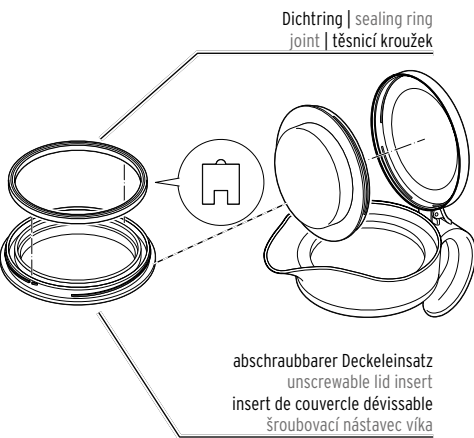
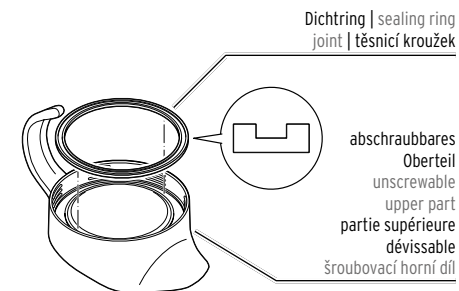
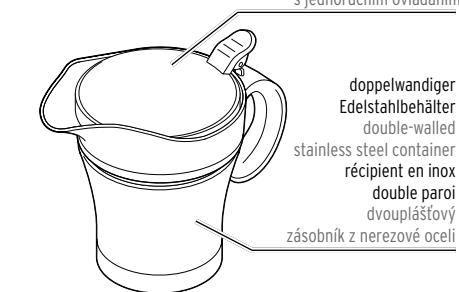




Made exclusively for:  
Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany  
www.tchibo.de • www.tchibo.ch • www.tchibo.cz

Artikelnummer | Product number | Référence | Číslo výrobku:  
715 719

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 149837AS84XXV • 2025-07

## Produktinformation

Damit Sie lange Freude an diesem Artikel haben, lesen Sie aufmerksam die folgenden Hinweise.

### Sicherheit und Gebrauch

- Der Artikel ist ausgelegt zum Einfüllen und Servieren von flüssigem Inhalt ab +3 °C bis max. +100 °C.
- Halten Sie die Sauciere insbesondere bei heißem Inhalt von Kindern fern, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Lassen Sie heiße Flüssigkeiten immer etwas abkühlen, bevor Sie sie in die Sauciere füllen.
- Fassen Sie die Sauciere nur am Griff oder ggf. mit einem Topflappen o.Ä. an, um Ihre Hände vor übermäßiger Hitze bzw. Kälte zu schützen.
- Der Klappdeckel schließt nicht auslaufsicher. Transportieren Sie die Sauciere daher immer in aufrechter Position.
- Die Sauciere ist nur zum Warmhalten, nicht zum Erwärmen von flüssigen Lebensmitteln ausgelegt. Der Artikel ist nicht zur Verwendung in der Mikrowelle, im Backofen oder auf dem Herd geeignet!
- Sie können die Sauciere auch zur Aufbewahrung von Saucen im Kühlschrank benutzen, jedoch nicht zum Einfrieren.
- Füllen Sie die Sauciere nur bis ca. 1 cm unter den Rand (nicht randvoll), damit beim Öffnen des Klappdeckels nichts ausschwappt. Max. Füllmenge: 450 ml.
- Zum leichteren Befüllen lässt sich der Klappdeckel in geöffnete Position einrasten. Führen Sie den Klappdeckel beim Schließen vorsichtig am Ein-Hand-Bedienhebel, um ein unkontrolliertes Zufallen und Spritzer zu vermeiden.
- Drücken Sie zum Ausgießen nur leicht auf den Ein-Hand-Bedienhebel. Öffnen Sie den Deckel nicht komplett, damit die Sauce nicht schwallartig herausströmt.
- Für eine optimale Warmhalteleistung wärmen Sie die Sauciere ggf. vor: Füllen Sie zunächst heißes Wasser ein, lassen Sie die Sauciere 5-10 Minuten mit geschlossenem Deckel stehen und gießen Sie das heiße Wasser dann weg, bevor Sie die heiße Sauce einfüllen. Je mehr Inhalt eingefüllt ist, desto länger bleibt dieser heiß.
- Rühren Sie nicht mit harten oder spitzen Gegenständen in der Sauciere und verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel und keine scharfen oder spitzen Hilfsmittel (z.B. Drahtschwämme oder -bürsten, Stahlwolle o.Ä.), um die Oberflächen nicht zu zerkratzen.
- Spülen Sie den Artikel vor dem ersten und nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel. Der Edelstahlbehälter ist spülmaschinengeeignet, das abschraubbare Oberteil sowie die Deckel-Komponenten dürfen nur von Hand gereinigt werden.
- Zum gründlichen Reinigen schrauben Sie wie abgebildet das Oberteil vom Edelstahlbehälter ab, drehen Sie den Deckeinsatz vom Klappdeckel ab und entnehmen Sie die Dichtringe. Trocknen Sie alle Teile nach dem Reinigen sorgfältig ab, bevor Sie die Dichtringe wieder in korrekter Ausrichtung einsetzen und die Sauciere erneut zusammenschrauben. So vermeiden Sie Schimmelbildung durch eventuelle Saucenreste, vor allem im Bereich der Dichtringe.
- Achten Sie auf den korrekten Sitz der Dichtringe. Der Dichtring im abschraubbaren Deckeinsatz verhindert das Eindringen von Flüssigkeit in den Klappdeckel; der Dichtring im abschraubbaren Oberteil verhindert das Ausreten von Flüssigkeit zwischen Oberteil und Edelstahlbehälter beim Ausgießen.
- Bewahren Sie die Sauciere bei Nichtgebrauch mit aufgeklapptem Deckel auf, um Schimmelbildung zu vermeiden.

