



Gusseisen-Pfanne

Cast-iron pan

Poêle en fonte

Litínová pánev

Patelnia żeliwna

Liatínová panvica

Öntöttvas serpenyő

(de) Produktinformation
(en) Product information
(fr) Fiche produit
(cs) Informace o výrobku

(pl) Informacja o produkcie
(sk) Informácia o výrobku
(hu) Termékismertető

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Diese Pfanne mit Eichenholzgriff ist aus emailliertem Gusseisen. Das dickwandige Material nimmt besonders viel Hitze auf, speichert und verteilt sie bis hin zum Pfannenrand und gibt sie dann gleichmäßig an das Koch- bzw. Bratgut ab. Diese Pfanne ist für Gas-, Elektro-, Induktions- und Glaskeramikkochstellen geeignet. Für den Gebrauch im Backofen ist sie aufgrund des Holzgriffes nicht geeignet. Energiesparend kochen Sie, indem Sie die Herdplatte entsprechend dem Durchmesser des Pfannenbodens wählen. Sobald die richtige Temperatur erreicht ist, können Sie auf kleiner Flamme weiterkochen.

Ihr Tchibo Team

Materialinformation

Diese Pfanne ist 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.



Gefahr von Verbrennungen

- Die Pfanne wird während des Gebrauchs heiß! Fassen Sie die Pfanne und den gusseisernen Griff nur mit Topflappen o.Ä. an!
Stellen Sie die Pfanne nicht auf eine Kochstelle mit zu großem Durchmesser, da dann der gusseiserne Griff glühend heiß werden kann.

Gefahr von Explosion/Brand

- Wenn Sie die Pfanne zum Braten, Schmoren oder Frittieren benutzen:
Lassen Sie einen Topf/eine 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.

Sachschaden

- Wenn Sie die Pfanne auf einem Glaskeramikkochfeld benutzen, bedenken Sie das Eigengewicht der Pfanne. Setzen Sie die Pfanne immer vorsichtig ab.
Schieben Sie die Pfanne nicht über die Glaskeramikfläche.
- Gusseisen ist ein sehr robustes, aber sprödes Material. Bei einem Sturz oder einem harten Schlag kann die Pfanne zerbrechen oder die Emaille-Schicht platzen.
- Stellen Sie die heiße Pfanne nach der Entnahme vom Herd auf eine wärmeunempfindliche Unterlage! Wärmeempfindliche Flächen können sonst beschädigt werden.

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie die 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 die Pfanne trocken.

Während des Gebrauchs

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



Dear Customer

This pan featuring an oak-wood handle is made of enamelled cast iron. The thick walls absorb an exceptional amount of heat, which they store and distribute right up to the edge of the pan, releasing it evenly to cook the food inside. The pan is suitable for gas, electric, induction and ceramic hobs. Its wooden handle makes it unsuitable for use in the oven. You can save energy by selecting the hob ring that matches the diameter of the base of the pan. Once the correct temperature is reached, you can turn down the heat and continue cooking on a lower setting.

Your Tchibo Team

Information on the material

This pan is made of cast iron. Cast-iron products are manufactured in sand moulds following a manufacturing method with a rich tradition. For this reason, the surface may show slight irregularities, which, however, in no way impair the quality or function of the product.



Danger of burns

- The pan becomes hot during use! Always use oven gloves or something similar when touching the pan and the cast-iron part of the handle.
Do not put the pan on a hob ring that is too large in diameter, as this may cause the cast-iron part of the handle to become burning hot.

Danger of explosion/fire

- Observe the following when using the pan for frying, stewing or deep-frying:
Never leave pots/pans of hot fat unattended.
Hot fat ignites very easily. Risk of fire!
- 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.

Material damage

- If you use the pan on ceramic hobs, bear in mind the weight of the pan.
Always put the pan down carefully. Do not push the pan across the ceramic surface.
- Cast iron is a very robust but brittle material. If dropped or knocked hard, the pan may shatter or the enamel layer may crack.
- After removing the hot pan from the hob, always place it on a surface that is not sensitive to heat! Heat-sensitive surfaces may become damaged.

Prior to first use

- Clean the pan with hot water and mild washing-up liquid before using it for the first time. Remove all labels. Rinse the pan off with clear water and wipe it dry.

