



Emaille-Schüssel

Enamel Bowl

Saladier émaillé

Smaltovaná miska

Misa emaliowana

Smaltovaná miska

Zománcozott tál

Emaye kase

de Produktinformation

en Product information

fr Fiche produit

cs Informace o výrobku

pl Informacje o produkcie

sk Informácia o výrobku

hu Termékismertető

tr Ürün bilgisi

de Liebe Kundin, lieber Kunde!

In Ihrer neuen Emaille-Schüssel aus 3fach emailliertem Stahl lassen sich wunderbar Salate, aber auch Aufläufe, Gratins etc. zubereiten.

Damit Sie lange Freude an diesem Emaille-Artikel haben, lesen und beachten Sie unbedingt die folgenden Hinweise zu Gebrauch, Reinigung und Pflege.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit diesem Artikel und gutes Gelingen!

Ihr Tchibo Team

Reinigung und Pflege

- Vor dem ersten Gebrauch: Entfernen Sie das Label und etwaige Klebereste mit warmem Wasser.
 - Reinigen Sie die Emaille-Schüssel vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel.
 - Die Emaille-Schüssel ist spülmaschinengeeignet, wir empfehlen aber das schonendere Reinigen von Hand. So erhalten Sie den typischen Glanz der Emaille-Oberfläche.
 - Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel und keine scharfen oder spitzen Hilfsmittel wie z.B. Drahtschwämme oder -bürsten, Stahlwolle, Reinigungsschwämmchen mit Keramikpartikeln o.Ä. Hierdurch können Kratzer entstehen, wodurch die Emaille – wie Glas – an Glanz verliert.
 - Kratzer in der Emaille-Oberfläche führen zwar zu einem Glanzverlust, beeinträchtigen jedoch nicht die Funktion der Emaille-Schüssel. Diese kann uneingeschränkt weiter verwendet werden.
 - Reinigen Sie die Emaille-Schüssel möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Speisereste leicht lösen. Lassen Sie die Emaille-Schüssel vor dem Reinigen ausreichend abkühlen.
-

- Weichen Sie hartnäckige oder angebrannte Speisereste vor dem Reinigen ein. Anschließend lassen sich diese mit einem weichen Schwamm oder einer Spülbürste mit weichen, flexiblen Borsten leicht entfernen.
- Trocknen Sie die Emaille-Schüssel gleich nach dem Spülen ab, um Flecken durch natürliche Kalkablagerungen zu vermeiden. Eventuelle Kalkflecken lassen sich mit Essigwasser problemlos entfernen.
- Lagern Sie die Emaille-Schüssel trocken.
- Durch Metallabrieb von z.B. Edelstahlbesteck kann es zu schwarzen Flecken auf der weißen Emaille-Oberfläche kommen. Diese Flecken lassen sich mit einem Emaille-Spezialreiniger beseitigen.

Wichtige Hinweise zum Gebrauch im Backofen

- Die Emaille-Schüssel ist ausschließlich für den Gebrauch im Backofen geeignet. Sie ist ofenfest bis +400 °C. Zweckentfremden Sie sie nicht!
- Fetten Sie die Emaille-Schüssel vor dem Gebrauch mit etwas Butter, Margarine oder Speiseöl ein.
- Gehen Sie mit der heißen Emaille-Schüssel vorsichtig um. Verwenden Sie in jedem Fall Topflappen. **Es besteht Verbrennungsgefahr!**
- Stellen Sie die heiße Emaille-Schüssel immer auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.
- Vermeiden Sie ein Überhitzen der Emaille-Schüssel. Sie darf nicht im leeren Zustand erhitzt werden.
- Setzen Sie die Emaille-Schüssel keinen Schocktemperaturen aus. Stellen Sie die heiße Schüssel z. B. nie auf eine kalte oder nasse Unterlage. Andernfalls kann die Emaille-Oberfläche beschädigt werden.
- Zum Schutz der Emaille-Oberfläche verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände beim Zubereiten oder Reinigen, da dadurch Kratzer in der Emaille-Oberfläche entstehen können.

en Dear Customer

Your new enamel bowl made of triple-enamelled steel can be used to prepare salads as well as casseroles, gratin, etc.

