

T CHEF SERIES COTTAGE COOKWARE

Herzlichen Glückwunsch zu deinem neuen Tupperware Kochgeschirr T Chef Series Cottage Cookware. Jedes Teil dieses Premium-Kochgeschirrs zeichnet sich durch seine besonders hochwertige Verarbeitung aus. Sowohl Koch-Anfänger als auch erfahrene Hobbyköche werden lange Freude an diesem Kochgeschirr haben.



Verarbeitung

Dieses Premium-Kochgeschirr zeichnet sich durch seine qualitativ hochwertige Verarbeitung aus und steht somit für erstklassige Leistung und Beständigkeit. Harteloxiertes Aluminium ist härter als Stahl und die Hitzeentwicklung erfolgt schnell und gleichmäßig. Zudem wird beim Eloxierverfahren die Antihaftbeschichtung mit der Innenseite verbunden und garantiert so einen bestmöglichen Widerstand gegen ein Abblättern oder Abschuppen. Der Kapselboden verfügt über eine von Edelstahl ummantelte Aluminiumschicht.

Besondere Merkmale und Vorzüge

- Das Kochgeschirr eignet sich für den Einsatz auf allen Kochfeldern (Gas, Elektro, Ceran, Induktion).



- Aluminium ist ein besonders guter Wärmeleiter und sorgt so für ein schnelles und besonders gleichmäßiges Erhitzen des Kochgeschirrs.
- Harteloxiertes Aluminium ist korrosionsbeständig, verschleißfest und einfach zu reinigen.
- Das Kochgeschirr verfügt über eine PFOA-freie Eterna®-Antihaftbeschichtung.
- Hohl gegossene Griffe ermöglichen eine hervorragende Handhabung und der hintere Bereich des Stielgriffes bleibt während des Kochens kühl. Dadurch kannst du heiße Lebensmittel ganz einfach und sicher von jeder Kochstelle nehmen, um sie auf Tellern oder Platten anzurichten.
- Das Kochgeschirr (außer den Glasdeckeln) kann im Backofen bis zu einer Temperatur von 450° F/230 ° C verwendet werden.
- Dank der Glasdeckel hast du die Speisen während des Kochens stets im Blick. Die Glasdeckel können im Backofen bei bis zu 350 °F /180 °C verwendet werden.

Kochen mit harteloxiertem Aluminium-Kochgeschirr

- Kochgeschirr vor der Zugabe von Lebensmitteln bei niedriger bis mittlerer Hitze ein bis zwei Minuten vorwärmen.
- Die richtige Temperatur minimiert ein Festhaften der Speisen und sorgt für eine optimale Bräunung des Bratgutes.

Energiespartipps

- Stelle das Kochfeld fünf Minuten vor Ablauf der Kochzeit aus. Der Kapselboden hält das Kochgeschirr solange heiß, bis der Kochvorgang abgeschlossen ist.
- Wähle die richtige Größe des Kochgeschirrs: am besten die Pfanne/den Topf zu 2/3 befüllen.

Handhabung und Pflege

Vor der ersten Verwendung

- Gebrauchsanweisung gründlich lesen und zum späteren Nachschlagen aufbewahren. Vor Gebrauch alle eventuell vorhandenen Aufkleber entfernen.
- Reinige das Kochgeschirr in heißem Wasser mit Spülmittel und trockne es gut ab.
- Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens sollte mit dem Durchmesser des gewählten Kochfeldes übereinstimmen.
- Die Flammen eines Gasherdes sollten niemals an den Seiten des Kochgeschirrs hochsteigen. Damit das Kochgeschirr auf einem Gasherd fest und sicher steht, stelle es mittig über die Gasflamme. Stelle sicher, dass der Stiel dabei über einer Gitterstrebe steht.

