

Vase de gătit universale Tupperware

Vă felicităm ca ați ales colecția de vase de gătit universale de la Tupperware. Această gamă de vase este ușor de depozitat și vă va oferi calitatea necesară pentru a obține rezultate delicioase fără complicații. Nu veți compromite utilizarea simplă și calitatea.



Caracteristici și avantaje

Aceste tigăi din oțel inoxidabil de calitate superioară vă vor ajuta să creați mâncăruri ușor de pregătit, dar și extravagante. Aprobate de bucătari, iubite de consumatori! Vasele de gătit din oțel inoxidabil 304, bine concepute, cu 3 straturi, vă vor oferi ani de plăcere! Aceste vase de gătit vă vor ajuta să obțineți rezultate asemănătoare unui bucătar.

Acest produs este potrivit pentru:

Gaz	Electrică	Ceramică	Inducție

Baza vaselor de gătit are o structură în trei straturi, realizată din oțel inoxidabil și aluminiu, care asigură o difuzie uniformă și mai eficientă a căldurii.

Vasele de gătit cu strat antiaderent vor permite desprinderea ușoară a mâncării și gătitul cu minimum de grăsime.

Utilizare și întreținere

- Citiți cu atenție manualul vaselor de gătit.
- Îndepărtați etichetele înainte de utilizare, dacă este cazul. Spălați și clătiți întotdeauna noile dvs. vase de gătit înainte de prima utilizare.
- Diametrul bazei vaselor de gătit trebuie să corespundă cu diametrul arzătorului utilizat de pe plită.
- Atunci când fierbeți apă sărată în vasele de gătit, adăugați întotdeauna sarea când apa fierbe și distribuiți-o uniform. Astfel, veți evita riscul formării de puncte de rugină.
- Nu folosiți produsul în cuptorul cu microunde, pe focul de tabără, pe grătar sau sub rotisor.
- Nu folosiți în cuptorul tradițional deoarece mânerele se pot topi.
- Nu lăsați vasele de gătit goale pe un arzător fierbinte și nu le lăsați să fiarbă până când apa se evaporă complet.
- Nu turnați niciodată apă peste grăsimea încinsă din vasul de gătit.
- Nu scăpați vasul de gătit din mână. În caz contrar, tigăile se pot deforma.
- Deși capacele sunt fabricate din sticlă calită, acestea se pot sparge dacă sunt scăpate pe jos, așadar trebuie manevrate cu atenție.
- Înainte de prima utilizare, ungeți tigăile antiaderente cu un strat subțire de grăsime. Nu folosiți sprayuri de gătit pe bază de aerosoli, deoarece acestea pot lăsa reziduuri lipicioase, iar mâncarea se poate lipi.
- Pentru a proteja stratul antiaderent de înaltă calitate al vaselor de gătit, NU folosiți ustensile de metal sau ascuțite pe produs, întrucât acesta se poate deteriora.
- Nu folosiți mixere manuale în vasele de gătit, deoarece stratul antiaderent se poate deteriora.
- Așezați întotdeauna o cârpă între tigăi atunci când le depozitați unele peste altele, pentru a proteja suprafețele interioare și exterioare ale vaselor de gătit.
- Nu folosiți vasele de gătit cu strat antiaderent dacă stratul începe să se cojească.
- Folosiți întotdeauna mănuși atunci când manevrați produsul deoarece mânerele se pot încălzi în timpul folosirii.
- Folosiți întotdeauna un suport pentru oale fierbinți atunci când așezați vasul fierbinte pe masă sau pe blatul de bucătărie.
- Nu folosiți vasul de gătit dacă unul dintre mânerele acestuia este slăbit, deoarece se poate desprinde și poate provoca accidente sau deteriorarea produsului.

Instrucțiuni de curățare

- Lăsați întotdeauna vasele de gătit să se răcească singure înainte de a le curăța. Nu clătiți tigaia încinsă cu apă rece, deoarece pot sări stropi de grăsime sau se poate forma abur, care v-ar putea răni.
- Îndepărtați mâncarea prinsă sau întărită, lăsând vasele de gătit la înmuiat în apă caldă cu detergent de vase.
- Folosiți numai agenți de curățare neabrazivi, fără clor, și bureți, perii de frecat din nailon sau lavete Tupperware din microfibră.
- Nu folosiți bureți de sârmă sau obiecte din metal pentru a curăța vasele de gătit, deoarece produsul se va zgâria.
- Cu toate că produsul poate fi spălat în mașina de spălat vase, recomandăm spălarea acestuia de mână, deoarece produsul s-ar putea deteriora dacă se atinge de alte tigăi sau suprafețe metalice pe durata ciclului de spălare.
- Folosiți un agent de curățare special pentru produse din oțel inoxidabil, pentru a îndepărta petele rezistente și a lustrui suprafața. Aveți grijă să utilizați partea moale a buretelui, pentru a evita zgărirea suprafeței lucioase exterioare.

