

Tupperware Universal Cookware CHEF SERIES

تهانينا على اختيارك لمجموعة أواني الطهي Tupperware Universal Cookware .



الميزات والفوائد

ستساعدك هذه المقالي عالية الجودة المصنوعة من الستانلس ستيل المقاوم للصدأ على إعداد وجبات لذيذة وفاخرة. محببة من قبل الطهاة والمستهلكين! أواني الطهي المصنوعة من الستانلس ستيل المقاوم للصدأ المكونة من 3 طبقات والمصممة جيداً ستمنحك سنوات من المتعة! للحصول على نتائج شبيهة بالشيف، ستحتاج إلى أواني الطهي هذه.

نتج مع جميع أسطح الطهي.

قيثاله	قيفخاله	قيثالبهخاله	الافزيرة

أ. يتكون التصميم ثلاثي الطبقات لقاعدة إناء الطهي من الفولاذ المقاوم للصدأ والألومنيوم الذي يضمن توصيل الحرارة على نحو متساوٍ وفعال.

سيسمح إناء الطهي الذي يتميز بطبقة مضادة للالتصاق بتحرير الطعام بسهولة والطهي بأدنى كمية من الدهون.

الاستخدام والعناية

- اقرئي دليل أواني الطهي جيداً.
- قومي بإزالة الملصقات قبل الاستخدام، إن وجدت. قومي دائماً بغسل أواني الطهي الجديدة وشطفها قبل الاستخدام الأول.
- يجب أن يتوافق قطر قاعدة إناء الطهي مع قطر شعلة الموقد المستخدم.
- عند غلي ماء مملح في إناء الطهي، أضيفي دائماً الملح إلى الماء عندما يكون قد تم غليان الماء بالفعل للتأكد من توزيع الملح بالتساوي في الماء. وهذا يقلل من خطورة التنقر.
- تجنب استخدام المنتج داخل فرن ميكروويف، أو فوق ألسنة نيران مكشوفة، أو فوق شواية، أو أسفل وحدة شواء.
- يجب عدم الاستخدام في الفرن حتى لا تتعرض ايدى الانية للانصهار
- لا تتركي أي إناء طهي فارغ على موقد ساخن أو تتركه يغلي حتى يجف.
- لا تسكبي الماء مطلقاً على الدهون الساخنة في إناء الطهي.
- لا تسقطي الأواني. فقد يتسبب إسقاطها في تشويه شكلها.
- بالرغم من أن الأغطية مصنوعة من الزجاج المقسى، إلا أنها قد تتحطم في حالة سقوطها؛ ولذا يجب التعامل معها بعناية.
- قبل الاستخدام الأول، ادھني المقالي المضادة للالتصاق بطبقة دهنية خفيفة. لا تستخدمى بخاخات الطهي؛ فقد تترك بقايا صمغية وتتسبب في التصاق الأطعمة.
- لحماية الطبقة المضادة للالتصاق ذات الجودة العالية بإناء الطهي، لا تستخدمى أدوات معدنية أو حادة الأطراف مع المنتج؛ حيث يؤدي ذلك إلى تلف الطبقة المضادة للالتصاق.
- لا تستخدمى مضرّباً يدويّاً في أواني الطهي لديك، فقد يؤدي ذلك إلى تلف الطبقة المضادة للالتصاق.
- احرصي دائماً على رصّ المقالي مع وضع قطعة قماش بينها للحفاظ على الأسطح الخارجية والداخلية بها.
- تجنبى استخدام إناء الطهي ذي الطبقة المضادة للالتصاق، إذا بدأت الطبقة في التقشر.
- يجب استخدام القفازات لحماية اليدين حيث تصبح الاواني ساخنة عند الاستخدام
- استخدمى دائماً حاملاً عند وضع أواني الطهي الساخنة على المائدة أو سطح العمل.
- تجنبى استخدام أي إناء من أواني الطهي إذا تفكك مقبضه؛ فقد ينفصل عن الإناء ويتسبب في حدوث إصابة أو تعرّض المنتج للتلف.

إرشادات التنظيف

اتركي أواني الطهي لتبرد تدريجيًا قبل التنظيف. ولا تغسلي أي مقلاة ساخنة بماء بارد، فقد يؤدي ذلك إلى تناثر الزيت الساخن أو تكوّن البخار، مما قد يتسبب في وقوع إصابة.

أزيلي الأطعمة العالقة أو الصعبة عن طريق نقع إناء الطهي في مياه ساخنة ومنظف أطباق.

