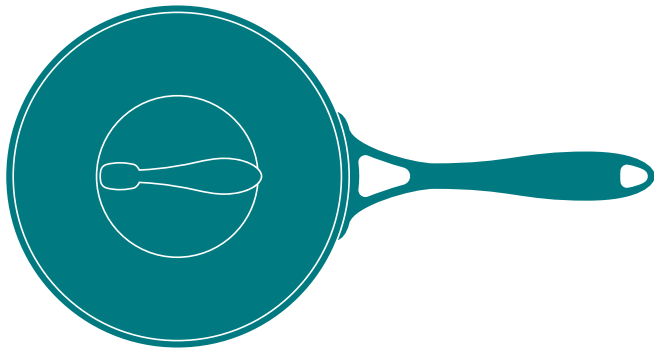
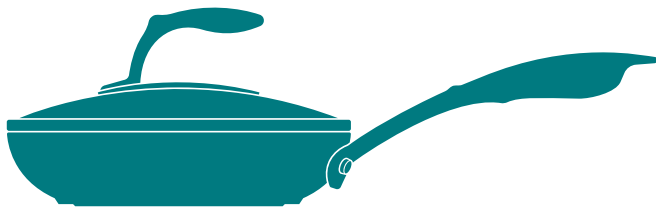
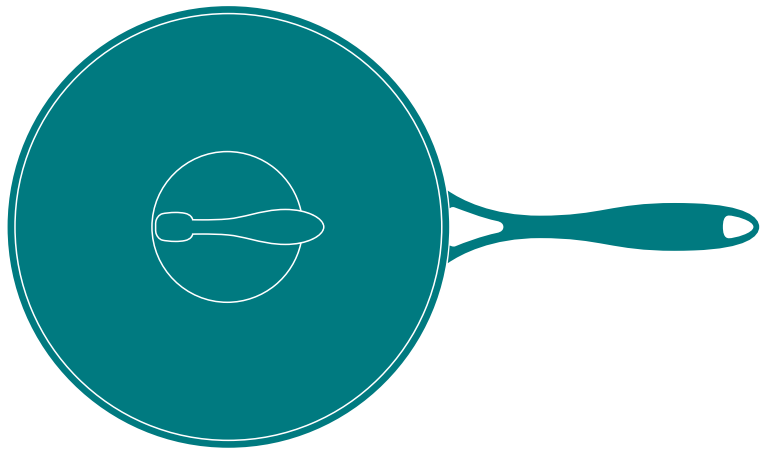
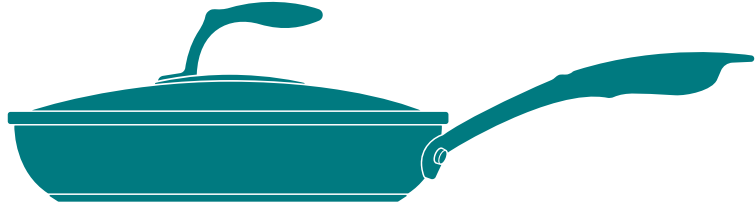


CHEF SERIES COTTAGE



Bedankt dat u de **Cottage-pannen van Tupperware** hebt gekocht. Deze hoogwaardige productlijn werd ontworpen om uw ingrediënten, vaardigheden en fantasie in de keuken alle eer aan te doen. Elk stuk werd op een kwalitatief hoogstaande manier vervaardigd.



Samenstelling

Deze hoogwaardige lijn kookgerei onderscheidt zich door haar uitstekende kwaliteit, die garant staat voor superieure prestaties en duurzaamheid voor zowel beginnende als ervaren koks. Hard geanodiseerd aluminium is harder dan staal en warmt heel snel en gelijkmatig op. Het anodiseringsproces zorgt bovendien voor een stevige binding tussen de antiaanbaklaag en de binnenkant, waardoor wordt vermeden dat de laag afschilfert of loskomt. Een extra, met roestvrij staal beklede aluminiumschijf wordt aan het kookgerei toegevoegd om een ingekapselde basis te vormen.

Belangrijkste kenmerken en voordelen

- Ze zijn geschikt voor alle kookoppervlakken (gasfornuis, elektrisch fornuis, keramische kookplaten en inductieplaten).



- Aluminium is een zeer snelle warmtegeleider, waardoor het kookgerei snel en gelijkmatig opwarmt (minder hete plekken).
- Hard geanodiseerd aluminium is beter bestand tegen corrosie en slijtage en is makkelijker schoon te maken.
- Bevat een PFOA-vrije Eterna®-antiaanbaklaag.
- De holgegoten handgrepen zijn prettig om vast te houden en worden tijdens het koken niet warm, waardoor heet voedsel makkelijk en zonder risico in een schaal of op een bord kan worden overgebracht. De markering op de pan geeft aan waar de handgreep koel genoeg is om vast te houden.
- Alle pannen kunnen worden gebruikt in een gewone oven tot 450° F/230 ° C.
- In de oven kunt u alleen roestvrijstalen deksels gebruiken.
- Glazen deksels zorgen ervoor dat u tijdens het koken de inhoud kunt zien. Ze zijn ook veilig voor gebruik in traditionele ovens 180 °C (350 °F). Gebruik geen glazen deksels onder een grill.

