

Tupperware universālie ēdienu gatavošanas trauki





Apsveicam, ka izvēlējāties Tupperware universālo ēdienu gatavošanas trauku kolekciju.



Īpašības un priekšrocības

Šie augstas kvalitātes nerūsējošā tērauda trauki palīdzēs jums pagatavot ikdienišķus un izsmalcinātus ēdienus. Novērtējuši šefpavāri, iecienījuši patērētāji! Labi izstrādāti 3 kārtu 304. nerūsējošā tērauda trauki sagādās jums prieku daudzus gadus! Lai iegūtu šefpavāra cienīgus rezultātus, jums ir nepieciešami šie universālie trauki.

Šis izstrādājums ir saderīgs ar:

			
Gāzes	Elektriskām	Keramikas	Indukcijas plītīm

Ēdienu gatavošanas trauka pamatnes trīsdalīgo konstrukciju veido nerūsējošais tērauds un alumīnijs, kas nodrošina vienmērīgu un efektīvu siltumvadītspēju. Ēdienu gatavošanas trauki ar nepiedegošo pārklājumu ļaus ēdienu viegli noņemt un gatavot ar minimālu taukvielu daudzumu.

Lietošana un kopšana

- Rūpīgi izlasiet ēdienu gatavošanas trauka instrukciju.
- Pirms lietošanas noņemiet uzlīmes, ja tās ir uzlīmētas. Pirms jaunā ēdienu gatavošanas trauka pirmās lietošanas reizes vienmēr to izmazgājiet un izskalojiet.
- Ēdienu gatavošanas trauka pamatnes diametram jāatbilst izmantotā plīts virsmas degļa diametram.
- Ja ēdienu gatavošanas traukos ielietajam ūdenim ir jāpieliek sāls, pievienojiet to ūdenim tikai tad, kad tas jau vārās, un pārliecinieties, lai tas vienmērīgi izšķīst. Tas samazina skrāpējumu veidošanās risku.
- Nelietojiet izstrādājumu mikroviļņu krāsnī, virs atklātas uguns, uz grila vai zem cepšanas nodalījuma.
- Nelietojiet traukus cepeškrāsnī, jo rokturi var sākt kust.
- Neatstājiet tukšu ēdienu gatavošanas trauku uz karsta plīts virsmas riņķa un nekarsējiet sausu pannu.
- Nekad neļaujiet ūdeni uz sakarsētām taukvielām.
- Nenometiet ēdienu gatavošanas trauku. Nomešana var izraisīt trauka bojājumus.
- Lai gan vāki ir izgatavoti no rūdīta stikla, nokrituši tie var saplīst, un ar tiem jāapietas uzmanīgi.
- Pirms pirmās lietošanas reizes viegli pārklājiet pannas nepiedegošo virsmu ar taukvielām. Neizmantojiet cepšanas aerosolus, jo tie var atstāt lipīgas atliekas un izraisīt pārtikas produktu pielipšanu.
- Lai aizsargātu ēdienu gatavošanas trauku augstās kvalitātes nepiedegošo pārklājumu, **NELIETOJIET** ēdiena pagatavošanas procesā metāliskus vai asus rīkus, jo tie sabojās nepiedegošo pārklājumu.
- Neizmantojiet rokas mikseri ēdiena gatavošanas traukos, jo tas sabojās nepiedegošo pārklājumu.
- Novietojot pannas citu virs citas, vienmēr ieklājiet starp tām mīkstu drānu, lai aizsargātu trauku ārējās un iekšējās virsmas.
- Neizmantojiet ēdienu gatavošanas traukus ar nepiedegošo pārklājumu, ja pārklājums sāk lobīties.
- Vienmēr izmantojiet virtuves cimdus, kad lietojat traukus, jo rokturi lietošanas laikā var sakarst.
- Novietojot karstus ēdienu gatavošanas traukus uz ēdamgalda vai darba virsmas, tiem apakšā vienmēr lieciet trauku paliktni.
- Neizmantojiet ēdienu gatavošanas traukus ar vaļīgu rokturi, jo tas var atvienoties no traukiem un radīt traumas vai izstrādājuma bojājumus.

