



Produktinformation

Artikelnummer	Pfannendurchmesser	Bodendurchmesser
367 914	Ø 20 cm	Ø 14,5 cm
367 913	Ø 24 cm	Ø 18 cm
367 912	Ø 28 cm	Ø 21 cm

Die Artikelnummer finden Sie auch am Pfannenboden!

Diese hochwertige Pfanne aus Aluguss mit einem Echtholzgriff aus Buchenholz ist für Gas-, Elektro- und Glaskeramikkochstellen geeignet. Für den Gebrauch im Backofen oder auf Induktionskochstellen ist sie **nicht** geeignet.

Der asymmetrisch geformte Pfannenrand unterstützt das kleckerfreie Schwenken und Vermengen, z.B. von Bratkartoffeln.

Energiesparend braten Sie, indem Sie die Herdplatte entsprechend dem Durchmesser des Pfannenbodens wählen. Sobald die Pfanne die richtige Temperatur erreicht hat, können Sie den Herd auf eine kleine Stufe herunterstellen.

WARNUNG vor Verbrennungen/Brand

- Die Pfanne wird im Gebrauch sehr heiß. Fassen Sie sie nur am Holzgriff an. Verwenden Sie ggf. einen Backhandschuh o.Ä.
- Bei der Verwendung auf einem Gasherd dürfen die Gasflammen nicht über den Pfannenboden hinausragen.
- Lassen Sie die Pfanne mit heißem Fett nie unbeaufsichtigt. Heißes Fett entzündet sich sehr leicht. Es besteht Brandgefahr!
- Löschen Sie brennendes Fett nie mit Wasser. Es besteht Explosionsgefahr! Löschen Sie einen Fettbrand mit einem Feuerlöscher, der zum Löschen von Speiseöl und Speisefettbränden geeignet ist.
- Lassen Sie die Pfanne vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Der Holzgriff ist mit einer Schraube am Pfannenkörper befestigt. Ziehen Sie diese gelegentlich nach, damit der Pfannenkörper nicht unerwartet abfallen kann.

Zum Gebrauch von Aluminium-Kochgeschirr

- Achten Sie vor dem Gebrauch darauf, dass der Pfannenboden und das Kochfeld sauber sind. Salz, Zucker oder Sandkörner, z.B. vom Gemüseputzen, können insbesondere auf Glaskeramikkochfeldern Kratzer verursachen, wenn sie unter den Pfannenboden gelangen.
- Pfannen können durch starkes Bewegen auf dem Kochfeld Spuren hinterlassen. Vermeiden Sie übermäßiges Bewegen der Pfanne.
- Die hochwertige Keramik-Antihaftbeschichtung sorgt dafür, dass nichts ansetzt oder anbrennt. Zum Schutz der Beschichtung verwenden Sie beim Kochen keine scharfen oder spitzen Gegenstände. Verwenden Sie in der Pfanne ausschließlich Küchenhelfer aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Küchenhelfer aus Metall verkürzen die Lebensdauer der Pfanne und können die Oberflächen zerkratzen. Schneiden Sie auch nicht direkt in der Pfanne.
- Die Pfanne kann sich durch hohe Temperaturen verfärben. Dies ist kein Materialfehler und beeinträchtigt nicht die Qualität und Funktion der Pfanne.
- Vermeiden Sie ein Überhitzen: Durch Erwärmen im leeren Zustand oder dadurch, dass die Flüssigkeit des Kochgutes restlos verdampft, kann das Material überhitzen. Die Folgen können eine Verfärbung der inneren Beschichtung sowie die Beeinträchtigung der Antihaft-Eigenschaft sein.
- Stellen Sie die heiße Pfanne zum Servieren immer auf eine ebene, wärmebeständige Unterlage.

