

# Univerzální nádobí Tupperware

Blahopřejeme vám, že jste si vybrali kolekci **Univerzálního nádobí Tupperware**. Toto základní a snadno skladovatelné nádobí vám poskytne během přípravy pokrmů požadovanou kvalitu bez komplikací.



Při mytí v myčce nádobí používejte nastavení s nízkou teplotou, abyste šetřili energii a pomohli chránit životní prostředí.

## Vlastnosti a výhody:

Toto nádobí z vysoce kvalitní nerezové oceli vám pomůže vytvořit běžné i nevšední pokrmy. Je to nádobí, které schválili šéfkuchaři a spotřebitelé ho jednoduše zbožňují. Tři vrstvy z nerezové oceli zajistí, že vám nádoby budou sloužit dlouhá léta. Pokud chcete vařit jako šéfkuchař, Univerzální nádobí vám nesmí chybět v kuchyni.

## Tento výrobek je vhodný na tyto povrchy:

plynové	elektrické	keramické	indukční

Třívrstvá konstrukce dna nádobí je z nerezové oceli a hliníku, což zajišťuje rovnoměrný a účinný přenos tepla. Nádobí má nepřilnavý povrch. Potraviny se k němu nepřilepí a mohou se vařit jen s minimálním množstvím tuku.

## Použití a údržba:

- Pozorně si přečtěte návod k použití nádobí.
- Před použitím odstraňte nálepky, pokud na nádobí nějaké jsou. Před prvním použitím nový výrobek vždy umyjte.
- Průměr dna nádobí musí odpovídat průměru použitého hořáku varné desky.
- Pokud chcete v tomto nádobí vařit ve slané vodě, osolte vodu, až když vře, aby se v ní sůl rovnoměrně rozpustila. To snižuje riziko důlkové koroze.
- Nepoužívejte výrobek v mikrovlnné troubě, na otevřeném táborovém ohni, na grilu nebo s roštěm.
- Nenechávejte prázdné nádobí na horkém hořáku ani nedovolte, aby se pánev ohřívala prázdná bez obsahu.
- Do hrnce s horkým tukem nikdy nelijte vodu.
- Dávejte pozor, aby vám nádobí nespadlo. Pád může způsobit jeho deformaci.
- Ačkoli jsou pokličky vyrobené z temperovaného skla, mohou se při pádu rozbít, a proto se s nimi musí zacházet opatrně.
- Pánve s nepřilnavým povrchem před prvním použitím lehce potřete tukem. Nepoužívejte tuk ve spreji, jelikož po sobě může zanechat gumovité zbytky a způsobit přilnutí potravin.
- V zájmu ochrany vysoce kvalitního nepřilnavého povrchu nádobí **NEPOUŽÍVEJTE** na výrobek kovové nebo ostré náčiní, protože by se nepřilnavý povrch poškodil.
- V tomto nádobí nepoužívejte ruční mixér, protože by poškodil nepřilnavý povrch.
- Mezi pánve, které skládáte na sebe, vždy pokládejte látku, abyste ochránili vnější a vnitřní povrchy.
- Nádobí s nepřilnavým povrchem nepoužívejte, jestliže se povrch začíná loupát.
- Když dáváte horké nádobí na jídelní stůl nebo pracovní desku, používejte vždy trojnožku nebo prkénko.
- Nepoužívejte nádobí, pokud má povolenou rukojeť, protože se může oddělit a způsobit zranění nebo poškození výrobku.