In order to enjoy this enamel product for a long time, read and observe the following information regarding its use, cleaning and care.

We hope you will enjoy using this product!

Your Tchibo Team

Cleaning and care

- Before using for the first time: remove the label and any adhesive residue with warm water.
- Clean the enamel bowl with hot water and a mild washing-up liquid before using it for the first time and after every further use.
- The enamel bowl is dishwasher-safe, but we recommend the gentler method of hand-washing. This makes the enamel shine.
- Do not use any caustic agents or sharp or pointed objects for cleaning, such as wire sponges or brushes, steel wool, cleaning sponges with ceramic particles or similar. These may scratch the enamel, causing it - like glass - to lose its shine.
- Scratches in the surface of the enamel can lead to it losing its shine, but this does not impact the function of the enamel bowl. You can continue to use it normally.
- Clean the enamel bowl as soon as possible after use while any remaining food is easier to remove. Let the enamel bowl cool down sufficiently before cleaning.

- Leave stubborn or burnt-on remaining bits of food to soak before cleaning. These can then be easily removed with a soft sponge or a washing-up brush with soft, flexible brushes.
- Dry the enamel bowl immediately after washing it to avoid stains caused by natural calcification. Any calcification stains can be very easily removed with a vinegar solution.
- Store the enamel bowl in a dry place.
- When using metal, e.g. stainless steel cutlery, black flecks may appear on the white enamel surface due to metal abrasion. These flecks can be removed with a special enamel cleaner.

Important information for use in the oven

- The enamel bowl is only suitable for use in the oven. It can be used in the oven at temperatures up to +400°C. Only use it for its intended purpose!
- Grease the enamel bowl with a little butter, margarine or cooking oil before use.
- Take care when handling the hot enamel bowl. Always use oven gloves.

There is a risk of burns!

- Always place the hot enamel bowl on a suitable, heat-resistant surface.
- Avoid overheating the enamel bowl. It must not be heated up while empty.
- Do not expose the enamel bowl to extreme changes in temperature. For example, never place the hot bowl on a cold or wet surface. Otherwise the enamel surface could be damaged.
- To protect the enamel surface, do not use any sharp or pointed objects while cooking or cleaning the bowl as this could scratch the enamel surface.

Chère cliente, cher client!

Votre nouveau saladier en acier émaillé à trois couches vous permettra de préparer des salades, mais aussi des plats sucrés ou salés.

Afin que cet article en email vous donne longtemps satisfaction, lisez et respectez impérativement les conseils suivants d'utilisation, de nettoyage et d'entretien.

Nous vous souhaitons beaucoup d'agrément avec cet article et d'excellents résultats!

L'équipe Tchibo

Nettoyage et entretien

- Avant la première utilisation: enlevez l'étiquette et les éventuels résidus de colle avec de l'eau chaude.
- Avant la première utilisation et après toute utilisation suivante, nettoyez le saladier émaillé à l'eau très chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle.
- Le saladier émaillé est lavable au lave-vaisselle. Nous vous conseillons toutefois le lavage à la main, plus doux, qui préservera l'éclat caractéristique du revêtement en email.
- N'utilisez pas de produits à récuser ou d'ustensiles pointus ou coupants, comme les éponges ou brosses métalliques, la laine d'acier, les éponges de nettoyage à particules céramiques, etc. Ils pourraient rayer le revêtement, ce qui enlèverait à l'email - comme c'est le cas du verre - son éclat.
- Les rayures ternissent l'email, mais elles ne nuisent en rien au fonctionnement du saladier émaillé qui peut continuer à être utilisé normalement.
- Nettoyez le saladier émaillé si possible juste après utilisation pour éliminer plus facilement les restes de nourriture. Laissez toujours le saladier émaillé refroidir complètement avant de le nettoyer.

