

Değerli Müşterimiz!

Yeni tencereniz akıllı fonksiyonlar ve özenli detaylar içerir, yenilikçi tasarıma sahiptir, kullanışlıdır. Pratik şekilde tutturulan kapak, entegre kaşık koyma yeri ve ayrıca rahat ve emniyetli şekilde tutulabilen silikon kaplı kulplar bu özelliklerden bazılarıdır.

Tencere tabanı; sağlam, pürüzsüz paslanmaz çelikten (18/10) üretilmiştir ve ekstra kalın sandviç tabanlıdır. Uzun ömürlüdür, fırında ve her tür ocakta (indüksiyon ocağı dahil) kullanıma uygundur.

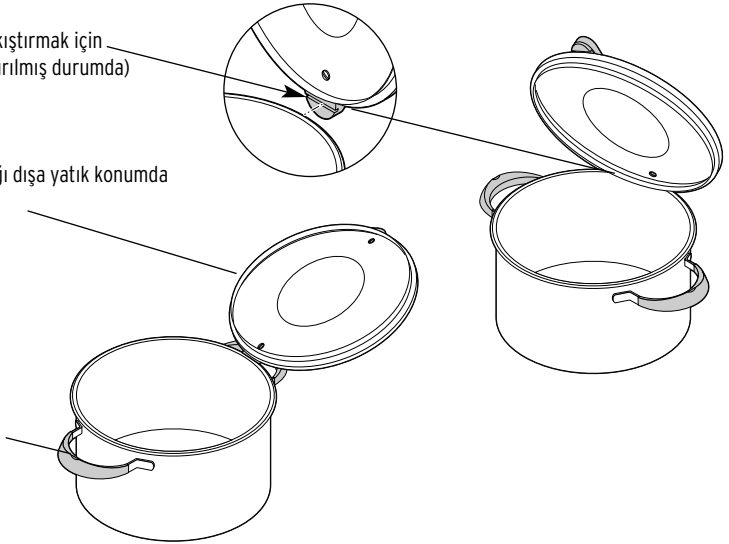
Tchibo Ekibiniz

Kısa ürün bilgileri

Kapağı tencere kenarına sıkıştırmak için oluklu kenar (kapak içe yatırılmış durumda)

Kulp üzerine takarak, kapağı dışa yatık konumda tutabilirsiniz.

Kısa süreli kaşık bırakmak için kulp üzerindeki girinti



Malzeme

Tencere ve kapağı, paslanmaz çelikten (18/10) üretilmiştir. Tencere gazlı, elektrikli ve cam seramik ocaklar (indüksiyon ocağı dahil) için uygundur.



Tencere (her çelik mutfak gereci gibi), yüksek sıcaklıklardan dolayı renk değiştirebilir. Renk değiştirmesi, bir malzeme hatası değildir ve tencerenin kalitesini ve fonksiyonunu etkilemez.

Silikon kulplar

Silikon kaplı kulplar kaymaz özellikte, ısı yalıtımlı olup azami 220 °C'ye kadar sıcaklıklara dayanıklıdır. Bu sayede tencereleri fırında da kullanılabilirler.

Kapsül taban

Tencere, kapsüllü sandviç tabanı sayesinde ideal bir ısı iletimi sağlar.

Dökme kenarı

Dökme kenarı, pişirilen gıdaların rahatça dökülmesini sağlar. Bu sayede tencerenin dış kenarındaki damlalar ve lekeler en aza indirgenir.

Kullanım



Yanma/yangın **UYARISI**

- Kullanım esnasında tencere çok ısınır! Tencereyi ve kapağını sadece mutfak bezi vb. ile tutun! Tencereyi fırında kullanacaksanız, silikon kulpların da aşırı ısınacağına dikkate alın. Bu durumda saplarını da sadece mutfak beziyle vb. tutun!
- Gazlı ocak kullanımında ocağın alevi, tencere tabanından dışarı taşmamalıdır.
- Tencereyi rosto, buğulama veya kızartma için kullanacaksanız:
Sıvı veya katı yağları ısıtırken kapağı tencerenin üzerine yerleştirmeyin. Tencereyi asla içinde kızgın yağ varken gözetimsiz bırakmayın.
Kızgın yağ çok kolay tutuşabilir. Yangın tehlikesi vardır!
- Alev almış yağı asla su ile söndürmeye çalışmayın. Patlama tehlikesi söz konusudur! Kızgın yağın neden olduğu bir yangını söndürmek için yemek yağı yangınlarını söndürmeye uygun olan bir yangın söndürücü kullanın.

DİKKAT - Aşırı ısınmadan dolayı maddi hasar

- Tencereyi boşken ısıtmayın ve içindeki sıvının tam olarak buharlaşmasını önleyin. Bu, malzemenin renk değiştirmesine ve ayrıca tencerenin kalıcı olarak hasar görmesine neden olabilir.
- Tencereyi 220 °C üzerindeki sıcaklıktaki bir fırında kullanmayın. Aksi halde kulplar hasar görür.

- Kullanımdan önce tencere altının ve ocağın temiz olduğundan emin olun.
- Enerji tasarrufu için tencere tabanının çapına uygun bir ocak gözü seçmelisiniz. Tencere doğru sıcaklığa ulaştıktan sonra ocağın ayar düğmesini daha düşük bir kademeye getirebilirsiniz.
- İndüksiyonlu ocaklarda, tencere tabanının çapına uygun bir pişirme alanı seçilmelidir. Eğer tencere tabanı küçük gelirse ya da tencere, pişirme alanının ortasına yerleştirilmezse tencere, pişirme alanı tarafından algılanamayabilir. Ocağın modeline göre bir hata mesajı ekrana gelebilir.
- İndüksiyonlu bir ocak kullanıyorsanız, ocağın elektromanyetik özelliğinden kaynaklanan alışılmamış sesler duyulabilir.
- Pişirme ve temizleme sırasında, aşırı kirlenme varsa bile, keskin kenarlı ya da sivri uçlu nesnelere kullanmayın. Pişirme esnasında tencerenin içinde sadece ahşap veya ısıya dayanıklı plastik gereçler kullanın. Metal mutfak gereçleri, tencerenin ömrünü azaltır ve yüzeyi çizebilir. Pişirdiklerinizi doğrudan tencerenin içinde kesmeyin.
- Sıcak suya tuz eklerken mutlaka tencereyi karıştırın.
- Sıcak tencereyi servis sırasında daima düz, ısıya dayanıklı bir altlık üzerine yerleştirin.

Bakım önerileri

- Tencereyi **ilk kullanımdan önce** içine su koyarak kaynatın.
- Tencereyi kullandıktan sonra sıcak su, bulaşık deterjanı ve yumuşak bir sünger vb. ile temizleyin.
- Tencere ve kapak, bulaşık makinesinde de yıkanabildiği için bakımı özellikle kolaydır. Sıvı bulaşık deterjanı kullanmanızı öneririz. Düşük sıcaklıklı yıkama programı seçin. Bu sayede kızartma kabını ve çevreyi korumuş olursunuz.
- Temizleme için aşındırıcı malzeme, çelik yün, toz bulaşık deterjanı veya fırın temizleyicisi kullanmayın.
- Lekelerin oluşmasını önlemek için tencereyi temizledikten sonra hemen kurulayın.

Ürün numarası: TR 320 317

Ürün numarası tencere tabanında da yer alır!

Tchibo için özel olarak üretilmiştir: Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.com.tr