

Kolekcja Kulinarna Universal Tupperware





Gratulujemy wyboru Kolekcji Kulinarnej Universal Tupperware.



Cechy i zalety

Te wysokiej jakości patelnie ze stali nierdzewnej pomogą Ci w przygotowaniu zarówno klasycznych jak i wyszukanych posiłków. Zatwierdzone przez szefów kuchni, kochane przez konsumentów! Dobrze zaprojektowane 3-warstwowe naczynia ze stali nierdzewnej 304 zapewnią Ci lata przyjemności z gotowania! By uzyskać rezultaty jak z profesjonalnej kuchni, użyj tego wszechstronnego naczynia.

Ten produkt nadaje się do użytku na kuchenkach:

			
Gazowej	Elektrycznej	Ceramicznej	Indukcyjnej

Trójwarstwowa konstrukcja dna naczyń kuchennych zawiera stal nierdzewną i aluminium, które zapewnia równomierne i wydajne rozpraszanie ciepła. Naczynia z powłoką nieprzywierającą pozwalają łatwo wyjmować potrawy i gotować na minimalnej ilości tłuszczu.

Instrukcja użytkowania i konserwacji

- Należy dokładnie przeczytać instrukcję.
- Przed użyciem produktu usunąć ewentualne etykiety. Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć i wypłukać produkt.
- Średnica dna danego naczynia powinna pasować do średnicy używanego z nim palnika.
- Gotując w naczyniu osoloną wodę, należy zawsze dodawać sól do wrzącej wody, dzięki czemu równomiernie się rozpuści. Zmniejsza to ryzyko korozji naczynia.
- Produktu nie należy używać w kuchence mikrofalowej, nad ogniskiem z otwartym płomieniem, na grillu klasycznym ani gazowym.
- Nie należy używać w piekarniku, ponieważ uchwyty mogą zacząć się topić.
- Nie pozostawiać pustego naczynia lub suchej patelni na rozgrzanym palniku.
- Nigdy nie wlewać wody na gorący tłuszcz w naczyniu.
- Nie upuszczać naczyń. Upuszczone naczynie może się odkształcić.
- Pokrywki wykonane są z hartowanego szkła, ale upuszczone mogą rozbić się na kawałki. Należy obchodzić się z nimi ostrożnie.
- Przed pierwszym użyciem patelni z powłoką nieprzywierającą należy ją delikatnie natłuścić. Nie używać tłuszczu do gotowania w aerozolu, gdyż lepkie resztki mogą powodować przywieranie potraw.
- Aby chronić wysokiej jakości powłokę nieprzywierającą, NIE UŻYWAĆ przyborów metalowych lub o ostrych krawędziach, gdyż mogą one uszkodzić powłokę.
- W naczyniach nie należy używać miksera, ponieważ uszkodzi to powłokę nieprzywierającą.
- Patelnie należy ustawiać jedna na drugiej przedzielone ściereczką, aby chronić wewnętrzne i zewnętrzne powłoki patelni.
- Nie używać naczyń z powłoką nieprzywierającą, jeśli powłoka zaczyna odpadać.
- Podczas użytkowania naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych, ponieważ uchwyty mogą się nagrzewać podczas użytkowania.
- Gorące naczynia zawsze stawiać na stole lub blacie na podkładce.
- Nie używać naczynia, jeśli ma poluzowany uchwyt, ponieważ możliwe odpadnięcie uchwytu może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie produktu.

