



2 in 1 Gusseisen-Topf und -Pfanne

2-in-1 cast-iron pot and pan

Poêlon et mijoteuse en fonte

2 en 1

Litinový hrnec a pánev 2 v 1

Patelnia i garnek z żeliwa 2 w 1

Liatinový hrniec a panvica 2 v 1

**2 az 1-ben öntöttvas fazék és
serpenyő**

(de) Produktinformation

(en) Product information

(fr) Fiche produit

(cs) Informace o výrobku

(pl) Informacja o produkcie

(sk) Informácia o výrobku

(hu) Termékismertető

Topf und Pfanne sind aus emailliertem Gusseisen. Das dickwandige Material nimmt besonders viel Hitze auf, speichert und verteilt sie bis hin zum Topf- oder Pfannenrand und gibt sie dann gleichmäßig an das Koch- bzw. Bratgut ab. Topf und Pfanne sind für Gas-, Elektro-, Induktions- und Glaskeramikkochstellen sowie für den Gebrauch im Backofen und auf dem Grill geeignet. Topf und Pfanne sind hitzebeständig bis +400 °C.

Energiesparend kochen und braten Sie, indem Sie die Herdplatte entsprechend dem Durchmesser des Topf- oder Pfannenbodens wählen. Sobald die richtige Temperatur erreicht ist, können Sie auf kleiner Flamme weiterkochen oder -braten.

Damit Sie Topf und Pfanne gleich ausprobieren können, finden Sie leckere Rezepte auf

www.tchibo.de/anleitungen?stom=611375

Ihr Tchibo Team

Materialinformation

Topf und Pfanne sind 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

- Topf und Pfanne werden während des Gebrauchs heiß! Fassen Sie Topf und Pfanne, aber auch die Griffe nur mit Topflappen o.Ä. an!
Stellen Sie den Topf und 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 den Topf und die Pfanne 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 den Topf oder die Pfanne auf einem Glaskeramikkochfeld benutzen, bedenken Sie das Eigengewicht des Topfes und der Pfanne. Setzen Sie den Topf und die Pfanne immer vorsichtig ab. Schieben Sie den Topf und die Pfanne nicht über die Glaskeramikfläche.
- Gusseisen ist ein sehr robustes, aber sprödes Material. Bei einem Sturz oder einem harten Schlag können Topf und Pfanne zerbrechen oder die Emaille-Schicht platzen.
- Stellen Sie den heißen Topf bzw. 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 Topf und 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 Topf und Pfanne trocken.

Während des Gebrauchs

- Erwärmen Sie Topf und Pfanne nicht in leerem Zustand. Dadurch kann das Material überhitzen. Die Folge kann eine Verfärbung der Beschichtung sein.
- Wenn Sie den Topf und die Pfanne auf einer Induktionsherdplatte verwenden, erhitzen Sie den Topf bzw. die Pfanne nur stufenweise auf die gewünschte Temperatur. Zu schnelles Erhitzen oder Überhitzen kann den Topf bzw. die Pfanne beschädigen.
- Benutzen Sie Kochutensilien aus Holz, hitzebeständigem Kunststoff oder Silikon. Verwenden Sie keine Metallgegenstände, schneiden Sie nicht direkt in dem Topf oder 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 den heißen Topf bzw. die heiße Pfanne. Zu schnelles Abkühlen kann den Topf bzw. die Pfanne beschädigen.
- Nach Gebrauch reinigen Sie Topf und 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 Topf und Pfanne nach dem Reinigen immer gleich ab. Räumen Sie den Topf und 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 dem Topf bzw. der Pfanne, geben Sie 2-3 TL Salz oder Backpulver hinzu und lassen Sie das Wasser kurz aufkochen. Reinigen Sie den Topf bzw. die Pfanne anschließend wie beschrieben.
- Topf und Pfanne sind nicht für das Reinigen in der Spülmaschine geeignet.

Both pot and pan are made of enamelled cast iron. The thick material absorbs an exceptional amount of heat, which it stores and distributes right up to the edges, releasing it evenly to cook the food inside. Both pot and pan are suitable for gas, electric, induction and glass ceramic hobs as well as for use in the oven and on a grill. They are also heat-resistant up to +400 °C.

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

To start using your pot and pan right away, you can find delicious recipes at

www.tchibo.de/instructions?stom=611375

Your Tchibo Team

Information on the material

The pot and pan are 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, however these in no way impair the quality or function of the product.