Tīrīšanas norādes

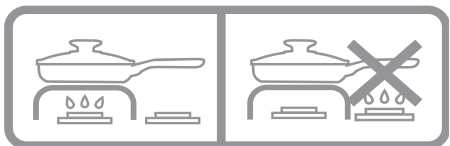
- Pirms tīrīšanas ļaujiet virtuves traukiem pakāpeniski atdzist. Neskalojiet karsto pannu ar aukstu ūdeni, jo tas var izraisīt karstās taukvielas izšļakstīšanos vai tvaika veidošanos, izraisot traumas.
- Noņemiet pielipušo vai piekaltušo ēdienu, iemērcot virtuves traukus karstā ūdenī, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis.
- Izmantojiet tikai hlorīdu nesaturošus un neabrazīvus tīrīšanas līdzekļus, sūkli, neilona vai silikona tīrīšanas birstīti vai Tupperware mikrošķiedras dvieļi.
- Neizmantojiet tērauda šķiedru vai metāla izstrādājumus ēdienu gatavošanas trauku tīrīšanai, jo tie saskrāpēs izstrādājumu.
- Lai gan produktu var droši mazgāt trauku mazgājamā mašīnā, mēs tomēr iesakām mazgāt ar rokām, jo tas var tikt bojāts, ja trauku mazgāšanas cikla laikā saskaras ar citām pannām vai metāla virsmām.
- Grūti iztīrāmu traipu noņemšanai un virsmas nospodrināšanai izmantojiet īpašu nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekli. Lai nepieļautu skrāpējumu veidošanos uz spodrās ārpuses virsmas, tīriet to ar sūkļa mīksto pusi.

Norādījumi par drošību

- Lietošanas laikā novietojiet trauku bērniem nepieejamā vietā.



- Rokturus nekad nedrīkst novietot tieši virs siltuma avota (skatiet A att.).



A attēls

- Nekad neļaujiet gāzes degļa liesmām sniegties pāri ēdiena gatavošanas trauka malām. Lai novietojums uz gāzes plīts būtu pareizs, nodrošiniet, lai garie rokturi būtu novietoti virs režģa zara (skatiet B att.).



B attēls

Norādes pagatavošanai

- Cepot gaļu pannā ar nerūsējošā tērauda iekšpusi, ir jāsasniedz pareizā temperatūra, lai novērstu gaļas pielipšanu un veicinātu vienmērīgu apcepšanos. Pārbaudiet temperatūru, uzšļakstot ūdens pilienus uz uzsildītā nerūsējošā tērauda pannas bez taukvielām. Ja pilieni sāk rīpot, tas nozīmē, ka jūsu panna ir sasniegusi pareizo temperatūru.
- Pirms ēdiena uzlikšanas 1 līdz 2 minūtes nelielā vai vidējā karstumā uzsildiet ēdiena gatavošanas traukus ar nelielu taukvielu daudzumu.
- Ja gatavošanai izmantojat eļļu, iepriekš uzsildītajā pannā leļiet tikai istabas temperatūras eļļu, lai mazinātu sprakstēšanas risku.

Enerģijas taupīšanas padomi

- Izslēdziet plīti virsmu piecas minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Pamatnes starpslāņi uzturēs pannu pietiekami karstu, lai pabeigtu ēdiena gatavošanu.
- Izvēlieties darbam piemērotāko izmēru; ieteicams piepildīt pannu līdz 2/3 no tilpuma.
- Mazgājot trauku mazgājamā mašīnā, izvēlieties zemas temperatūras iestatījumu, lai taupītu enerģiju un saudzētu apkārtējo vidi.

Tupperware saistības

Mūsu izstrādājumi atspoguļo mūsu apņemšanos panākt ievērojamu ietekmi uz apkārtējo pasauli. Uzņēmumā Tupperware visi izstrādājumi tiek ražoti, pievēršot uzmanību plastmasas un pārtikas atkritumu samazināšanai. Radot kvalitatīvus, izturīgus un atkārtoti lietojamus produktus, kas ir izgatavoti ilgstošai lietošanai, mēs virzāmies uz savu mērķi samazināt atkritumus uz planētas, lai veicinātu tās ilgtspējību un mūsu cilvēku un kopienu, kurās dzīvojam un strādājam, ilgmūžību.

Uz Tupperware ēdienu gatavošanas traukiem attiecas Tupperware garantija par materiālu vai ražošanas defektiem, kas radušies, lietojot izstrādājumu atbilstīgi norādījumiem un ikdienas mājsaimniecības vajadzībām.

Garantija neattiecas uz izstrādājuma bojājumiem, kas radušies nevīžīgas vai nepareizas izstrādājuma lietošanas rezultātā (piem., pārmērīga karsēšana, traipi vai skrāpējumi uz iekšējās vai ārējās virsmas, triecieni vai izstrādājuma nomešana zemē utt.).

Ja uz jūsu izstrādājumu attiecas garantija, lūdzu, skatiet garantijas noteikumus, kas attiecas uz jūsu valsti, lai iepazītos ar pilnu garantijas aprakstu.

Tupperware izstrādājums ir paredzēts atkārtotai lietošanai. Ja kāda iemesla dēļ jūsu izstrādājums ir bojāts un uz to neattiecas garantija vai tas jums vairs nav nepieciešams, aicinām rīkoties atbildīgi un nodot to pārstrādei vai lūgt palīdzību mums.

www.tupperware.lv