramique, pensez que la poêle est lourde. Aussi, posez toujours la poêle avec précaution. Ne déplacez pas la poêle en la faisant glisser sur la plaque vitrocéramique.
- La fonte est un matériau très résistant, mais friable. Si la poêle tombe ou reçoit un choc important, elle peut casser ou la couche d'émail risque d'éclater.
- Posez toujours la poêle chaude sur une surface résistante à la chaleur après l'avoir retirée de la plaque de cuisson, du four ou du barbecue! Vous risqueriez sinon d'endommager les surfaces délicates.

Avant la première utilisation

- Avant la première utilisation, nettoyez la poêle à l'eau chaude légèrement additionnée d'un liquide vaisselle doux. Enlevez toutes les étiquettes. Rincez la poêle à l'eau claire et séchez-la avec un torchon.

Pendant l'utilisation

- Ne réchauffez pas la poêle à vide sous peine de surchauffe du matériel. Cela peut entraîner un changement de couleur du revêtement.
- Si vous utilisez la poêle sur une plaque à induction, chauffez la poêle par stades progressifs jusqu'à atteindre la température souhaitée. Une chauffe trop rapide ou une surchauffe risquerait d'endommager la poêle.
- Servez-vous d'ustensiles de cuisine en bois, en plastique résistant à la chaleur ou en silicone. N'utilisez jamais d'objets en métal, ne coupez jamais les aliments directement dans la poêle et n'utilisez pas non plus d'éponges abrasives ou métalliques pour la nettoyer. Vous risqueriez d'endommager la couche d'émail.

Après l'utilisation

- Evitez de refroidir brusquement la poêle, par exemple en y versant de l'eau froide quand elle est encore chaude.
- Après utilisation, nettoyez la poêle à l'eau chaude additionnée d'un liquide vaisselle doux. N'utilisez pas d'éponges abrasives.
- Pour le nettoyage, n'utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou caustiques, ni de brosses dures, etc.
- Séchez la poêle tout de suite après le nettoyage. Ne rangez jamais la poêle encore humide, sinon il pourrait se former une mince couche de rouille sur les bords non émaillés. Le cas échéant, ôtez la rouille avec un chiffon humide et graissez soigneusement les endroits concernés à l'huile végétale.
- Si des aliments ont attaché: chauffez un peu d'eau dans la poêle en y ajoutant 2 à 3 cuillères à café de sel ou de poudre à lever, puis portez l'eau à ébullition pour un court instant. Ensuite, nettoyez la poêle de la manière décrite.
- La poêle n'est pas lavable au lave-vaisselle.

Vážení zákazníci,

tato pánev je vyrobená ze smaltované železné litiny. Její silnostěnný materiál absorbuje mnoho tepla, ukládá jej a rozvádí jej až k okraji pánve a pak jej rovnoměrně předává pečenému pokrmu. Tato pánev je vhodná pro plynové, elektrické, indukční sporáky a sklokeramické varné desky, i pro použití v pečicí troubě a na grilu.

Pánev je žáruvzdorná do +400 °C.

Energii můžete šetřit tím, že při pečení zvolíte plotýnku s průměrem, který odpovídá dnu pánve. Jakmile je dosaženo správné teploty, můžete dále péct na malém ohni.

Váš tým Tchibo

Informace o materiálu

Tato pánev je vyrobená z litiny. Litinové výrobky se tradiční metodou vyrábějí v pískových formách. Z tohoto důvodu se mohou na povrchu vyskytovat nepatrné nepravidelnosti, které však žádným způsobem negativně neovlivňují kvalitu nebo funkci výrobku.



VÝSTRAHA před popálením

- Pánev se při pečení zahřívá! Dotýkejte se pánve i jejích rukojetí jen prostřednictvím chňapky apod.!

Nestavte pánev na plotýnku s příliš velkým průměrem, tam se ucha pánve mohou rozpálit. To platí i pro použití v pečicí troubě a na grilu.