WARNING - risk of burns

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

WARNING - fire hazard

- Never leave a pot/pan containing 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 pot/pan on glass ceramic hobs, bear in mind the weight of the pot/pan. Always put it down carefully. Do not push the pot/pan across the glass ceramic surface.
- Cast iron is a very robust but brittle material. If dropped or knocked hard, the pot/pan may shatter or the enamel layer crack.
- After removing the hot pot/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 pot/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 pot/pan dry.

During use

- Do not heat the pot/pan when it is empty. This can overheat the material. As a result, the coating can become discoloured.
- If you are using the pot/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 pot/pan.
- Use only wooden, heat-resistant plastic or silicone cooking utensils. Do not use metal utensils; do not cut items inside the pot/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 pot/pan. Cooling it down too fast may damage it.
- Clean the pot/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 pot/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 pot/pan, heat a little water in the pot/pan, add 2-3 tsp salt or baking powder and allow the water to boil briefly. Then clean the pot/pan as described above.
- The pot/pan is not suitable for cleaning in a dishwasher.

Ce poêlon/cette mijoteuse sont en fonte émaillée, un matériau à paroi épaisse qui absorbe très bien la chaleur, l'emmagase et la répartit jusqu'au bord du poêlon/de la mijoteuse pour la transférer de manière homogène aux aliments cuits. Ce poêlon/cette mijoteuse sont conçus pour une utilisation sur les tables de cuisson au gaz, électriques, à induction et vitrocéramiques, ainsi qu'au four et sur le barbecue.

Le poêlon/la mijoteuse résistent à la chaleur jusqu'à +400 °C.

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

Profitez dès maintenant de votre poêlon/mijoteuse en essayant les appétissantes recettes que nous avons réunies pour vous sous

www.fr.tchibo.ch/notices?stom=611375

L'équipe Tchibo

Information sur le matériau

Ce poêlon/cette mijoteuse sont 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, le poêlon/la mijoteuse deviennent très chauds! Utilisez toujours des maniques ou similaire pour saisir le poêlon/la mijoteuse et les poignées.
Ne placez pas le poêlon/la mijoteuse sur un foyer de trop grand diamètre car les poignées risqueraient de devenir brûlantes. Elles deviennent également brûlantes si vous utilisez le poêlon/la mijoteuse au four ou sur le barbecue.

AVERTISSEMENT: risque d'incendie

- Ne laissez jamais le poêlon/la mijoteuse 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. Il y a 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 le poêlon/la mijoteuse sur une plaque vitrocéramique, pensez que le poêlon/la mijoteuse sont lourds. Aussi, posez toujours le poêlon/la mijoteuse avec précaution. Ne déplacez pas le poêlon/la mijoteuse en les faisant glisser sur la plaque vitrocéramique.
- La fonte est un matériau très résistant, mais friable. Si le poêlon/la mijoteuse tombent ou reçoivent un choc important, ils peuvent casser ou la couche d'émail risque d'éclater.
- Posez toujours le poêlon/la mijoteuse chauds sur une surface résistante à la chaleur après les avoir retirés 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 le poêlon/la mijoteuse à l'eau chaude légèrement additionnée d'un liquide vaisselle doux. Enlevez toutes les étiquettes. Rincez le poêlon/la mijoteuse à l'eau claire et séchez-les avec un torchon.

Pendant l'utilisation

- Ne réchauffez pas le poêlon/la mijoteuse à vide sous peine de surchauffe du matériel. Cela peut entraîner un changement de couleur du revêtement.
- Si vous utilisez le poêlon/la mijoteuse sur une plaque à induction, chauffez le poêlon/la mijoteuse par stades progressifs jusqu'à atteindre la température souhaitée. Une chauffe trop rapide ou une surchauffe risquerait d'endommager le poêlon/la mijoteuse.
- 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 le poêlon/la mijoteuse et n'utilisez pas non plus d'éponges abrasives ou métalliques pour les nettoyer. Vous risqueriez d'endommager la couche d'émail.

