

Garnek żeliwny 3,5 l

Ten garnek wykonany jest z emaliowanego żeliwa. Ze względu na grube ścianki materiał pochłania szczególnie dużo ciepła, magazynuje je, rozprowadza aż po brzeg garnka, a następnie równomiernie oddaje do przyrządzanej potrawy. Garnek nadaje się do użytku na kuchenkach gazowych, elektrycznych, indukcyjnych, jak również płytach ceramicznych. Równie dobrze nadaje się do zastosowania w piekarniku. Nie nadaje się do użycia w kuchenke mikrofalowej.

Aby gotować oszczędnie, należy dobrąć średnicę płyty kuchennej odpowiednio do średnicy garnka. Po osiągnięciu właściwej temperatury, można ustawić na kuchenke mały płomień / niski stopień grzania.

Informacja dotycząca materiału

Ten garnek wykonany jest z żeliwa. Produkty żelienne wykonywane są tradycyjną metodą produkcyjną przy użyciu form piaskowych. Z tego powodu na powierzchni garnka możliwe są niewielkie nieregularności, nie wpływające jednak negatywnie na jakość oraz właściwości użytkowe garnka.

OSTRZEŻENIE

przed oparzeniami/pożarem

- Garnek nagrzewa się podczas używania do wysokich temperatur! Garnka, jak i również uchwyty oraz pokrywki należy dotykać wyłącznie przez łapki do garnków itp.! Garnka nie należy ustawiać na palniku o zbyt dużej średnicy, ponieważ uchwyty mogą rozgrzać się do temperatury żaru.
- W przypadku używania garnka do smażenia, duszenia lub smażenia w głębokim tłuszczu: Gorący tłuszcz zapala się bardzo łatwo. Istnieje niebezpieczeństwo pożaru!
- Jeśli garnek używany jest do smażenia w głębokim tłuszczu, należy napęlić go do maks. 1/3 pojemności. Jeśli olej rozgrzeje się do zbyt wysokiej temperatury lub rozpryskuje się, zmniejszyć temperaturę.
- Jeżeli w garnku nastąpi zapłon tłuszczu, nie próbować gasić go wodą. Istnieje niebezpieczeństwo wybuchu! Płonący tłuszcz należy gasić przy pomocy gaśnicy przeznaczanej do gaszenia płonącego oleju jadalnego oraz tłuszczu spożywczego.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia garnka należy poczekać, aż całkowicie ostygnie.

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Pole grzejne indukcyjnej płyty kuchennej musi zostać dobrane odpowiednio do średnicy dna garnka. Jeśli dno garnka

jest zbyt małe lub jeśli garnek nie został ustawiony na środku pola grzejnego, może on nie zostać rozpoznany przez pole grzejne. W zależności od modelu płyty kuchennej może wówczas zostać wygenerowany komunikat o błędzie.

Ważne: Na indukcyjnej płycie kuchennej należy nagrzewać garnek powoli.

Nie wolno nagrzewać pustego garnka.

- Podczas używania garnka na indukcyjnej płycie kuchennej mogą pojawić się nieytowane odgłosy, których powstanie związane jest z elektromagnetycznymi właściwościami płyty kuchennej.
 - Używając garnka na ceramicznej płycie kuchennej, należy mieć na uwadze masę własną garnka. Garnek należy zawsze odstawiać ostrożnie. Nie przesuwac garnka po powierzchni płyty ceramicznej.
 - Żeliwo jest materiałem bardzo wytrzymałym, ale łatwo pękającym. W przypadku upadku lub silnego uderzenia garnek może się stłuc, względnie warstwa emalii może odprysnąć.
 - Po zdjęciu garnka z palnika lub po wyjęciu go z piekarnika, umieścić gorący garnek na żaroodpornym podłożu! W przeciwnym razie powierzchnie wrażliwe na działanie ciepła mogą zostać uszkodzone
- Uwagi dotyczące używania naczyń żelwnych do gotowania**
- Przed użyciem upewnić się, że spód garnka oraz pole grzejne są czyste. Sól, cukier lub ziarna piasku, pozostające np. po myciu warzyw, mogą powodować zarysowania zwłaszcza na płytach ceramicznych, jeżeli dostaną się pod spód garnka.
 - Gwałtowne przemieszczanie garnka po płycie kuchennej może spowodować pozostawienie śladów. Unikać nadmiernego przemieszczania garnka.
 - Nie należy nagrzewać pustego garnka. W ten sposób może dojść do przegrzania materiału. Może to skutkować przebarwieniami powłoki garnka.
 - Używając garnka na płycie indukcyjnej, należy nagrzewać go stopniowo aż do uzyskania żądanej temperatury. Zbyt szybkie nagrzanie lub przegrzanie może doprowadzić do uszkodzenia garnka.
 - Garnek z pokrywką można nagrzewać w piekarniku maksymalnie do temperatury 230°C. Przy wyższych temperaturach silikonowa uszczelka pod rączką zostanie uszkodzona. Garnek bez pokrywy można

nagrzewać w piekarniku maksymalnie do temperatury 400°C.

- Należy używać przyrządów kuchennych wykonanych z drewna, żaroodpornego plastiku bądź silikonu. Nie stosować przedmiotów z metalu, nie kroić potraw bezpośrednio w garnku. Może to spowodować uszkodzenie warstwy emalii.

Wskazówki pielęgnacyjne

- Przed pierwszym użyciem należy starannie umyć garnek oraz pokrywkę w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości łagodnego płynu do mycia naczyń. Usunąć wszystkie etykiety. Następnie wypłukać garnek i pokrywkę czystą wodą i wytrzeć je do sucha.
- Do gorącego garnka nie wlewać zimnej wody. Zbyt szybkie schłodzenie może doprowadzić do uszkodzenia garnka.
- Po użyciu garnka i pokrywy należy umyć je w gorącej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Nie stosować ostrych gąbek, szorujących ani żrących środków czyszczących, twardych szczotek itp.
- Od razu po umyciu należy wytrzeć garnek i pokrywkę do sucha. Nie należy odstawiać wilgotnego garnka i pokrywy. W przeciwnym razie na nieemaliowanych krawędziach może się pojawić nalot z rdzy. Jeśli tak się stanie, należy usunąć nalot wilgotną ściereczką i starannie natłuścić odpowiednie miejsca niewielką ilością oleju roślinnego.
- W przypadku powstania osadu należy podgrzać w garnku niewielką ilość wody, dodać 2-3 łyżeczki soli lub proszku do pieczenia, a następnie zagotować krótko powstały roztwór. Następnie wyczyścić garnek w opisany tutaj sposób.
- Garnek i pokrywka nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Sprawdzać regularnie, czy rączka się nie poluzowała. W razie konieczności konieczne dokręcić śrubę. Potrzebny będzie śrubokręt krzyżakowy.

Usuwanie odpadów

- Garnek należy usunąć zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

W przypadku pytań dotyczących produktu prosimy o kontakt z nami:

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



www.tchibo.pl/instrukcje

Numer artykułu	760 070/760 071
Ciężar pustego garnka (wraz z pokrywką)	~ 5,0 kg
Pojemność	~ 3,5 L
Średnica dna	Ø ~ 17cm
Numer artykułu znajduje się również na dnie garnka!	