- Pour enlever plus facilement les restes de nourriture récalcitrants ou brûlés, faites tremper le saladier émaillé avant de le laver avec une éponge souple ou une brosse à vaisselle à poils souples et doux.
- Essuyez le saladier émaillé juste après l'avoir lavé afin d'éviter les traces de calcaire. Ces traces s'enlèvent très facilement à l'eau vinaigrée.
- Rangez le saladier émaillé dans un endroit sec.
- Le frottement d'objets métalliques comme les couverts en acier inoxydable peut laisser des traces sombres sur la surface émaillée blanche. Ces traces s'enlèvent avec un nettoyeur pour émail.

Consignes importantes pour l'utilisation au four

- Le saladier émaillé est uniquement conçu pour une utilisation au four jusqu'à +400 °C. Ne l'utilisez pas à d'autres fins!
- Avant d'utiliser le saladier émaillé, graissez-le avec un peu de beurre, de margarine ou d'huile alimentaire.
- Manipulez le saladier émaillé avec précaution lorsqu'il est chaud. Utilisez des maniques pour éviter tout **risque de brûlures**.
- Posez toujours le saladier émaillé chaud sur une surface appropriée résistant à la chaleur.
- Evitez de surchauffer le saladier émaillé et ne le faites jamais chauffer à vide.
- Evitez les chocs thermiques: veillez à ne pas refroidir ou réchauffer trop vite le saladier émaillé. Ne posez jamais le saladier émaillé chaud sur une surface froide ou mouillée pour ne pas endommager le revêtement en émail.
- Pour protéger le revêtement en émail, n'utilisez aucun objet coupant ou pointu durant la préparation ou le nettoyage sous peine de rayer le revêtement en émail.

cs Vážení zákazníci,

v této nové míse z třikrát smaltované oceli můžete připravovat báječně saláty, ale také zapékané a gratinované pokrmy apod.

Přečtěte si tento návod k použití a bezpodmínečně dbejte pokynů k používání, čištění a ošetřování v něm uvedených, abyste mohli mít z tohoto smaltovaného výrobku dlouho radost.

Věříme, že Vám bude tento výrobek dlouho sloužit k Vaší spokojenosti a přejeme Vám, aby se Vám s ním vždy vše podařilo!

Váš tým Tchibo

Čištění a ošetřování

- Před prvním použitím: Odstraňte nalepenou etiketu a případné zbytky lepidla teplou vodou.
- Před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte smaltovanou mísu horkou vodou s trochou jemného prostředku na mytí nádobí.
- Smaltovaná mísa je vhodná do myčky. Doporučujeme však šetrnější ruční mytí. Tento postup zachová typický lesk smaltovaného povrchu.
- K mytí nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ostré nebo špičaté pomůcky, jako jsou např. drátěné houbičky nebo drátěné kartáčky, ocelovou vlnu, čisticí houbičky s keramickými částicemi apod. Mohly by tím vzniknout škrábance, díky čemuž by smalt – stejně tak jako sklo – ztratil lesk.
- Škrábance ve smaltovaném povrchu mají sice za následek ztrátu lesku, ale nemají vliv na funkci smaltované mísy. Mísu můžete i v takovém případě používat dále bez omezení.
- Smaltovanou mísu umývejte pokud možno ihned po použití, protože tak se dají zbytky pokrmů nejlépe odstranit. Než začnete smaltovanou mísu umývat, nechte ji dostatečně vychladnout.

- Úporné nebo připálené zbytky jídla nechte před čištěním odmočit. Následně můžete zbytky jídla snadno odstranit měkkou houbičkou nebo kartáčkem na nádobí s měkkými pružnými štětinami.
- Smaltovanou mísu ihned po umytí utřete, abyste zabránili tvorbě skvrn působením přirozených vápenných usazenin. Případné vápenné skvrny můžete snadno odstranit octovou vodou.
- Smaltovanou mísu uchovávejte na suchém místě.
- Otěry kovových předmětů, jako např. příborů z ušlechtilé oceli, mohou způsobit černé skvrny na bílém smaltovaném povrchu. Tyto skvrny lze odstranit speciálním čističem na smalty.

