

Táto kvalitná panvica z hliníka s nepriľnavým povrchom je vhodná na plynové, elektrické a sklokeramické a indukčné varné dosky.

K hliníkovému dnu sú pripevnené dva disky z nehrdzavejúcej ocele. Vďaka tomu je panvica odolná voči vysokým teplotám a deformáciami.

Panvica je vhodná aj na použitie v rúre pri teplote **max. 150 °C**.

Nie je vhodná na použitie v mikrovlnnej rúre.

Úsporu energie dosiahnete výberom varnej dosky sporáka, ktorá zodpovedá priemeru dna panvice.

Akonáhle dosiahla panvica správnu teplotu, môžete sporák nastaviť na nízky stupeň.

VAROVANIE pred popáleninami/požiarom

- Počas používania je panvica veľmi horúca. Chytajte ju len za rukoväť. Príp. použite kuchynskú rukavicu a pod.
- Pri používaní v rúre používajte pri manipulácii s panvicou vždy kuchynskú rukavicu alebo pod.! Panvica aj rukoväť sú veľmi horúce.
- Indukčná varná doska musí byť zvolená tak, aby zodpovedala priemeru dna panvice. Ak je dno panvice príliš malé alebo panvica nie je na varnej doske vycentrovaná, varná doska ju nemusí rozpoznať. V závislosti od modelu sporáka sa môže zobrazíť chybové hlásenie.
- **Dôležité:** Panvicu na indukčnej varnej doske zohrievajte vždy pomaly a nikdy nie vtedy, keď je prázdna.
- Pri používaní na indukčnej varnej doske sa môžu vyskytnúť nezvyčajné zvuky spôsobené elektromagnetickými vlastnosťami varnej dosky.
- Pri používaní na plynovom sporáku nesmú plynové plamene presiahnuť dno panvice.

Číslo výrobku

685 843

685 838

685 832

Priemer panvice

Ø 20 cm

Ø 24 cm

Ø 28 cm

Priemer dna

Ø 15,8 cm

Ø 18,8 cm

Ø 22 cm

Číslo výrobku nájdete aj na dne panvice!

- Pri vyprášaní nikdy nenapŕňajte panvicu viac ako do 2/3 jej objemu.
- Nikdy nenechávajte 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.
- Pravidelne kontrolujte, či sa rukoväť neuvoľnila. V takom prípade ju znovu utiahnite. Budete potrebovať skrutkovač typu torx, veľkosť T25.

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 antiadhézná vrstva zabezpečuje, aby sa nič neprichytilo alebo nepripáľilo. 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 skracaje životnosť panvice a môže rozškrabať jej povrch. Priamo v panvici tiež nikdy nič nekrájajte.
- Potraviny v panvici neuchovávajúte dlhšie ako 24 hodín.
- 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 antiadhézne vrstvy.
- Na servírovanie položte horúcu grilovaciu panvicu vždy na rovný a teplovzdorný podklad.

Rady na ošetrovanie

- Vyvarujte panvicu pred prvým použitím vodou. Nepriľnavú vrstvu potom mierne namastite alebo naolejujte, napr. kvapkou jedlého oleja.
- Panvica je vhodná do umývačkyriadu, ale odporúčame ju čistiť šetrnejšie ručne. 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 fláky.

Likvidácia

- Panvicu zlikvidujte v súlade s platnými predpismi.

V prípade otázok týkajúcich sa výrobku sa obráťte na nás.

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

