

# TUPPERWARE UNIVERSAL COOKWARE





Gefeliciteerd met je keuze voor de **Tupperware Universal Cookware** Culinary Collectie.



## Kenmerken en voordelen

Deze hoogwaardige roestvrijstalen pannen helpen u bij het bereiden van eenvoudige en heerlijke maaltijden. Goedgekeurd door chef-koks, gewaardeerd door consumenten! De 304 roestvrijstalen kookgerei met 3-lagen basis zal u jarenlang plezier geven! Voor hoogwaardige kookresultaten heeft u dit Universal kookgerei nodig.

### Dit product is geschikt voor:

			
Gas	Elektrisch	Keramisch	Inductie

De drielaagige constructie van de bodem van het kookgerei bestaat uit roestvrij staal en aluminium en zorgt voor een gelijkmatige en efficiënte warmtegeleiding.

Het kookgerei met antiaanbaklaag laat voedsel gemakkelijk los en maakt het mogelijk om met een minimale hoeveelheid vet te koken.

## Gebruik en onderhoud

- Lees de handleiding van het kookgerei zorgvuldig.
- Verwijder eventuele etiketten voor gebruik. Zorg ervoor dat je je nieuwe kookgerei altijd afwast en spoelt voor het eerste gebruik.
- De diameter van de bodem van het kookgerei moet overeenkomen met de diameter van de gebruikte kookplaat.
- Bij het koken van gezouten water voeg je het zout altijd aan het water toe als het al kookt. Zorg ervoor dat je het zout gelijkmatig in het water verspreidt. Dat vermindert het risico op putjes.
- Gebruik het product niet in een magnetron, boven een open kampvuur en op of onder een grill.
- Gebruik het product niet in de oven, de handvaten kunnen smelten.
- Laat een leeg stuk kookgerei niet op een hete kookplaat staan en laat de pan niet droogkoken.
- Giet nooit water op heet vet in het kookgerei.
- Laat het kookgerei niet vallen. Pannen kunnen misvormd raken als je ze laat vallen.
- Hoewel de deksels zijn gemaakt van gehard glas, kunnen ze barsten als je ze laat vallen. Ze moeten dus met zorg worden behandeld.
- Smeer pannen met antiaanbaklaag licht in met vet voor het eerste gebruik. Gebruik geen baksprays in spuitbussen want deze kunnen een plakkerig residu achterlaten en ervoor zorgen dat voedsel blijft kleven.
- Gebruik GEEN metalen of scherpe voorwerpen op het product om de hoogwaardige antiaanbaklaag van het kookgerei te beschermen. Dergelijke voorwerpen zullen de antiaanbaklaag beschadigen.
- Gebruik geen handmixer in je kookgerei aangezien dit de antiaanbaklaag zal beschadigen.
- Stapel de pannen altijd met een doek ertussen om de buiten- en binnenkant van het kookgerei te beschermen.
- Gebruik kookgerei met antiaanbaklaag niet als de laag begint af te bladderen.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen bij het gebruik van het kookgerei, omdat de handgrepen tijdens het gebruik warm kunnen worden.
- Gebruik altijd een onderzetter als je heet kookgerei op de tafel of het aanrecht plaatst.
- Gebruik een stuk kookgerei niet als het een los handvat heeft. Het handvat kan loskomen van het kookgerei en letsels of schade aan het product veroorzaken.

## Reinigingsinstructies

- Laat het kookgerei geleidelijk afkoelen voordat je het reinigt. Spoel een hete pan niet met koud water. Hierdoor kan heet vet spatten of kan er stoom ontstaan, wat letsels kan veroorzaken.
- Verwijder vastklevend of aangebakken voedsel door het kookgerei in warm water met afwasmiddel te weken.
- Gebruik alleen niet-schurende reinigingsmiddelen zonder chloor met een spons, een nylon schrobber of een Tupperware Microvezeldoek.
- Gebruik geen staalwol of metalen producten om je kookgerei te reinigen omdat deze krassen kunnen maken op het product.
- Hoewel het product vaatwasmachinebestendig is, raden we aan om het met de hand af te wassen omdat het beschadigd kan raken als het in contact komt met andere pannen of metalen oppervlakken tijdens de vaatwascyclus.
- Gebruik een speciaal reinigingsmiddel voor roestvrij staal om hardnekkige vlekken te verwijderen en het oppervlak op te blinken. Zorg ervoor dat je de zachte kant van de spons gebruikt om krassen op de spiegellende afwerking van de buitenkant te voorkomen.