Důležité pokyny k používání v pečicí troubě

- Tato smaltovaná mísa je vhodná výhradně k používání v troubě. Odolává teplotám do +400 °C. Nepoužívejte ji k jiným účelům!
- Smaltovanou mísu před použitím vymažte trochou másla, margarínu nebo jedlého oleje.
- S horkou smaltovanou mísou zacházejte opatrně. Vždy používejte kuchyňské chňapky. **V opačném případě hrozí nebezpečí popálení!**
- Horkou smaltovanou mísu stavte vždy na vhodný žáruvzdorný podklad.
- Vyvarujte se přehřívání smaltované mísy. Mísa se nesmí zahřívát, pokud je prázdná.
- Smaltovanou mísu nevystavujte extrémním změnám teploty. Horkou mísu např. nikdy nestavte na studený nebo vlhký podklad. V opačném případě by mohlo dojít k poškození smaltovaného povrchu.
- Na ochranu smaltované vrstvy zapékací mísy nepoužívejte během přípravy pokrmů ani čištění žádné ostré ani špičaté předměty, protože jinak by mohly ve smaltovaném povrchu vzniknout škrábance.

pl Drodzy Klienci!

W nowej misie emaliowanej z potrójnie emaliowanej stali można przyrządzić wyborne sałatki, jak i również zapiekanki, gratin itp.

By móc dłużej cieszyć się tym emalowanym produktem, warto przeczytać zamieszczone na kolejnych stronach wskazówki dotyczące użytkowania, czyszczenia oraz pielęgnacji i ich przestrzegać.

Życzymy Państwu wiele radości w użytkowania tego produktu, a także przepysznych potraw.

Zespół Tchibo

Czyszczenie i pielęgnacja

- Przed pierwszym użyciem: Usunąć naklejkę oraz resztki kleju ciepłą wodą.
- Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym należy umyć emalowaną misę gorącą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
- Misa nadaje się do mycia w zmywarce, zalecamy jednak, by czyścić ją ręcznie, ponieważ jest to delikatniejsze. Dzięki temu misa nie utraci charakterystycznego połysku emaliowanej powłoki.
- Nie używać do mycia szorujących środków czyszczących ani ostrych lub spiczastych przyborów, jak np. druciane gąbki i szczotki, druciaki czy gąbki z cząsteczkami ceramicznymi. Za ich sprawą mogą powstać zadrapania, przez co emalia - podobnie jak szkło - straci swój połysk.
- Zadrapania na emaliowanej powłoce skutkują utratą połysku, nie wpływają jednak negatywnie na funkcjonalność misy. Można jej w dalszym ciągu używać tak samo jak wcześniej.
- W miarę możliwości należy umyć misę bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki potraw. Przed myciem należy jednak poczekać, aż misa wystarczająco ostygnie.

- Przed myciem warto namoczyć przyklejone lub przypalone resztki jedzenia. Dzięki temu łatwo dadzą się usunąć miękką gąbką lub szczotką do mycia naczyń o miękkim, giętkim włosiu.
- Wysuszyć misę bezpośrednio po myciu, aby zapobiec tworzeniu się plam przez naturalne osadzanie się wapnia. Jeśli takie plamy powstaną, można je bez problemu usunąć wodą z octem.
- Misę przechowywać w suchym miejscu.
- Z powodu ścierania się metalowych przyborów, np. sztućców ze stali nierdzewnej, na białej emaliowanej powłoce może dojść do powstania czarnych plam. Można je usunąć za pomocą specjalnego środka do czyszczenia emalii.