VÝSTRAHA před požárem

- Pánev s horkým tukem nenechávejte nikdy bez dozoru. Horký tuk se může snadno vznítit. Hrozí nebezpečí požáru!
- Hořící tuk nikdy nehaste vodou. Hrozí nebezpečí výbuchu! Hořící tuk haste hasicím přístrojem, který je vhodný k hašení hořícího jedlého oleje a tuku.

POZOR na věcné škody

- Budete-li pánev používat na sklokeramické varné desce, pamatujte na vlastní hmotnost pánve. Vždy ji opatrně pokládejte. Neposouvejte pánev po sklokeramickém povrchu.
- Litina je velmi robustní, ale také křehký materiál. Při pádu nebo tvrdém nárazu se pánev může rozbít nebo může oprýskat smaltovaná vrstva.
- Když horkou pánev sejmete s plotny nebo grilu, nebo vyjmete z trouby, postavte ji na teplovzdornou podložku! Plochy citlivé na teplo by se mohly poškodit.

Před prvním použitím

- Před prvním použitím umyjte pánev horkou vodou s trochou jemného prostředku na mytí nádobí. Odstraňte všechny etikety. Pánev vypláchněte čistou vodou a vytřete ji dosucha.

Během používání

- Pánev nezahřívejte, je-li prázdná. Tím může dojít k přehřátí materiálu. Může tak dojít ke zbarvení povrchové vrstvy.
- Budete-li pánev používat na indukční plotýnce, pak jej na požadovanou teplotu zahřívejte postupně. Příliš rychlé zahřívání nebo přehřátí může pánev poškodit.
- Používejte kuchyňské náčiní ze dřeva, plastu odolného vůči horku nebo silikonu. Nepoužívejte kovové předměty, potraviny nekrájejte přímo v pánvi, k čištění nepoužívejte abrazivní houby nebo kovové škrabky. Tyto by mohly poškodit smaltovanou vrstvu.

Po použití

- Do horké pánve nenalévejte studenou vodu. Příliš rychlé ochlazení může pánev poškodit.
- Po použití umyjte pánev horkou vodou s trochou jemného prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte abrazivní houby.
- K čištění nepoužívejte abrazivní nebo leptavé prostředky, ani tvrdé kartáče apod.
- Pánev hned po umytí vždy osušte. Neukládejte ji vlhkou. Jinak se na nesmaltovaných hranách může tvořit náletová rez. V případě potřeby ji odstraňte vlhkým hadříkem a místa pečlivě namažte trochou rostlinného oleje.
- Pokud v pánvi něco ulpělo: V hrnci ohřejte trochu vody, přidejte 2-3 lžičky soli nebo prášku do pečiva a vodu nechte krátce povařit. Pak pánev vyčistěte podle předchozího popisu.
- Pánev není vhodná k mytí v myčce nádobí.

Drodzy Klienci!

Ta patelnia wykonana jest z emaliowanego żeliwa. Ze względu na grube ścianki materiał pochłania szczególnie dużo ciepła, magazynuje je, rozprawdza aż po brzeg patelni, a następnie równomiernie oddaje do przyrządzanej potrawy. Patelnia nadaje się do użytku na kuchenkach gazowych, elektrycznych, indukcyjnych, jak również płytach ceramicznych. Równie dobrze nadaje się do zastosowania w piekarniku. Patelnia jest odporna na działanie wysokich temperatur do +400°C.

Aby smażyć oszczędnie, należy dobrać średnicę płyty kuchennej odpowiednio do średnicy patelni. Po osiągnięciu właściwej temperatury można kontynuować smażenie na małym ogniu.

Zespół Tchibo

Informacja dotycząca materiału

Ta patelnia wykonana jest z żeliwa. Produkty żeliwne wykonywane są tradycyjną metodą produkcyjną przy użyciu form piaskowych. Z tego powodu na powierzchni patelni możliwe są niewielkie nieregularności, nie wpływające jednak negatywnie na jakość oraz właściwości użytkowe patelni.