During use

- Do not heat the pan when it is empty. This can overheat the material. As a result, the coating may become discoloured.
- If you are using the pan on an induction hob, only heat it up to the required temperature gradually. Heating it too quickly or overheating it may damage the pan.
- Due to its wooden handle, the pan may **not** be used in the oven.
- Use only wooden, heat-resistant plastic or silicone cooking utensils. Do not use metal utensils, do not cut food inside the pan and do not use abrasive sponges or metal scourers for cleaning. They can damage the enamel coating.

After use

- Do not add cold water to the hot pan. Cooling it down too quickly may damage the pan.
- Clean the pan after use with hot water and a mild washing-up liquid. Do not use a scouring sponge of any kind.
- Do not use any abrasive or caustic products or hard brushes, etc. for cleaning.
- Always dry the pan immediately after cleaning. Do not store the pan when it is wet, as this may cause a rust film to form on the non-enamelled edges. If this does happen, remove using a damp cloth and grease the affected areas carefully with a little vegetable oil.
- If anything sticks to the pan, heat a little water in the pan, add 2-3 tsp of salt or baking powder and allow the water to boil briefly. Then clean the pan as described above.
- The pan is not suitable for cleaning in the dishwasher.



www.tchibo.de/instructions

(Please enter the product number in the box labelled "Bedienungsanleitungssuche" and click on "Suchen".)

Chère cliente, cher client!

Cette poêle avec manche en bois de chêne est en fonte émaillée, un matériau à paroi épaisse qui absorbe très bien la chaleur, l'emmagine et la répartit jusqu'au bord pour la transférer de manière homogène aux aliments cuits. Cette poêle est conçue pour une utilisation sur les tables de cuisson au gaz, électriques, à induction. Elle ne convient pas à une utilisation au four en raison de la présence du manche en bois. Pour cuisiner en consommant moins d'énergie, utilisez une plaque dont le diamètre correspond au fond de la poêle. Dès que les aliments ont atteint la bonne température, vous pouvez continuer la cuisson à feu doux.

L'équipe Tchibo

Information sur le matériau

Cette poêle est en fonte. 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.



Danger: risque de brûlure

- Lors de la cuisson, la poêle devient très chaude! Utilisez toujours des maniques ou similaire pour saisir la poêle et la poignée en fonte
Ne placez pas la poêle sur une plaque de cuisson de trop grand diamètre car la poignée en fonte risquerait de devenir brûlante.

Danger: risque d'explosion/d'incendie

- Si vous utilisez la poêle pour rôtir, cuire à l'étuvée ou frire des aliments:
Ne laissez jamais une casserole/poêle 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. 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.

Risque de détérioration

- Si vous utilisez la poêle sur une plaque vitrocéramique, pensez que la poêle est lourde. Aussi, posez toujours la poêle avec précaution. Ne déplacez pas la poêle en la faisant glisser sur la plaque vitrocéramique.
- La fonte est un matériau très résistant, mais friable. Si la poêle tombe ou reçoit un choc important, la poêle peut casser ou la couche d'émail risque d'éclater.
- Posez toujours la poêle sur une surface résistante à la chaleur après l'avoir retirée de la plaque de cuisson! Vous risqueriez sinon d'endommager les surfaces délicates.

Avant la première utilisation

- Avant la première utilisation, nettoyez la poêle à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle doux. Enlevez toutes les étiquettes. Rincez la poêle à l'eau claire et séchez-la avec un torchon.

Pendant l'utilisation

- Ne réchauffez pas la poêle à vide sous peine de surchauffe du matériel. Cela peut entraîner un changement de couleur du revêtement.
- Si vous utilisez la poêle sur une plaque à induction, chauffez la poêle par stades progressifs jusqu'à atteindre la température souhaitée. Une chauffe trop rapide ou une surchauffe risquerait d'endommager la poêle.
- À cause de son manche en bois, la poêle **ne** convient pas à une utilisation au four!
- Servez-vous d'ustensiles de cuisine en bois, en matériau résistant à la chaleur ou en silicone. N'utilisez jamais d'objets en métal, ne coupez jamais les aliments directement dans la poêle et n'utilisez pas non plus d'éponges abrasives ou métalliques pour la nettoyer. Vous risqueriez d'endommager la couche d'émail.

