

Drodzy Klienci!

Państwa nowy garnek kuchenny przekonuje inteligentnymi funkcjami, innowacyjnym wzornictwem i dopracowanymi detalami. Należą do nich praktyczna pokrywka, którą można przymocować, przemyślana powierzchnia do odkładania łyżki, a także uchwyty w osłonie z silikonu, przyjemne w dotyku i stabilnie leżące w dłoni.

Garnek jest wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej 18/10 polerowanej na wysoki połysk i ma wyjątkowo grube dno warstwowe typu „sandwich”. Cechuje go długi okres użytkowania, nadaje się do użytku w piekarniku i oczywiście na wszystkich rodzajach kuchenek – z indukcyjnymi włącznie.

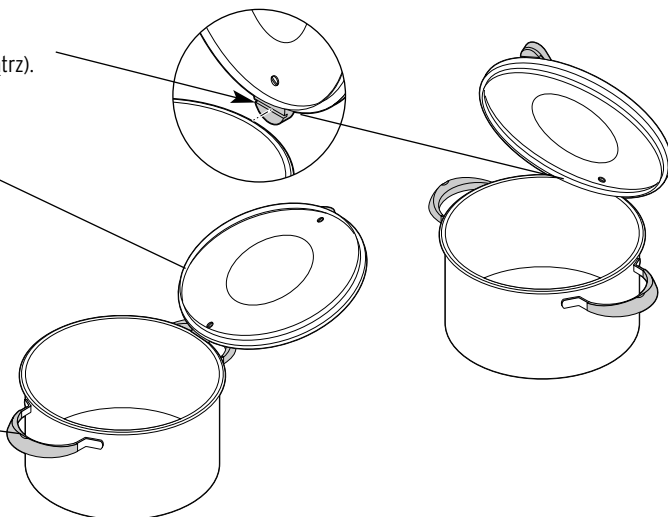
Zespół Tchibo

Krótki opis produktu

Rówek zaciskowy do mocowania pokrywki na obrzeżu garnka (pokrywka przechylona do wewnątrz).

Po zahaczeniu o uchwyt pokrywka może być przechylana również na zewnątrz.

Zagłębienie w uchwycie do chwilowego odkładania łyżki do gotowania.



Materiał

Garnek oraz pokrywka wykonane są ze stali nierdzewnej 18/10. Garnek przeznaczony jest do użytku na kuchenkach gazowych, elektrycznych oraz na ceramicznych płytach kuchennych (włącznie z płytami indukcyjnymi).



Wskutek działania wysokich temperatur garnek – podobnie jak każde naczynie ze stali nierdzewnej – może ulec przebarwieniu. Nie świadczy to o wadzie materiału ani nie wpływa na właściwości użytkowe garnka.

Uchwyty silikonowe

Uchwyty silikonowe nie wyslizgują się z rąk użytkownika, są termoizolacyjne i odporne na działanie temperatur do maks. 220°C. Dzięki temu garnek można również używać w piekarniku.

Dno kapsułowe

Garnek jest wyposażony w dno kapsułowe, które gwarantuje optymalne przewodzenie ciepła.

Wykończenie obrzeża

Odpowiednie wykończenie obrzeża ułatwia wylewanie ugotowanego produktu z garnka. Minimalizuje chlapanie i ściekanie cieczy po zewnętrznych ściankach garnka.

Użytkowanie



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami/pożarem

- Podczas użycia garnek nagrzewa się do wysokich temperatur! Garnka oraz pokrywki dotykać wyłącznie 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 - podczas podgrzewania oleju lub tłuszczu nie należy nakładać na garnek pokrywki. 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 i unikać całkowitego odparowania cieczy z gotowanej potrawy. Może to doprowadzić do przebarwienia materiału garnka, a także do jego trwałego uszkodzenia.
- Nie wstawiać garnka do piekarnika nagrzanego do temperatury przekraczającej 220°C. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia uchwytów.

- Przed użyciem upewnić się, że spód garnka oraz pole grzejne są czyste.
- Aby gotować oszczędnie, należy dobrać średnicę płyty kuchennej odpowiednio do średnicy garnka. Gdy tylko garnek osiągnie właściwą temperaturę, można ustawić na kuchenke mały płomień / niski stopień grzania.
- Pole grzejne indukcyjnej płyty kuchennej musi zostać dobrane odpowiednio do średnicy dna garnka. Jeśli dno garnka jest zbyt małe lub jeśli garnek zostanie ustawiony nie na środku pola grzejnego, może nie zostać rozpoznany przez pole grzejne. W zależności od modelu płyty kuchennej może wówczas zostać wygenerowany komunikat o błędzie.
- W przypadku używania garnka na indukcyjnej płycie kuchennej mogą pojawić się nietypowe odgłosy, których powstanie związane jest z elektromagnetycznymi właściwościami 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 powierzchnie. Nie kroić potraw bezpośrednio w garnku.
- Sól należy dodawać do gorącej wody, jednocześnie mieszając.
- Podczas serwowania potrawy gorący garnek stawiać na płaskiej i odpornej na wysokie temperatury podkładce.

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. Proponujemy używać płynu do zmywarek, a w zmywarce wybierać program oszczędnościowy z niską temperaturą. Chroni to przybory kuchenne 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.

Numer artykułu: PL 320 317

Numer artykułu można znaleźć również na dnie garnka!

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.pl