Pflegeetipps

- Kochen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit Wasser aus. Fetten oder ölen Sie die Antihaftbeschichtung danach leicht ein, z.B. mit einem Tropfen Speiseöl.
- Die Pfanne ist **nicht** spülmaschinengeeignet. Reinigen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch mit heißem Wasser, einem milden Spülmittel und einem weichen Schwamm o.Ä. Lassen Sie insbesondere den Pfannenboden vor dem erneuten Gebrauch gründlich trocknen.
- Benutzen Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, Stahlwolle, Pulverspülmittel oder Backofenreiniger. Verwenden Sie auf keinen Fall scharfe oder spitze Gegenstände, auch nicht bei starker Verschmutzung.
- Trocknen Sie die Pfanne nach dem Reinigen immer gleich ab, um Flecken zu vermeiden.

Bei Fragen zum Produkt wenden Sie sich an uns.

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



www.tchibo.de/anleitungen

en Product information

Product number	Diameter of the pan	Diameter of the base
367 914	Ø 20 cm	Ø 14.5 cm
367 913	Ø 24 cm	Ø 18 cm
367 912	Ø 28 cm	Ø 21 cm

The product number is also located on the base of the pan.

This high-quality, cast-aluminium pan has a beechwood handle and is suitable for use on gas, electric and glass ceramic stoves. It is **not** suitable for use in the oven or on induction hobs.

The asymmetrical shape of the pan's edge helps prevent spills when tossing or mixing food, e.g. fried potatoes.

You can save energy by selecting a hotplate that matches the diameter of the base of the pan. As soon as the pan has reached the correct temperature you can turn the hob down to a lower level.

WARNING - risk of burns/fire

- The pan becomes very hot during use. Only touch it by the wooden handle. If necessary, use oven gloves or something similar.
- If you are cooking on a gas stove, the flames must not protrude out around the base of the pan.
- Never leave the pan of hot fat unattended. Hot fat ignites very easily. Risk of fire!
- Never extinguish burning fat with water. Risk of explosion! Put out a grease fire with an extinguisher that is suitable for extinguishing burning cooking oil or fat.
- Let the pan cool down completely before cleaning it.
- The wooden handle is attached to the pan with a screw. Tighten this from time to time so that the pan does not come loose and fall off unexpectedly.

Information about using aluminium cookware

- Check before use that both the base of the pan and the hob are clean. Salt, sugar or grains of sand, e.g. from vegetables, can leave scratches on glass ceramic stoves if they get underneath the base of the pan.
- Pans can leave marks on the cooking surface through forceful movements. Take care not to move the pan around too much.
- The high-quality ceramic non-stick coating ensures that nothing will stick or burn onto the pan. To protect this coating, do not use sharp or pointed cooking utensils. Only use cooking utensils made of wood or heat-resistant plastic in the pan. Metal cooking utensils will shorten the service life of the pan and can scratch its surface. Do not cut anything directly in the pan.
- The pan could become discoloured due to high temperatures. This is normal and does not indicate a fault in the material, nor does it impair the quality or function of the pan.
- Avoid overheating: heating the pan while empty or until all liquid in the food being cooked evaporates can cause the material to overheat. This may cause discolouration of the inner coating and may impair the non-stick properties.
- To serve, place the hot pan on a level, heat-resistant mat.

Cleaning tips

- Bring some water to the boil in the pan before using it for the first time. Then lightly grease the non-stick coating, e.g. with a drop of cooking oil.
- The pan is **not** dishwasher-safe. After use, clean the pan with hot water, washing-up liquid and a soft sponge or something similar. Let the base of the pan in particular dry completely before using it again.
- Do not use any caustic agents, steel wool, cleaning powder or oven cleaner to clean the pot. Never use sharp or pointed objects for cleaning, even if the pan is very dirty.
- Always dry the pan immediately after washing to avoid stains.

If you have any questions about the product, please do not hesitate to contact us.

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany



www.tchibo.de/instructions

(Please enter the product number in the box labelled "Bedienungsanleitungen-suche" and click on "Suchen".)

fr Fiche produit

Référence	Diamètre de la poêle	Diamètre de la base
367 914	Ø 20 cm	Ø 14,5 cm
367 913	Ø 24 cm	Ø 18 cm
367 912	Ø 28 cm	Ø 21 cm

La référence figure également sur la base de la poêle!