## Product information

To ensure you are able to enjoy this product for a long time read the following information carefully.

### Safety and use

- This product is designed for holding and serving liquids from +3 °C to max. +100 °C.
- Keep the sauce boat away from children, especially when the contents are hot, to avoid scalding.
- Always allow hot liquids to cool slightly before pouring them into the sauce boat.
- Only touch the sauce boat by the handle or using oven gloves to protect your hands from excessive heat or cold.
- The hinged lid does not seal when it closes. For this reason, always transport the sauce boat upright.
- The sauce boat is only designed for keeping food warm, not for heating liquids. The product is not suitable for use in the microwave or oven or on the hob!
- You can also use the sauce boat to store sauces in the fridge, but not for freezing.
- Only fill the sauce boat up to approx. 1 cm below the rim (not to the brim) so that nothing spills out when you open the lid. Max. capacity: 450 ml.
- The hinged lid can be locked into the opening position to make it easier to fill. When closing the lid, carefully lower it using the one-handed operating lever to avoid uncontrolled spillage and splashes.
- To pour the sauce, only press lightly on the one-handed operating lever. Do not open the lid completely to prevent uncontrolled spillage.
- To ensure best-possible heat retention, preheat the sauce boat: First fill with hot water, leave the sauce boat to stand for 5-10 minutes with the lid closed and then pour away the hot water before pouring in the hot sauce. The fuller the sauce boat, the longer the sauce stays hot.
- Do not stir the sauce in the sauce boat with hard or sharp objects and do not use any abrasive cleaning agents or sharp or pointed tools (e.g. wire sponges or brushes, steel wool, etc.) to avoid scratching the surfaces.

### Cleaning

- Clean the product thoroughly with hot water and washing-up liquid before using it for the first time and immediately after every further use. The stainless steel container itself is dishwasher-safe, but the unscrewable upper part and the lid components may only be cleaned by hand.
- To clean thoroughly, unscrew the upper part from the stainless steel container as shown, unscrew the lid insert from the hinged lid and remove the sealing rings. After cleaning, dry all the parts carefully before reinserting the sealing rings, ensuring the correct orientation, and screwing the sauce boat back together. This prevents mould from forming due to any sauce residues, especially around the sealing rings.
- Ensure that the sealing rings are seated correctly. The sealing ring in the unscrewable lid insert prevents liquid from entering the hinged lid; the sealing ring in the unscrewable upper part prevents liquid from escaping between the upper part and the stainless steel container when pouring.
- When not in use, store the sauce boat with the lid open to prevent mould from forming.