Wskazówki dotyczące czyszczenia

- Przed myciem naczynia należy odczekać, aż ostygnie. Gorącej patelni nie należy płukać zimną wodą — może to spowodować rozpryskiwanie gorącego tłuszczu lub powstanie pary, co może doprowadzić do obrażeń ciała.
- Przywierające lub zaschnięte resztki jedzenia usuwać przez namoczenie naczynia w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń.
- Do czyszczenia używać tylko nieściernych środków bez chloru, w połączeniu z gąbką, nylonową szczotką do szorowania lub ściereczką Tupperware z mikrofibry.
- Do czyszczenia sprzętu kuchennego nie używać akcesoriów z wełny stalowej ani metalu, ponieważ porysują produkt.
- Produkt nadaje się do mycia w zmywarce, ale zalecamy mycie ręczne, ponieważ dotyknięcie innych garnków lub metalowych powierzchni w trakcie cyklu zmywania może uszkodzić produkt.
- Do usuwania uporczywych plam i polerowania powierzchni używać specjalnego środka do czyszczenia stali nierdzewnej. Gładko wykończoną powierzchnię zewnętrzną myć miękką stroną gąbki, aby uniknąć zadrapań.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Podczas użytkowania trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.



- Nie umieszczać uchwyty bezpośrednio nad źródłem ciepła (zob. rys. A).



Rys. A

- Na kuchence gazowej nie dopuszczać do wystawiania płomieni poza obrys naczynia. Aby naczynie równo stało na kuchence gazowej, należy ustawiać je podłużnym uchwytem ponad rusztem (zob. rys. B).



Rys. B

Wskazówki dotyczące gotowania

- W trakcie smażenia na powierzchni ze stali nierdzewnej niezbędne jest osiągnięcie odpowiedniej temperatury, aby mięso nie przywierało i odpowiednio się rumieniło. Temperaturę można sprawdzić, skrapiając rozgrzaną, jeszcze nienatłuszczoną patelnię ze stali nierdzewnej kilkoma kroplami wody. Jeśli krople wody poruszają się, to oznacza, że patelnia osiągnęła właściwą temperaturę.
- Przed nałożeniem potrawy rozgrzewać naczynie z niewielką ilością tłuszczu na małym lub średnim ogniu przez 1–2 minuty.
- Aby zmniejszyć ryzyko rozbryzgiwania oleju, na rozgrzaną patelnię należy dodawać tylko olej w temperaturze pokojowej.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Należy wyłączać kuchenkę na pięć minut przed końcem czasu gotowania. Zintegrowane dno naczynia utrzyma ciepło w stopniu wystarczającym do zakończenia gotowania.
- Naczynie należy dobrać do potrawy; najlepiej napełniać je do 2/3 pojemności.
- Aby oszczędzać energię i chronić środowisko, nastawiać zmywarkę na program z niską temperaturą.

Zobowiązanie Tupperware

Nasze produkty odzwierciedlają nasze zobowiązanie do wprowadzania konkretnych zmian na lepsze w otaczającym nas świecie. W Tupperware projektujemy wszystkie produkty z myślą o ograniczaniu odpadów z plastiku i marnowania żywności. Tworzymy trwałe produkty wysokiej jakości, nadające się do wielokrotnego użytku i wytrzymujące próbę czasu, wspierając tym samym misję zmniejszania ilości odpadów dla dobra planety, naszych pracowników oraz społeczności, w których żyjemy i działamy.

Naczynia z **Kolekcji Kulinarnej Universal** są objęte gwarancją Tupperware dotyczącą wszelkich wad materiałowych lub produkcyjnych, które wystąpią podczas korzystania z produktu w sposób zgodny z instrukcją oraz w normalnych warunkach domowych.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych na skutek zaniedbania lub niewłaściwego użycia produktu, m.in. przegrzania, plam i zadrapań na wewnętrznej lub zewnętrznej stronie oraz ewentualnych wgnieceń powstałych np. na skutek upuszczenia.

Jeśli Państwa produkt jest objęty gwarancją, to jej pełen zakres zawarty jest w warunkach gwarancji mających zastosowanie w Państwa kraju.

Ten produkt Tupperware przeznaczony jest do wielokrotnego użytku. Jeśli z jakiegokolwiek powodu produkt uległ uszkodzeniu, nie jest objęty gwarancją lub stał się niepotrzebny, prosimy o jego odpowiedzialny recykling lub kontakt z nami, jeśli potrzebna jest pomoc.

www.tupperware.pl