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami

- Patelnia nagrzewa się podczas używania do wysokich temperatur! Patelni, jak i również uchwytów należy dotykać wyłącznie przez łapki do garnków itp! Patelni nie należy ustawiać na palniku o zbyt dużej średnicy, ponieważ uchwyty mogą rozgrzać się do temperatury żaru. Dotyczy to również użytkowania w piekarniku oraz na grillu.

OSTRZEŻENIE przed pożarem

- Nigdy nie pozostawiać patelni z gorącym tłuszczem bez nadzoru. Gorący tłuszcz zapala się bardzo łatwo. Występuje ryzyko pożaru!
- Płonącego tłuszczu nie wolno nigdy gasić wodą. Występuje ryzyko eksplozji! Płonący tłuszcz należy gasić przy pomocy gaśnicy przeznaczonej do gaszenia oleju jadalnego i tłuszczu spożywczego.

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Używając patelni na palniku ceramicznym, należy mieć na uwadze masę własną patelni. Patelnię należy zawsze odstawiać ostrożnie. Nie przesuwając patelni po powierzchni płyty ceramicznej.
- Żeliwo jest materiałem bardzo wytrzymałym, ale łatwo pękającym. W przypadku upadku lub silnego uderzenia patelnia może się stłuc, względnie warstwa emalii odprysnąć.
- Po zdjęciu patelni z palnika lub grilla, lub po wyjęciu jej z piekarnika, umieścić gorącą patelnię na żaroodpornym podłożu. W przeciwnym razie powierzchnie wrażliwe na działanie ciepła mogą zostać uszkodzone.

Przed pierwszym użyciem

- Przed pierwszym użyciem należy starannie umyć patelnię w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości łagodnego płynu do mycia naczyń. Usunąć wszystkie etykiety. Następnie wypłukać patelnię czystą wodą i wytrzeć ją do sucha.

Podczas użytkowania

- Nie należy nagrzewać pustej patelni. W ten sposób może dojść do przegrzania materiału. Może to skutkować przebarwieniami powłoki patelni.
- Używając patelni na płycie indukcyjnej, należy nagrzewać ją stopniowo aż do uzyskania żądanej temperatury. Zbyt szybkie nagrzanie lub przegrzanie może doprowadzić do uszkodzenia patelni.
- Należy używać przyrządów kuchennych wykonanych z drewna, odpornego na ciepło plastiku bądź silikonu. Nie stosować przedmiotów z metalu, nie kroić potraw bezpośrednio na patelni, nie używać twardych gąbek ani metalowych skrobaków. Mogą one spowodować uszkodzenie warstwy emalii.

Po użyciu

- Do gorącej patelni nie wlewać zimnej wody. Zbyt szybkie schłodzenie może doprowadzić do uszkodzenia patelni.
- Po użyciu patelnię należy wymyć w gorącej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Nie stosować ostrych gąbek.
- Do czyszczenia nie wolno stosować szorujących ani żrących środków czyszczących, względnie twardych szczotek itp.
- Od razu po umyciu należy wytrzeć patelnię do sucha. Nie należy odstawiać wilgotnej patelni. W przeciwnym razie na nieemaliowanych krawędziach może się pojawić nalot z rdzy. Jeśli tak się stanie, należy usunąć nalot wilgotną ściereczką i starannie natłuścić odpowiednie miejsca niewielką ilością oleju roślinnego.
- W przypadku powstania osadu należy podgrzać na patelni niewielką ilość wody, dodać 2-3 łyżeczki soli lub proszku do pieczenia, a następnie zagotować krótko powstały roztwór. Następnie wyczyścić patelnię w opisany tutaj sposób.
- Patełnia nie nadaje się do mycia w zmywarce.

Vážení zákazníci!

Táto panvica je vyrobená zo smaltovanej liatiny. Hrubostenný materiál pohlcuje mimoriadne veľa tepla, zachytáva ho a rozvádza ho až k okraju liatinovej panvice a následne ho rovnomerne odovzdáva pečenému jedlu. Táto liatinová panvica je vhodná pre plynové, elektrické, indukčné a sklokeramické platničky, ako aj na použitie v rúrach na pečenie a na grile. Panvica je žiaruvzdorná do +400 °C.