## Veiligheidsinstructies

- Hou het kookgerei buiten het bereik van kinderen terwijl je het gebruikt.



- Handvaten mogen nooit direct boven de warmtebron worden geplaatst (zie fig. A).



Fig. A

- Laat vlammen van een gasfornuis nooit langs de zijkanten van het kookgerei reiken. Om het evenwicht op een gasfornuis te behouden, moet je ervoor zorgen dat lange handvaten over een staaf van het rooster worden geplaatst (zie fig. B).

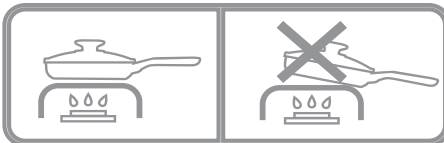


Fig. B

## Kookinstructies

- Om te braden met een roestvrijstalen binnenkant moet de juiste temperatuur worden bereikt om te voorkomen dat je vlees blijft kleven en ervoor te zorgen dat het mooi bruin wordt. Controleer de temperatuur door druppels water in de voorverwarmde roestvrijstalen pan te sprenkelen. Doe geen vet in de pan. Als de druppels beginnen te rollen, betekent dat dat je pan de juiste temperatuur heeft bereikt.
- Verwarm kookgerei gedurende één tot twee minuten voor met weinig vet op laag tot middelhoog vuur voordat je voedsel toevoegt.
- Als je kookt met olie, voeg dan alleen olie op kamertemperatuur toe aan de voorverwarmde pan om het risico op spatten tot een minimum te beperken.

## Tips om energie te besparen

- Schakel je kookplaat vijf minuten voor het einde van de kooktijd uit. De ingekapselde bodem houdt de pan warm genoeg om het kookproces te beëindigen.
- Kies het juiste formaat voor de klus; je pan tot twee derde vullen is het beste.
- Stel je vaatwasser in op een lage temperatuur om energie te besparen en het milieu te beschermen.

## Het engagement van Tupperware

Onze producten weerspiegelen ons engagement om een meetbare impact te hebben op de wereld om ons heen. Bij Tupperware ontwerpen we alle producten met het oog op het minimaliseren van plasticafval en voedselverspilling. Door hoogwaardige, duurzame en herbruikbare producten te creëren die zijn gemaakt om de tand des tijds te weerstaan, ondersteunen we onze missie om afval te verminderen voor een lange levensduur van onze planeet, onze mensen en de gemeenschappen waarin we leven en werken.

De Tupperware Universal Cookware Collectie valt onder een Tupperware-garantie voor materiaal- of fabricagefouten die kunnen ontstaan wanneer het product volgens de instructies en op een normale huishoudelijke manier wordt gebruikt.

De garantie dekt geen schade aan het product die het gevolg is van nalatigheid of verkeerd gebruik, waaronder oververhitting, vlekken en krassen op de binnen- en buitenkant of deuken als gevolg van een val.

Als jouw product onder de garantie valt, raadpleeg dan de garantievoorwaarden die op jouw land van toepassing zijn voor een volledige beschrijving van de dekking.

Je Tupperware-product is bedoeld om steeds opnieuw te worden gebruikt. Als je product om welke reden dan ook beschadigd is en niet onder de garantie valt of als je je product niet langer nodig hebt, neem dan je verantwoordelijkheid en recycleer het, of laat het ons weten als we je kunnen helpen.

[www.tupperware.be](http://www.tupperware.be)

[www.tupperware.nl](http://www.tupperware.nl)