## Fiche produit

Lisez attentivement les consignes suivantes afin de profiter de cet article le plus longtemps possible.

### Sécurité et utilisation

- Cet article est conçu pour remplir et servir des contenus liquides de +3 °C à +100 °C max.
- Gardez la saucière hors de portée des enfants, en particulier lorsque le contenu est chaud, afin d'éviter les brûlures.
- Laissez toujours refroidir un instant les liquides brûlants avant de les verser dans la saucière.
- Ne saisissez la saucière que par la poignée ou, le cas échéant, avec une manique ou similaire, afin de protéger vos mains de la chaleur ou du froid excessif.
- Le couvercle rabattable ne se ferme pas de manière à éviter les fuites. Portez donc toujours la saucière à la verticale.
- La saucière est uniquement conçue pour maintenir au chaud et non pour réchauffer des aliments liquides. L'article n'est pas conçu pour être utilisé au four à micro-ondes, au four ou sur la cuisinière!
- Vous pouvez également utiliser la saucière pour conserver des sauces au réfrigérateur, mais pas pour les congeler.
- Ne remplissez la saucière que jusqu'à env. 1 cm du bord (pas à ras bord), afin que rien ne s'échappe lorsque vous relevez le couvercle rabattable. Contenance max.: 450 ml.
- Le couvercle rabattable peut être enclenché en position ouverte pour faciliter le remplissage. Pour le refermer, guidez délicatement le levier d'utilisation à une main. Vous éviterez ainsi les éclaboussures et les renversements accidentels.
- Pour verser, il suffit d'appuyer légèrement sur le levier utilisable à une main. N'ouvrez pas complètement le couvercle pour éviter que la sauce ne s'écoule par vagues.
- Pour un maintien au chaud optimal, préchauffez la saucière si nécessaire. Remplissez d'abord la saucière d'eau chaude, laissez-la reposer 5 à 10 minutes avec le couvercle fermé, puis jetez l'eau chaude avant de verser la sauce chaude. Plus il y a de contenu, plus il reste chaud longtemps.
- Ne remuez pas la saucière avec des objets durs ou pointus et n'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni d'accessoires pointus ou tranchants (p. ex. éponges ou brosses métalliques, laine d'acier ou autres) pour la nettoyer, afin de ne pas rayer les surfaces.

### Nettoyage

- Avant la première utilisation et dès que vous avez fini de vous en servir, rincez minutieusement l'article à l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. Le récipient en inox va au lave-vaisselle, la partie supérieure dévissable ainsi que les composants du couvercle peuvent uniquement être nettoyés à la main.
- Pour un nettoyage minutieux, dévissez la partie supérieure du récipient en inox comme illustré, dévissez l'insert du couvercle rabattable et retirez les joints. Après le nettoyage, séchez soigneusement toutes les pièces avant de remettre les joints dans le bon sens et d'assembler à nouveau la saucière. Vous éviterez ainsi la formation de moisissures dues à d'éventuels restes de sauce, surtout au niveau des joints.
- Veillez à ce que les joints soient correctement en place. Le joint situé dans l'insert dévissable du couvercle empêche les liquides de pénétrer dans le couvercle rabattable; le joint situé dans la partie supérieure dévissable empêche le liquide de s'échapper entre la partie supérieure et le récipient en inox lorsque vous versez la sauce.
- Conservez la saucière avec le couvercle ouvert lorsque vous ne l'utilisez pas afin d'éviter la formation de moisissures.

## Informace o výrobku

Aby Vám výrobek dlouho přinášel radost, věnujte pozornost následujícím pokynům.