Cette poêle de haute qualité en aluminium coulé à manche en bois de hêtre véritable convient à une utilisation sur des cuisinières à gaz, électriques et sur des plaques vitrocéramiques.

Elle **ne convient pas** à une utilisation sur des plaques à induction ou au four.

Le bord asymétrique de la poêle permet de l'incliner et de mélanger les aliments sans salir, p. ex. les pommes de terre sautées.

Pour cuisiner en consommant moins d'énergie, utilisez un foyer dont le diamètre correspond à la base de la poêle. Dès que la poêle a atteint la température voulue, vous pouvez réduire l'intensité du feu et poursuivre la cuisson à feux doux.

AVERTISSEMENT: risque de brûlures/d'incendie

- Lors de la cuisson, la poêle devient très chaude. Saisissez-la uniquement par le manche en bois. Utilisez éventuellement un gant de cuisine ou une protection similaire.
- Si vous utilisez la poêle sur une cuisinière à gaz, réglez la flamme de manière à ce qu'elle ne dépasse pas du fond de la poêle.
- Ne laissez jamais la poêle contenant de la matière grasse chaude sans surveillance. La matière grasse chaude s'enflamme très facilement. Il y a risque d'incendie!
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre de la graisse qui brûle. Risque d'explosion! Pour éteindre un feu de graisse causé par de l'huile alimentaire ou de la graisse de cuisson, utilisez un extincteur adapté.
- Laissez la poêle refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Le manche en bois est assemblé au corps de la poêle au moyen d'une vis.

Pensez à la resserrer régulièrement pour éviter que le corps de la poêle ne se détache sans que vous ne vous y attendiez.

Remarque concernant l'utilisation d'ustensiles de cuisine en aluminium

- Avant utilisation, assurez-vous que la base de la poêle et la table de cuisson sont propres. Le sel, le sucre ou les grains de sable provenant p. ex. des légumes que vous avez nettoyés peuvent rayer les plaques de cuisson - vitrocéramiques en particulier - lorsque vous passez la poêle dessus.
- Les poêles peuvent laisser des traces sur la table de cuisson lorsqu'on les déplace trop brusquement. Evitez de faire des mouvements de va-et-vient trop fréquents avec la poêle.
- Le revêtement antiadhésif en céramique de haute qualité empêche les aliments d'attacher ou de brûler. Pour préserver ce revêtement, n'utilisez aucun objet pointu ou coupant durant la cuisson. N'utilisez dans la poêle que des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur. Les accessoires de cuisine en métal réduisent la durée de vie de la poêle et peuvent en rayer la surface. Ne coupez jamais les aliments directement à l'intérieur de la poêle.
- La poêle est susceptible de se décolorer sous l'effet de fortes températures. Ce n'est pas le signe d'un défaut matériel et n'affecte en rien la qualité et le bon fonctionnement de votre poêle.
- Evitez toute surchauffe: le fait de faire réchauffer la poêle à vide ou de laisser le liquide de cuisson s'évaporer totalement risque de provoquer une surchauffe du matériel. La couleur du revêtement pourrait s'en trouver altérée et les propriétés anti-adhésives, détériorées.

- Pour servir lorsque la poêle est chaude, posez-la toujours sur une surface plane et résistante à la chaleur.

Conseils d'entretien

- Avant la première utilisation, faites bouillir de l'eau dans la poêle, puis beurrez ou huilez légèrement le revêtement antiadhésif, par ex. avec une goutte d'huile alimentaire.
- La poêle **n'est pas** lavable au lave-vaisselle. Quand vous avez fini de vous servir de la poêle, nettoyez-la à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle doux et une éponge douce, p. ex. Laissez bien sécher la poêle, notamment la base, avant toute utilisation ultérieure.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits abrasifs, de paille de fer, de détergent en poudre ou de nettoyant pour four. N'utilisez aucun objet pointu ou coupant pour nettoyer la poêle, même en cas de fortes salissures.
- Après le nettoyage, essuyez immédiatement la poêle pour éviter les taches.