Istotne wskazówki dotyczące użytkowania w piekarniku

- Misa emaliowana przeznaczona jest wyłącznie do użytku w piekarniku. Jest odporna na temperatury do +400°C. Należy używać jej wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem!
- Przed użyciem natłuścić misę odrobiną masła, margaryny lub olejem spożywczym.
- Z gorącą misą należy obchodzić się ostrożnie. Zawsze używać rękawic kuchennych. **Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!**
- Gdy misa jest gorąca, należy stawiać ją wyłącznie na przystosowanej do tego podkładce odpornej na wysokie temperatury.
- Należy unikać przegrzewania misy. Nie nagrzewać jej, kiedy jest pusta.
- Nie należy poddawać misy działaniu skrajnych temperatur. Nigdy nie stawiać jej, gdy jest gorąca, na zimnym lub mokrym podłożu. W przeciwnym razie emaliowana powłoka może ulec uszkodzeniu.
- W celu ochrony emaliowanej powłoki misy, podczas przyrządzania potraw lub czyszczenia misy nie używać ostrych ani spiczastych przedmiotów, gdyż może to skutkować zadrapaniem emaliowanej powłoki.

sk Vážení zákazníci!

Vaša nová misa z trojnásobne posmaltovanej ocele vám umožní prípravu lahodných šalátov ako aj nákypov, zapekaných cestovín a podobne.

Ak sa chcete tešiť z tohto smaltovaného výrobku čo najdlhšie, prečítajte si nasledujúce pokyny na používanie, čistenie a ošetrovanie a rešpektujte ich.

Želáme vám veľa radosti a úspechov s týmto výrobkom!

Váš tím Tchibo

Čistenie a ošetrovanie

- Pred prvým použitím: Teplou vodou odstráňte etiketu a prípadné zvyšky lepidla.
- Pred prvým a po každom ďalšom použití umyte smaltovanú misu horúcou vodou a jemným prostriedkom na umývanie riadu.
- Smaltovaná misa je vhodná na umývanie v umývačke riadu, odporúčame ale šetrné ručné umývanie. Takto zachováte typický lesk smaltovaného povrchu.
- Na čistenie nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky ani ostré alebo špicaté pomôcky na umývanie, ako napr. drôtenky alebo drôtené kefy, oceľové drôtenky, čistiace hubky s keramickými čiastočkami a pod. Môžu vzniknúť škrabance, pričom smaltovaná vrstva stratí svoj prirodzený lesk - podobne ako sklo.
- Hoci škrabance spôsobia stratu lesku smaltovaného povrchu, neobmedzia funkčnosť smaltovanej misy. Môžete ju naďalej používať bez obmedzení.
- Smaltovanú misu vyčistite podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky jedál odstraňujú najlepšie. Pred čistením nechajte smaltovanú misu dostatočne vychladnúť.

- Ak sa na smaltovanej mise nachádzajú nepoddajné alebo príliš pripečené zvyšky jedál, namočte ich ešte pred čistením. Následne sa budú dať ľahko odstrániť jemnou hubkou alebo kefkou s jemnými, ohybnými štetinami.
- Smaltovanú misu osušte ihneď po umytí, aby sa na nej nevytvorili fláky vznikajúce pri prirodzenom vyzrážaní vodného kameňa. Možné fláky po vodnom kameni môžete bez problémov odstrániť octovou vodou.
- Smaltovanú misu skladujte v suchu.
- Pri odieraní o kov, napr. o príbory z ušľachtilej ocele, sa na bielom smaltovanom povrchu môžu vytvoriť čierne fláky. Na odstránenie týchto flákov použite špeciálny čistiaci prostriedok na smalt.