Úsporu energie pri pečení dosiahnete výberom platničky sporáka, ktorá je vhodná pre daný priemer dna liatinovej panvice. Ihneď po dosiahnutí správnej teploty môžete piecť na miernejšom ohni.

Váš tím Tchibo

Informácie o materiáli

Táto panvica je vyrobená z liatiny. Liatinové výrobky sa vyrábajú podľa tradičnej výrobných metód v pieskových formách. Z tohto dôvodu sa môžu na povrchu výrobku objaviť malé nepravidelnosti, ktoré však nemajú žiadny vplyv na kvalitu alebo funkčnosť výrobku.



VAROVANIE pred popáleninami

- Liatinová panvica sa počas používania zohreje a je horúca! Liatinovej panvice, ako aj držadiel sa dotýkajte iba chňapkami a pod!
Liatinovú panvicu nekladte na platničku s príliš veľkým priemerom, pretože inak sa držadlá liatinovej panvice môžu rozžeraviť. To platí aj pre používanie v rúre na pečenie a na grile.

VAROVANIE pred požiarom

- Nikdy nenechávajte liatinovú panvicu s horúcim tukom bez dozoru.
Horúci tuk sa veľmi ľahko zapáli. Nebezpečenstvo požiaru!
- Nikdy nehaste horiaci tuk vodou. Nebezpečenstvo výbuchu!
Oheň, ktorý vznikne pri vzplanutí olejov a oheň z jedlých tukov, haste vhodným hasiacim prístrojom.

POZOR - Vecné škody

- Ak používate liatinovú panvicu na sklokeramickom sporáku, zohľadňujte vlastnú hmotnosť panvice. Liatinovú panvicu ukladajte vždy opatrne. Neposúvajte panvicu po sklokeramickej ploche.
- Liatina je veľmi robustný, ale krehký materiál. Pri páde alebo tvrdom náraze sa panvica môže zlomiť alebo môže prasknúť smaltovaná vrstva.
- Horúcu liatinovú panvicu, ktorú vezmete zo sporáka alebo grilu, resp. ju vytiahnete z rúry na pečenie, položte na teplovzdornú podložku! Inak môže dôjsť k poškodeniu plôch citlivých na teplo.

Pred prvým použitím

- Pred prvým použitím umyte liatinovú panvicu horúcou vodou a trochu jemného prostriedku na umývanie riadu. Odstráňte všetky etikety. Liatinovú panvicu opláchnite čistou vodou a dosucha ju vytierajte.

Počas používania

- Nezhrievajte prázdnu liatinovú panvicu. Môže dôjsť k prehriatiu materiálu. Výsledkom môže byť sfarbenie ochrannej vrstvy.
- Ak používate liatinovú panvicu na platničke indukčného sporáka, zohrievajte ju na požadovanú teplotu iba postupne. Príliš rýchle zohriatie alebo prehriatie môže poškodiť liatinovú panvicu.
- Používajte kuchynské pomôcky z dreva, plastu odolného proti teplu alebo silikónu. Nepoužívajte kovové predmety, nekrájajte priamo v liatinovej panvici a na čistenie nepoužívajte abrazívne špongie alebo kovové škrabky. Môžu poškodiť smaltovanú vrstvu.

Po použití

- Do horúcej liatinovej panvice nenapúšťajte studenú vodu. Príliš rýchle schladenie môže poškodiť liatinovú panvicu.
- Po použití umyte liatinovú panvicu horúcou vodou a jemným prostriedkom na umývanie riadu. Nepoužívajte abrazívne špongie.
- Na čistenie nepoužívajte abrazívne alebo leptavé čistiace prostriedky, príp. tvrdé kefy atď.
- Po každom vyčistení liatinovú panvicu ihneď osušte. Neodkladajte mokrú liatinovú panvicu. Na nesmaltovaných hranách sa inak môže vytvárať náletová hrdza. Prípadnú jemnú hrdzu odstráňte vlhkou utierkou a postihnuté miesta dôkladne namažte rastlinným olejom.
- Keď sa niečo pripáli: Zohrejte v liatinovej panvici malé množstvo vody, pridajte 2 až 3 čajové lyžičky soli alebo prášku do pečiva a prived'te vodu na krátku dobu do varu. Následne vyčistite liatinovú panvicu podľa popisu.
- Liatinová panvica nie je vhodná na čistenie v umývačke riadu.

