

# TUPPERWARE UNIVERSAL COOKWARE

Palju õnne Tupperware Universal Cookware kolleksiooni soetamise puhul.



## Omadused ja eelised

Kõrgekvaliteedilised roostevabad pannid aitavad valmistada kerge vaevaga moodsaid toite. Kokad kinnitavad ja kasutajad kiidavad! Kolmekihilise põhja 304 tüübi roostevaba teras annab teile aastateks rõõmu! Peakoka tulemuste saavutamiseks vajad sa neid Universaalseid küpsetusnõusid.

**See toode sobib:**

Gaas	Elektriline	Keraamiline	Induktsioon

Kööginõu kolmekihiline põhi koosneb roostevabast terasest ja alumiiniumist, mis kindlustab ühtlase ja tõhusa soojusjuhtivuse. Tänu mittenakkuvale kattele saab toidu nendest kööginõudest kerge vaevaga kätte ja küpsetamiseks on vaja väga vähe rasvainet.

## Kasutamine ja hooldamine

- Lugege kööginõude kasutusjuhend põhjalikult läbi.
- Kui tootel on sildid, tuleb need enne kasutamist eemaldada. Peske ja loputage uus kööginõu enne esimest kasutamist alati üle.
- Kööginõu põhja läbimõõt peaks vastama kasutatava pliidiplaadi läbimõõdule.
- Kööginõudes toidu valmistamisel lisage sool alati juba keevasse vette ja veenduge, et sool lahustub vees ühtlaselt. See vähendab korrodeerumisohtu.
- Ärge kasutage toodet mikrolaineahjus, lõkke kohal, grilli peal ega ülagrilli all.
- Ärge kasutage ahjus kuna käepidemed võivad üles sulada.
- Ärge jätke tühja kööginõud kuumale pliidile ega laske kogu vedelikul potist aurustuda.
- Ärge kunagi valage vett kööginõudes olevale kuumale rasvainele.
- Ärge pillake kööginõusid maha. Selle tulemusel võib pott deformeeruda.
- Ehkki kaaned on valmistatud karastatud klaasist, võivad need kukkudes puruneda ja seega tuleb neid käsitseda ettevaatlikult.
- Enne esimest kasutamist katke mittenakkuvad praepannid õhukese kihi rasvainega. Ärge kasutage aerosoolspreisid, kuna need võivad jätta kleepuva jälje ja põhjustada toidu kinnijäämist.
- Kööginõude kvaliteetse mittenakkuva pinna kaitsmiseks ÄRGE kasutage tootel metallist või terava servaga köögiriistu, kuna see kahjustab mittenakkuvat pinda.
- Ärge kasutage kööginõudes miksrüt, sest see kahjustab mittenakkuvat pinda.
- Kööginõude välis- ja sisepindade kaitsmiseks pange virnastamisel nende vahele alati riidelapp.
- Ärge kasutage mittenakkuva pinnaga kööginõusid siis, kui nende pind on hakanud kooruma.
- Kuuma kööginõu köögilauale või tööpinnale asetamisel kasutage alati kuumaalust.
- Kööginõude tõstmisel kasutage alati pajakindaid, kuna käepidemed võivad kasutamise ajal soojeneda.
- Ärge kasutage kööginõud siis, kui selle käepide loksab, kuna see võib kööginõu küljest lahti tulla ja põhjustada vigastusi või toodet kahjustada.

## Puhastamisjuhised

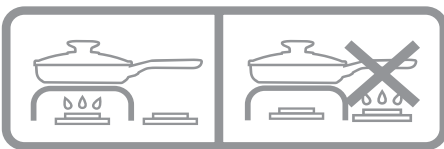
- Enne puhastamist laske kööginõudel aeglaselt jahtuda. Ärge loputage kuuma panni külma veega, kuna nii võib pritsida kuum rasvaine või tekkida aur, mis võib põhjustada vigastusi.
- Kinnikuivanud või -kõrbenud toidud saab eemaldada pestes kuuma veega, millesse on lisatud nõudepesuvahendit.
- Kasutage ainult mitteabasiivseid kloorivabu pesuvahendeid koos käsna, nailonist puhastusharja või Tupperware mikrokiudlapiga.
- Ärge kasutage kööginõude puhastamiseks terasvilla ega metalltooteid, kuna need kriimustavad toodet.
- Ehkki toodet võib pesta nõudepesumasinas, soovitame käsipesu, sest toode võib nõudepesumasina tsükli ajal puutuda kokku teiste pottide või metallpindadega ja saada kahjustada.

