

# TUPPERWARE UNIVERSAL COOKWARE

Onnittelut Tupperware **Universal Cookware -tuotteen** valinnasta.



## Ominaisuudet ja edut

Nämä laadukkaat, korkeatasoiset ruostumattomasta teräksestä valmistetut pannut auttavat sinua valmistamaan arkisia ja hienoja ruokia. Ammattilaisten hyväksymä, käyttäjien rakastama! Hyvin suunniteltu 3-kerroksinen, ruostumatonta 304-terästä oleva sarja miellyttää sinua vuosikaudet! Kokkitasoiisiin tuloksiin tarvitset näitä universal pannuja.

**Tätä tuotetta voidaan käyttää:**

			
Kaasu	Sähkö	Keraaminen	Induktio

Tuotteiden pohjan kolmikerroksinen rakenne puolestaan koostuu ruostumattomasta teräksestä ja alumiinista, mikä takaa lämmön tasaisen ja tehokkaan jakautumisen.

Tarttumattoman pinnoitteen ansiosta ruoka irtaana helposti ja ruonlaitto onnistuu minimaalisella rasvamäärällä.

## Käyttö ja hoito

- Lue tuotteiden käyttöohjeet huolellisesti.
- Irrota mahdolliset tarrat ennen käyttöä. Pese ja huuhtelee uudet astiat aina ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Kattilan- ja paistinpannun pohjan halkaisijan on vastattava käytettävän keittoalueen halkaisijaa.
- Kun keität suolavettä, lisää suola veteen aina vasta sitten, kun vesi kiehuu, näin suola sekoittuu veteen tasaisesti. Tämä pienentää kattilan pohjaan muodostuvien tahrojen riskiä.
- Älä käytä tuotteita mikroaaltouunissa, nuotiossa, grillissä tai grillivastusten alla.
- Älä käytä uunissa, koska kahvat voivat alkaa sulaa.
- Älä jätä tyhjää kattilaa tai pannua kuumalle liedelle tai anna niiden kiehua kuivaksi.
- Älä koskaan kaada vettä astiaan, jossa on kuumaa rasvaa.
- Älä pudota kattiloita tai paistinpannuja. Putoaminen voi vääristää astioiden muotoa.
- Vaikka kannet ovat karkaistua lasia, ne voivat rikkoontua pudotessaan ja niitä on sen vuoksi käsiteltävä varoen.
- Käsittele tarttumattomat paistinpannut kevyesti rasvalla ennen ensimmäistä käyttökertaa. Älä käytä suihkutettavia ruoanvalmistusrasvoja, koska ne voivat jättää astian pintaan kumimaisen kalvon, johon ruoka tarttuu kiinni.
- Varjele kattiloiden ja paistinpannujen laadukasta tarttumatonta pinnoitetta. **ÄLÄ** käytä metallisia tai teräväreunaisia keittiön työvälineitä, sillä ne vahingoittavat tarttumatonta pinnoitetta.
- Älä käytä sähkövatkainta kattiloissa tai paistinpannuissa, sillä se vahingoittaa tarttumatonta pinnoitetta.
- Säilytä kattiloita ja paistinpannuja pinottuina aina siten, että laitot niiden väliin liinan astioiden ulko- ja sisäpintojen suojaamiseksi.
- Älä käytä tuotteita, joissa on tarttumaton pinnoite, jos pinnoite on alkanut hilseillä tai lohkeilla.
- Käytä aina uunikintaita, kun käytät kattiloita tai pannuja, koska kahvat voivat lämmetä käytön aikana.
- Käytä aina pannunalustaa, kun laitot kuumaa kattilaa tai paistinpannun pöydälle tai työtasolle.
- Älä käytä kattilaa tai paistinpannua, mikäli sen kahva on löystynyt, sillä se voi irrota tuotteesta ja aiheuttaa tapaturman tai vaurioittaa tuotetta.

## Puhdistusohjeet

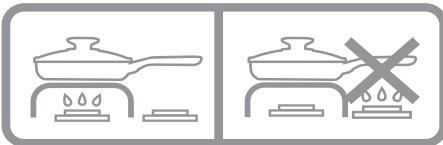
- Anna kattilan tai paistinpannun jäähtyä hitaasti ennen puhdistusta. Älä huuhtele kuumaa paistinpannua kylmällä vedellä, sillä se voi saada kuuman rasvan roiskumaan tai muodostaa höyryä, mikä voi johtaa tapaturmaan.
- Irrota kiinni jäänyt tai palanut ruoka liottamalla kattilaa tai paistinpannua lämpimässä vedessä, johon on lisätty astianpesuainetta.
- Käytä vain pesuaineita, jotka eivät hankaa tai sisällä kloridia, ja puhdistussientä, nailonharjaa tai Tupperwaren Mikrokuitupyhettä.
- Älä puhdistu kattiloita ja paistinpannuja teräsvillalla tai metallisilla tuotteilla, sillä ne naarmuttavat astioiden pinnan.
- Vaikka tuotteet kestävätkin konepesua, suosittelemme pesemään ne käsin, sillä tuotteet voivat vaurioitua joutuessaan astianpesukoneessa kosketuksiin muiden pannujen tai metallisten pintojen kanssa.
- Käytä pinttyneiden tahrojen puhdistamiseen ja pinnan kiillottamiseen erityistä ruostumattoman teräksen puhdistusainetta. Käytä puhdistussienen pehmeää puolta, jotta kiiltävä ulkopinta ei naarmuunnu.

## Turvallisuusohjeet

- Säilytä lasten ulottumattomissa, kun tuote on käytössä.



- Älä koskaan sijoita tuotetta siten, että kahvat ovat lämmönlähteen yläpuolella (ks. Kuva A).



Kuva A

- Älä koskaan päästä kaasulieden liekkejä nousemaan kattilan tai paistinpannun sivuille saakka. Jotta tuote pysyy tasapainoissa kaasuliedellä, varmista, että pitkät kahvat asetetaan kattilankannattimen yli (ks. Kuva B).



Kuva B

## Ruoanvalmistusohjeet

- Paistettaessa pannulla, jonka pinta on ruostumatonta terästä, oikean lämpötilan saavuttaminen on tärkeää, jotta ruoka ei tartu kiinni mutta ruskistuu optimaalisella tavalla. Tarkasta lämpötila pirsrottamalla vesipisaroita lämmitettyyn ruostumattomaan terässpannuun lisäämättä rasvaa. Jos pisarat alkavat pyöriä, pannu on saavuttanut oikean lämpötilan.
- Lisää pieni määrä rasvaa ja lämmitä matalalla/keskilämmöllä 1- 2 minuuttia ennen ruoan lisäämistä.
- Jos paistat öljyssä, lisää lämmitettyyn pannuun ainoastaan huoneenlämpöistä öljyä roiskumisriskin minimoimiseksi.

## Energiansäästöväinkit

- Sammuta keittoalueen virta viisi minuuttia ennen ruoanvalmistuksen lopettamista. Kapseloitu pohjaosa pitää paistinpannun tarpeeksi kuumana ruoan valmistumiseksi.
- Valitse kullekin ruoalle oikea koko: paistinpannu toimii parhaiten, kun kaksi kolmasosaa sen kapasiteetista on käytössä.
- Käytä astianpesukoneessa matalan lämpötilan asetusta, jotta säästät energiaa ja autat suojelemaan ympäristöä.

## **Tupperwaren sitoumus**

Tuotteemme heijastelevat sitoumustamme vaikuttaa meitä ympäröivään maailmaan mitattavissa olevalla tavalla. Suunnittelemme Tupperwarella kaikki tuotteemme niin, että ne edistävät muovi- ja ruokajätteen minimointia. Suunnittelemalla laadukkaita, kestäviä ja uudelleenkäytettäviä tuotteita, jotka on valmistettu kestäväksi kauan, tuemme missiotamme pienentää jätteen määrää, ja edistämme näin maapallon, ihmisten ja omien yhteisöjemme pitkäikäisyyttä.

Tupperware Universal Cookware -tuotteilla on Tupperware-takuu koskien materiaali- ja valmistusvirheitä, kun tuotteita käytetään normaalissa kotitalouskäytössä annettujen ohjeiden mukaisesti.

Takuu ei kata tuotteelle aiheutuneita vaurioita, jotka johtuvat huolimattomasta tai epäasianmukaisesta käytöstä mukaan lukien mm. ylikuumentaminen, sisä- tai ulkopinnan tahrat ja naarmut tai tuotteeseen kohdistuneet iskut tai putoamiset.

Jos tuotteellasi on takuu, lue kattavat takuutiedot omaa maatasi koskevista takuuehdoista.

Tupperware-tuotteesi on tarkoitettu käytettäväksi yhä uudelleen. Jos tuotteesi vaurioituu mistä tahansa syystä eikä sillä ole takuuta, tai et käytä tuotetta enää, toimi vastuullisesti ja kierrätä tuote, tai ota yhteyttä Tupperwareen.

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