

# TUPPERWARE UNIVERSAL COOKWARE





Tillykke med dit valg af kogegrejskollektionen **Universal Cookware fra Tupperware**.



## Funktioner og fordele

Disse høj kvalitets pander af rustfrit stål hjælper dig med at skabe lette men smarte måltider. Godkendt af kokke, elsket af forbrugerne! Dette veldesignede køkkengrej af 3-lags 304 rustfrit stål, vil give dig mange års fornøjelse! For at opnå kok-lignende resultater har du brug for dette universelle køkkengrej.

**Dette produkt er kompatibelt med:**

			
Gas	Elektrisk	Keramisk	Induktion

Kogegrejets bund i tre lag består af rustfrit stål og aluminium, som sikrer en jævn og effektiv varmeoverførsel. Med slip-let-belægningen på kogegrejet slipper fødevarer nemt bunden, og det er muligt at stege med meget lidt fedtstof.

## Anvendelse og vedligeholdelse

- Læs brugsanvisningen til Universal Cookware omhyggeligt.
- Fjern eventuelle mærkater før brug. Vask og skyl altid dit nye Universal Cookware, før du bruger det første gang.
- Bundens diameter på kogegrejet skal svare til diameteren på den varmekilde, der anvendes.
- Når der skal koges vand med salt i Universal Cookware, skal saltet tilsættes, når vandet koger. Sørg for at fordele saltet jævnt i vandet. Det reducerer risikoen for angreb af hvide pletter.
- Brug ikke produktet i en mikrobølgeovn, over åben ild, på en grillrist eller under ovns grill.
- Brug ikke i ovn da håndtagene kan smelte
- Efterlad ikke tomt Universal Cookware på et varmt blus, og lad ikke panden/gryden koge tør.
- Hæld aldrig vand på varmt fedtstof i Universal Cookware.
- Undgå at tabe kogegrejet. Hvis pander/gryder tabes, kan de blive deforme.
- Selvom lågene er fremstillet af hærdet glas, kan de gå i stykker, hvis de tabes. De skal derfor håndteres med forsigtighed.
- Før første brug smøres slip-let-stegepanderne let med fedtstof. Brug ikke fedtstof på spraydåse, da det kan efterlade en klistret rest og forårsage, at maden brænder fast.
- For at beskytte Universal Cookware's slip-let-belægning af høj kvalitet MÅ DER IKKE anvendes redskaber af metal eller redskaber med skarpe kanter på produktet, da det vil beskadige slip-let-belægningen.
- Brug ikke en håndmikser i Universal Cookware, da det vil ødelægge slip-let-belægningen.
- Panderne/gryderne skal altid stables med et klæde imellem dem for at beskytte kogegrejets inder- og ydersider.
- Brug ikke Universal Cookware med slip-let-belægning, hvis belægningen begynder at skalle af.
- Brug altid ovnhandsker når du bruger kasserollen, da håndtagene kan blive meget varme ved brug.
- Brug altid en bordskåner, når du placerer varmt kogegrej på spisebordet eller køkkenbordet.
- Brug ikke Universal Cookware, hvis et håndtag er løst, da det kan medføre, at håndtaget falder af kogegrejet og forårsager personskade eller skade på produktet.

## Rengøringsvejledning

- Lad kogegrejet køle gradvist ned, før det vaskes op. Skyl ikke en varm pande/gryde i koldt vand, da det kan få varmt fedtstof til at sprøjte, eller der kan dannes damp, som kan forårsage skade.
- Fjern fastsiddende eller fastbrændt mad ved at nedsænke kogegrejet i varmt vand med et opvaskemiddel.
- Brug kun ikke-slibende, ikke-kloridholdige rengøringsmidler sammen med en svamp, nylonbørste eller en mikrofiberklud fra Tupperware.
- Brug ikke ståluld eller metalprodukter til rengøring af kogegrejet, da det vil ridse produktet.
- Selvom produktet kan tåle maskinopvask, anbefaler vi at vaske det i hånden, da produktet kan blive beskadiget, hvis det kommer i kontakt med andre pander/gryder eller overflader af metal i opvaskemaskinen.
- Brug et særligt rengøringsmiddel til rustfrit stål til at fjerne genstridige pletter, og polér overfladen. Sørg for at bruge den bløde side på svampen for at undgå ridser på den højglanspolerede yderside.