## Pokyny k čištění:

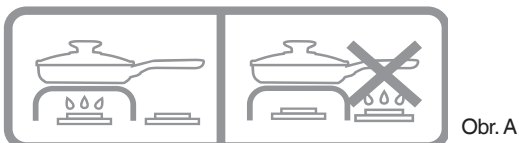
- Před čištěním nechte nádobí pozvolna vychladnout. Horkou pánev neoplachujte studenou vodou, protože se kolem může rozstříknout horký tuk nebo se vytvoří pára a může vám způsobit zranění.
- Přilepené nebo připečené jídlo odstraňte namočením nádobí do horké vody s mycím prostředkem.
- Na mytí používejte jen neabrazivní prostředky bez chlóru, houbičku a, nylonový kartáč nebo Tupperware utěrku z mikrovlákna.
- K čištění nádobí nepoužívejte drátěnku nebo kovové výrobky, protože by se nádobí poškrábalo.
- Ačkoli je výrobek bezpečný pro mytí v myčce na nádobí, doporučujeme ruční mytí, protože by se v kontaktu s jinými pánvemi nebo kovovými povrchy během mycího cyklu mohl poškodit.
- K čištění těžko odstranitelných skvrn a leštění povrchu použijte speciální čisticí prostředek na nerezovou ocel. Používejte pouze měkkou stranu houbičky, aby nedošlo k poškrábání vnější strany s povrchovou zrcadlovou úpravou.

## Bezpečnostní pokyny:

- Během používání výrobek uchovávejte mimo dosah dětí.



- Rukojeti nikdy nesmí být přímo nad zdrojem tepla (viz obr. A).



- Nikdy nedovolte, aby plameny plynového sporáku přesahovaly strany nádobí. Pro zaručení rovnováhy na plynovém hořáku se ujistěte, že jsou dlouhé rukojeti umístěné nad roštem (viz obr. B).



## Pokyny k vaření:

- Před smažením v nádobí s vnitřkem z nerezové oceli je nutné dosáhnout správné teploty, aby se maso nepřilepilo, a aby získalo správnou barvu. Zkontrolujte teplotu kápnutím vody na přehřátou pánev z nerezové oceli bez tuku. Jestliže se kapky začnou kutálet, znamená to, že pánev dosáhla správné teploty.
- Pánev prohřívejte na nízkém až středním hořáku po dobu 1-2 minut a až poté na ni umístěte potraviny.
- Pokud používáte olej, nalijte do přehřáté pánve olej pokojové teploty, aby se zabránilo riziku rozstříknutí.

## Tipy na úsporu energie:

- Sporák vypněte pět minut před koncem vaření. V přiklopené pánvi se pokrm dovaří a před podáváním se udrží dostatečně horký.
- Na vaření vyberte správnou velikost nádobí; pánev naplňte jen do 2/3 její kapacity.
- Při mytí v myčce nádobí používejte nízkou teplotu, abyste šetřili energii a pomohli chránit životní prostředí.

## Závazek společnosti Tupperware

Naše výrobky zosobňují náš závazek citelně ovlivňovat svět kolem nás.

Ve společnosti Tupperware navrhujeme všechny výrobky s ohledem na minimalizaci plastového a potravinového odpadu. Vytvářením kvalitních, odolných a opakovatelně použitelných výrobků navržených tak, aby vydržely dlouhou dobu, plníme svoje poslání snižovat množství odpadu v zájmu zdravého života naší planety, lidí a společnosti, ve které žijeme a pracujeme.

Na **Univerzální nádobí Tupperware** se vztahuje záruka společnosti Tupperware pokrývající veškeré vady materiálu a provedení, které se mohou projevit při použití výrobku k běžným účelům v domácnosti v souladu s pokyny.

Záruka se nevztahuje na poškození výrobku v důsledku nedbalého nebo nesprávného použití (jako je přehřátí, skvrny a rýhy uvnitř i vně nebo otlučení, které mohlo nastat při pádu výrobku na zem atd.).

Vztahuje-li se na váš výrobek záruka, podívejte se prosím na její podmínky platné pro vaši zemi a na úplný popis krytí. Váš výrobek od společnosti Tupperware je určený k opakovanému používání.

Pokud je váš výrobek z jakékoli příčiny poškozený a není krytý zárukou, nebo pokud už výrobek dále nepotřebujete, udělejte správné rozhodnutí a recyklujte jej. Případně nás kontaktujte a my vám pomůžeme.

[www.tupperware.cz](http://www.tupperware.cz)

# Univerzálny riad Tupperware

Gratulujeme vám, že ste si vybrali kolekciu **Univerzálneho riadu značky Tupperware**. Tento základný a ľahko skladovateľný riad vám poskytne počas prípravy pokrmov požadovanú kvalitu bez zbytočných komplikácií.