Contactez-nous pour toute question sur ce produit.

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



www.fr.tchibo.ch/notices

cs Informace o výrobku

Číslo výrobku	Průměr pánve	Průměr dna
367 914	Ø 20 cm	Ø 14,5 cm
367 913	Ø 24 cm	Ø 18 cm
367 912	Ø 28 cm	Ø 21 cm

Číslo výrobku najdete také na dně pánve!

Tato kvalitní pánve z litého hliníku s rukojetí z pravého bukového dřeva je vhodná pro plynové, elektrické a sklokeramické sporáky.

Tato pánve **není** vhodná k používání v troubě nebo na indukčních varných deskách.

Asymetricky zformovaný okraj pánve napomáhá míchání a obracení, např. opékaných brambor.

Při smažení budete šetřit energii, pokud zvolíte plotýnku odpovídající průměru dna pánve. Jakmile pánve dosáhne správné teploty, můžete ohřev plotýnky nastavit na menší stupeň.

VÝSTRAHA před popálením/požárem

- Pánve je během používání velmi horká. Pánve se dotýkejte jen na dřevěné rukojeti. Příp. použijte chňapku apod.
- Při používání na plynovém sporáku nesmí plameny přesahovat dno pánve.
- Pánve s horkým tukem nenechávejte nikdy bez dozoru. Horký tuk se může snadno vznítit. Hrozí nebezpečí požáru!
- Hořící tuk nikdy nehaste vodou. Hrozí nebezpečí výbuchu! Hořící tuk haste hasicím přístrojem, který je vhodný k hašení hořícího jedlého oleje a tuku.
- Před zahájením čištění nechte pánve úplně vychladnout.
- Dřevěná rukojeť je k tělu pánve připevněna šroubem. Příležitostně tento šroub dotáhněte, aby tělo pánve nemohlo nečekaně odpadnout.

Tipy pro používání hliníkového nádobí

- Před použitím dbejte na to, aby byly dno pánve a varná deska čisté. Když se pod dno pánve dostanou sůl, cukr nebo zrnka písku, např. z čištění zeleniny, mohou především na sklokeramických varných deskách způsobit poškrábání.
- Pánve mohou silným pohybováním zanechat stopy na varné desce. Omezte přílišné pohybování pánví.
- Kvalitní keramický nepřilnavý povrch pánve zajistí, že se pokrm nebude usazovat ani připékat. Na ochranu nepřilnavé vrstvy nepoužívejte při vaření ostré ani špičaté předměty. V pánvi používejte výhradně kuchyňské náčiní vyrobené ze dřeva nebo žáruvzdorného plastu. Kovové kuchyňské náčiní zkracuje životnost pánve a může poškrábat její povrch. Přímo v pánvi také nekrájejte.
- Působením vysokých teplot může pánve změnit barvu. Nejedná se přitom o vadu materiálu a nesnižuje to kvalitu ani funkci pánve.
- Vyvarujte se přehřívání: Zahříváním prázdné pánve nebo úplným vypařením tekutiny z pokrmu se může materiál přehřát. Následkem může být nežádoucí zbarvení vnitřní povrchové vrstvy a snížení její nepřilnavosti.
- Pokud budete pokrmy servírovat v horké pánvi, postavte ji vždy na rovný a žáruvzdorný podklad.

Tipy k ošetřování

- Před prvním použitím uvařte v pánvi vodu. Potom nepřilnavý povrch namažte nebo naolejujte, např. kapkou jedlého oleje.
- Pánve **není** vhodná do myčky. Po použití pánve umyjte horkou vodou, jemným prostředkem na mytí nádobí a měkkou houbičkou nebo podobným předmětem. Především dno pánve nechte před dalším používáním pánve důkladně uschnout.
- K mytí nepoužívejte abrazivní prostředky, ocelovou vlnu, prostředky na mytí nádobí v prášku ani čističe na trouby. V žádném případě nepoužívejte žádné ostré ani špičaté předměty, a to ani při silném znečištění.
- Po umytí pánve ihned utřete, aby se na ní nevytvořily skvrny.