### Bezpečnost a použití

- Výrobek je koncipován pro plnění a servírování tekutého obsahu o teplotě od +3 °C do max. +100 °C.
- Omáčnick, zejména po naplnění horkým obsahem, udržujte mimo dosah dětí, abyste zabránili popálení.
- Horké tekutiny nechte před nalitím do omáčnicku vždy trochu vychladnout.
- Omáčnick držte pouze za držadlo nebo ho případně uchopte pomocí chňapky nebo podobného předmětu, abyste ochránili své ruce před nadměrným teplem, popř. chladem.
- Zavěšené odklápěcí víko nebrání vytěčení obsahu. Omáčnick proto vždy připravujte ve vzpřímené poloze.
- Omáčnick je koncipován jen k udržování v teplém stavu, ne k ohřívání tekutých potravin. Výrobek není vhodný k použití v mikrovlnné troubě, pečič troubě nebo na sporáku!
- Omáčnick můžete také použít k uchovávání omáček v chladničce, avšak ne k jejich zamrazení.
- Omáčnick naplníte jen cca 1 cm pod okraj (ne až po okraj), aby při zavírání odklápěcího víka nic nevystříklo. Max. plnicí množství: 450 ml.
- Odklápěcí víko lze v otevřené poloze zajistit, což usnadňuje plnění. Při zavírání odklápěcího víka jej pečlivě navádějte pomocí jednoruční ovládací páčky, aby nedošlo k nekontrolovanému zavření a vystříknutí.
- Pro vylévání jin zlehka stiskněte jednoruční ovládací páčku. Víko zcela neotevírejte, aby omáčka nevytékala proudem.
- Pro optimální výkon udržování teploty omáčnick případně předehřejte: nejprve naplňte horkou vodou, nechte ho 5-10 minut stát se zavřeným víkem a poté horkou vodu vylijte, než do omáčnicku naplníte horkou omáčku. Čím více obsahuje je naplněno, tím déle zůstane horký.
- Neměchejte obsah v omáčnicku tvrdnout nebo špičatými předměty a nepoužívejte k čištění žádné abrazivní čisticí prostředky a žádné ostré nebo špičaté pomůcky (např. drátěné houbovky nebo kartáče, ocelovou vlnu a podobné předměty), aby nedošlo k poškození povrchu.

### Čištění

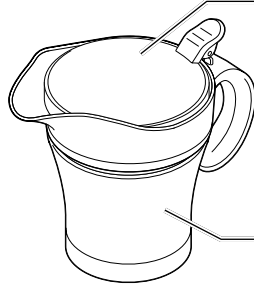
- Před prvním použitím a po každém dalším použití výrobek důkladně omýjte teplou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Zásobník z nerezové oceli je vhodný do myčky nádobí, šroubovací horní díl a komponenty víka se smí čistit jen ručně.
- Pro důkladné očištění odšroubujte horní díl zásobníku z nerezové oceli, jak je znázorněno na obrázku, odšroubujte nástavec víka z odklápěcího víka a sejměte těsnící kroužek. Všechny díly po očištění pečlivě osušte, než opět vložíte dovnitř ve správné poloze těsnící kroužek a sešroubujete omáčnick. Vyhnete se tak tvorbě plísň a případným zbytkům omáčky, zejména v oblasti těsnících kroužků.
- Dbejte na správné usazení těsnících kroužků. Těsnící kroužek ve šroubovacím nástavci víka zabraňuje proniknutí tekutiny do odklápěcího víka; těsnící kroužek ve šroubovacím horním dílu zabraňuje vytékání tekutiny z prostoru mezi horním dílem a zásobníkem z nerezové oceli při vylévání.
- Pokud omáčnick nepoužíváte, uchovávejte jej s odklopovým víkem, abyste zabránili tvorbě plísň.

# Tchibo



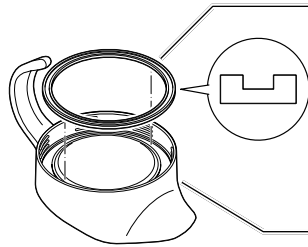
www.tchibo.pl/instrukcje  
www.tchibo.sk/navody  
www.tchibo.hu/utmutatok  
www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

pokryvka obsługiwana jedną ręką  
wyklápacie veko s jednoručním ovládaním  
egy kézzel felhajtható fedél  
tek elle kullanima sahip katlanır kapak



