

Tupp Universal Cookware

Gratulerer med din nye **Tupperware Universal Cookware** kolleksjon.



Funksjoner og fordeler

Disse høykvalitets pannene i rustfritt stål vil hjelpe deg med å lage uformelle og fancy måltider.

Godkjent av kokker, elsket av forbrukere! 3-lags base 304 pannene er konstruert i rustfritt stål og vil gi deg mange års glede! For restaurant-lignende resultater trenger du dette Universal Cookware.

Dette produktet kan brukes på:

Gass	Elektrisk	Keramisk	Induksjon

De tre lagene i steke- og kokekarenes bunn består av rustfritt stål og aluminium, noe som sikrer en jevn og effektiv varmeledning. Stekeredskapene har et klebefritt belegg, slik at maten løsner lett og man kan steke med minimal mengde fett eller olje.

Bruk og vedlikehold

- Les bruksanvisningen for koke- eller stekerredskapet nøye.
- Fjern eventuelle etiketter før bruk. Vask og skyll alltid nye koke- og stekerredskaper før første gangs bruk.
- Diameteren til redskapets bunn bør samsvare med diameteren til kokeplaten.
- Vent med å tilsette eventuelt salt i vann som skal kokes til vannet har begynt å koke, og fordel saltet jevnt i vannet. Dette vil redusere faren for tæring.
- Ikke bruk produktet i mikrobølgeovn, over åpen flamme, på en grill eller under et grillelement.
- Skal ikke i stekeovnen da håndtakene kan smelte.
- Ikke la et tomt kokekar stå på en varm kokeplate eller la pannen koke tørr.
- Hell aldri vann over varmt fett i et koke- eller stekerredskap.
- Pass på at du ikke mister redskapet. Det kan deformere redskapet.
- Selv om lokkene er laget av herdet glass, kan de knuses hvis man mister dem. Derfor bør de behandles med forsiktighet.
- Før første gangs bruk bør du smøre inn den klebefrie stekepannen med et tynt lag fett. Ikke bruk fettspray, siden den kan legge igjen et klebrig belegg og få maten til å sette seg fast.
- For å beskytte steke- eller kokeredskapets klebefrie belegg må du IKKE bruke bestikk eller andre kjøkkenredskaper som er laget av metall, eller som har skarpe kanter, på produktet, siden det vil skade det klebefrie belegget.
- Ikke bruk en håndmikser i redskapet, siden det vil skade det klebefrie belegget.
- Pannene må stables med en klut mellom seg for å beskytte de innvendige og utvendige flatene.
- Bruk grytekluter når du tar i håndtakene når produktet er i bruk. Håndtakene kan være varme.
- Ikke bruk koke- eller stekerredskaper med klebefritt belegg hvis belegget er begynt å løsne.
- Bruk alltid et gryteunderlag når du skal sette varme kokekar på spisebordet eller kjøkkenbenken.
- Ikke bruk koke- eller stekerredskapet hvis håndtaket er løst, siden det da kan falle av, slik at det kan forårsake personskade eller skade på produktet.

Rengjøringsveiledning

- La redskapet kjøle seg gradvis ned før du vasker det. Ikke skyll en varm panne med kaldt vann, siden det kan forårsake at varmt fett spruter opp, eller at det dannes varm damp. Begge deler kan forårsake personskade.
- Fjern matrester som har satt seg fast ved å bløtlegge redskapet i varmt såpevann.
- Bruk bare ikke-slipende, ikke-klorholdige rengjøringsmidler med en svamp, nylonbørste eller Tupperware mikrofiberklut.
- Ikke rengjør koke- og stekeredskaper med produkter av tre eller metall, siden de kan lage riper i produktet.
- Selv om produktet kan vaskes i oppvaskmaskin, anbefaler vi håndvask, fordi produktet kan bli skadet hvis det kommer i berøring med andre panner eller metallflater under vaskeprosessen.
- Bruk et rensmiddel for rustfritt stål til å fjerne vanskelige flekker og polere overflaten. Pass på å bruke den myke siden av svampen for å unngå riper på den blanke utsiden.

Sikkerhetsveiledning

- Hold produktet utenfor barns rekkevidde når det er i bruk.



- Håndtak bør aldri plasseres rett over en varmekilde (se fig. A).



Fig. A

- La aldri flammer fra en gasstopp slå opp langs sidene på produktet. For å kontrollere flammer fra gasskomfyren kan du plassere lange håndtak over en rist (se fig. B).

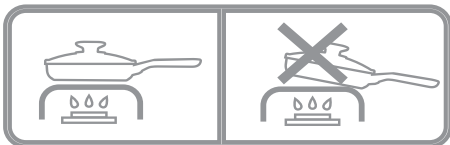


Fig. B

Retningslinjer for matlaging

- For å steke i rustfrie stålredskaper er det nødvendig å oppnå riktig temperatur, for å unngå at maten setter seg fast og for å optimalisere bruningen av kjøttet. Sjekk temperaturen ved å dryppe litt vann over en forvarmet rustfri stålpanne, uten fett eller olje i. Hvis dråpene ruller, betyr det at pannen har riktig temperatur.
- Forvarm redskapet med litt fett på middels varme i ett til to minutter før du legger i maten.
- Hvis du bruker olje i den forvarmede pannen, må den ha romtemperatur for å redusere risikoen for sprut.

Tips for strømsparing

- Slå av koketoppen fem minutter før tilberedningstiden er over. Den innkapslede bunnen vil holde pannen varm nok til at tilberedningen blir ferdig.
- Velg rett størrelse for jobben; det er best å fylle pannen 2/3 full.
- Bruk en lav temperatur på oppvaskmaskinen for å spare strøm og bidra til å bevare miljøet.

Tupperwares løfte

Produktene våre gjenspeiler vårt løfte om å ha en målbar virkning på verden rundt oss. Vi i Tupperware utformer alle produktene våre med tanke på minimering av plast- og matavfall. Ved å fremstille høykvalitetsprodukter som er slitesterke og gjenbrukbare og som varer i lang tid, lever vi opp til vårt mål om å redusere avfallsmengden for å bidra til å bevare planeten, menneskeheten og samfunnene vi lever og jobber i.

Tupperware Universal Cookware er dekket av Tupperwares garanti mot feil i materiale eller produksjon når produktet brukes i henhold til anvisningene og ved vanlig husholdningsbruk.

Garantien omfatter ikke skade på produktet som følge av uaktsom bruk eller misbruk, f.eks. overoppheting, flekker og riper på innsiden og utsiden eller hakk og bulker som produktet er påført, for eksempel fordi det har falt ned.

Hvis produktet ditt er dekket av garantien, kan du sette deg inn i garantivilkårene som gjelder ditt land for å få en full beskrivelse av hva som dekkes av garantien.

Tupperware-produktet er laget for å brukes om og om igjen. Hvis produktet skulle bli skadet uten at det er dekket av garantien, eller hvis du ikke lenger har behov for produktet, ber vi deg ta ansvar og levere det til gjenvinning. Ta gjerne kontakt hvis du trenger hjelp til dette.

www.tupperware.no