Pokud máte nějaké dotazy k výrobku, můžete se na nás kdykoli s důvěrou obrátit.

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



www.tchibo.cz/navody

Informacje o produkcie

Numer artykułu	Średnica patelni	Średnica dna
367 914	Ø 20 cm	Ø 14,5 cm
367 913	Ø 24 cm	Ø 18 cm
367 912	Ø 28 cm	Ø 21 cm

Numer artykułu znajduje się również na spodzie patelni!

Państwa nowa, wysokiej jakości patelnia z odlewu aluminiowego i z uchwytem z prawdziwego drewna bukowego nadaje się do użytku na kuchenkach gazowych, elektrycznych oraz na ceramicznych płytach kuchennych. Patelnia **nie** nadaje się do użytku w piekarniku ani na kuchenkach indukcyjnych.

Asymetrycznie ukształtowana krawędź patelni ułatwia potrząsanie i mieszanie bez powstawania płam, np. podczas przyrządzania smażonych ziemniaków. Aby smażyć w sposób energooszczędny, należy dobrać średnicę płyty kuchennej odpowiednio do średnicy dna patelni. Gdy tylko patelnia osiągnie właściwą temperaturę, można ustawić na kuchenke mały płomień / niski stopień grzania.

OSTRZEŻENIE przed oparzeniami/pożarem

- Podczas użycia patelnia nagrzewa się do bardzo wysokich temperatur. Chwytać ją wyłącznie za drewniany uchwyt, używając przy tym rękawicy kuchennej itp.
- W przypadku używania patelni na kuchenkach gazowych należy dopilnować, aby płomień nie sięgał poza dno patelni.
- 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.

- Drewniany uchwyt patelni jest przymocowany do patelni śrubą. Od czasu do czasu dokręcić tę śrubę, aby patelnia nie odczepiła się nagle od uchwyty.

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 kuchenkach z płytami ceramicznymi, jeżeli dostaną się pod spód patelni.
- Gwałtowne przemieszczanie patelni po powierzchni ceramicznej może spowodować pozostawienie śladów. Należy unikać nadmiernego przemieszczania patelni.
- Wysokiej jakości ceramiczna powłoka antyadhezyjna sprawia, że 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.
- 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.
- Należy 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 wewnętrznej 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 **nie** nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń! 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 płam, wysuszyć patelnię zaraz po myciu.

W przypadku pytań dotyczących produktu prosimy o kontakt.

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



www.tchibo.pl/instrukcje

sk Informácia o výrobku

číslo výrobku	priemer panvice	priemer dna
367 914	Ø 20 cm	Ø 14,5 cm
367 913	Ø 24 cm	Ø 18 cm
367 912	Ø 28 cm	Ø 21 cm

Číslo výrobku nájdete aj na dne panvice!

Táto nová kvalitná panvica z liateho hliníka s rukoväťou z pravého bukového dreva je vhodná na plynové, elektrické a sklokeramické varné dosky. **Nie** je vhodná na používanie v rúre na pečenie a na indukčných varných doskách.

Asymetricky formovaný okraj panvice pomáha pri miešaní a obracaní, napr. opekaných zemiakov.

Úsporu energie dosiahnete výberom varnej dosky sporáka, ktorá zodpovedá priemeru dna panvice. Akonáhle dosiahla grilovacia panvica správnu teplotu, môžete sporák nastaviť na nízky stupeň.

VAROVANIE pred popáleninami/požiarom

- Počas používania je panvica veľmi horúca. Chyťajte ju len za drevenú rukoväť. Príp. použite kuchynskú rukavicu a pod.
- Pri používaní na plynovom sporáku nesmú plynové plamene presiahnuť dno panvice.
- Nikdy nenechávajúte panvicu s horúcim tukom bez dozoru. Horúci tuk sa veľmi ľahko zapáli. Hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru!
- Nikdy nehaste horiaci tuk vodou. Hrozí nebezpečenstvo výbuchu! Oheň, ktorý vznikne pri vzplanutí olejov a oheň z jedlých tukov, haste vhodným hasiacim prístrojom.
- Pred čistením nechajte panvicu úplne vychladnúť.
- Drevená rukoväť je k telesu panvice pripojená skrutkou. Príležitostne ju dotiahnite, aby sa rukoväť nemohla neočakávane uvoľniť od telesa panvice.