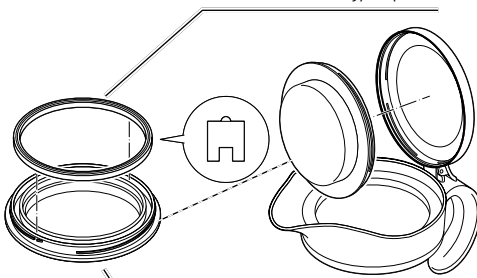
pojemnik ze stali nierdzewnej o podwójnych ściankach  
dvojitenná nádoba z ušľachtilej ocele  
duplufalú nemesacél edény  
çift katmanlı paslanmaz çelik hazne

pierścień uszczelniający  
tesniaci krúžok  
tömítőgyűrű | conta



odkręcana górna część  
odskrutkovateľná horná časť  
lecsavarható felső rész  
sőkülebílir üst parçali

pierścień uszczelniający  
tesniaci krúžok  
tömítőgyűrű | conta



odkręcana wkładka pokrywki  
odskrutkovateľná vložka veka  
lecsavarható fedélbetét  
sőkülebílir kapak elemanı

Made exclusively for:  
Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany  
www.tchibo.pl • www.tchibo.sk • www.tchibo.hu  
www.tchibo.com.tr

Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám | Ürün numarası:  
715 719

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 149837AS84XXV • 2025-07

pl

## Informacje o produkcie

Aby długo cieszyć się tym produktem, prosimy uważnie przeczytać poniższe wskazówki.

### Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i użytkowania

- Produkt nadaje się do napełniania i serwowania płynów o temperaturze od +3°C do maks. +100°C.
- Aby uniknąć poparzeń, należy trzymać sosjerkę z dala od dzieci, zwłaszcza gdy jej zawartość jest gorąca.
- Przed waniem gorących płynów do sosjerki należy zawsze poczekać, aż nieco ostygną.
- Sosjerkę należy chwycić wyłącznie za uchwyt lub w razie potrzeby za pomocą rękawicy kuchennej lub podobnego przedmiotu, aby chronić ręce przed nadmiernym ciepłem lub zimnem.
- Zamknięta pokrywka nie stanowi zabezpieczenia przed wyciekami zawartości. Z tego powodu należy zawsze przenosić sosjerkę w pozycji pionowej.
- Sosjerka jest przystosowana wyłącznie do utrzymywania ciepła, a nie do podgrzewania płynnych produktów spożywczych. Produkt nie nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej, w piekarniku ani na płycie kuchennej!
- Sosjerki można również używać do przechowywania sosów w lodówce, ale nie nadaje się do zamrażania.
- Napełniać sosjerkę maksymalnie do ok. 1 cm poniżej krawędzi (nie do samej krawędzi), tak aby po otwarciu pokrywki jej zawartość nie wylała się. Maksymalna pojemność: 450 ml.
- Aby ułatwić napełnianie, pokrywkę można zablokować w pozycji otwartej. Podczas zamykania należy ostrożnie opuszczać pokrywkę, przytrzymując dźwignię jedną ręką, aby uniknąć niekontrolowanego zamknięcia i rozprysków.
- Aby wylać zawartość sosjerki, wystarczy lekko nacisnąć dźwignię obsługiwanej jedną ręką. Nie należy całkowicie otwierać pokrywki, aby sos nie wylał się strumieniem.
- Aby uzyskać optymalną efektywność utrzymywania ciepła, należy wcześniej ewentualnie podgrzać sosjerkę: najpierw należy napełnić sosjerkę gorącą wodą, zamknąć pokrywkę i odstawić naczynie na 5-10 minut, a następnie wylać gorącą wodę przed waniem gorącego sosu. Im pełniejsze naczynie, tym dłużej jego zawartość pozostanie gorąca.
- Nie należy mieszać zawartości sosjerki za pomocą twardych lub ostrych przedmiotów ani używać do czyszczenia środków ściernych ani ostrych lub twardych narzędzi (np. druczanych gąbek lub szcetek, wełny stalowej itp.), aby nie zarysować powierzchni.