Dôležité pokyny na použitie v rúre na pečenie

- Smaltovaná misa je vhodná na používanie iba v rúrach na pečenie. Odoláva teplotám do +400 °C. Nepoužívajte ju na iné účely!
- Pred použitím vymastite smaltovanú misu trochou masla, margarínu alebo jedlého oleja.
- S horúcou smaltovanou misou manipulujte opatrne. V každom prípade použite chňapky. **Hrozí nebezpečenstvo popálenia!**
- Horúcu smaltovanú misu postavte na vhodný, teplovzdorný podklad.
- Zabráňte prehriatiu smaltovanej misy. Nezohrievajte prázdnu misu.
- Nevystavujte smaltovanú misu extrémnym teplotným zmenám. Nikdy nekladte horúcu misu na studený alebo mokrý podklad. Inak môže dôjsť k poškodeniu smaltovanej vrstvy.
- Na ochranu smaltovanej vrstvy nepoužívajte pri príprave jedál alebo pri čistení žiadne ostré alebo špicaté predmety, pretože pri tom môžete poškriabať smaltovaný povrch.

hu Kedves Vásárlónk!

Az új, tripla zománcozású acél táljában egyszerűen készíthet salátákat vagy gartint, felfűjtat és hasonlókat.

Olvassa el és tartsa be mindenképp a következő használati, tisztítási és ápolási tanácsokat, hogy hosszú ideig örömét lelje a zománcozott termék használatában.

Kívánjuk, hogy használja örömmel a terméket!

A Tchibo csapata

Tisztítás és ápolás

- Az első használat előtt: Meleg vízzel távolítsa el a címkét és az esetleges ragasztómaradványokat.
- Az első használat előtt és minden további használat után tisztítsa meg a zománcozott tálat forró vízzel és kímélő mosogatószerrel.
- A zománcozott tál mosogatógépben tisztítható, de mi a kímélőbb kézi tisztítást ajánljuk. Így megőrzi a tipikus, zománcos csillogását.
- A tisztításhoz ne használjon súrolószereket és éles vagy hegyes eszközöket, pl. fém dörzsít, drótkefét, kerámiarészecskés mosogatószivacsot vagy hasonlót. Ezek megkarcolhatják a bevonatot, így a zománc - mint ahogyan az üveg is - veszít a fényességéből.
- Bár a zománcfelszínen keletkező karcolások csökkentik az edény fényét, a zománcozott tál funkcióját azonban nem befolyásolják. Továbbra is korlátozás nélkül használhatja.
- A zománcozott tálat lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb az ételmaradék eltávolítása. A tisztítás előtt hagyja a terméket kellőképpen lehűlni.

- A makacs vagy odaégett ételmaradékokat a tisztítás előtt áztassa be. Ezután ezek könnyedén eltávolíthatóak egy puha szivacs vagy egy puha, rugalmas sörtéjű mosogatókefe segítségével.
- Mosogatás után azonnal törölje szárazra a zománcozott tálat, így nem lesz foltos a természetes vízkőlerakódástól. Az esetleges vízkőfoltokat ecetes vízzel könnyen eltávolíthatja.
- A zománcozott tálat száraz helyen tárolja.
- Fémekkel történő érintkezés, pl. a nemesacél evőeszközök, következtében fekete foltok keletkezhetnek a fehér zománcfelületen. Ezek a foltok speciális zománc tisztítóval eltávolíthatók.

Fontos tudnivalók a sütőben való használathoz

- A zománcozott tál csak sütőben való használatra alkalmas. +400 °C-ig hőálló. Ne használja rendeltetésétől eltérő célra!
- Zsírozza ki a zománcozott tálat a használat előtt egy kevés vajjal, margarinnal vagy étolajjal.
- A forró zománcozott tállal óvatosan bánjon. Mindig használjon edényfogót.

Égési sérülések veszélye áll fenn!

- A forró tálat mindig egy arra alkalmas, hőálló alátétre helyezze.
- Kerülje a zománcozott tál túlhevítését. Üresen melegíteni tilos.
- Ne tegye ki a tálat hirtelen nagy hőmérséklet-különbségnek. Soha ne helyezze a forró tálat pl. hideg vagy nedves felületre. Ellenkező esetben megsérülhet a zománcbevonat.
- A zománcbevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközöket a sütéshez vagy a tisztításhoz. Ne vágja fel az ételt a sütőformában, mert ezáltal megkarcolódhat a zománcbevonat.