O používaní hliníkového riadu

- Pred použitím dbajte na to, aby boli dno panvice i varná doska čisté. Soľ, cukor alebo zrnká piesku, napr. z čistenia zeleniny, môžu obzvlášť na sklokeramických varných doskách spôsobiť škrabance, keď sa dostanú pod dno panvice.
- Intenzívne pohyby panvice po varnej doske môžu zanechať stopy. Vyhybajte sa nadmernému posúvaniu panvice po varnej doske.
- Kvalitná keramická antiadhézná vrstva zabezpečuje, aby sa nič neprichytilo alebo nepripálo. Na ochranu nepriľnavej povrchovej vrstvy nepoužívajte pri varení žiadne ostré alebo špicaté predmety. V panvici používajte výhradne kuchynské náčinie z dreva alebo žiaruvzdorného plastu. Kuchynské náčinie z kovu skrakuje životnosť panvice a môže rozškrabať jej povrch. Priamo v panvici tiež nikdy nič nekrájajte.
- Panvica sa môže v dôsledku vysokých teplôt sfarbiť. Nie je to chyba materiálu a nie je tým nijak ovplyvnená ani kvalita či funkčnosť panvice.
- Zabráňte prehriatiu: Pri zohrievaní prázdneho riadu alebo pri úplnom odparení vody z vareného jedla môže dôjsť k prehriatiu materiálu. Výsledkom môže byť sfarbenie vnútornej povrchovej vrstvy, ako aj poškodenie antiadhéznej vrstvy.
- Na servírovanie položte horúcu grilovaciu panvicu vždy na rovný a teplovzdorný podklad.

Rady na ošetrovanie

- Vyvarťte panvicu pred prvým použitím vodou. Nepriľnavú vrstvu potom mierne namastite alebo naolejujte, napr. kvapkou jedlého oleja.
- Panvica **nie** je vhodná na umývanie v umývačke riadu. Po použití panvicu umyte horúcou vodou, jemným prostriedkom na umývanie riadu a mäkkou špongiou alebo pod. Predovšetkým nechajte dno panvice dôkladne vysušiť.
- Na čistenie nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky, oceľovú drôtenku, práškové čistiace prípravky ani prostriedky na čistenie rúr na pečenie. V žiadnom prípade nepoužívajte ostré alebo špicaté predmety, ani pri intenzívnom znečistení.
- Po umytí panvicu vždy hneď osušte, aby sa na nej nevytvorili flaky.

V prípade otázok týkajúcich sa výrobku sa obráťte na nás.

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



www.tchibo.sk/navody

Cikkszám	Serpenyő átmérője	Alj átmérője
367 914	Ø 20 cm	Ø 14,5 cm
367 913	Ø 24 cm	Ø 18 cm
367 912	Ø 28 cm	Ø 21 cm

A cikkszám a serpenyő alján is megtalálható!

Ez a kiváló minőségű, öntött alumínium serpenyő, melynek nyele valódi fából készült gáz, villany és üvegkerámia főzőlapon is használható.

A serpenyő sütőben vagy indukciós főzőlapon való használatra **nem** alkalmas.

A serpenyő asszimetrikusan kialakított széle következtében csöpögésmentesen tudja összerázni és összekeverni pl. a sült krumplit.

Az energiatakarékos sütés érdekében, válasszon a serpenyő aljának átmérőjével megegyező méretű főzőlapot. Amikor a serpenyő elérte a megfelelő hőmérsékletet, a hőfokot kisebb fokozatra állíthatja.