### Czyszczenie

- Przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym użyciu należy dokładnie wypłukać produkt w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Pojemnik ze stali nierdzewnej można myć w zmywarce do naczyń, natomiast odkręcaną górną część oraz elementy pokrywki należy myć wyłącznie ręcznie.
- W celu dokładnego umycia należy odkręcić górną część pojemnika ze stali nierdzewnej, jak pokazano na ilustracji, odkręcić wkładkę pokrywki i wyjąć pierścienie uszczelniające. Po umyciu dokładnie osuszyć wszystkie części, a następnie założyć pierścienie uszczelniające w prawidłowym położeniu i ponownie skrócić poszczególne części sosjerki. W ten sposób można uniknąć powstawania pleśni spowodowanej pozostałościami sosów, zwłaszcza w okolicy pierścieni uszczelniających.
- Upewnić się, że pierścienie uszczelniające są prawidłowo osadzone. Pierścienie uszczelniające w odkręcaną wkładkę pokrywki zapobiega przedostawaniu się płynów do pokrywki; pierścienie uszczelniające w odkręcaną górną część zapobiega wydosławianiu się płynów pomiędzy górną częścią a pojemnikiem ze stali nierdzewnej podczas nalewania.
- Aby zapobiec tworzeniu się pleśni, przechowywać sosjerkę z otwartą pokrywką, gdy nie jest używana.

sk

## Informácia o výrobku

Aby ste sa mohli dlho tešiť z tohto výrobku, pozorne si prečítajte nasledujúce pokyny.

### Bezpečnosť a používanie

- Výrobok je určený na plnenie a servírovanie tekutého obsahu s teplotou od +3 °C do max. +100 °C.
- Aby ste zabránili popáleniu, uchovávať omáčku mimo dosahu detí, najmä keď je obsah horúci.
- Pred preliatím horúcich tekutín do omáčnika ich vždy nechajte mierne vychladnúť.
- Omáčnika sa dotýkajte len za rukoväť alebo príp. chňapkou alebo pod., aby ste si chránili ruky pred nadmerným teplom alebo chladom.
- Vyklápacie veko sa nezatvára nepriestupne. Preto omáčnik vždy prepravujte vo vzpriamenej polohe.
- Omáčnik je určený len na udržiavanie teploty tekutých potravín, nie na ich ohrievanie. Výrobok nie je vhodný na používanie v mikrovlnnej rúre, v rúre na pečenie alebo na sporáku!
- Omáčnik môžete použiť aj na uskladnenie omáčok v chladničke, ale nie na zmrazenie.
- Omáčnik naplňte len cca 1 cm pod okraj (nie po okraj), aby sa po otvorení vyklápacieho veka nič nevylialo. Max. objem naplnenia: 450 ml.
- Kvôli ľahšiemu naplneniu sa dá vyklápacie veko v otvorenej polohe zaisťiť. Pri zatváraní vedľa vyklápacie veko opatrne páčkou ovládateľnou jednou rukou, aby ste zabránili nekontrolovanému zaklapnutiu veka a striekacom.
- Na nalievanie stačí len ľahko stlačiť páčku ovládateľnú jednou rukou. Veko neotvárajte úplne, aby omáčka nevyšľachla.
- Pre optimálne udržanie teploty omáčnik prípadne predhrejte: Najskôr nalejte horúcu vodu, nechajte omáčnik 5-10 minút postáť s uzavretým vekom a potom vylejte horúcu vodu, skôr ako nalejete horúcu omáčku. Čím viac obsahu sa naplní, tým dlhšie zostane horúci.
- V omáčniku nemiešajte tvrdými alebo špicatými predmetmi a na čistenie nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani ostré alebo špicaté pomôcky (napr. drôtenky alebo kefy, oceľovú vlnu a pod.), aby nedošlo k poškriabaniu povrchov.

