Paslanmaz çelik tencere

tr **Ürün bilgisi**

Değerli Müşterimiz!

Yeni tencereniz 18/10 paslanmaz çelikten üretilmiş olup, ideal ısı aktarımı sağlayan sandviç taban ile donatılmıştır.

Tencerenin kulplarının ve cam kapağının etrafı silikon ile sarılı. Cam kapağın tamamen kapanmasını engellemek ve böylece buharın çıkmasını sağlamak için cam kapağın etrafında kabarcıkları olan bir silikon halka bulunmaktadır.

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

Tencereyi gazlı, elektrikli, endüksiyon ve cam seramik ocaklarda kullanabilirsiniz.
Tencere maks. 180°C'ye kadar sıcaklıkta fırında kullanılabilir.

Yeni ürününüzü güle kullanın ve afiyet olsun!

Tchibo Ekibiniz

Kullanım

Yanma/yangın **UYARISI**

- Kullanım esnasında tencere çok ısınır! Tencereyi ve kapağını sadece silikon kulplarından bir mutfak bezi vb. ile tutun! Tencereyi fırında kullanacaksanız, silikon kulpların da aşırı ısınacağını 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 tencerenin üzerine **kapak 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 vardır! 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 içi boş haldeyken ısıtmayın, içindeki sıvının tamamen buharlaşmasını önleyin ve tencereyi 180 °C üzerindeki bir fırına yerleştirmeyin.
  Tencerenin aşırı ısınması, malzemenin renk değiştirmesine ve ayrıca tencerenin kalıcı olarak hasar görmesine neden olabilir.

Tencere (her çelik tencere gibi), yüksek sıcaklıklardan dolayı renk değiştirebilir. Bu bir malzeme hatası değildir ve tencerenin kalitesini ve fonksiyonunu etkilemez.

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 89782AB2X2VII • 2016-11

- 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 görüntülenebilir.
- İndüksiyonlu bir ocak kullanıyorsanız, ocağın elektromanyetik özelliğinden kaynaklanan alışılmamış sesler meydana gelebilir.
- Pişirme ve temizleme sırasında, aşırı kirlenme varsa bile, keskin kenarlı ya da sivri uçlu nesneler 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.

Cam kapağın kullanımı

- Kapağı kaldırırken su damlacıklarının tavaya düşmesi sonucu yağların sıçrayabileceğini veya buhar çıkabileceğini unutmayın.
- Sert darbeler vb. sonucu kapağa hasar vermemek için cam kapağı kullanırken dikkatli olun. Üzerinde çizikler veya çatlaklar olan cam kapakları kullanmayın, aksi halde cam kapak kırılabilir.
- Cam kapağın soğuk su nedeniyle çok hızlı şekilde soğumasını önleyin (termoşok).
- Kapaktaki kulp cıvataları, tavanın kullanılmasıyla zamanla gevşeyebilir. Gerektiğinde cıvatayı uygun bir tornavida ile sıkın. Fakat cıvatayı fazla sıkmayın.

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. Tavsiyemiz: Sıvı bulaşık deterjanı kullanın.
  Düşük sıcaklıklı yıkama programı seçin. Bu sayede tencerenizi ve çevreyi korumuş olursunuz.
- Temizleme için aşındırıcı, çelik yün, toz bulaşık deterjanı veya fırın temizleyicisi kullanmayın.
- Lekelerin oluşmasını önlemek için tencereyi temizledikten sonra hemen kurulayın.

Ürünle ilgili sorularınız olduğunda bize başvurunuz.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.com.tr

Ürün numarası	Dolum miktarı	Taban çapı
335 000	~ 2,0 L	Ø ~ 13,3 cm
335 001	~ 4,0 L	Ø ~ 17,4 cm
335 002	~ 6,0 L	Ø ~ 21,4 cm

Ürün numaralarını tencere tabanında da bulabilirsiniz!

www.tchibo.com.tr/kılavuzlar