

# Tupp Universal Cookware

Tack för att du valt Universal Cookware collection från Tupperware.







## Egenskaper och fördelar

Dessa högkvalitativa kastruller i rostfritt stål hjälper dig att skapa avslappnade och snygga måltider.

Godkänd av kockar, älskade av konsumenter! Välkonstruerad 3-lagers botten med grytor och kastruller i "304" rostfritt stål ger dig år av glädje! För kockliknande resultat behöver du dessa Universal Cookware.

**Den här produkten är kompatibel med:**

			
Gas	El	Glaskeramic	Induktion

Botten i tre skikt består av rostfritt stål och aluminium som säkerställer jämn och effektiv värmeledning. Kockkärlens non-stick-beläggning gör att maten lossnar enkelt och du kan laga mat med minimalt med fett.

## Användning och skötsel

- Läs bruksanvisningen till kokkärlet noga.
- Ta bort eventuella etiketter före användning.. Diska och skölj ditt nya kokkärl innan du använder det första gången.
- Diametern på kokkärlets botten ska vara lika stor som diametern på spisplattan som används.
- När man kokar saltat vatten i kärlet ska man inte tillsätta saltet förrän vattnet kokar samt fördela det jämnt i vattnet. Då minskas risken för frätangrepp.
- Använd inte produkten i mikrovågsugn, över öppen eld, ovanpå en grill eller i ett halster.
- Använd inte i ugn eftersom handtagen kommer att börja smälta.
- Lämna inte tomma kokkärl på en varm platta och låt inte kokkärlet torrkoka.
- Håll aldrig vatten på hett fett i kokkärlet.
- Tappa inte kokkärlet. Om man tappar grytorna kan de deformeras.
- Locken är tillverkade av härdat glas, men de kan dock krossas om man tappar dem och ska därför hanteras med försiktighet.
- Smörj in stekjärn med non-stick-beläggning med ett tunt lager fett före första användningstillfället. Använd inte aerosol-matlagningssprayer eftersom de kan lämna kvar gummirester och orsaka att maten fastnar.
- För att skydda kokkärlets non-stick-beläggning ska man INTE använda redskap av metall eller redskap med vassa kanter på produkten. Det skadar non-stick-beläggningen.
- Använd inte en handmixer i kokkärlet eftersom det skadar non-stick-beläggningen.
- Stapla alltid stekpannor med en duk mellan dem för att skydda kokkärlets in- och utsida.
- Använd inte kokkärl med non-stick-beläggning om beläggningen börjar flagna.
- Använd alltid ugnshandskar vid tillagning då handtagen kan bli varma när produkten används.
- Lägg alltid ett underlägg under heta kokkärl när de ska placeras på matbordet eller arbetsbänken.
- Använd inte kokkärl vars handtag har blivit lösa, eftersom de kan lossna från kokkärlet och orsaka personskador eller skada produkten.

## Rengöring

- Låt kokkärlet svalna långsamt före rengöring. Skölj inte en het panna med kallt vatten eftersom det kan göra att hett fett stänker eller att ånga bildas, vilket kan orsaka personskador.
- Ta bort mat som har fastnat eller som har bildat skorpa genom att ställa kokkärlet i varmt vatten med diskmedel.
- Använd endast kloridfritt diskmedel utan slipmedel med en svamp, nylondiskborste eller Tupperware Microfiber Handduk.
- Använd inte stålull eller metallprodukter för rengöring av dina kokkärl eftersom det repar produkten.
- Även om produkten kan diskas i diskmaskin så rekommenderar vi handdisk eftersom produkten kan skadas om den kommer i kontakt med andra grytor eller metallytor under maskindiskningen.
- Använd specialdiskmedel för rostfritt stål för att avlägsna hårt sittande fläckar och polera ytan. Var noga med att använda den mjuka sidan på svampen för att inte repa den spegelblanka ytan.

## Säkerhet

- Håll produkten utom räckhåll för barn när den används.



- Handtagen ska aldrig placeras direkt över heta ytor (se fig. A).

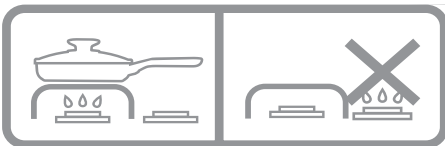


Fig. A

- Låt aldrig lågorna från en gasspis nå upp längs sidorna på kokkärlet. För att hålla balansen på en gasspis ska långa handtag placeras över gallerhandtaget (se fig. B).

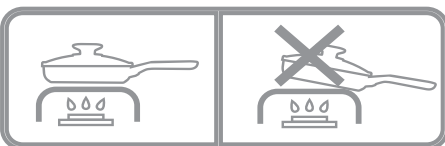


Fig. B

## Tillagningsråd

- Vid stekning på en rostfri yta måste rätt temperatur uppnås för att köttet inte ska fastna och för att det ska få en perfekt stekyta. Kontrollera temperaturen genom att stänka några droppar vatten på den förvärmade rostfria pannan, utan fett. Om dropparna börjar rulla så har pannan uppnått rätt temperatur.
- Förvärm kokkärlet i en till två minuter med lite fett på låg till medelhög värme innan du lägger i maten.
- Vid tillagning med olja ska endast rumstempererad olja användas på den förvärmade pannan för att minska risken för stänk.

## Energibesparingstips

- Stäng av spisen fem minuter innan tillagningstiden har förflutit. Den inkapslade botten håller pannan tillräckligt varm för att slutföra tillagningen.
- Välj rätt storlek för jobbet – det är bäst att fylla pannan till 2/3.
- Spara energi och skydda miljön genom att diska i diskmaskin på låg temperatur.

## **Tupperwares åtagande**

Våra produkter återspeglar vårt åtagande att göra ett mätbart avtryck på världen runt oss. På Tupperware designar vi alla produkter med fokus på att minimera plast- och matavfallet. Genom att skapa hållbara och återanvändbara kvalitetsprodukter som ska stå emot tidens tand stöder vi vår uppgift att minska avfallet så att vår planet, människorna och samhällena där vi bor och arbetar kan få ett långt liv.

Tupperware Universal Cookware omfattas av Tupperwares garanti mot material- eller tillverkningsfel som kan inträffa när produkten används enligt anvisningarna och vid normal hushållsanvändning.

Garantin omfattar inte skador som uppkommit genom slarv eller felanvändning, vilket kan inkludera överhettning, fläckar och repor på in- och utsida, stötar som produkten utsatts för eller om den tappats.

Om din produkt täcks av garantin, se garantivillkoren som gäller i ditt land för en fullständig beskrivning av garantins omfattning.

Din Tupperwareprodukt är avsedd att användas om och om igen. Om din produkt skadas av någon anledning och skadan inte omfattas av garantin eller du inte längre behöver din produkt ber vi dig vara ansvarsfull och återvinna den, eller tala om för oss om vi kan hjälpa dig.

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