Kedves Vásárlónk!

A serpenyő zománcozott öntöttvasból készült. A vastag falú edény különösen sok hőt vesz fel és tárol, illetve egészen a serpenyő pereméig elosztja azt, majd egyenletesen leadja az edényben található főtt vagy sült ételnek. A serpenyő gáz-, villany-, indukciós és kerámialapos tűzhelyen, valamint a sütőben és grillsütőn is használható.

A serpenyő +400 °C-ig hőálló.

Az energiatakarékos sütés érdekében, válasszon az edény aljának átmérőjével megegyező méretű főzőlapot. Amikor az edény elérte a megfelelő hőmérsékletet, a hőfokot kisebb sütéshez állíthatja.

A Tchibo csapata

Anyagismertető

A serpenyő öntöttvasból készült. Az öntvénytermékeket egy tradicionális előállítási módszer szerint, homokformákban állítják elő. Emiatt előfordulhatnak kisebb egyenetlenségek az edény felületén, amelyek azonban nem befolyásolják a termék minőségét és funkcióját.



VIGYÁZAT - égési sérülések

- Használat közben a serpenyő felforrósodik! A serpenyőt, a fogantyúkat és a fedőt is csak edényfogóval vagy hasonlóval fogja meg!

Ne helyezze a serpenyőt túl nagy átmérővel rendelkező főzőlapra, mivel akkor a fogantyúk tűzforrók lehetnek. Ugyanez vonatkozik a sütőben és a grillsütőn történő használatra is.

VIGYÁZAT - tűzveszély

- Ha az edényben süt, dinsztel vagy olajban süt:
A forró olajat soha ne hagyja felügyelet nélkül.
A forró olaj könnyen meggyulladhat. Tűzveszély áll fenn!
- Az égő zsiradékot soha ne vízzel oltsa el. Robbanásveszély áll fenn!
Ha az olaj vagy a zsír meggyulladna, olyan tűzoltó eszközt használjon, amely étolaj és zsír oltásához alkalmas.

FIGYELEM - anyagi károk

- Ha a serpenyőt kerámialapos főzőlapon használja, vegye figyelembe a serpenyő súlyát. Mindig óvatosan tegye fel a főzőlapra. Ne húzza a serpenyőt a kerámialapon.
- Az öntöttvas egy nagyon erős, de törékeny anyag. Ha leesik vagy erősen ütődik valamihez, az edény könnyen eltörhet vagy elrepedhet a zománcbevonat.
- Miután a serpenyőt levette a tűzhelyről vagy a grillsütőről, illetve kivette a sütőből, hőálló felületre helyezze! A nem hőálló felület esetleg megsérülhet.

Az első használat előtt

- Tisztítsa meg a serpenyőt az első használat előtt forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Távolítsa el az összes címkét. Végül öblítse le a serpenyőt tiszta vízzel, és törölje szárazra.

Használat közben

- Ne melegítse a serpenyőt üresen. Az anyag túlhevülhet. Ennek következményeként a bevonat elszíneződhet.
- Ha a serpenyőt indukciós főzőlapon használja, fokozatosan melegítse, amíg el nem éri a kívánt hőmérsékletet. A túl gyors vagy túlzott felmelegítés kárt okozhat az edényben.
- Fából, hőálló műanyagból vagy szilikonból készült konyhai eszközöket használjon. Ne használjon fém eszközöket, közvetlenül a serpenyőben ne vágjon fel élelmiszert, a tisztításhoz ne használjon súrolószivacsot, acéldörzsít. Ezek kárt okozhatnak a zománcbevonatban.