Üç katlı emayelinmiş çelikten olan yeni emaye kasenizle harika salatalar, ayrıca güveçler, gratenler vs. gibi yiyecekler hazırlanabilir.

Emaye ürününüzü uzun süreli kullanabilmeniz için aşağıdaki kullanım, temizleme ve bakım ile ilgili önemli bilgileri kesinlikle okuyup dikkate alın.

Yeni ürününüzü güle güle kullanın!

Tchibo Ekibiniz

Temizleme ve bakım

- İlk kullanımdan önce: Etiketli ve yapışkan artıklarını sıcak su ile temizleyin.
- Emaye kaseyi ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve hassas bir bulaşık deterjanı ile yıkayın.
- Emaye kase bulaşık makinesinde yıkanabilir, ancak özenli şekilde elde yıkamayı tavsiye ediyoruz. Böylece emaye yüzeyin kendine özgü parlaklığını elde edersiniz.
- Temizlemek için aşındırıcı deterjanlar ve keskin veya sivri, örn. tel sünger veya fırça, bulaşık teli, seramik partiküllü temizleme süngeri vb. gibi yardımcı nesneler kullanmayın. Bunlar kaplamanın çizilmesine yol açar ve böylece emaye - cam gibi - parlaklığını yitirir.
- Emaye yüzeyindeki çizikler parlaklığının kaybolmasına neden olsa da emaye kasenin işlevselliğini kısıtlamaz. Sınırsız bir şekilde kullanılmaya devam edilebilir.
- Emaye kaseyi mümkünse kullanımdan hemen sonra temizleyin, böylece yemek artıkları kolayca çıkarılabilir. Emaye kaseyi temizlemeden önce yeterince soğumaya bırakın.
- Zorlu veya yanmış yemek artıklarını temizlemeden önce suda bekletin. Daha sonra yumuşak bir süngerle veya yumuşak ve esnek kıllı bir fırçayla hafifçe temizleyin.

- Doğal kireç kalıntılarını engellemek için emaye kaseyi yıkadıktan hemen sonra kurulaşın. Sirkeli su ile olası kireç lekeleri sorunsuz bir şekilde çıkarılır.
- Emaye kaseyi kuru halde saklayın.
- Beyaz emaye yüzeyde, örn. paslanmaz çatal ve bıçakların sebep olduğı metal aşınma nedeniyle siyah lekeler oluşabilir. Bu lekeler özel emaye temizleyicisiyle giderilebilir.

Fırında kullanım için önemli bilgiler

- Emaye kase sadece fırında kullanım için uygundur.
+400 °C'ye kadar fırına dayanıklıdır. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın!
- Emaye kaseyi, kullanmadan önce bir miktar tereyağı, margarin veya pişirme yağı ile yağlayın.
- Sıcak emaye kaseyi her zaman çok dikkatli kullanın. Mutlaka her seferinde fırın eldiveni ile tutun. **Yanma tehlikesi vardır!**
- Sıcak emaye kaseyi her zaman uygun, ısıya dayanıklı bir altlığın üzerine koyun.
- Emaye kasenin fazla ısınmasından kaçının. Boş durumdayken ısıtılmamalıdır.
- Emaye kaseyi çok sıcaklıklara maruz bırakmayın. Sıcak emaye kaseyi, örn. soğuk ve ıslak altlığın üzerine hiçbir zaman koymayın. Aksi halde emaye yüzeyi zarar görebilir.
- Emaye yüzeyi korumak için hazırlarken veya temizlerken keskin veya sivri cisimler kullanmayın. Emaye yüzeyde çizikler oluşabileceğı için emaye kasenin içinde yemekleri kesmeyin.



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 | Référence
Číslo výrobku | Numer artykułu | Číslo výrobku
Cikkszám | Ürün numarası:

367 909

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