

Používanie

1. Panvičku vymastíte **trochou** oleja.
 2. Naplňte panvičku.
 3. Zasuňte lopatku podľa obrázka pod priečne rebro a zaháknite ju za drážku (viď obrázok 1).
 4. Postavte panvičku na gril a znovu odstráňte lopatku.
 5. Po dokončení prípravy grilovaného pokrmu v panvičke ju odstráňte z grilu lopatkou.
 6. Použite druhú lopatku a jej hladkou stranou zošuchnite grilovaný pokrm z panvičky (viď obrázok 2).
- Horúcu panvičku postavte vždy na vhodnú teplovzdornú podložku.



obrázok 1



obrázok 2

Dôležité upozornenia na používanie

- Panvičky sú koncipované na použitie na grile. Môžu sa použiť aj v rúre na pečenie. Nepoužívajte ich však na sporáku!
- Na ukladanie panvičiek na gril alebo na ich odstraňovanie z neho používajte vždy lopatku. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!
- Neukladajte panvičky do stredu grilu ale len na kraj.
- Lopatku odstraňujte okamžite po každom uložení panvičiek na gril.
- Smaltovaný povrch je síce odolný voči porezaniu a poškrabaniu, pri intenzívnom používaní ostrých alebo špicatých pomôcok (ako napr. nože) v panvičkách sa predsa len môžu vytvoriť škrabance. Na vyberanie pokrmov preto vždy používajte drevenú lopatku.
- Zabráňte prehriatiu panvičiek. Nesmú sa položiť na gril v prázdnom stave.
- Nevystavujte panvičky extrémnym teplotným zmenám. Horúce panvičky nikdy nekladte na studený, mokrý alebo citlivý podklad. Inak môže dôjsť k poškodeniu smaltovanej vrstvy.

Čistenie a ošetrovanie

- Pred prvým použitím a po každom použití dôkladne vyčistite všetky diely teplou vodou s trochou jemného prostriedku na umývanie riadu.
- Panvičky sú vhodné na umývanie v umývačke riadu, odporúčame ale šetrné ručné umývanie. Takto udržíte typický lesk smaltovanej vrstvy.
- Panvičky a lopatky vyčistite podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky jedál odstraňujú najlepšie. Pred čistením nechajte panvičky dostatočne vychladnúť.
- Pred čistením nechajte nepoddajné alebo pripečené zvyšky jedla odmočiť. Následne sa budú dať ľahko odstrániť mäkkou hubkou alebo kefkou s mäkkými, flexibilnými štetinami.
- Na čistenie nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky ani ostré alebo špicaté pomôcky na umývanie, ako napr. drôtenky alebo drôtené kefy, ocelové drôtenky, čistiace hubky s keramickými čiastočkami a pod. Môžu vzniknúť škrabance v povrchovej úprave, pričom smaltovaná vrstva stratí svoj prirodzený lesk - podobne ako sklo.

- Panvičky osušte ihneď po umytí, aby sa na nich nevytvorili fláky vznikajúce pri prirodzenom vyzrážaní vodného kameňa. Možné fláky po vodnom kameni môžete bez problémov odstrániť octovou vodou.
- Nenechávajte panvičky ponorené vo vode s prostriedkom na umývanie riadu príliš dlho. Drevo by inak mohlo napučať. Ihneď po opláchnutí lopatky osušte a uložte na suché miesto. Lopatky nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.
- Lopatky v prípade potreby naolejujte vhodným jedlým olejom (nie ľanovým olejom!). Na to nakvapkajte pár kvapiek oleja na mäkkú handričku nepúšťajúcu vlákna alebo na štetec a ponatierajte drevo. Nadbytočný olej utrite utierkou. Pred opätovným použitím lopatiek nechajte olej dobre vsiaknuť.

Číslo výrobku: 608 961



www.tchibo.sk/navody

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.sk