

Tupperware Universal Cookware

Поздравяваме Ви с избора на колекцията **Tupperware Universal Cookware**.



Характеристики и предимства

С тези висококачествени съдове от неръждаема стомана висок клас, ще пригответе както ежедневни, така и гурме ястия години наред! Одобрени от шеф-готвачите, обичани от потребителите! Висококачествена неръждаема стомана, с 3-пластово дъно от стомана 304 ще ви донесе години удоволствие! За резултати - като на главен готвач - имате нужда от този съд за готвене.

Този продукт е съвместим с:

			
Газова	Електрическа	Керамична	Индукционна

Трипластовата конструкция на основата на съдовете за готвене се състои от неръждаема стомана и алуминий, и осигурява равномерна и ефективна топлопроводимост. Съдовете за готвене с незалепващо покритие дават възможност на храната да се отделя лесно и да се готви с минимално количество мазнина.

Използване и грижа

- Прочетете изцяло упътването за съдовете за готвене.
- Преди употреба, махнете етикетите, ако има такива. Винаги измивайте и изплаквайте новите си съдове за готвене, преди да ги използвате за първи път.
- Диаметърът на основата на съдовете за готвене трябва да съответства на диаметъра на използвания котлон.
- Когато варите солена вода в съдовете за готвене, винаги изсипвайте солта във водата, когато вече е завряла, като внимавате да разпръснете солта равномерно в нея. Така се намалява рискът от надупчване на металната повърхност.
- Не използвайте продукта в микровълнова фурна, над открит пламък, върху грил или под нагревател.
- Не използвайте във фурна, тъй като дръжките може да започнат да се топят.
- Не оставяйте празен съд за готвене върху горещ котлон или тиганът да остане на сухо по време на готвене.
- Никога не наливайте вода върху гореща мазнина в съда за готвене.
- Не изпускайте съдовете за готвене. Падането може да доведе до деформиране на тиганите.
- Въпреки че капците са изработени от закалено стъкло, те могат да се натрошат, ако паднат, и с тях трябва да се манипулира внимателно.
- Преди първа употреба намажете леко с мазнина тиганите с незалепваща повърхност. Не използвайте аерозолни спрейове за готвене, тъй като от тях може да се получат лепкави остатъци, заради които храната да залепва.
- За да предпазите висококачественото незалепващо покритие на съдовете за готвене, НЕ използвайте метални или остри прибори с продукта, тъй като това ще повреди незалепващото покритие.
- Не използвайте ръчна бъркалка в съдовете за готвене, тъй като това ще повреди незалепващото покритие.
- Когато използвате съдовете за готвене, носете винаги силиконови ръкавици, тъй като е възможно дръжките да се затоплят по време на употреба.
- Винаги съхранявайте тиганите един върху друг, като поставяте парче плат между тях, за да се запази външната и вътрешната повърхност на съдовете за готвене.
- Не използвайте съдове за готвене с незалепващо покритие, ако покритието започне да се лющи.
- Винаги поставяйте горещ съд върху подложка на масата за хранене или работния плот.
- Не използвайте съд за готвене, ако е с разхлабена дръжка, тъй като тя може да се отдели от съда и да причини нараняване или повреждане на продукта.

Препоръки за почистване

- Оставете съда за готвене да се охлади постепенно преди почистване. Не мийте горещ тиган със студена вода, тъй като това може да предизвика пръскане на гореща мазнина или да се получи пара, която може да причини нараняване.
- Отстранете полепналата или втвърдената храна, като накиснете съда в гореща вода с препарат за миене на съдове.
- Използвайте само неабразивни почистващи препарати, които не съдържат хлориди, и ги нанасяйте с гъба, найлонова четка или микрофибърна кърпа Tupperware.
- Не използвайте стоманена вълна или метални продукти за почистване на съдовете за готвене, тъй като те ще надраскат продукта.
- Въпреки че продуктът може да се мие в миялна машина, препоръчваме да го миете на ръка, тъй като той може да се повреди, ако се допира до други съдове или метални повърхности по време на миенето.
- Използвайте специален почистващ препарат за неръждаема стомана, за да премахнете упорити петна и да излъскате повърхността. Непременно използвайте меката страна на гъбата, за да се избегне надраскване на огледалното покритие от външната страна.

Препоръки за безопасност

- Дръжте далече от деца по време на употреба.

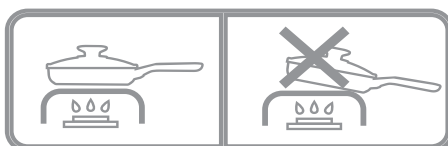


- Дръжките не трябва никога да се поставят направо върху източника на топлина (вижте фиг. А).



фиг. А

- Никога не допускайте пламък от газова печка да се издига по стените на съда за готвене. За да се поддържа равновесие върху газов котлон, дългите дръжки трябва да се разположат над вилка за скара (вижте фиг. В).



фиг. В

Указания за готвене

- При пържене във вътрешност от неръждаема стомана е необходимо да се достигне съответната температура, за да се предотврати залепване и да се оптимизира запържването на месото. Проверете температурата като напръскате с капки вода предварително нагретия тиган от неръждаема стомана без мазнина. Ако капките започнат да се търкалят, тиганът е достигнал съответната температура.
- Подгрейте съда за готвене с малко мазнина при слабо до средно нагриване в продължение на 1-2 минути, преди да поставите храната.
- Ако готвите с олио, наливайте само олио със стайна температура в подгретия тиган, за да се сведе до минимум рискът от пръскане.

Съвети за пестене на енергия

- Изключете котлона пет минути преди края на определеното време за готвене. Капсулираната основа ще поддържа тигана достатъчно горещ за завършване на процеса на готвене.
- Изберете подходяща големина за готвене; запълването на 2/3 от вместимостта на съда е оптимално.
- Използвайте ниска температура в миялната машина, за да пестите енергия и да спомагате за опазване на околната среда.

Ангажиментът на Tupperware

Нашите продукти отразяват нашия ангажимент за умерено въздействие върху обкръжаващата ни среда. Ние в Tupperware проектираме всички продукти така, че отпадъците от пластмаса и храна да бъдат сведени до минимум. Като създаваме качествени и трайни продукти за многократна употреба, които да издържат на изпитанията на времето, ние подкрепяме мисията си за намаляване на отпадъците и за дълголетие на нашата планета, хората и общностите, в които живеем и работим.

Продуктът Tupperware Universal Cookware е защитен с гаранция от Tupperware срещу дефекти на материалите или изработката, които може да възникнат при използване на продукта съгласно упътването и при нормална употреба в домакинството.

Гаранцията не включва повреда на продукта в резултат на невнимателна или неправилна употреба (например прегряване, петна и надраскване по вътрешните и външните повърхности, или образуване на вдлъбнатини. вследствие на изпускане.

Ако Вашият продукт е обезпечен с гаранция, прочетете условията на гаранцията, които се отнасят за Вашата страна, за да разбере какво включва тя.

Продуктът от Tupperware е предназначен за многократна употреба. Ако по някаква причина продуктът Ви се повреди и не е обезпечен с гаранция, или вече нямате нужда от него, проявете отговорност и го предайте за рециклиране, или ни се обадете да Ви съдействаме.

www.tupperware.bg