## Sikkerhed

- Holdes uden for børns rækkevidde, mens det er i brug.



- Anbring aldrig håndtagene direkte over varmekilden (se fig. A).

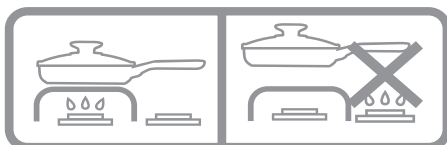


Fig. A

- Lad aldrig flammerne fra et gaskomfur komme op langs siderne af Universal Cookware. For at skabe balance på gaskomfuret skal lange håndtag anbringes over ristens forgreninger (se fig. B).

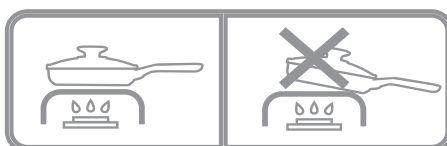


Fig. B

## Tilberedning

- Når du steger i en pande/gryde med en inderside i rustfrit stål, skal der opnås en korrekt temperatur for at undgå, at maden sætter sig fast, og for at få det bedste bruningsresultat på dit kød. Kontrollér temperaturen ved at sprøjte vanddråber på den forvarmede pande/gryde i rustfrit stål, uden fedtstof. Hvis dråberne begynder at rulle, betyder det, at panden/gryden har nået den rette temperatur.
- Forvarm kogegrejet med en lille smule fedtstof på lav til middelhøj varme i 1-2 minutter, før du tilsætter madvarer.
- Hvis du bruger olie, skal du hælde stuetempereret olie på den forvarmede pande/gryde for at minimere risikoen for stænk.

## Tips til at spare på energien

- Sluk for pladen, fem minutter før maden er færdig. Den indkapslede bund vil holde panden/gryden varm nok til at færdigtilberede maden.
- Vælg den rigtige størrelse til formålet. Det mest optimale er at fylde panden/gryden 2/3 op.
- Brug en lav temperatur på opvaskemaskinen, så du både sparer energi og hjælper med at passe på miljøet.

## Tupperwares forpligtelse

Vores produkter afspejler vores forpligtelse til at gøre et mærkbart indtryk på verden omkring os. Hos Tupperware fremstiller vi alle vores produkter med tanke på at minimere plast- og madaffald. Ved at lave holdbare og genanvendelige kvalitetsprodukter, der er fremstillet til at holde længe, støtter vi vores mission om at reducere affald, så vores planet, vores medmennesker og de samfund, vi lever og arbejder i, kan bestå i lang tid.

Universal Cookware fra Tupperware er dækket af en Tupperware-garanti mod materiale- eller fabrikationsfejl, der opstår, når produktet bruges i overensstemmelse med vejledningen og ved normal privat brug.

Garantien omfatter ikke skader på produktet som følge af uagtsom brug eller forkert brug af produktet, f.eks. overophedning, pletter eller ridser på inder- og ydersiden, eller nogen form for skrammer, der kan være påført, eller hvis produktet er blevet tabt.

Hvis dit produkt er dækket af garantien, henvises der til de garantibestemmelser, der er gældende for dit land, for at få en fuld beskrivelse af dækningen.

Dit Tupperware-produkt er fremstillet til at kunne blive brugt igen og igen. Hvis dit produkt af en eller anden grund er beskadiget og ikke er dækket af garantien, eller hvis du ikke længere har brug for dit produkt, beder vi dig udvise ansvarlighed og sortere det til genbrug. Sig til, hvis vi kan hjælpe med noget.