Après l'utilisation

- Évitez de refroidir brusquement la poêle, par exemple en y versant de l'eau froide quand elle est encore chaude.
- Après utilisation, nettoyez la poêle à l'eau chaude additionnée de 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 la poêle tout de suite après le nettoyage. Ne rangez jamais la poêle et encore humide, 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 la poêle 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 la poêle de la manière décrite.
- La poêle ne passe pas au lave-vaisselle.



tato pánev je vyrobena ze smaltované litiny. Materiál s tlustými stěnami pohlcuje obzvlášť velké množství horka, ukládá jej, rozděluje jej až k okrajům pánve a pak jej rovnoměrně odevzdává pokrmům určeným k vaření nebo pečení. Tato pánev je vhodná k používání na plynových a elektrických sporácích, ale i na indukčních a sklokeramických varných deskách. Pro používání v pečicí troubě není kvůli dřevěnému úchytu vhodná. Energii můžete šetřit tím, že při vaření zvolíte plotýnku s průměrem odpovídajícím dnu pánve. Jakmile je dosaženo správné teploty, můžete dál vařit na malém ohni.

Váš tým Tchibo

Informace o materiálu

Tato pánev je vyrobena z litiny. Litinové výrobky se tradiční metodou vyrábějí v pískových formách. Z tohoto důvodu se mohou na povrchu vyskytovat nepatrné nepravidelnosti, které však žádným způsobem negativně neovlivňují kvalitu nebo funkci výrobku.



Nebezpečí popálení

- Pínev je během používání horký! Pánve, ale také jejího litinového úchytu se dotýkejte pouze chňapkami nebo podobnými předměty!
Pánev nestavte na plotýnky nebo varná místa s příliš velkým průměrem, protože jinak bude litinový úchyt nažhaveně horké.

Nebezpečí výbuchu/požáru

- Pokud pánev použijete k pečení, smažení nebo fritování:
Nenechávejte hrnec/pánev s horkým tukem nikdy bez dozoru.
Horký tuk se může snadno vznítit. Hrozí nebezpečí požáru!
- Hořící tuk nikdy nehaste vodou. Hrozí nebezpečí výbuchu!
Hořící tuk haste hasicím přístrojem, který je vhodný k hašení hořícího jedlého oleje a tuku.

Věcné škody

- Když budete pánev používat na sklokeramické varné desce, myslete na její vlastní hmotnost.
Pánev pokládejte vždy opatrně. Pánvi nikdy neposouvajte po sklokeramické varné desce.
- Litina je velmi robustní, ale také křehký materiál. Při pádu nebo silném nárazu se mohou pánev rozbít nebo může prasknout smaltovaný povrch.
- Po sejmutí pánve ze sporáku ji postavte na žáruvzdorný podklad! V opačném případě by se mohly plochy citlivé na teplo poškodit.

Před prvním použitím

- Před prvním použitím umyjte pánev horkou vodou a trochou šetrného prostředku na mytí nádobí. Odstraňte všechny štítky. Potom pánev opláchněte čistou vodou a důkladně utřete.

Během používání

- Pánev nezahřívejte prázdnou. Tím by mohlo dojít k přehřátí materiálu. Následkem může být zbarvení povrchové vrstvy.
- Když budete používat pánev na indukční varné desce, ohřívejte ji na požadovanou teplotu jen postupně. Příliš rychlé zahřátí nebo přehřátí může pánev poškodit.
- Pánev **není** kvůli dřevěnému úchytu vhodná k používání v pecích troubě.
- Používejte kuchyňské náčiní ze dřeva, žáruvzdorného plastu nebo silikonu. Nepoužívejte žádné kovové předměty, nekrájejte pokrmy přímo v pánvi a k čištění nepoužívejte abrazivní houbičky ani kovové škrabky. Tyto by mohly poškodit smaltovanou vrstvu.

Po použití

- Do horké pánve nelijte studenou vodu. Příliš rychlé zchlazení může pánev poškodit.
- Po použití umyjte pánev horkou vodou a šetrným prostředkem na mytí nádobí. Nepoužívejte abrazivní houbičky.
- K čištění nepoužívejte abrazivní ani leptavé prostředky, tvrdé kartáče apod.
- Po umytí pánve vždy hned utřete. Pánev neuklízejte, pokud jsou vlhké, protože jinak by se mohla na nesmaltovaných hranách tvořit náletová rez. Pokud se vytvoří, odstraňte ji vlhkým hadříkem a místa pečlivě namažte trochou rostlinného oleje.
- Když se někdy přece jen něco začne usazovat: Zahřejte v pánvi trochu vody, přidejte 2-3 lžičky soli nebo prášku do pečiva a nechte vodu krátce povařit. Následně pánev umyjte tak, jak bylo popsáno výše.
- Pánev není vhodná do myčky nádobí.