Après l'utilisation

- Évitez de refroidir brusquement le poêlon/la mijoteuse, par exemple en y versant de l'eau froide quand ils sont encore chauds.
- Après utilisation, nettoyez le poêlon/la mijoteuse 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 le poêlon/la mijoteuse tout de suite après le nettoyage. Ne rangez jamais le poêlon/la mijoteuse encore humides, 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 le poêlon/la mijoteuse 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 le poêlon/la mijoteuse de la manière décrite.
- Le poêlon/la mijoteuse ne sont pas lavables au lave-vaisselle.

tento hrnec a pánve jsou vyrobeny ze smaltované železné litiny. Její silnostěnný materiál absorbuje mnoho tepla, ukládá jej a rozvádí jej až k okraji hrnce nebo pánve a pak jej rovnoměrně předává pečenému pokrmu. Tento hrnec a pánve jsou vhodné pro plynové, elektrické, indukční sporáky a sklokeramické varné desky, i pro použití v pečicí troubě a na grilu. Hrnec a pánve jsou žáruvzdorné do +400 °C.

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

Abyste si svůj nový hrnec a pánve mohli ihned vyzkoušet, najdete chutné recepty na

www.tchibo.cz/navody?stom=611375

Váš tým Tchibo

Informace o materiálu

Tento hrnec a pánve jsou vyrobeny z litiny. Litinové výrobky se tradiční metodou vyrábějí v pískových formách. Z tohoto důvodu se mohou na povrchu vyskytovat nepatrné nepravidlosti, které však žádným způsobem negativně neovlivňují kvalitu nebo funkci výrobku.



VÝSTRAHA před popálením

- Hrnec a pánve se při pečení zahřívají! Dotýkejte se hrnce a pánve i jejich rukojetí jen prostřednictvím chňapky apod.!
- Nestavte hrnec a pánve na plotýnku s příliš velkým průměrem, tam se ucha mohou rozpálit. To platí i pro použití v pečicí troubě a na grilu.

VÝSTRAHA před požárem

- Hrnec a pánve 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 hase hasicím přístrojem, který je vhodný k hašení hořícího jedlého oleje a tuku.

POZOR na věcné škody

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

Před prvním použitím

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

Během používání

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

Po použití

- Do horkého hrnce, resp. horké pánve nenalévejte studenou vodu. Příliš rychlé ochlazení může hrnec, resp. pánev poškodit.
- Po použití umyjte hrnec a pánev horkou vodou s trochou jemného prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte abrazivní houby.
- K čištění nepoužívejte abrazivní nebo leptavé prostředky, ani tvrdé kartáče apod.
- Hrnec a pánev hned po umytí vždy osušte. Neukládejte hrnec a pánev vlhké. 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 hrnci a pánvi něco ulpělo: V hrnci, resp. pánvi ohřejte trochu vody, přidejte 2-3 lžičky soli nebo prášku do pečiva a vodu nechte krátce povařit. Pak pánev vyčistěte podle předchozího popisu.
- Hrnec a pánev nejsou vhodné k mytí v myčce nádobí.

Garnek i patelnia wykonane są z emaliowanego żeliwa. Ze względu na grube ścianki materiał pochłania szczególnie dużo ciepła, magazynuje je, rozprawdza aż po brzegi garnka i patelni, a następnie równomiernie oddaje do przyrządzanej potrawy. Garnek i patelnia nadają się do użytku na kuchenkach gazowych, elektrycznych, indukcyjnych, jak również płytach ceramicznych. Równie dobrze nadają się do zastosowania w piekarniku. Garnek i patelnia są odporne na działanie wysokich temperatur do +400°C.

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

Aby mogli Państwo od razu wypróbować garnek i patelnię, zamieściliśmy pyszne przepisy na stronie

www.tchibo.pl/instrukcje?stom=611375

Zespół Tchibo

Informacja dotycząca materiału

Garnek i patelnia wykonane są z żeliwa. Produkty żeliwne wykonywane są tradycyjną metodą produkcyjną przy użyciu form piaskowych. Z tego powodu na powierzchni patelni możliwe są niewielkie nierówności, nie wpływające jednak negatywnie na jakość oraz właściwości użytkowe garnka i patelni.



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami

- Garnek i patelnia nagrzewają się podczas używania do wysokich temperatur! Garnka, patelni, jak i również uchwytów należy dotykać wyłącznie przez łapki do garnków itp!
- Garnka ani 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 garnka ani patelni z gorącym tłuszczem bez nadzoru. Gorący tłuszcz zapala się bardzo łatwo. Istnieje ryzyko pożaru!
- Płonącego tłuszczu nie wolno nigdy gasić wodą. Istnieje ryzyko eksplozji! Płonący tłuszcz należy gasić przy pomocy gaśnicy przeznaczonej do gaszenia oleju jadalnego i tłuszczu spożywczego.

