



Hrniec z ušlechtilé oceli

 Informace o výrobku

Vážení zákazníci,

tento nový hrniec je zhotoven z ušlechtilé oceli 18/10 a vybaven zapouzdřeným sendvičovým dnem, které zajišťuje optimální přenos tepla.

Ucha hrnce a držadlo skleněné pokličky mají silikonový povrch. Skleněná poklička je vybavena silikonovým kroužkem s nopky, které zabraňují jejímu plošnému přilnutí k hrnci, takže pára může stále trochu unikat.

Výlevný okraj usnadňuje vylévání a vysypávání uvařených potravin. Díky výlevnému okraji se snižuje pokapání a ušpinění vnější stěny hrnce na minimum.

Hrniec můžete používat na plynových a elektrických sporácích, ale také na indukčních a sklokeramických varných deskách. Je také vhodný do trouby do max. 180 °C.

Věříme, že Vám bude tento výrobek dlouho sloužit k Vaší spokojenosti a přejeme Vám dobrou chuť!

Váš tým Tchibo

Použití



VÝSTRAHA před popálením/požárem

- Hrniec je během používání horký! Dotýkejte se hrnce a víka jen na silikonových úchytech, resp. chňapkou apod.! Budete-li hrniec používat v troubě, budou se silikonové úchyty rovněž silně zahřívat. Uchopujte je pak také jen pomocí chňapky apod.!
- Při používání na plynovém sporáku dbejte na to, aby plameny nepřesahovaly dno hrnce.
- Pokud budete hrniec používat k pečení, smažení nebo fritování:
Při zahřívání oleje nebo tuku **nepokládejte** na hrniec **pokličku**. Nenechávejte hrniec s horkým tukem nikdy bez dozoru!
Horký tuk se může velmi snadno vznítit. Hrozí nebezpečí požáru!
- Hořící tuk nikdy nehaste vodou. Hrozí nebezpečí výbuchu! Hořící tuk hase hasicím přístrojem, který je vhodný k hašení hořícího jedlého oleje a tuku.

POZOR na věcné škody v důsledku přehřátí

- Hrniec nezahřívajte, pokud je prázdný, zabraňte úplnému vypaření tekutiny a hrniec nestavte do pečicí trouby, pokud je nastavená na teplotu vyšší než 180 °C.
Přehřátí hrnce může vést k zabarvení materiálu a trvalému poškození hrnce.



Působením vysokých teplot se může tento hrniec - tak jako každé jiné nádobí z ušlechtilé oceli - zbarvit. Nejedná se přitom o vadu materiálu a nijak to nesnižuje kvalitu ani funkci hrnce.

- Před použitím dbejte na to, aby dno hrnce a varná deska byly čisté.
- Při vaření budete šetřit energií, když zvolíte plotýnku nebo varnou zónu odpovídající průměru dna hrnce. Jakmile hrnec dosáhne správné teploty, můžete regulátor teploty nastavit na nižší stupeň.
- Indukční varnou zónu je nutno zvolit podle průměru dna hrnce. Pokud je dno hrnce příliš malé nebo hrnec nestojí uprostřed plotýnky nebo varné zóny, nebude varnou deskou případně rozpoznán. Podle typu varné desky může případně dojít k chybovému hlášení.
- Při používání hrnce na indukční varné desce mohou vznikat nezvyklé zvuky, které mají svůj původ v elektromagnetických vlastnostech varné desky.
- Při vaření a čištění hrnce nepoužívejte žádné ostré ani špičaté předměty, a to ani při silném znečištění. Uvnitř hrnce používejte výhradně kuchyňské náčiní ze dřeva nebo žáruvzdorného plastu. Kovové kuchyňské náčiní zkracuje životnost hrnce a může poškrábat jeho povrch. Přímo v hrnci také nic nekrájete.
- Sůl přidávejte do horké vody jen za současného míchání.
- Při servírování postavte horký hrnec vždy na rovnou, žáruvzdornou podložku.

K používání skleněné pokličky

- Při nadzvedávání pokličky dbejte na to, že z kondenzovaná voda, která z ní kape dolů, může vést ke stříkání oleje nebo případně k ucházení páry.
- Zacházejte se skleněnou pokličkou opatrně, abyste zabránili škodám, ke kterým by mohlo dojít, kdybyste vystavili pokličku tvrdým nárazům apod. Skleněnou pokličku nepoužívejte, pokud jsou na ní vidět škrábance nebo praskliny, protože by mohla prasknout úplně.
- Vyvarujte se prudkého zchlazení skleněné pokličky studenou vodou (termošok).
- Šroub na držadle pokličky se může při používání časem uvolnit. V případě potřeby šroub dotáhněte vhodným plochým šroubovákem. Šroub však dotahujte pouze silou ruky.

Tipy k ošetřování

- **Před prvním použitím** vyvařte hrnec vodou.
- Po použití hrnec umyjte horkou vodou, prostředkem na mytí nádobí a měkkou houbičkou apod.
- Hrnec a poklička jsou vhodné také do myčky. Jejich údržba je tedy obzvlášť snadná. Naše doporučení: Používejte tekuté prostředky na mytí nádobí. Vyberte úsporný mycí program s nízkou teplotou. Ten šetří hrnec a životní prostředí.
- K mytí nepoužívejte abrazivní prostředky, ocelovou vlnu, prostředky na mytí nádobí v prášku ani čističe na trouby.
- Po umytí hrnec hned utřete, aby se na něm nevytvořily skvrny.

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

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

Číslo výrobku	Objem	Průměr dna
335 000	~ 2,0 L	Ø ~ 13,3 cm
335 001	~ 4,0 L	Ø ~ 17,4 cm
335 002	~ 6,0 L	Ø ~ 21,4 cm

Číslo výrobku najdete také na dně hrnce!



www.tchibo.cz/navody