Ta patelnia z dębową rączką wykonana jest z emaliowanego żeliwa. Ze względu na grube ścianki materiał pochłania szczególnie dużo ciepła, magazynuje je, rozprowadza aż po brzeg patelni, a następnie równomiernie oddaje do przyrządzanej potrawy. Patelnia nadaje się do użytku na kuchenkach gazowych, elektrycznych, indukcyjnych, jak również płytach ceramicznych. Ze względu na drewnianą rączkę produkt nie nadaje się do używania w piekarniku. Aby gotować oszczędnie, należy dobrać średnicę płyty kuchennej odpowiednio do średnicy patelni. Po osiągnięciu właściwej temperatury można kontynuować gotowanie na małym ogniu.

Zespół Tchibo

Informacja dotycząca materiału

Patelnia wykonana jest z żeliwa. Produkty żeliwne wykonywane są tradycyjną metodą produkcyjną przy użyciu form piaskowych. Z tego powodu na powierzchni produktu możliwe są niewielkie nieregularności, nie wpływające jednak negatywnie na jakość oraz właściwości użytkowe produktu.



Niebezpieczeństwo oparzeń ciała

- Patelnia nagrzewa się podczas używania do wysokich temperatur! Patelni, jak i również żeliwnego uchwytu należy dotykać wyłącznie przez łapki do garnków itp!
Patelnię nie należy ustawiać na palniku o zbyt dużym promieniu, ponieważ żeliwny uchwyt może rozgrzać się do temperatury żaru.

Niebezpieczeństwo wybuchu/pożaru

- W przypadku używania patelni do smażenia, duszenia bądź smażenia w głębokim tłuszczu nie należy zostawiać garnka/patelni nigdy bez nadzoru.
Gorący tłuszcz zapala się bardzo łatwo. Istnieje ryzyko pożaru!
- Płonącego tłuszczu nie należy nigdy gasić wodą. Istnieje ryzyko wybuchu!
Płonący tłuszcz należy gasić przy pomocy gaśnicy przeznaczonej do gaszenia oleju jadalnego i tłuszczu spożywczego.

Szkody materialne

- Używając patelni na płycie szklano-ceramicznej, należy mieć na uwadze masę własną patelni. Patelnię należy zawsze odstawiać ostrożnie. Nie przesuwając patelni po powierzchni płyty szklano-ceramicznej.
- Żeliwo jest materiałem bardzo wytrzymałym, ale łatwo pękającym. W przypadku silnego uderzenia patelnia może się stłuc względnie warstwa emalii odprysnąć.
- Po zdjęciu gorącej patelni z kuchenki odstawić ją na podkładce odpornej na wysokie temperatury! W przeciwnym razie powierzchnie wrażliwe na działanie ciepła mogą zostać uszkodzone.

Przed pierwszym użyciem

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

Podczas użytkowania

- Nie należy nagrzewać pustej patelni. W ten sposób może dojść do przegrzania materiału. Może to skutkować przebarwieniami powłoki patelni.
- Używając patelni na płycie indukcyjnej, należy ją nagrzewać etapami aż do uzyskania żądanej temperatury. Zbyt szybkie nagrzanie lub przegrzanie może doprowadzić do uszkodzenia patelni.
- Ze względu na drewnianą rączkę patelni **nie** można nagrzewać w piekarniku.
- Należy używać przyrządów kuchennych wykonanych z drewna, odpornego na ciepło plastiku bądź silikonu. Nie stosować przedmiotów z metalu, nie kroić potraw bezpośrednio w patelni, nie używać twardych gąbek ani metalowych skrobaków. Mogą one spowodować uszkodzenie warstwy emalii.

Po użyciu

- Do gorącej patelni nie wlewać zimnej wody. Zbyt szybkie stygnięcie może doprowadzić do uszkodzenia patelni.
- Po użyciu patelni należy umyć ją 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 patelnię do sucha. Nie należy odstawiać 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 patelni niewielką ilość wody, dodać 2-3 łyżeczki soli lub proszku do pieczenia, a następnie zagotować krótko powstały roztwór. Następnie wyczyścić patelnię w opisany tutaj sposób.
- Patełnia nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.



sk Vážení zákazníci!

