





כלי בישול אוניברסליים של Tupperware

תתחדשו על מבחר כלי הבישול האוניברסליים מבית Tupperware שבחרתם. סדרת כלי הבישול היוקרתית תגרום לכם להרגיש כמו שפים מצטיינים! הודות לביצועים יוצאי הדופן, העמידות לאורך זמן והעיצוב הייחודי, חוויית הבישול מעולם לא הייתה מהנה יותר!



תכונות ויתרונות

			
זג	ילמשח	ימרק	היצקודניא

מחבתות וסירים איכותיים אלה, שמיוצרים מפלדת אל-חלד משובחת, יעזרו לכם להכין הן מנות יומיומיות והן מנות גורמה. המוצרים, שאושרו על ידי שפים מוסמכים, אהובים על צרכנים בכל העולם! כלי בישול עשויים 3 שכבות של פלדת אל-חלד מסוג 304 בפיתוח משוכלל, שיעניקו לכם שנים של הנאה במטבח! עם כלי הבישול האוניברסליים האלה, כל אחד יכול להשיג תוצאות של שף מקצועי. זה מתאים לכל סוגי הכיריים.

גז חשמל קרמיקה אינדוקציה

המבנה בעל שלוש השכבות של בסיס כלי הבישול עשוי פלדת אל-חלד ואלומיניום, להבטחת פיזור חום אחיד ויעיל. כלי הבישול שמאופיינים בציפוי נון-סטיק מונעים הידבקות של המזון לתחתית ומאפשרים בישול עם כמות מזערית של שמן.

שימוש וטיפול

- יש לקרוא את מדריך השימוש בעיון ולאחסנו בהישג יד לשימוש עתידי.
- אם מוצמדות לכלים מדבקות, יש להסירן לפני השימוש. תמיד יש לרחוץ ולשטוף כלי בישול חדשים לפני השימוש הראשון בהם.
- קוטר הבסיס של כלי הבישול צריך להתאים לקוטר של מבער הכיריים שבשימוש.
- בעת הרתחה של מים מומלחים בכלי הבישול, תמיד יש להוסיף את המלח למים רק כאשר הם כבר רותחים, ולהקפיד לזרות את המלח על המים בצורה אחידה. שיטה זו ממצערת את הסיכון להכתמת הכלי.
- אין להשתמש במוצר במיקרוגל, במדורות, בהתקני ברביקיו או תחת שבכת גריל.
- אין להשאיר כלי בישול ריק על מבער חם או לאפשר הרתחה יבשה.
- לעולם אין לשפות מים על שומן חם בכלי הבישול.
- אין להפיל את כלי הבישול. הפלה של הכלי עלולה להשחית אותו לצמיתות.
- אף על פי שהמכסים עשויים מזכוכית מחוסמת, הם עלולים להתנפץ אם הם נופלים, ויש לטפל בהם בזהירות.
- לפני השימוש הראשון, יש למרוח מעט שמן על מחבתות וסירים עם ציפוי נון-סטיק. אין להשתמש בתרסיסי שמן, משום שהם עלולים להותיר שרידים דביקים ולגרום למזון להידבק לתחתית הכלי.
- כדי להגן על ציפוי הנון-סטיק האיכותי של הכלים, אין להשתמש בכלי מטבח מתכתיים או חדים עם המוצר, משום שהם יפגמו בציפוי.
- אין להשתמש במיקסר ידני בתוך כלי הבישול, משום שזה יפגום בציפוי למניעת הידבקות.
- תמיד יש לערום את הכלים זה על גבי זה עם מטלית מפרידה בין כלי לכלי, לשמירה על המשטחים החיצוניים והפנימיים של הכלים.
- אין להשתמש בכלי בישול עם ציפוי נון-סטיק שמתחיל להתקלף.
- תמיד יש להשתמש בתחתית מגן כאשר מניחים כלי בישול חם על שולחן האוכל או על השיש במטבח.
- אין להשתמש בכלי בישול עם ידיות רופפות, משום שהידיות עלולות להתנתק מהכלי ולגרום פציעה גופנית או נזק למוצר.

הנחיות לניקוי

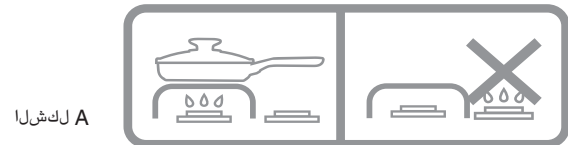
- יש לאפשר לכלים להתקרר בהדרגתיות לפני ניקויים. אין לשטוף כלי חם במים קרים, משום שזה עלול לגרום להתזה של שומן חם או להיווצרות של אדים, מה שעלול לגרום לפציעה גופנית.
- כדי להסיר מהכלים שאריות מזון שהתקשו, יש להשרות את הכלים במים חמים עם מעט סבון כלים.
- יש להשתמש אך ורק בחומרי ניקוי לא שוחקים וללא אקונומיקה, ובספוג, מברשת עם סיבי ניילון או מגבת מיקרופיבר של Tupperware.
- אין להשתמש בצמר פלדה או במוצרי ניקוי אחרים ממתכת, משום שהם ישרטו את המוצר.
- אף על פי שהמוצר בטוח לניקוי במדיח כלים, מומלץ לשטוף אותו ידנית מכיוון שעלול להיגרם לו נזק אם הוא ייגע בכלי בישול או במשטחים מתכתיים אחרים במהלך השטיפה במדיח.
- להסרת כתמים עיקשים ולהברקת שטח הפנים של הכלים, יש להשתמש בסבון ייחודי לפלדת אל-חלד. יש להקפיד להשתמש בצד הרך של הספוג למניעת שריטה של גימור המראה בחלק החיצוני של הכלים.