Instrucțiuni de siguranță

- A nu se lăsa la îndemâna copiilor în momentul utilizării.



- Mânerile nu trebuie să stea niciodată direct deasupra sursei de căldură (a se vedea fig. A.).

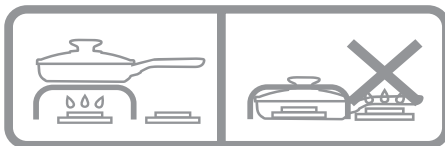


Fig. A

- Aveți grijă ca flacăra aragazului să nu cuprindă părțile laterale ale vasului de gătit. Pentru menținerea echilibrului pe aragaz, asigurați-vă că mânerul lungi se află deasupra grătarului (a se vedea fig. B).

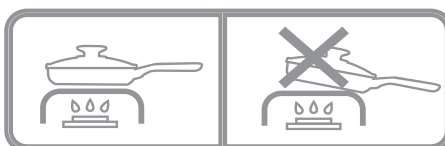


Fig. B

Instrucțiuni de preparare

- Atunci când prăjiți mâncare într-un vas cu interior din oțel inoxidabil, trebuie ca vasul să ajungă la temperatura potrivită pentru ca mâncarea să nu se lipească și carnea să se rumenească frumos. Verificați dacă tigaia din oțel inoxidabil, preîncălzită și fără grăsime, a ajuns la temperatura potrivită, stropind-o cu câteva picături de apă. Dacă picăturile încep să se miște, înseamnă că tigaia a ajuns la temperatura potrivită.
- Preîncălziți vasele de gătit cu puțină grăsime în ele, la foc mic spre mediu, timp de 1-2 minute, înainte de a adăuga alimentele.
- În cazul în care gătiți cu ulei, adăugați numai ulei la temperatura camerei în tigaia preîncălzită, pentru a reduce la minimum riscul de stropire.

Sugestii pentru economie de energie

- Opriți plita cu cinci minute înainte de a termina de gătit. Baza încapsulată va menține tigaia suficient de fierbinte, pentru ca procesul de gătit să se încheie.
- Alegeți dimensiunea potrivită pentru ceea ce intenționați să gătiți; este recomandat să umpleți tigaia la 2/3 din capacitate.
- Folosiți mașina de spălat vase la temperatură scăzută, pentru a economisi energie și a proteja mediul.

Angajamentul Tupperware

Produsele noastre reflectă angajamentul nostru de a avea un impact măsurabil asupra mediului înconjurător. La Tupperware, proiectăm toate produsele cu gândul la reducerea la minimum a deșeurilor de plastic și a risipei alimentare. Creând produse de calitate, durabile și reutilizabile, menite să reziste în timp, venim în ajutorul misiunii noastre de a reduce deșeurile, pentru a asigura longevitatea planetei noastre, a semenilor noștri și a comunităților în care trăim și muncim.

Vasele de gătit universale de la Tupperware fac obiectul garanției Tupperware împotriva oricăror defecte de producție sau de material care pot apărea atunci când produsul este folosit conform instrucțiunilor și în condiții normale de utilizare casnică.

Această garanție nu include deteriorarea produsului ca urmare a utilizării neglijente sau necorespunzătoare a acestuia, care poate include supraîncălzire, pete și zgârieturi pe interior și exterior sau orice eventuale creștături, sau dacă a fost scăpat pe jos.

Dacă produsul dvs. nu este acoperit de garanție, consultați condițiile privind garanția în vigoare în țara dvs., pentru o descriere completă a garanției. Produsul dvs. Tupperware este conceput pentru utilizare repetată. Dacă, din orice motiv, produsul dvs. se deteriorează și nu este acoperit de garanție sau dacă nu mai aveți nevoie de el, acționați cu responsabilitate și reciclați-l sau anunțați-ne dacă aveți nevoie de ajutorul nostru.

www.tupperware.ro