Táto panvica s rukoväťou z dubového dreva je vyrobená zo smaltovanej liatiny. Hrubostenný materiál pohlcuje mimoriadne veľa tepla, zachytáva a rozvádza ho až k okraju panvice a následne ho rovnomerne odovzdáva varenému alebo pečenému jedlu. Táto panvica je vhodná na plynové, elektrické, indukčné a sklokeramické varné dosky. Kvôli drevenej rukoväti nie je vhodná na použitie v rúre na pečenie. Úsporu energie dosiahnete výberom varnej dosky sporáka, ktorá je vhodná pre daný priemer dna panvice. Ihneď po dosiahnutí správnej teploty môžete variť na miernejšom ohni.

Váš tím Tchibo

Informácie o materiáli

Táto panvica je vyrobená 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.



Nebezpečenstvo popálenín

- Panvica sa počas používania zohreje a je horúca! Panvice a liatinového držadla sa dotýkajte iba chňapkami a pod!
Panvicu nekladte na varnú dosku s príliš veľkým priemerom, pretože inak sa liatinové držadlo môže rozžeraviť.

Nebezpečenstvo výbuchu/požiaru

- Ak panvicu používate na pečenie, dusenie alebo vyprážanie:
Nikdy nenechávajte hrniec/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, haste vhodným hasiacim prístrojom.

Vecné škody

- Ak používate panvicu na sklokeramickom sporáku, zohľadňujte vlastnú hmotnosť panvice.
Panvicu ukladajte vždy opatrne. Neposúvajte panvicu po sklokeramickej ploche.
- Liatina je veľmi robustný, ale krehký materiál. Pri páde alebo tvrdom náraze sa panvica môže rozbiť alebo môže prasknúť smaltovaná vrstva.
- Horúcu panvicu, ktorú vezmete zo sporáka, položte na teplovzdornú podložku! Inak môže dôjsť k poškodeniu plôch citlivých na teplo.

Pred prvým použitím

- Pred prvým použitím umyte panvicu horúcou vodou a trochou jemného prostriedku na umývanie riadu. Odstráňte všetky etikety. Panvicu opláchnite čistou vodou a dosucha ju vyutierajte.

Počas používania

- Nezhrievajte prázdnu panvicu. Môže dôjsť k prehriatiu materiálu. Výsledkom môže byť sfarbenie ochrannej vrstvy.
- Ak používate panvicu na varnej doske indukčného sporáka, zohrievajte ju na požadovanú teplotu iba postupne. Príliš rýchle zohriatie alebo prehriatie môže panvicu poškodiť.
- Panvicu kvôli drevenej rukoväti **nie je** možné používať v rúre na pečenie.
- Používajte kuchynské pomôcky z dreva, plastu odolného proti teplu alebo silikónu. Nepoužívajte kovové predmety, nekrájajte priamo v panvici a na čistenie nepoužívajte abrazívne špongie alebo kovové škrabky. Môžu poškodiť smaltovanú vrstvu.

Po použití

- Do horúcej panvice nenapúšťajte studenú vodu. Príliš rýchle schladenie môže panvicu poškodiť.
- Po použití umyte 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 panvicu ihneď osušte. Neodkladajte panvicu, keď je ešte mokrá. 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 panvici zohrejte malé množstvo vody, pridajte 2 až 3 čajové lyžičky soli alebo prášku na pečenie a privedte vodu na krátku dobu do varu. Následne panvicu vyčistíte podľa opisu.
- Panvica nie je vhodná na čistenie v umývačke riadu.



A serpenyő tölgyfa nyéllel rendelkezik és zománcozott öntöttvasból készült. A vastag falú edény különösen sok hőt vesz fel, amelyet tárol és egészen az edény pereméig elosztja, majd egyenletesen leadja az edényben fővő vagy sülő ételnek. Ez a serpenyő gáz-, villany-, indukciós és üvegkerámia tűzhelyen használható. A fa fogantyú miatt sütőben való használatra nem alkalmas. Az energiatakarékos főzés érdekében, válasszon a serpenyő aljának átmérőjével megegyező méretű főzőlapot. Amint a serpenyő elérte a megfelelő hőmérsékletet, a hőfokot kisebb fokozatra állíthatja.