הנחיות בטיחות

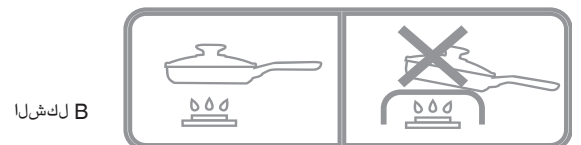
- במהלך השימוש, יש להרחיק את הכלים מהישג ידם של ילדים.



- לעולם אין למקם את הידיות ישירות מעל מקור החום.



- לעולם אין לאפשר ללהבות מכירות גז להגיע לצידי הכלים. לשמירה על איזון על כירות גז, יש להקפיד שידיות ארוכות ימוקמו מעל שבכת המתכת. (ראו איור א')



הנחיות לבישול

- לטיגון בכלי עם ציפוי נון-סטיק, יש להגיע לטמפרטורה הנכונה כדי למנוע הידבקות וכדי להשחים את הבשר כהלכה. יש לבדוק את הטמפרטורה על ידי התזה של כמה טיפות מים על מחבת מחוממת מראש מפלדת אל-חלד, שאין בה שמן. אם הטיפות מתחילות להתגלגל, סימן שהמחבת הגיעה לטמפרטורה הנכונה.
- יש לחמם מראש את כלי הבישול עם מעט שמן על חום נמוך עד בינוני במשך 1-2 דקות לפני הוספת המזון.
- אם מבשלים עם שמן, יש להשתמש אך ורק בשמן בטמפרטורת החדר כדי לחמם מראש את המחבת או הסיף, למזעור הסיכון להתזה.
- בסיס הסיר בטוח לשימוש בתנור עד לטמפרטורת 200°C/400°F.
- מכסי המתכת בטוחים לשימוש בתנור עד לטמפרטורת 200°C/400°F.
- מכסי הזכוכית בטוחים לשימוש בתנור עד לטמפרטורת 180°C/ 350°F.
- השימוש במוצר בתנור עלול לגרום לשינוי בצבעו אך הדבר אינו משפיע על ביצועיו. טיפים לחיסכון באנרגיה
- מכבים את הכיריים חמש דקות לפני תום זמן הבישול. הודות לציפוי של הבסיס, הכלי יישאר מספיק חם לסיום תהליך הבישול.
- בוחרים את הכלי בגודל המתאים לעבודה. מומלץ לא למלא את הכלי יותר מ-2/3 מקיבולתו.
- לחיסכון באנרגיה ולהגנה על הסביבה, משתמשים בהגדרת טמפרטורה נמוכה במדיח הכלים.

קהילת Tupperware

המוצרים שלנו משקפים את התחייבותנו לשפר את העולם שסביבנו. ב-Tupperware, אנחנו מפתחים מוצרים שנועדו למזער שימוש בפלסטיק ובזבז של מזון. על ידי יצירה של מוצרים איכותיים, עמידים ורב-פעמיים שנועדו לעבור את מבחן הזמן, אנחנו מקדמים את שאיפתנו למזער כמויות פסולת לטובת איכות הסביבה, עובדי החברה והקהילות שבהן אנחנו חיים ופועלים.

כלי הבישול האוניברסליים של Tupperware מכוסים על ידי האחריות של Tupperware עבור פגמים בחומרים או בייצור, שעלולים להתגלות בעת שימוש במוצר על פי ההנחיות ובתנאי שימוש ביתי רגילים.

האחריות לא מכסה נזק שנגרם למוצר עקב שימוש רשלני או שגוי, כמו למשל חימום-יתר, כתמים ושריטות בחלק הפנימי והחיצוני או סדקים שעשויים להיווצר עקב נפילה של המוצר.

אם המוצר שברשותכם מכוסה במסגרת האחריות, עיינו בתנאי האחריות הרלוונטיים לארץ מגורייכם לקבלת תיאור מלא של הכיסוי.

מוצר Tupperware שברשותכם נועד לשימוש רב-פעמי. אם מכול סיבה שהיא המוצר ניזוק מחוץ למסגרת האחריות, או שאינכם זקוקים לו עוד, נודה לכם אם תנהגו באחריות ותמחזרו אותו. במקרה הצורך, נשמח לעזור לכם.

www.Tupperware.co.il