Pri umývaní v umývačke riadu používajte program s nízkou teplotou, aby ste šetrili energiu a pomohli chrániť životné prostredie.

## Vlastnosti a výhody:

Tento riad z vysoko kvalitnej nehrdzavejúcej ocele vám pomôže vytvoriť bežné i nevšedné pokrmy. Je to riad, ktorý schválili šéfkuchári a spotrebitelia ho jednoducho zbožňujú. Tri vrstvy z nehrdzavejúcej ocele zabezpečia, že vám nádoby budú slúžiť dlhé roky. Ak chcete variť ako šéfkuchár, Univerzálny riad vám nesmie chýbať v kuchyni.

## Výrobok je vhodný na tieto povrchy:

plynový	elektrický	keramický	indukčný

Trojvrstvová konštrukcia dna riadu pozostáva z nehrdzavejúcej ocele a hliníka, ktorý zaručuje ešte rovnomernejšiu a efektívnejšiu tepelnú vodivosť. Vďaka neprilnavému povrchu riadu sa naň potraviny neprichytia a môžu sa variť s minimálnym množstvom tuku.

## Používanie a starostlivosť:

- Dôkladne si prečítajte návod na používanie riadu.
- Ak sú na riade štítky, pred použitím ich odstráňte. Pred prvým použitím nový riad vždy umyte.
- Priemer dna jednotlivých nádob musí zodpovedať priemeru použitého horáka varnej dosky.
- Pokiaľ v týchto hrncoch chcete variť v slanej vode, osol'te vodu, až keď vrie, aby sa v nej soľ rovnomerne rozpustila. Znížite tak riziko vzniku preliačín.
- Výrobok nepoužívajte v mikrovlnnej rúre, na otvorenom ohni, na grile ani s roštom.
- Nenechávajte prázdny riad na horúcom horáku ani nedovoľte, aby sa panvica zahrievala prázdna bez obsahu.
- Do riadu s horúcim tukom nikdy nelejte vodu.
- Dávajte pozor, aby vám riad nespadol. Pád môže spôsobiť jeho deformáciu.
- Aj keď sú pokrievky vyrobené z tvrdého skla, pri páde by sa mohli rozbiť, preto s nimi manipulujte opatrne.
- Panvice s neprilnavým povrchom pred prvým použitím zľahka potrite tukom. Nepoužívajte tuk v spreji, keďže môže po sebe zanechať gumovité zvyšky a spôsobiť prilnutie potravín.
- V záujme ochrany vysokokvalitného neprilnavého povrchu riadu **NEPOUŽÍVAJTE** kovový ani ostrý príbor pri manipulácii s výrobkami, pretože by sa mohla poškodiť neprilnavá vrstva.
- V riade nepoužívajte ručný mixér, pretože by poškodil neprilnavú vrstvu.
- Panvice skladujte vždy s látkou medzi nimi, aby ste ochránili ich vonkajšie a vnútorné povrchy.
- Riad s neprilnavým povrchom nepoužívajte, ak sa začne neprilnavá vrstva odlupovať.
- Keď dávate horúci riad na jedálenský stôl alebo pracovnú dosku vždy použite podložku.
- Riad nepoužívajte, ak má uvoľnenú rukoväť, keďže by sa mohla oddeliť od riadu a spôsobiť zranenie alebo poškodiť výrobok.

## Pokyny na čistenie:

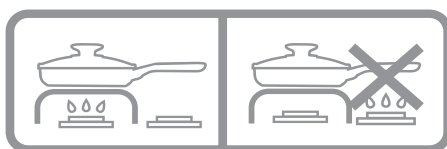
- Riad nechajte pred čistením vychladnúť. Horúcu panvicu neoplachujte v studenej vode, pretože by sa horúci tuk mohol rozstreknúť alebo vytvoriť paru, a tým spôsobiť zranenie.
- Prilnuté alebo pripečené zvyšky potravín z riadu odstránite tak, že riad namočíte do horúcej vody so saponátom.
- Na umývanie používajte len neabrazívne čistiace prostriedky bez obsahu chlóru so špongiou, nylónovou kefou alebo Tupperware utierkou z mikrovlákna.
- Na čistenie riadu nepoužívajte ocelovú drôtenku ani kovové výrobky, keďže by mohli výrobok poškriabať.
- Aj keď je výrobok vhodný na použitie v umývačke riadu, odporúčame ho umývať ručne, pretože by sa mohol pri kontakte s inými panvicami alebo kovovými povrchmi počas umývania v umývačke riadu poškodiť.
- Na odstránenie zaschnutých škvŕn a leštenie povrchu použite špeciálny čistiaci prostriedok na nehrdzavejúcu oceľ. Uistite sa, že používate mäkkú stranu špongie, aby ste sa vyhli poškriabaniu vylešteného vonkajšieho povrchu.