### Čistenie

- Pred prvým použitím a po každom použití výrobok dôkladne umyte teplou vodou a prostriedkom na umývanie riadu. Nádoba z ušľachtilej ocele je vhodná do umývačky riadu, odskrutkovateľná horná časť a komponenty veka sa smú umývať iba ručne.
- Na dôkladné vyčistenie odskrutkujte hornú časť z nádoby z ušľachtilej ocele podľa obrázka, odskrutkujte vložku veka z vyklápacieho veka a vyberte tesniace krúžky. Po vyčistení všetky časti starostlivo vysušte, než opäť vložíte tesniace krúžky do správnej polohy a znovu zoskruťujete omáčnik. Tak zabránite tvorbe plesní z prípadných zvyškov omáčky, najmä v oblasti tesniacich krúžkov.
- Dbajte na správne usadenie tesniacich krúžkov. Tesniaci krúžok v odskrutkovateľnej vložke veka zabráňuje vniknutiu tekutiny do vyklápacieho veka; tesniaci krúžok v odskrutkovateľnej hornej časti zabráňuje úniku tekutiny medzi hornú časť a nádobu z ušľachtilej ocele pri nalievaní.
- Ak omáčnik nepoužívate, uchovávať ho s otvoreným vekom, aby sa zabránilo tvorbe plesní.

hu

## Termékmertető

Ahhoz, hogy sokáig örömet lelje a termékben, kérjük, figyelmesen olvassa el a következő tudnivalókat.

### Biztonság és használat

- A termék +3 °C és +100 °C közötti folyékony tartalom betöltésére és tárolására szolgál.
- A mártástartót, különösen forró tartalom esetén, tartsa távol gyermekektől, hogy elkerülje a forrázási sérülések veszélyét.
- A forró folyadékot mindig hagyja kissé lehűlni, mielőtt a mártástartóba tölti.
- A mártástartót csak a fogantyúnál vagy szükség esetén edényfogóval vagy hasonlóval fogja meg, hogy kezeit megvédi a túlzott hőtilt vagy hidegtől.
- A felhajtható fedél nem zár szivárgásmentesen.
- A mártástartót mindig egyenesen tartva vigye.
- A mártástartót csak melegen tartásra alkalmas, folyékony ételke melegtésére nem. A termék nem alkalmas mikro-hullámú sütőben, sütőben vagy főzőlapon való használatra!
- A mártástartót szósok, mártások hűtőszekrényben tárolására is használhatja, de fagyasztsátra nem alkalmas.
- A mártástartót csak kb. 1 cm-rel a perem alatt töltsen meg (ne töltse teljesen te), hogy a felhajtható fedél kinyitása ne okozzon ki a folyadék. Maximális töltési mennyiség: 450 ml.
- A kitöltéshez elegendő csak egy kézzel könnyedén megnyomni a kart. Ne nyissa fel teljesen a fedelet, nehogy egyszerre kifolyjon az összes mártás.
- Az optimális melegen tartás érdekében a mártástartót melegtésre elő: először töltsen meg forró vízzel, hagyja a mártástartót fedéllel lefedve 5-10 percig állni, majd öntsön ki a forró vizet, csak ezután töltsen be a forró mártást. Minél több mártást tölt bele, annál hosszabb ideig marad meleg.
- Ne keverjen a mártástartóban kemény vagy hegyes tárgyakkal, és tisztításához ne használjon súrolószert, és éles vagy hegyes eszközöket (pl. drótkéfért vagy -szivacsot, acéldörzsöt stb.), nehogy megkarcolja a felületét.

### Tisztítás

- Az első használat előtt és minden további használat után alaposan mosogassa el a terméket meleg vízzel és mosogatószerrel. A nemesacél tartály mosogatógépben mosható, a lecsavarható felső rész és a fedél részei csak kézzel tisztíthatók.
- A alapos tisztításhoz csavarja le a rozsdamentes acél tartály felső részét az ábra szerint, csavarja le a fedélbetétet a fedélről, és vegye ki a tömítőgyűrűket. A tisztítás után alaposan szárítsa meg az összes alkatrészt, mielőtt a tömítőgyűrűket a megfelelő pozícióban visszahelyezi és a mártástartót újra összeállítja. Így elkerülheti az esetleges mártásmaradványok miatt kialakuló penészesedést, különösen a tömítőgyűrűk helyén.
- Ügyeljen a tömítőgyűrűk helyes illeszkedésére. A lecsavarozható fedélbetétben található tömítőgyűrű megakadályozza a folyadék bejutását a felhajtható fedélbe; a lecsavarozható felső részben található tömítőgyűrű megakadályozza a folyadék kifolyását a felső rész és a nemesacél tartály között a kiöntés során.
- Ha nem használja, a mártástartót nyitott fedéllel tárolja, hogy elkerülje a penészképződést.

tr

## Ürün Bilgisi

Bu ürünü uzun süre keyifle kullanabilmek için aşağıdaki uyarıları dikkatlice okuyun.