- Verwende das Kochgeschirr nicht in einer Mikrowelle oder über offenem Lagerfeuer bzw. auf oder unter einem Grill.
- Während des Gebrauchs stets außerhalb der Reichweite von Kindern halten.
- Lasse niemals leeres Kochgeschirr auf einem heißen Kochfeld stehen und lasse die die Pfanne/den Topf nie komplett auskochen.
- Griffe niemals direkt der Wärmequelle aussetzen.
- Kochgeschirr nicht fallen lassen. Ein Herunterfallen kann zu Schäden führen.
- Keine Fettsprays benutzen, da diese eine klebrige Substanz hinterlassen und ein Anhaften der Speisen begünstigen können.
- Um die hochwertige Antihafbeschichtung zu schonen, verwende KEINE metallischen oder scharfkantigen Utensilien, da die Beschichtung dadurch beschädigt wird.
- Verwende keinen Handmixer im Kochgeschirr, da die Beschichtung dadurch beschädigt wird.
- Um die Außen- und Innenflächen des Kochgeschirrs zu schützen, lege beim Stapeln stets ein Tuch dazwischen.
- Die Deckel aus Hartglas können beim Herunterfallen zerbrechen und sollten daher mit Vorsicht behandelt werden.
- Bei Verwendung des Deckels mit integrierten Dampföffnungen diese Öffnungen nicht am Griff des Topfes ausrichten, da die Griffe sonst sehr heiß werden können.
- Stets Ofenhandschuhe verwenden, wenn das Kochgeschirr an den Griffen aus dem Backofen genommen wird.

Reinigung

- Kochgeschirr vor der Reinigung langsam abkühlen lassen. Niemals heiß mit kaltem Wasser abspülen, da heißes Fett spritzen oder sich heißer Dampf bilden kann. Beides stellt eine Verletzungsgefahr dar.
- Reinige das Kochgeschirr von Hand, um es in einem optimalen Zustand zu erhalten. Vermeide während des Spülens den Kontakt mit anderen Metallteilen oder scharfen Gegenständen, da dies zu Kratzern und Beschädigungen führen könnte.
- Verwende ausschließlich nicht-scheuernde und chlorfreie Reinigungsmittel und einen Schwamm, eine Scheuerbürste aus Nylon oder ein Tupperware® Mikrofasertuch für die Handwäsche.
- Entferne anhaftende oder verkrustete Lebensmittel durch Einweichen des Kochgeschirrs in heißem Spülwasser.
- Verwende keine Stahlwolle oder Metallbürsten zur Reinigung des Kochgeschirrs, da dies zu Kratzern auf den Oberflächen führt.
- Zum Reinigen des Kochgeschirrs keine Bleichmittel benutzen. Hochkonzentrierte Lösungen wie Bleichmittel können das Material chemisch angreifen.

Unser Tupperware® Versprechen

Unsere Produkte stehen für unser Engagement, messbare Auswirkungen auf die Welt um uns herum zu haben. Weniger Plastikmüll in der Umwelt und das Ziel, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, stehen bei der Entwicklung von Tupperware® Produkten im Vordergrund. Wir schaffen hochwertige, langlebige und wiederverwendbare Produkte, die sich über lange Zeit bewähren. Dadurch unterstützen wir unsere Mission, Abfall zu reduzieren – für unseren Planeten und unsere Umwelt.

Cottage Cookware unterliegt der Tupperware® Deutschland Garantie. Diese Garantie gilt für Materialfehler und Fabrikationsmängel, die bei sachgemäßer haushaltsüblicher Nutzung auftreten können.

Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder durch Nichtbeachtung der Benutzerhinweise oder Gebrauchsanweisung entstehen, sind von der Garantie ausgeschlossen. Dazu zählen z. B. Überhitzung, Verfärbungen oder Kratzer sowie jegliche Schäden infolge von Herunterfallen oder Schlägen.

Im Garantiefall lies bitte die Garantiebestimmungen, die für das Land gelten, in dem dein Produkt ursprünglich verkauft wurde. In Deutschland findest du alle Informationen zur Tupperware® Deutschland auf unserer Webseite unter www.tupperware.de/de-de/garantieinformationen/. Du kannst dein Tupperware® Produkt wieder und wieder verwenden. Sollte dein Produkt aus irgendeinem Grund beschädigt sein, der nicht unter die Garantie fällt oder solltest du das Produkt nicht mehr nutzen wollen, handle nachhaltig und führe es unserem Recycling zu. Weitere Informationen findest du auf www.tupperware.de.