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Używając garnka i patelni na płycie ceramicznej, należy mieć na uwadze ich masę własną. Garnek i patelnię należy zawsze odstawiać ostrożnie. Nie przesuwać garnka ani patelni po powierzchni płyty ceramicznej.
- Żeliwo jest materiałem bardzo wytrzymałym, ale łatwo pękającym. W przypadku upadku lub silnego uderzenia garnek i patelnia mogą się stłuc, względnie warstwa emalii odprysnąć.
- Po zdjęciu garnka i patelni z palnika lub grilla, lub po wyjęciu ich z piekarnika, umieścić gorące naczynia na żaroodpornym podłożu. W przeciwnym razie powierzchnie wrażliwe na działanie ciepła mogą zostać uszkodzone.

Przed pierwszym użyciem

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

Podczas użycia

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

Po użyciu

- Do gorącego garnka lub gorącej patelni nie wlewać zimnej wody. Zbyt szybkie schłodzenie może doprowadzić do uszkodzenia garnka lub patelni.
- Po użyciu garnek i 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 garnek i patelnię do sucha. Nie należy odstawiać wilgotnego garnka ani 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 w garnku lub na patelni niewielką ilość wody, dodać 2-3 łyżeczki soli lub proszku do pieczenia, a następnie zagotować krótko powstały roztwór. Następnie wyczyścić garnek lub patelnię w opisany tutaj sposób.
- Garnek i patelnia nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.

Vážení zákazníci!

sk

Tento hrniec a panvica sú vyrobené zo smaltovanej liatiny. Hrubostenný materiál pohlcuje mimoriadne veľa tepla, zachytáva ho a rozvádza ho až k okraju hrnca a panvice a následne ho rovnomerne odovzdáva varenému resp. pečenému jedlu. Hrnec a panvica sú vhodné na plynové, elektrické, indukčné a sklokeramické dosky, ako aj na použitie v rúrach na pečenie a na grile. Hrnec a panvica sú žiaruvzdorné do +400 °C.

Úsporu energie pri varení a pečení dosiahnete výberom dosky sporáka, ktorá je vhodná pre daný priemer dna hrnca alebo panvice. Ihneď po dosiahnutí správnej teploty môžete variť alebo piecť na miernejšom ohni.

Aby ste hrniec a panvicu mohli hneď aj vyskúšať, nájdete chutné recepty na internetovej stránke

www.tchibo.sk/navody?stom=611375

Váš tím Tchibo

Informácie o materiáli

Tento hrniec a panvica sú vyrobené 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

- Hrnec a panvica sa počas používania zohrejú a sú horúce! Hrnca, panvice ako aj držadiel sa dotýkajte iba chňapkami a pod!
- Hrnec a panvicu nekladte na dosku sporáka s príliš veľkým priemerom, pretože inak sa držadlá môžu rozžeraviť. To platí aj pre používanie v rúre na pečenie a na grile.

VAROVANIE pred požiarom

- Nikdy nenechávajte hrniec a 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, hane vhodným hasiacim prístrojom.

POZOR - Vecné škody

- Ak používate hrniec a panvicu na sklokeramickom sporáku, zohľadňujte vlastnú hmotnosť hrnca a panvice. Hrnec a panvicu ukladajte vždy opatrne. Neposúvajte hrniec a panvicu po sklokeramickej ploche.
- Liatina je veľmi robustný, ale krehký materiál. Pri páde alebo tvrdom náraze sa hrniec a panvica môžu rozbiť, alebo môže prasknúť smaltovaná vrstva.
- Horúci hrniec resp. panvicu, keď ich vezmete zo sporáka alebo grilu, resp. ich 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 hrniec a panvicu horúcou vodou a trochu jemného prostriedku na umývanie riadu. Odstráňte všetky etikety. Hrnec a panvicu opláchnite čistou vodou a dosucha ich vyutierajte.

Počas používania

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

Po použití

- Do horúceho hrnca resp. horúcej panvice nenapúšťajte studenú vodu. Príliš rýchle schladenie môže poškodiť hrniec resp. panvicu.
- Po použití umyte hrniec a 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 hrniec a panvicu ihneď osušte. Neodkladajte mokrý hrniec alebo mokrá 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: V hrnci resp. panvici zohrejte malé množstvo vody, pridajte 2 až 3 čajové lyžičky soli alebo kypriaceho prášku do pečiva a privedte vodu na krátku dobu do varu. Následne vyčistíte hrniec resp. panvicu podľa popisu.
- Hrnec a panvica nie sú vhodné na čistenie v umývačke riadu.

