



Garnek kuchenny ze stali nierdzewnej

pl Informacje o produkcie

Drodzy Klienci!

Państwa nowy garnek jest wykonany ze stali nierdzewnej 18/10 oraz wyposażony w dno kapsułowe, które gwarantuje optymalne przewodzenie ciepła. Uchwyty garnka oraz szklanej pokrywy otulone są silikonem. Na szklanej pokrywie umieszczony jest pierścień silikonowy z wypustkami, które zapobiegają całkowicie płaskiemu ułożeniu pokrywy na garnku. Umożliwia to stałe ulatnianie się pary podczas gotowania. Odpowiednie wykończenie obrzeża ułatwia wylanie ugotowanego produktu z garnka. Minimalizuje chlapanie i ściekanie cieczy po zewnętrznych ściankach garnka. Garnek kuchenny może być używany na kuchenkach gazowych, elektrycznych, indukcyjnych oraz na kuchenkach z płytami ceramicznymi. Nadaje się do używania w piekarniku w temperaturze maks. do 180°C.

Życzymy Państwu wiele radości i satysfakcji z użytkowania tego garnka i ... smacznego!

Zespół Tchibo

Użytkowanie



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami/pożarem

- Podczas użycia garnek nagrzewa się do wysokich temperatur! Garnek i pokrywkę chwytać wyłącznie za silikonowe uchwyty albo przez łapki do garnków itp! Jeśli garnek jest używany w piekarniku, silikonowe uchwyty również ulegają silnemu nagrzananiu. Należy je wówczas dotykać wyłącznie przez łapki do garnków itp.!
- W przypadku używania garnka na kuchenkach gazowych należy dopilnować, aby płomień nie sięgał poza dno garnka.
- W przypadku używania garnka do smażenia, duszenia bądź smażenia w głębokim tłuszczu: **Nie wolno** nakładać **pokrywkę** na garnek podczas ogrzewania oleju lub innego tłuszczu. Nigdy nie wolno pozostawiać garnka z gorącym tłuszczem bez nadzoru! Gorący tłuszcz zapala się bardzo łatwo. Występuje ryzyko pożaru!
- Jeżeli nastąpi zapłon tłuszczu w garnku, nie wlewać do garnka wody. Istnieje niebezpieczeństwo wybuchu! Płonący tłuszcz należy gasić przy pomocy gaśnicy przeznaczonej do gaszenia płonącego oleju jadalnego oraz tłuszczu spożywczego.

UWAGA - szkody materialne spowodowane przegrzaniem

- Nigdy nie nagrzewać garnka w stanie pustym, unikać całkowitego odparowania cieczy z gotowanej potrawy i nie wstawiać garnka do piekarnika nagrzanego do temperatury przekraczającej 180°C. Przegrzanie garnka może doprowadzić do przebarwienia jego materiału, a także do jego trwałego uszkodzenia.



Wskutek działania wysokich temperatur garnek - podobnie jak każdy garnek ze stali nierdzewnej - może ulec przebarwieniu. Nie świadczy to o wadzie materiału oraz nie wpływa na jakość ani właściwości użytkowe garnka.

- Przed użyciem upewnić się, że dno garnka oraz pole grzejne są czyste.
- Aby gotować oszczędnie, należy dobrać średnicę strefy grzejnej odpowiednio do średnicy garnka. Gdy tylko garnek osiągnie właściwą temperaturę, można ustawić regulator temperatury na niski stopień grzania.
- Strefa grzejna indukcyjnej płyty kuchennej musi zostać dobrana odpowiednio do średnicy dna garnka. Jeśli dno garnka jest zbyt małe lub jeśli garnek zostanie ustawiony nie na środku strefy grzejnej, może nie zostać rozpoznany przez płytę kuchenną. W zależności od modelu kucharki indukcyjnej może wówczas zostać wygenerowany komunikat o błędzie.
- W przypadku używania garnka na kuchence indukcyjnej mogą pojawić się nietypowe odgłosy, których powstanie związane jest z elektromagnetycznymi właściwościami indukcyjnej płyty kuchennej.
- Podczas gotowania oraz do czyszczenia garnka nie używać ostrych, spiczastych przedmiotów, nawet przy silnych zabrudzeniach. W garnku używać wyłącznie przyborów kuchennych wykonanych z drewna lub żaroodpornego tworzywa sztucznego. Metalowe przybory kuchenne skracają żywotność garnka i mogą zarysować powierzchnię. Nie kroić potraw bezpośrednio w garnku.
- Sól należy dodawać do gorącej wody, jednocześnie mieszając.
- Podczas serwowania potrawy gorący garnek należy stawiać na płaskiej i odpornej na wysokie temperatury podkładce

Uwagi dotyczące używania szklanej pokrywki

- Podczas unoszenia pokrywki należy pamiętać o tym, że kapiące kropliny mogą spowodować pryskanie oleju lub ewentualnie wydzielanie pary.
- Podczas używania szklanej pokrywki należy zachować ostrożność, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych np. uderzeniami o twarde przedmioty. Nie należy używać pokrywki, która wykazuje widoczne zarysowania lub pęknięcia, ponieważ może ona w każdej chwili ulec rozbiciu.
- Należy unikać szybkiego schładzania szklanej pokrywki zimną wodą (ryzyko szoku termicznego).
- Z czasem śruby pokrywki garnka może się podczas użytkowania poluzować. W razie potrzeby należy ją dokręcić za pomocą odpowiedniego śrubokręta płaskiego. Śrubę należy przy tym dokręcać tylko siłą ręki.

Wskazówki pielęgnacyjne

- **Przed pierwszym użyciem** należy zagotować w garnku wodę.
- Po użyciu umyć garnek w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, używając miękkiej gąbki itp.
- Garnek i pokrywka nadają się również do mycia w zmywarce do naczyń, co oznacza, że ich pielęgnacja jest szczególnie łatwa. Zalecamy używać płynu do zmywarek, a w zmywarce wybierać program ekonomiczny z niską temperaturą. Chroni to garnek oraz środowisko naturalne.
- Do czyszczenia nie używać rysujących powierzchnię środków czyszczących, wełny stalowej, proszków do mycia naczyń ani środków do czyszczenia piekarników.
- Zawsze wycierać garnek do sucha zaraz po umyciu, aby uniknąć powstawania plam.

W przypadku pytań dotyczących produktu prosimy o kontakt.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.pl

Numer artykułu	Pojemność	Średnica dna
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

Numer artykułu można znaleźć również na dnie garnka!



www.tchibo.pl/instrukcje