



Zestaw brytfann ze stali nierdzewnej

pl Informacje o produkcie

Drodzy Klienci!

Państwa nowy zestaw brytfann jest wykonany ze stali nierdzewnej 18/10 oraz posiada dno kapsułowe typu „sandwich”, które gwarantuje optymalne przewodzenie ciepła.

Pokrywki ze stali nierdzewnej można również używać osobno jako patelni do grillowania i serwowania potraw. Rowkowana powierzchnia pokrywki zapewnia idealne rezultaty smażenia. W skład zestawu wchodzi ponadto szklana pokrywka umożliwiająca obserwowanie potraw podczas gotowania i ich serwowanie.

Brytfanna może być używana na kuchenkach gazowych, elektrycznych, indukcyjnych oraz na kuchenkach z płytą ceramiczną. Nadaje się do używania w piekarniku w temperaturze maksymalnie 180°C.

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

Zespół Tchibo

Użytkowanie



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami/poparzeniem wrzątkiem lub parą wodną/pożarem

- W trakcie używania brytfanna i pokrywka nagrzewają się do wysokich temperatur! Brytfanny, pokrywki, a także **uchwyty** dotykać wyłącznie przez łapki do garnków lub podobne przedmioty!
- Pokrywki należy zawsze podnosić równomiernie po obu stronach i trzymać w taki sposób, aby wydostająca się z brytfanny para nie była skierowana w stronę użytkownika. Pod wpływem pary uchwyty stają się bardzo gorące - należy bezwzględnie używać łapek do garnków lub podobnych przedmiotów!
- W przypadku używania pokrywki ze stali nierdzewnej jako patelni do grillowania nie wolno używać brytfanny w funkcji pokrywki. Niebezpieczeństwo oparzenia spowodowanego skraplającą się parą wodną! Należy użyć szklanej pokrywki. Pasuje ona zarówno do brytfanny, jak i do pokrywki ze stali nierdzewnej.
- W przypadku używania brytfanny lub obróconej pokrywki jako patelni na kuchenkach gazowych należy dopiłnować, aby płomień nie sięgał poza dno naczynia.
- W przypadku używania brytfanny lub obróconej pokrywki jako patelni do pieczenia, duszenia lub smażenia w głębokim tłuszczu:
Nie wolno nakładać **pokrywki** na brytfannę, względnie na pokrywkę ze stali nierdzewnej podczas ogrzewania oleju lub innego tłuszczu.
Nigdy nie wolno pozostawiać garnka z gorącym tłuszczem bez nadzoru!
Gorący tłuszcz zapala się bardzo łatwo. Istnieje niebezpieczeństwo pożaru!
- Nigdy nie próbować gasić płonącego tłuszczu wodą. 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 pustej brytfanny lub pokrywki ze stali nierdzewnej, unikać całkowitego odparowania cieczy z gotowanej potrawy i **nie** wstawiać brytfanny lub pokrywki do piekarnika nagrzanego do temperatury przekraczającej 180°C. Przegrzanie brytfanny lub pokrywki ze stali nierdzewnej może doprowadzić do przebarwienia materiału, z którego są one wykonane, a także do trwałego uszkodzenia brytfanny lub pokrywki.



Wskutek działania wysokich temperatur brytfanna i pokrywka ze stali nierdzewnej – podobnie jak każdy garnek ze stali nierdzewnej – może ulec przebarwieniu. Nie świadczy to o wadzie materiału ani nie wpływa na jakość oraz funkcjonalność brytfanny ani pokrywki ze stali nierdzewnej.

- Przed użyciem upewnić się, że dno naczynia oraz pole grzejne są czyste.
- Aby gotować oszczędnie, należy dobrać średnicę strefy grzejnej odpowiednio do średnicy garnka. Jeżeli dysponują Państwo owalną strefą grzejną, należy z niej skorzystać. Gdy tylko brytfanna (względnie pokrywka ze stali nierdzewnej) osiągnie właściwą temperaturę, można ustawić regulator temperatury na niższy 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 pole grzejne. 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 używania szklanej pokrywki należy zachować ostrożność, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych np. uderzeniami o twarde przedmioty. Nie należy używać szklanej pokrywki, która wykazuje widoczne zarysowania lub pęknięcia, ponieważ może ona ulec rozbiciu.
- Należy unikać szybkiego schładzania szklanej pokrywki zimną wodą (ryzyko szoku termicznego).
- 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 należy stawiać na równej i odpornej na wysokie temperatury podkładce.
- W przypadku używania pokrywki jako odrębnej patelni do grillowania wszystkie wskazówki dotyczą odpowiednio także pokrywki ze stali nierdzewnej.

Wskazówki pielęgnacyjne

- **Przed pierwszym użyciem** należy zagotować wodę w brytfannie i pokrywce ze stali.
- Po użyciu umyć brytfannę i pokrywkę w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, używając miękkiej gąbki itp.
- Brytfanna 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, druciaków, proszków do mycia naczyń ani środków do czyszczenia piekarników.
- Zawsze wycierać brytfannę i pokrywkę do sucha bezpośrednio po umyciu, aby uniknąć powstawania plam.

Numer artykułu	Pojemność	Średnica dna
381 601	Brytfanna:	~ 2,9 l
	Pokrywka ze stali nierdzewnej:	~ 1,6 l

Numer artykułu znajduje się również na spodzie brytfanny oraz na pokrywce ze stali nierdzewnej!

W przypadku pytań dotyczących produktu prosimy o kontakt.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.pl



www.tchibo.pl/instrukcje