## Bezpečnostné pokyny:

- Počas používania výrobok uchovávajte mimo dosahu detí.

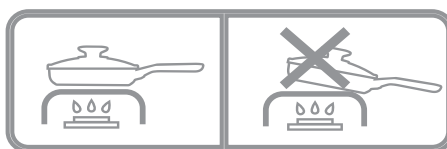


- Rukoväti nikdy neumiestňujte priamo nad zdroj tepla (pozri obr. A).



Obr. A

- Nikdy nedovoľte, aby plamene plynového sporáka presahovali strany riadu. Na zaručenie rovnováhy na plynovom horáku sa uistite, že sú dlhé rukoväti umiestnené nad roštom (pozri obr. B).



Obr. B

## Pokyny na varenie:

- Pri vyprážaní v riade z nehrdzavejúcej ocele musíte dosiahnuť správnu teplotu, aby sa mäso neprilepilo, a získalo správnu farbu. Teplotu skontrolujete rozstreknutím niekoľkých kvapiek vody na predhriatu panvicu z nehrdzavejúcej ocele bez tuku. Ak sa kvapky kotúľajú, znamená to, že panvica dosiahla správnu teplotu.
- Riad zohrievajte s malým množstvom tuku na nízkom až strednom horáku 1 až 2 minúty a až potom pridajte potraviny.
- Pokiaľ pri varení používate olej, prilievajte do predhriatej panvice len olej izbovej teploty, aby ste sa vyhli riziku rozstreknutia.

## Rady na úsporu energie:

- Sporák vypnite päť minút pred koncom varenia. V priklopenej panvici sa pokrm dovarí a pred podávaním sa udrží dostatočne horúci.
- Na varenie vyberte správnu veľkosť riadu, panvicu naplňte len do 2/3 jej kapacity.
- Pri umývaní v umývačke riadu používajte nízku teplotu, aby ste šetrili energiu a pomohli chrániť životné prostredie.

## **Závazok spoločnosti Tupperware:**

Naše výrobky zosobňujú náš záväzok citelne ovplyvňovať svet okolo nás. V spoločnosti Tupperware navrhujeme všetky výrobky s ohľadom na minimalizáciu plytvania plastmi a potravinami. Vytváraním kvalitných, odolných a opakovane použiteľných výrobkov, ktoré odolajú skúške času, plníme svoje poslanie znižovať množstvo odpadu v záujme zdravého života našej planéty, ľudí a spoločnosti, v ktorej žijeme a pracujeme.

Na **Univerzálny riad Tupperware** sa vzťahuje záruka spoločnosti Tupperware na výrobné a materiálové chyby, ktoré sa môžu vyskytnúť počas bežného používania výrobku v domácnosti v súlade s pokynmi. Záruka sa nevzťahuje na poškodenie výrobku, ktorý sa používa nedbalým alebo nevhodným spôsobom, kam patrí aj nadmerné ohrievanie, škvrny a škrabance na vnútornej a vonkajšej strane alebo prípadné otlčenie spôsobené pádom.

Ak sa na výrobok vzťahuje záruka, úplný opis záručného krytia nájdete v záručných podmienkach týkajúcich sa vašej krajiny.

Váš výrobok značky Tupperware je určený na opakované použitie. Ak sa váš výrobok z akéhokoľvek dôvodu poškodí a nevzťahuje sa naň záruka alebo výrobok už viac nepotrebujete, spravte zodpovedné rozhodnutie

a výrobok recyklujte alebo nás kontaktujte a my vám pomôžeme.

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