لا تستخدمى سوى منظفات غير كاشطة ولا تحتوي على كلوريد، وإسفنجة، وفرشاة فرك من النايلون أو فوطة ألياف صناعية من Tupperware. لا تستخدمى منتجات من الألياف السلكية أو المعدن لتنظيف أواني الطهي؛ فهي تخدش المنتج.

على الرغم من أن غسل هذا المنتج في غسالة الأطباق آمن، إلا أننا نوصي بغسله يدويًا حيث إنه قد يتعرض للتلف إذا لامس أواني أو أسطحًا معدنية أخرى أثناء دورة غسيل الأطباق.

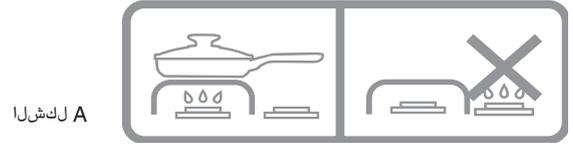
استخدمى منظفًا خاصًا بالفولاذ المقاوم للصدأ لإزالة البقع الصعبة وتلميع السطح. تأكدي من استخدام الجانب الناعم من الإسفنج لتجنب ظهور الخدوش على الطلية النهائية الصقيلة للجزء الخارجي

إرشادات السلامة

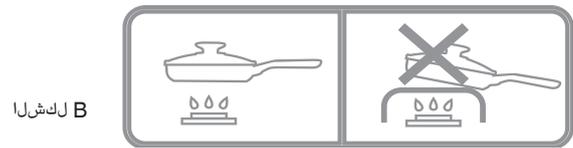
- يُحفظ بعيدًا عن متناول الأطفال عند الاستخدام.



- يجب عدم وضع المقابض مباشرة فوق مصدر الحرارة. (انظري الشكل A)



- لا تسمحي أبدًا بوصول السنة اللهب المتصاعدة من موقد الغاز إلى جوانب إناء الطهي. للحفاظ على توازن الإناء على موقد ان، احرصي على وضع المقابض الطويلة فوق الجزء البارز من الشبكة. (انظري الشكل B)



نصائح لتوفير الطاقة

- قومي بإيقاف تشغيل الموقد قبل انتهاء وقت الطهي بخمس دقائق. ستحافظ القاعدة المغلفة على المقلاة ساخنة بالقدر الكافي لإنهاء عملية الطهي.
- اختاري مقاس الإناء المناسب للوجبة؛ والأفضل هو ملء 2/3 من سعة المقلاة.
- استخدمى درجة حرارة منخفضة في غسالة الأطباق لتوفير الطاقة وللمساعدة في الحفاظ على البيئة لإنهاء عملية الطهي.
- اختاري مقاس الإناء المناسب للوجبة؛ والأفضل هو ملء 2/3 من سعة المقلاة.
- استخدمى درجة حرارة منخفضة في غسالة الأطباق لتوفير الطاقة وللمساعدة في الحفاظ على البيئة

التزام Tupperware

تعكس منتجاتنا التزامنا بإحداث تأثير ملموس قابل للقياس على العالم من حولنا. في Tupperware، نصمم جميع منتجاتنا مع مراعاة تقليل استخدام البلاستيك ومخلفات الطعام إلى أدنى حد. من خلال تصميم منتجات عالية الجودة تتسم بالمتانة وقابلية إعادة الاستخدام للصمود أمام اختبار الزمن، ندعم مهمتنا المتمثلة في تقليل النفايات لإطالة عمر كوكبنا وشعبنا والمجتمعات التي نعيش ونعمل فيها.

إن مجموعة أواني الطهي Universal Cookware المقدمة من Tupperware مشمولة بضمان مقدم من شركة Tupperware ضد عيوب التصنيع أو المواد الخام التي قد تظهر عند استعمال المنتج وفقاً للإرشادات ولأغراض الاستعمالات المنزلية المعتادة.

ولا يشمل الضمان تلف المنتج الناتج عن الإهمال أو إساءة الاستخدام، والذي يتضمن زيادة الحرارة عن الحد المناسب، أو ظهور بقع وخدوش على الجزء الداخلي والخارجي، أو تعرض المنتج لأي تحزز أو إذا تعرض للسقوط.

إذا كان المنتج الخاص بك مشمولاً بالضمان، يُرجى الرجوع إلى شروط الضمان السارية في دولتك للاطلاع على وصف كامل لتغطية الضمان.

إن منتج Tupperware الخاص بك مخصص للاستخدام أكثر من مرة. إذا تعرض منتجك لأي سبب من الأسباب للتلف ولم يكن مشمولاً بالضمان أو لم تعد بحاجة إلى منتجك، يُرجى تحمل المسؤولية وإعادة تدويره أو إعلامنا إذا كان بإمكاننا مساعدتك.