



# Garnek aluminiowy

pl Informacje o produkcie

## Drodzy Klienci!

Państwa nowy garnek z kutego aluminium szybko pochłania ciepło kuchenki i równomiernie je rozprowadza. Garnek jest powleczony powłoką antyadhezyjną, umożliwiającą smażenie na minimalnych ilościach tłuszczu i ułatwiającą czyszczenie.

W dno garnka wbudowana jest płyta ze stali nierdzewnej, dzięki czemu garnek nadaje się nie tylko do kuchenek gazowych, elektrycznych i ceramicznych płyt kuchennych, ale również do indukcyjnych płyt kuchennych.

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

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

## Zespół Tchibo

## Użytkowanie



**OSTRZEŻENIE** przed oparzeniami/pożarem

- Podczas użycia garnek nagrzewa się do wysokich temperatur! Garnka, uchwyty oraz pokrywki dotykać wyłącznie przez łapki do garnków itp!
- W przypadku używania garnka na kuchenkach gazowych należy dopilnować, aby płomień nie sięgał poza dno garnka.
- W przypadku używania garnka do smażenia, duszenia bądź smażenia w głębokim tłuszczu:  
**Nie wolno** nakładać **pokrywki** na garnek podczas ogrzewania oleju lub innego tłuszczu. Nigdy nie wolno pozostawiać garnka z gorącym tłuszczem bez nadzoru! Gorący tłuszcz zapala się bardzo łatwo. Występuje ryzyko pożaru!
- Jeżeli nastąpi zapłon tłuszczu w garnku, nie wlewać do garnka wody. 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 garnka w stanie pustym i unikać całkowitego odparowania cieczy z gotowanej potrawy. Przegrzanie garnka może doprowadzić do przebarwienia jego materiału, a także do jego trwałego uszkodzenia.



Wskutek działania wysokich temperatur garnek może ulec przebarwieniu. Nie świadczy to o wadzie materiału oraz 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 garnka. Gdy tylko garnek 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 pola grzejnego, może nie zostać rozpoznany przez pole grzejne. W zależności od modelu pola grzejnego może wówczas zostać wygenerowany komunikat o błędzie.
- W przypadku używania garnka na indukcyjnym polu grzejnym mogą pojawić się nietypowe odgłosy, których powstanie związane jest z elektromagnetycznymi właściwościami pola grzejnego.
- Wysokiej jakości powłoka antyadhezyjna sprawia, że żadna potrawa nie będzie przywierać do patelni ani się przypalać. Aby chronić powłokę antyadhezyjną podczas użytkowania oraz podczas mycia garnka, nie należy stosować żadnych ostrych lub spiczastych przedmiotów (sztućców), nawet w przypadku silnych zabrudzeń. 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.

#### **Uwagi dotyczące używania garnków i patelni aluminiowych na kuchenkach z płytami ceramicznymi**

- Gwałtowne przemieszczanie garnków oraz patelni wykonanych z aluminium po powierzchni ceramicznej może spowodować pozostawienie śladów. Można je łatwo usunąć przy pomocy zwykłego środka do czyszczenia ceramicznych płyt kuchennych.

### **Wskazówki pielęgnacyjne**

- **Przed pierwszym użyciem** należy zagotować w garnku wodę. Następnie nasmarować lub naoliwić powłokę antyadhezyjną (np. kroplą oleju jadalnego).
- Po użyciu umyć garnek w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, używając miękkiej gąbki itp.
- Garnek 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, wełny stalowej, proszków do mycia naczyń ani środków do czyszczenia piekarników.
- Zawsze wycierać garnek do sucha zaraz po umyciu, aby uniknąć powstawania plam.

W przypadku pytań dotyczących produktu prosimy o kontakt.

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

Numer artykułu	Pojemność	Średnica dna	Powierzchnia indukcyjna w dnie
<b>327 088</b>	~ 2,3 L	Ø ~ 15,8 cm	Ø ~ 15,0 cm
<b>327 090</b>	~ 4 L	Ø ~ 18,7 cm	Ø ~ 17,6 cm
<b>327 089</b>	~ 5,5 L	Ø ~ 20,8 cm	Ø ~ 19,0 cm



[www.tchibo.pl/instrukcje](http://www.tchibo.pl/instrukcje)