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

A fazék és a serpenyő +400° C-ig hőálló.

Az energiatakarékos főzés és sütés érdekében, válasszon az edény aljának átmérőjével megegyező méretű főzőlapot. Amikor az edény elérte a megfelelő hőmérsékletet, a hőfokot a további főzéshez vagy sütéshez kisebb fokozatra állíthatja.

Az alábbi linken található finom receptek segítségével rögtön ki is próbálhatja a fazekat és a serpenyőt:

www.tchibo.hu/utmutatok?stom=611375

A Tchibo csapata

Anyagismertető

A fazék és 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 fazék és a serpenyő felforrósodik! A fazekat és a serpenyőt, a fogantyúkat és a fedőt is csak edényfogóval vagy hasonlóval fogja meg!
- Ne helyezze a fazekat és 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

- A fazékban és a serpenyőben 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 fazekat és a serpenyőt kerámialapos főzőlapon használja, vegye figyelembe a fazék és a serpenyő súlyát. Mindig óvatosan tegye le az edényt. Ne húzza a fazekat és 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 forró fazekat ill. a forró 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 fazekat és a serpenyőt az első használat előtt forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Távolítsa el az összes címkét. Végül öblítse le a fazekat és a serpenyőt tiszta vízzel, és törölje szárazra.

Használat közben

- Ne melegítse a fazekat és a serpenyőt üresen. Az anyag túlhevülhet. Ennek következményeként a bevonat elszíneződhet.
- Ha a fazekat és 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 fazékban vagy a serpenyőben ne vágjon fel élelmiszert, a tisztításhoz ne használjon súrolószivacsot, acéldörzsít. Ezek kárt okozhatnak a zománcbevonatban.

Használat után

- A forró fazékba ill. 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 az edényt. Ne tegye el, ha még nedves, különben a nem zománczott 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 az edényben, adjon hozzá 2-3 teáskanál sót vagy sütőport, és hagyja a vizet rövid ideig forrni. Majd a leírtak szerint tisztítsa meg az edényt.
- A fazék és a serpenyő nem tisztítható mosogatógépben.



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

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 se na nás můžete s důvěrou obrátit.

W przypadku pytań dotyczących tego produktu prosimy o kontakt z nami.

V prípade otázok týkajúcich sa výrobku sa obráťte na nás.

Ha kérdése van a termékkel kapcsolatban, forduljon hozzánk bizalommal.

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

Leergewicht **Topf / Pfanne**

Empty weight of **pot / pan**

Poids à vide du **poêlon /**

de la **mijoteuse**

Prázdna hmotnosť **hrnce / pánve**

Ciężar pustych **garnka / patelni**

Prázdna hmotnosť **hrnca / panvice**

A **fazék / serpenyő** súlya üresen

~ 3,3 kg / ~ 3,1 kg

Bodendurchmesser **Topf / Pfanne**

Base diameter of **pot / pan**

Diamètre de la base du **poêlon /**

de la **mijoteuse**

Rozměr dna **hrnce / pánve**

Wymiary dna **garnka / patelni**

Rozmer dna **hrnca / panvice**

A **fazék / serpenyő** mérete

Ø ~ 19 cm / Ø ~ 19 cm

Füllmenge **Topf / Pfanne**

Capacity of **pot / pan**

Contenance du **poêlon /**

de la **mijoteuse**

Plnicí množství **hrnce / pánve**

Pojemność **garnka / patelni**

Objem **hrnca / panvice**

A **fazék / serpenyő** űrtartalma

2,9 L / 1,5 L

Artikelnummer | Product number | Référence

Číslo výrobku | Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám : 611 375

Die Artikelnummer finden Sie auch am Topf- und Pfannenboden!

The product number can also be found on the base of the pot/pan!

La référence figure également sur la base du poêlon/de la mijoteuse!

Číslo výrobku najdete také na dně hrnce a pánve!

Numer artykułu znajduje się również na dnach garnka i patelni!

Číslo výrobku nájdete na dne hrnca a panvice!

A cikkszám az edény alján is megtalálható!