### Güvenlik ve kullanım

- Bu ürün +3 °C ile maks. +100 °C arası sıvı içeriğin doldurulması ve servis edilmesi için tasarlanmıştır.
- Yanmaları önlemek için özellikle sıcak içeriği olan soslu çocuklardan uzak tutun.
- Sosluğa doldurmadan önce sıcak sıvıların daima soğumasını bekleyin.
- Ellerinizi aşırı sıcaktan veya soğuktan korumak için sosluğa yalnızca kulptan veya gerekirse bir tutma bezi vb. ile tutun.
- Katlanır kapak sızdırmaz değildir. Bu nedenle sosluğa daima dikey pozisyonda taşıyın.
- Bu sosluk sıvı gıdaları yalnızca sıcak tutmak için tasarlanmıştır, ısıtmak için değil. Bu ürün mikrodalgada, fırında veya ocakta kullanımı için uygun değildir!
- Bu sosluğa aynı zamanda sosları buzdolabında saklamak için de kullanabilirsiniz ancak donduramazsınız.
- Katları kapağı açarken içindeki sosun dökülmesi için sosluğa sadece kenarını 1 cm altına (kenarına kadar değil) kadar doldurun. Maks. dolum miktarı: 450 ml.
- Daha kolay doldurmak için, kapak açık konumda kilitlenabilir. Kapak kapatılırken, kontrolsüz kapanma ve sıçramaları önlemek için tek elle kullanımı kolunu dikkatlice kullanın.
- Dökme için sadece tek elle kullanımı koluna hafifçe basın. Sosun aniden dışarı dökülmesi için kapağı tamamen açmayın.
- Optimum sıcak tutma performansı için gerekirse sosluğa önceden ısıtın: Önce sıcak su doldurun, sosluğa kapağı kapalı bir şekilde 5-10 dakika bekletin, daha sonra sıcak sosu doldurmadan önce sıcak suyu dökün. İçine kadar fazla doldurulursa o kadar sıcak kalır.
- Sert veya sivri nesnelerle sosluğa dokunmayın ve temizlerken yüzeyi çizmemek için aşındırıcı temizlik malzemeleri ve sivri veya keskin yardımcı aletler (örn. tel süngerler veya fırçalar, çelik yün vb.) kullanmayın.

### Temizleme

- Ürünü ilk kullanımdan önce ve kullandıktan sonra ılık su ve bulaşık deterjanıyla iyice yıkayın. Paslanmaz çelik hazne bulaşık makinesinde yıkanabilir, sökülebilir üst parça ve kapak bileşenlerinin yalnızca elde yıkanması gerekmektedir.
- Esaslı bir temizlik için üst parçayı resimde gösterildiği şekilde paslanmaz çelik hazneden sökün, kapak elemanını katlanır kapaktan çevirerek çıkarın ve contaları çıkarın. Contaları tekrar doğru hizada yerleştirmeden ve sosluğa tekrar vidalamadan önce tüm parçaları temizlikten sonra iyice kuruyun. Bu sayede özellikle conta alanlarında olası sos kalıntıları nedeniyle küf oluşumunu önlersiniz.
- Contaların doğru oturma olmasına dikkat edin. Sökülebilir kapak elemanındaki conta katlanır kapağı sıvı girmesini önler; Sökülebilir üst parçadaki conta sos dökme sırasında üst parça ile paslanmaz çelik hazne arasına sıvı sızmasını önler.
- Kullanmadığınızda küf oluşumunu önlemek için sosluğa kapağı açık bir şekilde muhafaza edin.