

## PL Informacja o produkcie

Ta wysokiej jakości patelnia z aluminium z antyadhezyjną powłoką nadaje się do użytku na gazowych, elektrycznych, szklanoceramicznych i indukcyjnych płytach kuchennych.

W aluminiowym dnie wtopiono dwa krążki ze stali nierdzewnej. Dzięki temu patelnia jest odporna na wysokie temperatury i odkształcenia.

Patelnia nadaje się też do użycia w piekarniku w temperaturze **maks. 150°C**. Nie nadaje się do użycia w kuchence mikrofalowej.

Aby smażyć w sposób energooszczędny, należy dobrać średnicę płyty kuchennej odpowiednio do średnicy dna patelni. Gdy tylko patelnia osiągnie właściwą temperaturę, można ustawić na kuchence mały płomień / niski stopień grzania.

## OSTRZEŻENIE

### przed oparzeniami/pożarem

- Podczas użycia patelnia nagrzewa się do bardzo wysokich temperatur. Chwytać ją wyłącznie za rączkę, używając przy tym rękawicy kuchennej itp.
- Podczas wkładania/wyjmowania patelni do/z piekarnika należy zawsze używać rękawic kuchennych itp. Patelnia i rączka nagrzewają się do wysokich temperatur.
- Pole grzejne indukcyjnej płyty kuchennej musi zostać dobrane odpowiednio do średnicy dna patelni. Jeśli dno patelni jest zbyt małe lub jeśli patelnia nie zostanie ustawiona na środku pola grzejnego, może ona nie zostać rozpoznana przez pole grzejne. W zależności od modelu płyty kuchennej może wówczas zostać wygenerowany komunikat o błędzie. **Ważne:** Na indukcyjnej płycie kuchennej należy nagrzewać patelnię powoli. Nie wolno nagrzewać pustej patelni.
- Podczas używania patelni na indukcyjnej płycie kuchennej mogą pojawić się nietypowe odgłosy, których powstanie związane jest z elektromagnetycznymi właściwościami płyty kuchennej.
- W przypadku używania patelni na kuchenkach gazowych należy dopilnować, aby płomień nie sięgał poza dno patelni.

Numer artykułu

685 843

685 838

685 832

Średnica patelni

Ø 20 cm

Ø 24 cm

Ø 28 cm

Średnica dna

Ø 15,8 cm

Ø 18,8 cm

Ø 22 cm

Numer artykułu znajduje się również na spodzie patelni!

- W celu smażenia napełniać patelnię maksymalnie do 2/3 pojemności.
- Nigdy nie zostawiać patelni z gorącym tłuszczem bez nadzoru. Gorący tłuszcz zapala się bardzo łatwo. Istnieje niebezpieczeństwo pożaru!
- Jeżeli na patelni nastąpi zapłon tłuszczu, nie próbować gasić go wodą. Istnieje niebezpieczeństwo wybuchu! Płonący tłuszcz należy gasić przy pomocy gaśnicy przeznaczonej do gaszenia płonącego oleju jadalnego oraz tłuszczu spożywczego.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia patelni należy poczekać, aż całkowicie ostygnie.
- Sprawdzać regularnie, czy rączka się nie poluzowała. W razie konieczności koniecznie ją dokręcić. Potrzebny będzie śrubokręt typu torx, rozmiar T25.

## Uwagi dotyczące używania naczyń aluminiowych do gotowania

- Przed użyciem upewnić się, że spód patelni oraz pole grzejne są czyste. Sól, cukier lub ziarna piasku, pozostające np. po czyszczeniu warzyw, mogą powodować zarysowania zwłaszcza na płytach ceramicznych, jeżeli dostaną się pod spód patelni.
- Gwałtowne przemieszczanie patelni po płycie kuchennej może spowodować pozostawienie śladów. Unikać nadmiernego przemieszczania patelni.
- Wysokiej jakości powłoka antyadhezyjna sprawia, że nic nie będzie przywierać do patelni ani się przypalać. W celu ochrony powłoki nie stosować podczas używania patelni ostrych ani spiczastych przedmiotów. Używać wyłącznie przyborów kuchennych wykonanych z drewna lub żaroodpornego tworzywa sztucznego. Metalowe przybory kuchenne skracają żywotność patelni i mogą przyczynić się do powstania zadrapań na jej powierzchni. Nie kroić potraw bezpośrednio na patelni. Nie przechowywać żywności na patelni przez dłużej niż 24 godziny.

- Wskutek działania wysokich temperatur powierzchnia patelni może ulec przebarwieniu. Nie świadczy to o wadzie materiału ani nie wpływa negatywnie na jakość i właściwości użytkowe patelni.
- Unikać przegrzania: może do niego dojść w przypadku nagrzewania pustej patelni lub w sytuacji całkowitego wyparowania cieczy z przyrządzanej potrawy. Skutkiem przegrzania może być wystąpienie przebarwień na powłoce patelni, a także osłabienie właściwości antyadhezyjnych.
- Serwując potrawy prosto z gorącej patelni, należy stawiać ją zawsze na równej podkładce odpornej na wysokie temperatury.

## Wskazówki pielęgnacyjne

- Przed pierwszym użyciem zagotować w patelni wodę. Następnie lekko natłuścić lub naoliwić powłokę antyadhezyjną np. kroplą oleju jadalnego.
- Patelnia nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń, jednakże zalecamy delikatniejsze mycie ręczne. Po użyciu umyć patelnię w gorącej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń, używając miękkiej gąbki itp. Przed ponownym użyciem dokładnie osuszyć zwłaszcza dno patelni.
- Do czyszczenia nie używać rysujących powierzchnię środków czyszczących, druciaków, proszków do mycia naczyń ani środków do czyszczenia piekarników. W żadnym wypadku nie używać ostrych lub spiczastych przedmiotów, także w przypadku silnych zabrudzeń.
- Aby uniknąć powstawania plam, wysuszyć patelnię zaraz po umyciu.

## Usuwanie odpadów

- Patelnię należy usunąć zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
- W przypadku pytań dotyczących produktu prosimy o kontakt.

Made exclusively for:  
Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany  
[www.tchibo.pl](http://www.tchibo.pl)

[www.tchibo.pl/instrukcje](http://www.tchibo.pl/instrukcje)

