



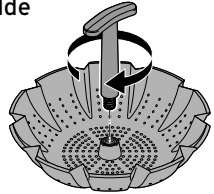
# Buharda pişirme kabı

tr Ürün bilgisi

## Değerli Müşterimiz!



Yeni silikondan üretilmiş buharda pişirme kabınız ile yemekleri hızlı, sağlıklı uygun ve az yağlı pişirebilirsiniz. Vitaminler ve besin maddeleri olabildiğince korunur ve yemeklerin aroması daha yoğun bir şekilde ortaya çıkar.






Yerden tasarruf ederek saklamak ve temizlemek için tutamağını çıkarabilirsiniz.



## Tchibo Ekibiniz

### Önemli bilgiler

- Buharda pişirme kabı, yemeklerin tencerede ısıtılması ve pişirilmesi için uygundur. Esnek bir şekilde 16 ila 22 cm çaplı tencere boyutlarına uygundur. Tencere çapı küçüldükçe buharda pişirme kabı daha da sıkı şekilde tencereye sığışır.
-   Buharda pişirme kabını açık alevlerin, elektrikli ocakların veya fırın tabanının üzerine yerleştirmeyin.
- Gazlı bir ocak kullanıyorsanız, alevlerin tencere tabanında olmasına ve yanlardan taşmamasına dikkat edin.

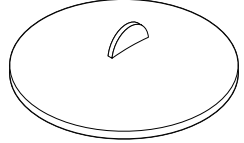
-  Fırın kalıpları -30 °C ile maks. +210 °C arasındaki sıcaklıklar için uygundur.  
 Derin dondurucuda kullanım için de uygundur.
- Tencerenin içindeki suyun buharda pişirme kabının seviyesini aşmadığına ve pişirme işlemi esnasında tencerenin içinde her zaman bir miktar suyun bulunmasına dikkat edin.
- Her zaman tutamağın doğru şekilde vidalandığından ve çözölmeyeceğinden ayrıca buharda pişirme kabının dengeli şekilde doldurulduğundan emin olun.
-  Buharda pişirme kabını tencereden çıkarırken her zaman pişirme eldivenleri kullanın.  
Silikon kap ve tutamak aşırı şekilde ısınır.  
Yanma ve haşlanma tehlikesi bulunmaktadır!
-  Buharda pişirme kabının içinde herhangi bir yiyeceği kesmeyin ve sivri nesnelere kullanmayın. Silikon malzeme bundan dolayı zarar görür!
- Yoğun renkli gıda maddeleri silikon üzerinde boya izi bırakabilir. Bu gibi lekeler hemen temizlenerek önemli ölçüde çıkarılabilir.  
Yağlar nedeniyle buharda pişirme kabında zamanla lekeler oluşabilir. Bu lekeler, sağlığa zararlı olmayıp ürünün kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.
- Temizleme için sert ya da tahriş edici temizlik maddeleri kullanılmamalıdır. Detaylı temizlik için tutamağı çıkarın.
-  Buharda pişirme kabı bulaşık makinesinde de yıkanabilir. Fakat doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.

## Kullanım

▷ Buharda pişirme kabını ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı ile yıkayın.

1. Bir tencerede su ısıtın.

Malzemelerin buharda pişeceği kadar su doldurmaya ve malzemeleri suyla kapatmamaya dikkat edin.



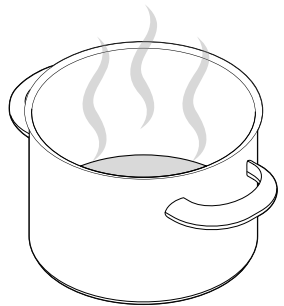
2. Gerekirse istenen malzemeleri küçük parçalara kesin ve **eşit şekilde buharda pişirme kabına dağıtın.**

Dengesiz yüklenmede esnek silikon kabı tencereye yerleştiren veya daha sonra çıkarırken yana doğru devrilebilir.



3. Dengeli şekilde doldurulmuş buharda pişirme kabını tencereye yerleştirin.

4. Kapağı, tencerenin üzerine kapatın ve malzemeleri pişirin. Arada tencerede yeterince suyun olup olmadığını kontrol edin ve gerekirse sıcak su ilave edin.





Küçük parçalar büyük parçalara göre daha çabuk pişer. Gerekirse pişirilecek malzemeyi küçük parçalar halinde kesin. Parçalar mümkün olduğunca eşit büyüklükte olmalıdır.



Yanma/haşlanma **UYARISI!**

- Buharda pişirme kabını tencereden çıkarırken her zaman pişirme eldivenleri kullanın. Tutamaklar da aşırı ısınır!
- Tencere çapı küçüldükçe buharda pişirme kabı daha da sıkı şekilde tencereye sıkışır. Kabın tencerenin içinde köşe yapmaması veya devrilmemesi için çıkarırken dikkatli olun.

5. Kapağı çıkarın ve buharda pişirme kabını tutamaklarından tutup tencereden çıkarın.

---

**Ürün numarası: 353 470**



[www.tchibo.com.tr/kilavuzlar](http://www.tchibo.com.tr/kilavuzlar)