

Vážení zákazníci!

Váš nový hrniec vás presvedčí inteligentnými funkciami, inovačným dizajnom a premyslenými detailmi. K nim patria praktická pokrievka na upevnenie, integrovaná priehlbina na odloženie varechy, ako aj držadlá so silikónovým pláštom, ktoré sú príjemné na dotyk a umožňujú dobrý úchyt.

Hrnec je vyrobený z robustnej ušľachtilej ocele 18/10 leštenej na vysoký lesk a má extra hrubé sendvičové dno. Vyznačuje sa dlhou životnosťou, hodí sa na použitie v rúre na pečenie a prirodzene aj na všetkých druhoch sporákov – vrátane indukčných.

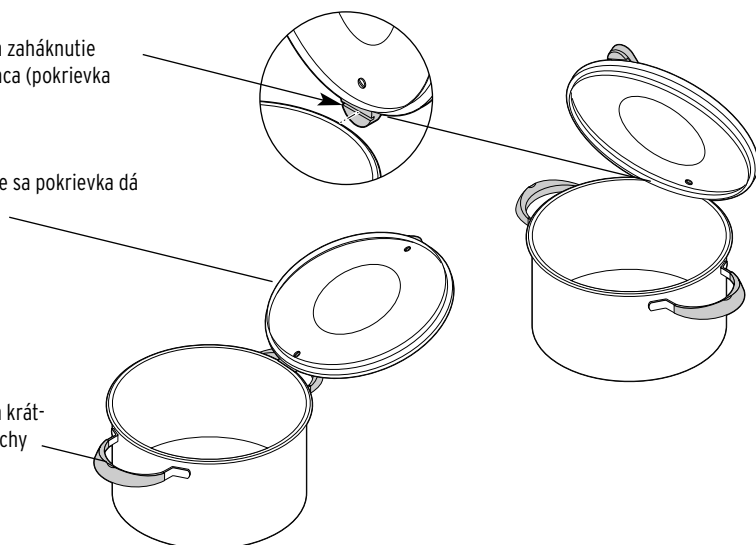
Váš tím Tchibo

Stručné predstavenie výrobku

Upevňovacia drážka na zaháknutie pokrievky na okraji hrnca (pokrievka sa sklápa dovnútra)

Pri zaháknutom držadle sa pokrievka dá vyklápať aj von.

Priehlbina v držadle na krátkodobé odloženie varechy



Materiál

Hrnec a pokrievka sú vyrobené z nehrdzavejúcej ušľachtilej ocele 18/10. Hrnec je vhodný na použitie na plynových a elektrických sporákoch, ako aj na sklokeramických a indukčných varných doskách.



Hrnec sa môže - rovnako ako každý kuchynský riad z ušľachtilej ocele - pri pôsobení vysokých teplôt sfarbiť. Nie je to chyba materiálu a nie je tým ovplyvnená kvalita ani funkčnosť hrnca.

Silikónové držadlá

Držadlá so silikónovým plášťom sa nešmýkajú, poskytujú tepelnú izoláciu a sú teplvzdorné do teploty max. 220 °C. Tento kuchynský riad môžete použiť aj v rúre na pečenie.

Komorové dno

Hrnec je vybavený komorovým sendvičovým dnom, ktoré zaručuje optimálny prenos tepla.

Okraj uľahčujúci vylievanie

Upravený okraj zjednodušuje vylievanie pripravovaného pokrmu. Tým sa minimalizujú kvapky a fláky na vonkajšej stene kuchynského riadu.

Používanie



VAROVANIE pred popáleninami/požiarom

- Hrnec sa počas používania zohreje a je horúci! Hrnca a pokrievku sa dotýkajte iba chňapkami a pod! Pri používaní hrnca v rúre na pečenie sa na vysokú teplotu zohrejú aj silikónové držadlá. Aj držadiel sa potom dotýkajte iba chňapkami a pod!
- Pri používaní na plynovom sporáku nesmú plynové plamene presiahnuť dno hrnca.
- Ak hrniec používate na pečenie, dusenie alebo vyprážanie:
Pri zohrievaní oleja alebo tuku nenasadzujte na hrniec pokrievku. Nikdy nenechávajte hrniec s horúcim tukom bez dozoru!
Horúci tuk sa veľmi ľahko zapáli. Nebezpečenstvo požiaru!
- Nikdy nehaste horiaci tuk vodou. Hrozí nebezpečenstvo výbuchu! Oheň, ktorý vznikne pri vzplanutí olejov a oheň z jedlých tukov, haste vhodným hasiacim prístrojom.

POZOR - Vecné škody pri prehriatí

- Nezohrievajte prázdny hrniec a zabráňte úplnému odpareniu tekutiny. Výsledkom môže byť sfarbenie materiálu, ako aj trvalé poškodenie hrnca.
- Nevkladajte hrniec do rúry na pečenie pri teplotách vyšších ako 220 °C. Inak sa držadlá poškodia.

- Pred použitím dbajte na to, aby boli dno hrnca i varná doska čisté.
- Úsporu energie dosiahnete výberom platničky sporáka, ktorá je vhodná pre daný priemer dna hrnca. Len čo hrniec dosiahne správnu teplotu, môžete sporák nastaviť na nízky stupeň.
- Indukčná varná doska musí zodpovedať priemeru dna hrnca. Ak je dno hrnca príliš malé, alebo ak nie je hrniec položený v strede varného poľa, varná doska ho nerozpozná.
V závislosti od modelu vášho sporáka môže dôjsť k rôznym chybovým hláseniam.
- Pri používaní indukčných varných dosiek môžete začuť nezvyčajné zvuky, ktoré súvisia s elektromagnetickými vlastnosťami varnej dosky.
- Pri varení a čistení nepoužívajte žiadne ostré ani špicaté predmety, a to ani pri intenzívnom znečistení. Do hrnca používajte výhradne kuchynské náčinie z dreva alebo žiaruvzdorného plastu. Kuchynské náčinie z kovu skracsuje životnosť hrnca a môže rozškrabať jeho povrch. Priamo v hrnci tiež nikdy nič nekrájajte.
- Soľ pridávajte len do horúcej vody za stáleho miešania.
- Pri podávaní jedál postavte horúci hrniec vždy na rovnú a teplovzdornú podložku.

Rady na ošetrovanie

- Vyvarte hrniec **pred prvým použitím** vodou.
- Po použití umyte hrniec horúcou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a mäkkou špongiou a pod.
- Hrnec a pokrievku môžete čistiť aj v umývačke riadu, ich ošetrovanie je teda veľmi jednoduché. Naše odporúčanie: Používajte do umývačky riadu tekutý čistiaci prostriedok.
Voľte úsporný program s nízkou teplotou. Chránite tým svoj kuchynský riad i životné prostredie.
- Na čistenie nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky, ocelovú drôtenku, práškové čistiace prípravky ani prostriedky na čistenie rúr na pečenie.
- Po umytí hrniec zakaždým hneď osušte, aby sa na ňom nevytvorili flaky.

Číslo výrobku: SK 320 317

Číslo výrobku nájdete na dne hrnca!

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.sk