VIGYÁZAT – égési sérülések/
tűzveszély

- A serpenyő a használat során fel-forrósodik. Csak a fa nyelénél fogja meg. Szükség esetén használjon ehhez edényfogó kesztyűt vagy hasonlót.
- A serpenyő gáztűzhelyen való használatakor a láng nem érhet túl a serpenyő aljánál.
- A serpenyőben lévő forró zsiradékot soha ne hagyja felügyelet nélkül. A forró zsiradék könnyen meggyullad. Tűzveszély áll fenn!
- Az égő zsiradékot soha ne vízzel oltsa el. Robbanásveszély áll fenn! Ha a zsiradék meggyulladna, étolaj és zsír oltáshoz megfelelő tűzoltóeszközt használjon.
- A tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni a serpenyőt.
- A fa nyél egy csavarral van rögzítve a serpenyőhöz. Néha húzza meg újra a csavart, nehogy véletlenül leváljon a serpenyőről.

Az alumínium főzőedények használatáról

- A használat előtt ellenőrizze, hogy a serpenyő alja és a főzőfelület tiszta legyen. Só, cukor vagy pl. a zöldségtisztításból visszamaradt homokszemcsék, különösen az üvegkerámia főzőlapon karcokat okozhatnak, ha a serpenyő alá kerülnek.
- A serpenyők erős mozgítás során nyomot hagyhatnak a főzőfelületen. Kerülje a serpenyő túlzott mozgását.
- A kiváló minőségű, tapadásmentes kerámiabevonatnak köszönhetően az étel nem ragad le a serpenyő aljára, és nem ég le. A tapadásmentes bevonat védelme érdekében főzés közben soha ne használjon éles vagy hegyes tárgyat. A serpenyőben csak fa vagy hőálló műanyagból készült konyhai segéd-eszközöket használjon. Fém konyhai segéd-eszközök csökkentik a serpenyő élettartalmát és megkarcolhatják a felületét. Ne vágjon fel élelmiszert közvetlenül a serpenyőben.
- A serpenyő nagy hő következtében elszíneződhet. Ez nem jelent anyaghibát, és nem befolyásolja a serpenyő minőségét és funkcióját.
- Kerülje az edény túlhevítését: az üres edény melegítése, illetve ha főzés közben a folyadék teljesen elpárolog, az anyag túlhevüléséhez vezethet. A túlhevülés következtében a serpenyő belső bevonata elszíneződhet, illetve romolhat a tapadásmentes bevonat hatása.
- A tároláshoz a serpenyőt mindig egyenes, hőálló felületre helyezze.

Javaslatok a tisztításhoz

- Az első használat előtt forraljon fel vizet a serpenyőben. Ezt követően olajozza vagy zsírozza be enyhén a tapadásmentes bevonatot, például egy pár csepp étolajjal.
- A serpenyő **nem** tisztítható a mosogatógépben. A használat után tisztítsa meg a serpenyőt forró vízzel, kímélő mosogatószerrel és puha szivaccsal vagy hasonlóval. A következő használat előtt hagyja alaposan megszáradni, különösen a serpenyő alját.
- A termék tisztításához ne használjon súrolószert, acéldörzsít, szemcsés tisztítószert vagy sütőtisztítót. Erős szennyeződés esetén sem szabad éles vagy hegyes tárgyat használni a szennyeződés eltávolítására.
- A foltok elkerülése érdekében a tisztítás után mindig azonnal törölje szárazra a serpenyőt.

Ha kérdése lenne a termékkel kapcsolatban, kérjük forduljon hozzánk bizalommal.

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



www.tchibo.hu/utmutatok

tr Ürün Bilgisi

Ürün numarası	Tava çapı	Taban çapı
367 914	Ø 20 cm	Ø 14,5 cm
367 913	Ø 24 cm	Ø 18 cm
367 912	Ø 28 cm	Ø 21 cm

Ürün numaralarını tava tabanında da bulabilirsiniz!

Dökme alüminyumdan yapılmış, kayın ağacından olan gerçek ahşap saplı yüksek kaliteli tava gazlı, elektrikli ve cam seramik pişirme yüzeyleri için uygundur. Fırın veya induksiyonlu ocaklar üstünde kullanım için uygun **değildir**.

