



Brytfanna ze stali nierdzewnej

 Informacje o produkcji

Drodzy Klienci!

Państwa nowa brytfanna jest wykonana ze stali nierdzewnej 18/10 oraz wyposażona w dno kapsułowe typu „sandwich”, które gwarantuje optymalne przewodzenie ciepła. Pokrywki można również używać osobno jako patelni do grillowania i serwowania potraw. Brytfanna może być używana na kuchenkach gazowych, elektrycznych, indukcyjnych oraz na kuchenkach z płytą ceramiczną.

Nadaje się do używania w piekarniku w temperaturze maks. do 180°C.

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

Zespół Tchibo

Użytkowanie



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami/oparzeniami wrzątkiem lub parą wodną/pożarem

- W trakcie używania brytfanny i pokrywka nagrzewają się do wysokich temperatur! Brytfanny, pokrywki, **a także uchwyty** dotykać wyłącznie przez łapki do garnków itp!
- Pokrywkę należy zawsze podnosić równomiernie po obu stronach i trzymać ją 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 itp!
- W przypadku używania pokrywki jako patelni do grillowania nie wolno używać brytfanny w funkcji pokrywki. Niebezpieczeństwo oparzenia spowodowanego skraplającą się parą wodną!
- W przypadku używania brytfanny na kuchenkach gazowych należy dopilnować, aby płomień nie sięgał poza dno brytfanny.
- W przypadku używania brytfanny lub obróconej pokrywy jako patelni do pieczenia, duszenia lub smażenia w głębokim tłuszczu: **nie wolno** nakładać **pokrywki** na brytfannę podczas ogrzewania oleju lub innego tłuszczu. Nigdy nie wolno pozostawiać garnka z gorącym tłuszczem bez nadzoru! Gorący tłuszcz zapala się bardzo łatwo. Istnieje ryzyko pożaru!
- Jeżeli 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.

UWAGA - szkody materialne spowodowane przegrzaniem

- Nigdy nie nagrzewać brytfanny lub patelni do grillowania w stanie pustym, unikać całkowitego odparowania cieczy z gotowanej potrawy i **nie** wstawiać brytfanny lub patelni do piekarnika nagrzanego do temperatury przekraczającej 180°C. Przegrzanie brytfanny lub pokrywy może doprowadzić do przebarwienia materiału, z którego są one wykonane, a także do trwałego uszkodzenia brytfanny lub pokrywy.



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

- Przed użyciem upewnić się, że spód garnka oraz pole grzejne są czyste.
- Aby gotować oszczędnie, należy dobrać średnicę strefy grzejnej odpowiednio do średnicy dna garnka. Gdy tylko garnek osiągnie właściwą temperaturę, można ustawić regulator temperatury na niski 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.
- Jeżeli garnek używany jest na kuchence indukcyjnej mogą pojawić się nietypowe odgłosy, których powstanie związane jest z elektromagnetycznymi właściwościami indukcyjnej płyty kuchennej.
- Podczas gotowania oraz do czyszczenia garnka nie używać ostrych ani 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 powierzchnię. Nie kroić potraw bezpośrednio w garnku.
- Sól należy dodawać do gorącej wody, jednocześnie mieszając.
- Podczas serwowania potrawy gorący garnek należy stawiać na równej, odpornej na wysokie temperatury podkładce.
- Wszystkie wskazówki odnoszą się w równym stopniu do pokrywki, jeżeli jest ona używana jako oddzielna patelnia do grillowania.

Wskazówki pielęgnacyjne

- **Przed pierwszym użyciem** wygotować brytfannę i pokrywkę (patelnię do grillowania) w wodzie.
- Po użyciu umyć brytfannę/pokrywkę miękką gąbką w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń.
- 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 tuż po umyciu, aby uniknąć powstawania plam.

Numer artykułu
364 320

Pojemność
Brytfanna: ~ 7 l
Patelnia do grillowania (pokrywka): ~ 3 l

Średnica dna
30 x 18 cm

Numer artykułu znajduje się również na spodzie brytfanny oraz na pokrywce!

W przypadku pytań dotyczących produktu prosimy o kontakt.

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



www.tchibo.pl/instrukcje