

Reinigungshinweise

- Lasse das Kochgeschirr vor der Reinigung langsam abkühlen. Spüle heißes Kochgeschirr nicht mit kaltem Wasser ab, denn dadurch kann heißes Fett spritzen oder Dampf entstehen, was beides zu Verletzungen führen kann.
- Entferne anhaftende oder verkrustete Speisereste, indem du das Kochgeschirr in heißem Wasser mit Spülmittel einweichst.
- Verwende ausschließlich nicht scheuernde, chloridfreie Reinigungsmittel und einen Schwamm, eine Nylonbürste oder ein Tupperware® Mikrofasertuch für die Reinigung von Hand.
- Verwende zur Reinigung deines Kochgeschirrs keine Stahlwolle oder Metallprodukte, da diese das Produkt zerkratzen können.
- Wir empfehlen eine Reinigung von Hand, da das Produkt beschädigt werden könnte, wenn es während des Spülvorgangs in der Spülmaschine mit anderen Pfannen/Töpfen oder Metalloberflächen in Berührung kommt.
- Verwende einen Edelstahlreiniger, um hartnäckige Flecken zu entfernen und um die Oberfläche zu polieren. Achte darauf, dass du die weiche Seite des Schwamms benutzt, um Kratzer auf der spiegelnden Oberfläche der Außenseite zu vermeiden.

Sicherheitshinweise

- Halte das Produkt während der Verwendung stets außerhalb der Reichweite von Kindern.



- Griffe nie direkt über der Wärmequelle platzieren. (siehe Abb. A)

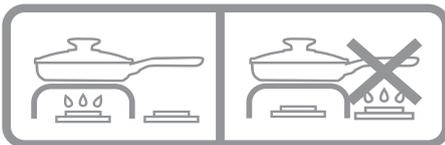


Abb. A

- 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 lange Stiel dabei über einer Gitterstrebe steht. (siehe Abb. B)

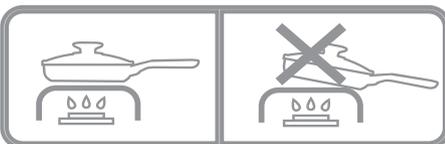


Abb. B

Kochanleitung

- Für das Anbraten von Fleisch in unbeschichtetem Kochgeschirr ist es wichtig, dass die richtige Temperatur erreicht ist, um ein Anhaften des Gargutes zu vermindern und eine optimale Bräunung zu erzielen. Überprüfe die Temperatur, indem du den Boden des leeren vorgeheizten unbeschichteten Kochgeschirrs mit einigen Wassertropfen besprenkelst. Verwende dabei kein Fett oder Öl im Kochgeschirr. Wenn die Tropfen zu rollen beginnen, bedeutet das, dass die richtige Temperatur erreicht ist.
- Erhitze nun das Kochgeschirr mit wenig Fett bei niedriger bis mittlerer Hitze 1-2 Minuten lang, bevor du die Lebensmittel hinzufügst.
- Wenn du mit Speiseöl kochst, verwende Öl mit Raumtemperatur, um das Risiko von Spritzern zu minimieren.

Energiespar-Tipps

- Schalte den Herd fünf Minuten vor Ende der Kochzeit aus. Der Kapselboden hält das Kochgeschirr solange heiß, bis der Kochvorgang abgeschlossen ist.
- Wähle die richtige Größe des verwendeten Kochgeschirrs; optimal ist eine Befüllung zu 2/3.
- Verwende ein Niedrigtemperaturprogramm deiner Spülmaschine, um Energie zu sparen und die Umwelt zu schonen.

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.

Universal Cookware von Tupperware® 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 Garantie 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**.