Asimetrik şekillendirilmiş tava kenarı örn. patates kızartması gibi yemekleri dökmeden çevirmeyi ve çoğaltmayı destekler.

Enerji tasarruflu pişirme için tencere tabanının çapına uygun bir ocak gözü seçmelisiniz. Tava doğru sıcaklığa ulaştıktan sonra ocağın ayar düğmesini daha düşük bir kademeye getirebilirsiniz.

Yanma/Yangın UYARISI

- Tava kullanım esnasında aşırı ısınır. Sadece ahşap kulptan tutun. Bunun için uygun bir fırın eldiveni vb. kullanın.
- Gazlı ocak kullanımında ocağın alevi, tava tabanından dışarı taşmamalıdır.
- Tavayı asla içinde kızgın yağ varken gözetimsiz bırakmayın. Kızgın yağ çok kolay tutuşabilir. Yangın tehlikesi vardır!
- Alev almış yağı asla su ile söndürmeye çalışmayın. Patlama tehlikesi vardır! Kızgın yağın neden olduğu bir yangını söndürmek için yemek yağı yangınlarını söndürmeye uygun olan bir yangın söndürücü kullanın.
- Tavayı temizlemeden önce tamamen soğumasını bekleyin.
- Ahşap sap, bir cıvata ile tava gövdesine sabitlenmiştir. Bu cıvatayı ara ara sıkın, böylece tava gövdesinin aniden düşmesini engellersiniz.

Alüminyum pişirme gereçlerinin kullanımı

- Kullanımdan önce tava altının ve ocağın temiz olduğundan emin olun. Tuz, şeker veya örn. sebze temizlerken oluşan kum tanecikleri tavanın alt tabanına yapıştığında özellikle cam seramik ocak yüzeylerinde çizikler oluşturabilir.
- Tavalara pişirme yüzeyi üzerinde sert hareket ettirildiklerinde iz bırakabilir. Tavayı aşırı hareket ettirmekten kaçının.
- Yüksek değerli seramik yapışmaz kaplama malzemenin yapışmamasına veya yanmamasını sağlamak tadır. Kaplamayı korumak için yemek pişirirken keskin veya sivri cisimler kullanmayın. Pişirme esnasında tencerenin içinde sadece ahşap veya ısıya dayanıklı plastik gereçler kullanın. Metal mutfak gereçleri, tencerenin ömrünü azaltır ve yüzeyi çizebilir. Pişirdiklerinizi doğrudan tencerenin içinde kesmeyin.
- Tavanın dışı yüksek sıcaklık nedeniyle renk değiştirebilir. Bu bir malzeme hatası değildir ve tavanın kalitesini veya fonksiyonunu olumsuz etkilemez.
- Aşırı ısınmayı önleyin: Tavanın boşken ısıtılması veya yemeğin suyunu çekmesi nedeniyle malzeme aşırı ısınabilir. Bunun sonucunda iç kaplamada renk atması ve yapışmazlık özelliğinde azalma meydana gelebilir.
- Sıcak tavayı servis sırasında daima düz, ısıya dayanıklı bir altlık üzerine koyun.

Bakım önerileri

- İlk kullanımdan önce tavanın içinde su kaynatın. Ardından yapışmaz özellikli kaplamayı biraz yağlayın, örn. sıvı yağ ile.
- Tava bulaşık makinesi için uygun **değildir**. Kullandıktan sonra tavayı sıcak su, yumuşak bulaşık deterjanı ve yumuşak bir sünger vb. ile temizleyin. Tekrar kullanmadan önce özellikle tava tabanını iyice kurulayın.
- Temizleme için aşındırıcı, çelik yün, toz bulaşık deterjanı veya fırın temizleyicisi kullanmayın. Çok aşırı kirlenmiş bile olsa asla sivri uçlu veya keskin kenarlı nesneler kullanmayın.
- Leke oluşumunu önlemek için tavayı yıkadıktan hemen sonra kurulayın.

Ürünle ilgili sorularınız olduğunda bize başvurunuz.

Tchibo için özel olarak üretilmiştir:
Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.com.tr



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar