

TUPPERWARE UNIVERSAL PUODAI IR KEPTUVĖS

Sveikiname jus pasirinkus „**Tupperware Universal**“ puodų ir keptuvių kolekciją. Su šiais kokybiškais, lengvai naudojamais bei prižiūrimais indais bus lengva pasiekti puikių gaminių rezultatų.



Savybės ir privalumai

Šios kokybiškos, aukštos kokybės nerūdijančio plieno puodai ir keptuvės padės jums gaminti kasdienius ir įmantrius patiekalus. Patvirtinta virėjų, mėgstama vartotojų! Puikiai suprojektuoti 3 sluoksnių 304 nerūdijančio plieno virtuvės indai suteiks jums malonumą ilgus metus! Jei norite pasiekti šefui būdingų rezultatų, jums reikia šios Universal kolekcijos. universalaus indo.

Šis gaminytinka visų tipų viryklėms:

Dujinė	Elektrinė	Keraminė	Indukcinė

Indo dugnas sudarytas iš trijų sluoksnių (nerūdijančio plieno ir aliuminio), todėl užtikrinamas greitas ir tolygus šilumos pasiskirstymas. Induose su nelimpančia danga maistas nepriskrunda, o gaminimui reikia daug mažiau riebalų.

Naudojimas ir priežiūra

- Atidžiai perskaitykite virtuvės indų naudojimo vadovą.
- Prieš naudojimą nuimkite visas etiketes, jei tokių yra. Prieš pirmą kartą naudodami naują indą, būtinai jį išplaukite ir nuskalaukite.
- Indo dugno skersmuo turi atitikti naudojamo viryklės degiklio skersmenį.
- Kai inde verdate pasūdytą vandenį, druską pilkite tada, kai vanduo jau verda, ir paskirstykite ją vandenyje tolygiai. Taip sumažinsite dangos pažeidimo riziką.
- Nenaudokite indo mikrobangų krosnelėje, ant atviros laužo liepsnos, ant grilio ar po kepimo grotelėmis.
- Nenaudokite orkaitėje, nes rankenos gali išsilydyti.
- Nepalikite tuščio indo ant karšto degiklio bei neleiskite, kad vanduo jame virtų tol, kol išgaruos.
- Niekada į inde esančius įkaitusius riebalus nepilkite vandens.
- Nenumeskite indo. Numetus, prikaistuviai gali deformuotis.
- Dangčiai yra pagaminti iš grūdinto stiklo, tačiau numetus jie gali sudužti į šipulius, todėl būkite atsargūs.
- Prieš pirmą kartą naudodami keptuves su nelimpančia danga, padenkite paviršių plonu riebalų sluoksniu. Nenaudokite purškiamo aliejaus, nes jie gali palikti lipnių likučių, prie kurių lips maistas.
- Saugokite aukštos kokybės nelimpančią indų dangą. **NENAUDOKITE** metalinių ar aštrių įrankių, nes jie gali dangą pažeisti.
- Nenaudokite šiuose induose rankinio plakiklio, nes tai pažeis nelimpančią dangą.
- Jei dedate indus vieną į kitą, tarp jų įklokite audinio skiautę, kad apsaugotumėte indų išorinius ir vidinius paviršius.
- Nelimpančiai dangai pradėjus luptis, indo nebenaudokite.
- Visuomet naudokite virtuvės pirštines, nes rankenos gali įkaisti.
- Dėdami karštą indą ant stalo ar darbatalio, visada naudokite padėklą.
- Nenaudokite indo, jei jo rankena laikosi netvirtai. Nukritus rankenai, gali susižaloti žmogus arba gali būti pažeistas gaminyt.

Valymo nurodymai

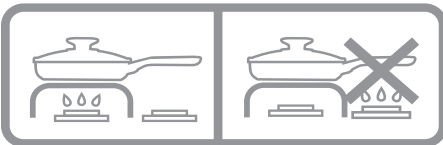
- Prieš valydami indą, leiskite jam atvėsti. Neplaukite karšto prikaistuvio šaltu vandeniu, nes karšti riebalai gali pradėti taškytis arba atsirasti karštų garų, kurie gali sužaloti.
- Prilipusį ar prikepusį maistą pašalinkite pamerkę indą į karštą vandenį su indų plovikliu.
- Naudokite tik neabrazyvius valiklius be chloro, kempinę, nailoninį šepetį arba „Tupperware“ šluostę iš mikropluošto.
- Indams valyti nenaudokite metalinių šveistukų, nes jie subraižys gaminį.
- Nors gaminį galima plauti indaplovėje, mes rekomenduojame plauti rankomis, nes plaunant gaminį indaplovėje, jis gali susiliesti su kitais indais ar metaliniais paviršiais ir taip būti pažeistas.
- Norėdami pašalinti sunkiai išvalomas dėmes ir nupoliruoti paviršius, naudokite specialų nerūdijančio plieno valiklį. Blizgų išorinį paviršių valykite švelniąja kempinės puse, kad jo nesubraižytumėte.

Saugos rekomendacijos

- Naudodami laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.

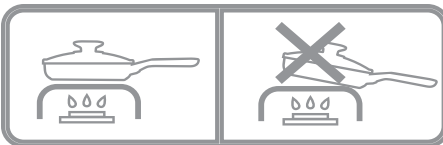


- Niekomet nestatykite indo taip, kad rankenos būtų virš šilumos šaltinio (žr. A pav.).



A pav.

- Pasirūpinkite, kad dujinės viryklės liepsnos niekada nekaitintų indo šonų. Kad ant dujinės viryklės stovintis puodas neapvirštų, pasistenkite, kad ilga rankena būtų virš grotelių šakių (žr. B pav.).



B pav.

Energijos taupymo patarimai

- Išjunkite viryklę likus penkioms minutėms iki gaminimo laiko pabaigos. Kapsulės tipo dugnas palaikys puodą pakankamai karštą, kad maistas baigtų kepti ar virti.
- Maisto gaminimui pasirinkite tinkamo dydžio puodą. Geriausia pripildyti du trečdalius indo.
- Taupykite energiją ir tausokite gamtą – plaukite indaplovėje žemoje temperatūroje.

Maisto gaminimo gairės

- Kepant induose su nerūdijančio plieno vidumi, reikia pasiekti reikiamą temperatūrą, kad mėsa nepriliptų ir optimaliai apskrustų. Patikrinkite temperatūrą apšlakstydami vandens lašelais ant įkaitintos nerūdijančio plieno keptuvės be riebalų. Jei lašai pradeda riedėti, tai reiškia, kad jūsų keptuvė pasiekė reikiamą temperatūrą.
- Kepant induose su nerūdijančio plieno vidumi, reikia pasiekti reikiamą temperatūrą, kad mėsa nepriliptų ir optimaliai apskrustų. Patikrinkite temperatūrą apšlakstydami vandens lašelais ant įkaitintos nerūdijančio plieno keptuvės be riebalų. Jei lašai pradeda riedėti, tai reiškia, kad jūsų keptuvė pasiekė reikiamą temperatūrą.
- Jei gaminate su aliejumi, į įkaitintą keptuvę pilkite tik kambario temperatūros aliejaus, kad sumažintumėte apsitaškymo pavojų.

„Tupperware“ įsipareigojimas

Mūsų produktai atspindi mūsų įsipareigojimą daryti reikšmingą poveikį mus supančiam pasauliui. Mes, „Tupperware“, kuriame visus produktus stengdamiesi mažinti plastiko atliekų ir iššvaistomo maisto kiekį. Kurdami kokybiškus, patvarius, ilgaamžius ir daugkartinio naudojimo gaminius, vykdomė savo misiją – mažinti atliekų kiekį ir užtikrinti savo planetos, žmonių ir bendruomenių, kuriose gyvename ir dirbame, ilgaamžiškumą.

„Tupperware Universal“ serijai taikoma „Tupperware“ garantija medžiagų ar gamybos defektams, galintiems atsirasti naudojant gaminį pagal instrukcijas ir įprastoms reikmėms.

Garantija netaikoma, jei gaminys sugadinamas jį naudojant neatsargiai ar ne pagal paskirtį, pvz., perkaitinus, atsiradus dėmėms ir įbrėžimams indo viduje ir išorėje, pažeidus ar numetus.

Jei jūsų gaminiui taikoma garantija, išsamų garantijos aprašymą skaitykite jūsų šalyje galiojančiose garantinėse sąlygose.

Jūsų „Tupperware“ gaminys skirtas naudoti ilgai. Jei dėl kokių nors priežasčių jūsų gaminys yra sugadintas ir jam netaikoma garantija arba jums nebereikia gaminio, būkite atsakingi ir perdirbkite jį arba informuokite mus.

www.tupperware.lt