## Ohutusjuhised

- Hoidke kasutamise ajal laste käeulatusest eemal.

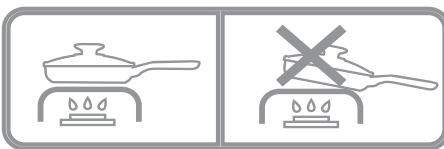


- Käepidemeid ei tohi kunagi asetada otse soojusallika kohale (vt joonis A).



Joonis. A

- Gaasipliidi leek ei tohi kunagi toidunõude külgedele ulatuda. Gaasipliidil tasakaalu säilitamiseks veenduge, et pikad käepidemed paikneksid resti ribide kohal (vt joonis B).



Joonis. B

## Juhiseid toitude valmistamiseks

- Roostevabast terasest sisepinnaga nõudes praadimiseks on vaja saavutada õige temperatuur, et vältida toidu kinnijäämist ja pruunistada liha parimal viisil. Temperatuuri kontrollimiseks piserdage ilma rasvaineta eelsoojendatud roostevabast terasest pannile mõni tilk vett. Kui tilgad hakkavad veerema, tähendab see seda, et pann on saavutanud õige temperatuuri.
- Lisage väike kogus rasvainet ja kuumutage kööginõusid enne toidu lisamist madalal kuni keskmisel kuumusel 1–2 minutit.
- Kui te kasutate küpsetamisel õli, lisage pritsimisohu vähendamiseks eelkuumutatud pannile ainult toatemperatuuril õli.

## Energiasäästunipid

- Lülitage pliidiplaat välja viis minutit enne küpsetusaja lõppu. Akumuleeruv põhi hoiab poti toidu järelvalmimiseks piisavalt kuumana.
- Valige alati sobiva suurusega pott – sobivaim on täita pott 2/3 ulatuses.
- Seadistage nõudepesumasin elektrienergia ja keskkonna säästmiseks madalale temperatuurile.

## **Tupperware pühendumus**

Meie toodetes kajastub meie pühendumus avaldada ümbritsevale maailmale mõõdetavat mõju. Tupperware toodete disainimisel mõeldakse alati sellele, kuidas vähendada plastiku- ja toidujäätmeid. Ajaproovile vastu pidavate kvaliteetsete, kestvate ja korduvkasutatavate toodete loomisega täidame oma missiooni vähendada raiskamist, et aidata kauem kesta meie planeedil, inimestel ja kogukondadel, kus elame ja töötame.

Tupperware Universal Cookware sööginõudel on Tupperware garantii, mis katab igasugused materjali- või tootmisvead, mis võivad tekkida toote tavapärasel juhustekohasel kasutamisel majapidamises.

Garantii alla ei kuulu toote kahjustused, mis on tekkinud selle hooletust või valest kasutamisest, sh ülekuumutamine, plekid ja kriimustused toote sise- ja välisküljel ning võimalikest löökidest või mahapillamisest tekkinud täkked.

Kui teie tootele kehtib garantii, lvõetakse aluseks asukohariigis kehtivad garantiitingimused.

Teie Tupperware toode on mõeldud pikaajaliseks kasutamiseks. Kui toode on mingil põhjusel kahjustatud ja sellele ei laiene garantii, või kui te seda toodet enam ei vaja, palume olla vastutustundlikud ja anda see taaskasutusse, või andke meile teada, kui saame teid aidata.

**[www.tupperware.ee](http://www.tupperware.ee)**