Használat után

- A forró serpenyőbe ne töltsön hideg vizet. A túl gyors lehűlés károsíthatja az edényt.
- Használat után tisztítsa meg az edényt forró vízzel és kímélő mosogatószerrel. Ne használjon súrolószivacsot.
- A termék tisztításhoz ne használjon súroló vagy maró hatású szert, illetve kemény kefést stb.
- Mosogatás után mindig azonnal törölje szárazra a serpenyőt. Ne tegye el, ha még nedves, különben a nem zománcozott széleken levegőn képződő rozsda alakulhat ki. Szükség esetén távolítsa el a rozsdát egy nedves kendővel, és alaposan kenje be ezeket a helyeket egy kevés növényi olajjal.
- Ha valami letapadna: Melegítsen fel egy kevés vizet a serpenyőben, adjon hozzá 2-3 teáskanál sót vagy sütőport, és hagyja a vizet rövid ideig forrni. Majd a leírtak szerint tisztítsa meg az edényt.
- A serpenyő nem tisztítható mosogatógépben.

Değerli Müşterimiz!

Bu tava emaye kaplı dökme demirden üretilmiştir. Kalın duvarlı malzeme ısıyı muhafaza eder, tavanın her tarafına dağıtır ve yemeğe eşit şekilde iletilmesini sağlar. Bu tava gazlı, elektrikli, induksiyonlu ve cam seramik ocaklarda ve ayrıca fırın içinde ve ızgarada kullanım için uygundur. Tava +400 ° C'ye kadar ısıya dayanıklıdır.

Enerji tasarrufu için tava tabanının çapına uygun bir ocak gözü seçmelisiniz. Doğru sıcaklığa ulaşıldıktan sonra kısık ateşte pişirmeye devam edebilirsiniz.

Tchibo Ekibiniz

Malzeme bilgisi

Bu tava dökme demirden üretilmiştir. Dökme demir ürünler geleneksel şekilde kum kalıpların içinde üretilir. Bu nedenle pürüzlü yüzeyler meydana gelebilir, fakat bunlar ürünün kalitesini ve işlevselliğini hiçbir şekilde etkilemez.



Yanma **UYARISI**

- Tava, kullanım esnasında çok ısınır! Tavayı, kulpları ve kapağı da sadece mutfak bezi vs. ile tutun!
- Çapı, tavanın çapından büyük olan ocak gözünün üzerinde tavayı kullanmayın, kulplar aşırı ısınabilir. Aynı şekilde fırında ve ızgarada kullanım için de geçerlidir.

Yangın **UYARISI**

- Tavayı asla içinde kızgın yağ varken gözetimsiz bırakmayın. Kızgın yağ çok kolay tutuşabilir. Yangın tehlikesi vardır!
- Alev almış yağı asla su ile söndürmeye çalışmayın. Patlama tehlikesi vardır! Kızgın yağın neden olduğu bir yangını söndürmek için yemek yağı yangınlarını söndürmeye uygun olan bir yangın söndürücü kullanın.

DİKKAT - Maddi hasar tehlikesi var

- Tavayı cam seramik fırın üzerinde kullanırsanız tavanın ağırlığını da hesaba katın. Tavayı her zaman dikkatlice bırakın. Tavayı asla cam seramik yüzeyin üzerinde kaydırmayın.
- Dökme demir, çok sert fakat çabuk kırılan bir malzemedir. Bir düşmede veya sert bir darbeye tava kırılabilir veya emaye kaplaması çatlayabilir.
- Sıcak tavayı ocaktan indirdikten ya da ızgaradan aldıktan veya fırından çıkardıktan sonra sıcaklığa dayanıklı bir altlığın üzerine yerleştirin! Sıcaklığa dayanıklı olmayan yüzeyler aksi halde hasar görebilir.

İlk kullanımdan önce

- Tavayı ilk kullanımdan önce sıcak su ve yumuşak bulaşık deterjanı ile yıkayın. Tüm etiketleri çıkarın. Temiz su ile durulayın ve tavayı kurulayın.