A Tchibo csapata

Anyagismertető

A serpenyő öntöttvasból készült. Az öntöttvas termékeket egy hagyományos gyártási eljárás során homokformában készítik. Ezért a felületen kisebb egyenetlenségek fordulhatnak elő, amelyek azonban a termék funkcióját vagy minőségét semmi esetre sem befolyásolják.



Égési sérülések veszélye

- Használat közben a serpenyő felforrósodik! A serpenyőt és az öntöttvas fogantyút csak edényfogóval vagy hasonlóval fogja meg!
Ne helyezze a serpenyőt túl nagy átmérővel rendelkező főzőlapra, mivel ebben az esetben az öntöttvas fogantyú tűzforróra felmelegedhet.

Tűz- és robbanásveszély

- Ha a serpenyőben süt, dinsztl vagy zsiradékban süt:
Soha ne hagyjon egy edényt/serpenyőt a forró zsiradékkal felügyelet nélkül.
A forró zsiradék 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.

Anyagi károk

- Ha a serpenyőt üvegkerámia főzőlapon használja, vegye figyelembe a serpenyő súlyát.
Mindig óvatosan helyezze a főzőlapra. Ne tolja a serpenyőt a kerámialapon.
- Az öntöttvas egy nagyon erős, de törékeny anyag. Ha leesik vagy erősen ütődik valamihez, a serpenyő könnyen eltörhet vagy elrepedhet a zománcbevonat.
- Miután a forró serpenyőt levette a tűzhelyről, hőálló felületre helyezze!
A nem hőálló felület esetleg megsérülhet.

Az első használat előtt

- Tisztítsa meg a serpenyőt az első használat előtt forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Távolítsa el az összes címkét. Végül öblítse le tiszta vízzel és törölje szárazra a serpenyőt.

Használat közben

- Ne melegítse a serpenyőt üresen. Az anyag túlhevülhet. Ennek következményeként a bevonat elszíneződhet.
- Ha a serpenyőt indukciós főzőlapon használja, fokozatosan melegítse a serpenyőt, amíg el nem éri a kívánt hőmérsékletet. A túl gyors vagy túlzott felmelegítés kárt okozhat a serpenyőben.
- A serpenyő a fa nyél miatt **nem** használható a sütőben.
- Fából, hőálló műanyagból vagy szilikonból készült konyhai eszközöket használjon. Ne használjon fém eszközöket, közvetlenül a serpenyőben ne vágjon fel élelmiszert, a tisztításhoz ne használjon súrolószivacsot, acéldörzsít. Ezek kárt okozhatnak a zománcbevonatban.

Használat után

- A forró serpenyőbe ne töltsön hideg vizet. A túl gyors lehűlés károsíthatja a serpenyőt.
- Használat után tisztítsa meg a serpenyőt forró vízzel és kímélő mosogatószerrel. Ne használjon súrolószivacsot.
- A termék tisztításához ne használjon súroló vagy maró hatású szert, illetve kemény keféket stb.
- Mosogatás után mindig azonnal törölje szárazra a serpenyőt. Ne tegye el az edényt, ha még nedves, különben a serpenyő nem zománczott szélein 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 a serpenyőben, adjon hozzá 2-3 teáskanál sót vagy sütőport, és röviden forralja fel a vizet. Ezt követően a leírtak szerint tisztítsa meg a serpenyőt.
- A serpenyő nem tisztítható mosogatógépben.



Artikelnummer	Leergewicht	Füllmenge	Bodendurchmesser
Product number	Empty weight	Filling quantity	Diameter of the base
Référence	Poids à vide	Contenance	Diamètre du fond
Číslo výrobku	Prázdná hmotnost	Objem	Průměr dna
Numer artykułu	Ciężar pustego produktu	Pojemność	Średnica dna
Číslo výrobku	Prázdná hmotnost	Objem	Priemer dna
Cikkszám	Súly üresen	Űrtartalom	Alj átmérője
646 621	~ 2,3 kg	~ 2,5 l	Ø ~ 22 cm

Die Artikelnummer finden Sie auch am Pfannenboden!

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

La référence figure également sur le fond de la poêle!

Číslo výrobku najdete také na dně pánve!

Numer artykułu znajduje się również na dnie patelni!

Číslo výrobku najdete na dne panvice!

A cikkszám az edény alján is megtalálható!

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

Artikelnummer | Référence | Codice articolo | Product number
Číslo výrobku | Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám : 646 621