Kullanım sırasında

- Tavayı boş halde ısıtmayın. Bu durumda malzeme aşırı ısınabilir. Bunun sonucunda kaplama boyanabilir.
- Eğer tavayı induksiyonlu bir ocak üzerinde kullanırsanız erişmek istediğiniz sıcaklık için sıcaklığı kademe kademe yükseltin. Hızlı ısıtma veya aşırı ısıtma tavaya hasar verebilir.
- Pişirme esnasında ahşap, ısıya dayanıklı plastik veya silikon gereçler kullanın. Asla metal gereçler kullanmayın, pişirilecek gıda maddelerini tavanın içinde kesmeyin, temizleme için aşındırıcı sünger veya metal kazıyıcılar kullanmayın. Bunlar emaye tabakaya hasar verebilir.

Kullanımdan sonra

- Sıcak tavaya soğuk su doldurmayın. Hızlı soğuma tavaya hasar verebilir.
- Tavayı kullandıktan sonra sıcak su ve yumuşak bir bulaşık deterjanı ile yıkayın. Aşındırıcı süngerler kullanmayın.
- Temizleme için temizleme fırçası gibi tahriş edici araçlar ya da sert kimyasallar kullanılmamalıdır.
- Tavayı temizledikten sonra hemen kurulayın. Tavayı nemli olarak dolaba kaldırmayın. Aksi halde emaye kaplaması olmayan kenarlarda paslanmalar oluşabilir. Bu pasları gerekirse nemli bir bez ile temizleyin ve ilgili kısımlara biraz bitkisel yağ sürün.
- Eğer tavanın dibi tutarsa, biraz su ısıtıp, 2-3 tatlı kaşığı tuz veya kabartma tozu ekleyin ve kısa süre kaynamaya bırakın. Tavayı ardından açıldığında gibi temizleyin.
- Tava, bulaşık makinesinde yıkamak için uygun değildir.

Artikelnummer	Leergewicht	Bodenmaß
Product number	Empty weight	Dimensions of the base
Référence	Poids à vide	Dimensions de la base
Číslo výrobku	Prázdna hmotnost	Rozměr dna
Numer artykułu	Ciężar pustej patelni	Wymiary dna
Číslo výrobku	Prázdna hmotnosť	Rozmer dna
Cikkszám	Súlyja üresen	Az edény mérete
Ürün numarası	Net ağırlık	Taban ölçüsü
364 163	~ 3,15 kg	~ 20,5 x 20,5 cm

Die Artikelnummer finden Sie auch am Pfannenboden!

The product number can also be found on the bottom of the pan!

La référence figure également sur la base de la poêle!

Číslo výrobku najdete na dně hrnce!

Numer artykułu można znaleźć również na dnie patelni!

Číslo výrobku nájdete tiež na spodnej strane panvice!

A cikkszám az edény alján is megtalálható!

Ürün numaralarını tava tabanında da bulabilirsiniz!

Bei Fragen zum Produkt wenden Sie sich an uns.

If you have any questions about the product, do not hesitate to contact us.

Contactez-nous pour toute question sur ce produit.

V případě dotazů týkajících se výrobku nás kontaktujte.

W przypadku pytań dotyczących produktu można się z nami skontaktować.

V prípade otázok týkajúcich sa výrobku sa s dôverou obráťte na nás.

Ha kérdése van a termékkel kapcsolatban, forduljon hozzánk bizalommal.

Ürün ile ilgili sorularınız varsa, bize danışın.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.de • www.tchibo.ch • www.tchibo.cz • www.tchibo.pl

www.tchibo.sk • www.tchibo.hu • www.tchibo.com.tr



www.tchibo.de/anleitungen
www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices
www.tchibo.cz/navody
www.tchibo.pl/instrukcje
www.tchibo.sk/navody
www.tchibo.hu/utmutatok
www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Artikelnummer | Product number | Référéce | Číslo výrobku
Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám | Ürün numarası:

364 163

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.de • www.tchibo.ch • www.tchibo.cz • www.tchibo.pl

www.tchibo.sk • www.tchibo.hu • www.tchibo.com.tr