Koken met pannen van hard geanodiseerd aluminium

- Verwarm de pan voor bij lage tot gemiddelde warmte gedurende één tot twee minuten alvorens voedingsmiddelen toe te voegen.
- De juiste temperatuur is noodzakelijk om te vermijden dat het vlees aan de pan kleeft en om het optimaal te bruinen.

Tips voor energiebesparing

- Zet uw kookplaat vijf minuten voor het einde van de kooktijd af. Dankzij de ingekapselde basis blijft de pan warm genoeg om het kookproces te voltooien.
- Kies de pan met de juiste afmetingen voor uw bereiding; idealiter is uw pan voor twee derde gevuld.

Gebruik en onderhoud

Voor het eerste gebruik

- Lees de bijlage aandachtig en bewaar deze zodat u hem later nog kunt raadplegen. Verwijder alle labels (indien aanwezig) vóór het eerste gebruik.
- Met de hand reinigen in warm water met afwasmiddel; dan afspoelen en afdrogen.
- De diameter van de basis van de pan moet overeenkomen met de diameter van de gebruikte kookplaat.
- Gasvlammen mogen nooit buiten de zijkanten van de pannen branden. Voor een stevige positie op gaskookplaten plaatst u de steel evenwijdig aan de structuur van het rooster.
- Gebruik de pannen niet in de magnetron, boven open vuur of kampvuur, op een grill of onder een braadrooster.
- Houd de warme pan buiten het bereik van kinderen.
- Laat een lege pan niet op een hete kookplaat staan of droogkoken.
- Plaats handgrepen nooit direct boven de warmtebron.
- Laat de pan niet vallen. Dat kan leiden tot misvormingen.
- Gebruik geen vetstoffen uit een spuitbus: die kunnen gomachtige resten achterlaten, waardoor gerechten mogelijk aan de bodem van de pan blijven kleven.
- Om de hoogwaardige antiaanbaklaag van de pan te beschermen, mag u GEEN metalen of scherp keukengerei gebruiken. Daarmee zult u de antiaanbaklaag immers beschadigen.
- Gebruik geen handmixer in de pan. Die zal de antiaanbaklaag beschadigen.
- Stapel de pannen altijd met een doek ertussen om zowel de binnen- als buitenkant ervan te

beschermen.

- Dekfels uit gehard glas kunnen breken wanneer ze op de grond vallen en moeten met zorg worden behandeld.
- Bij deksels met aan de zijkant gaten om de stoom af te laten, raden we aan om de gaten niet in de richting van de handvaten op de pan te leggen om oververhitting van de handvaten te voorkomen.
- Gebruik ovenhandschoenen om handvaten aan pannen die in een hete oven werden geplaatst vast te nemen.

Schoonmaken

- Laat het kookgerei afkoelen voor u het reinigt. Spoel een hete pan niet met koud water af, omdat hierdoor heet vet kan opspatten of stoom kan worden gevormd, wat letsels kan veroorzaken.
- De pannen zijn niet vaatwasmachinebestendig.
- Als u de pannen met de hand afwast, gebruik dan enkel niet-schurende schoonmaakmiddelen zonder chloride en een spons, een nylon borstel of een Tupperware Microvezel Keukendoekje.
- Verwijder vastgezette of aangekoekte voedingsresten door de pan in heet water met afwasmiddel te plaatsen.
- Gebruik geen staalwol of metalen voorwerpen om uw kookgerei te reinigen. Die zullen glazen en andere oppervlakken bekrassen.
- Gebruik geen bleekmiddelen om de pannen te reinigen. Sterke oplossingen zoals bleekmiddel kunnen het materiaal aantasten.

Het engagement van Tupperware

Onze producten weerspiegelen ons engagement om een meetbare impact te hebben op de wereld om ons heen. Bij Tupperware ontwerpen we alle producten met het oog op het minimaliseren van plasticafval en voedselverspilling. Door hoogwaardige, duurzame en herbruikbare producten te creëren die zijn gemaakt om de tand des tijds te weerstaan, ondersteunen we onze missie om afval te verminderen voor een lange levensduur van onze planeet, onze mensen en de gemeenschappen waarin we leven en werken.

De **Tupperware Cottage-pannen** vallen onder een Tupperware-garantie voor materiaal- of fabricagefouten die kunnen ontstaan wanneer het product volgens de instructies en op een normale huishoudelijke manier wordt gebruikt.

De garantie dekt geen schade aan het product die het gevolg is van nalatigheid of verkeerd gebruik, waaronder oververhitting, vlekken en krassen op de binnen- en buitenkant of deuken als gevolg van een val.

Als jouw product onder de garantie valt, raadpleeg dan de garantievoorwaarden die op jouw land van toepassing zijn voor een volledige beschrijving van de dekking.

Je Tupperware-product is bedoeld om steeds opnieuw te worden gebruikt. Als je product om welke reden dan ook beschadigd is en niet onder de garantie valt of als je je product niet langer nodig hebt, neem dan je verantwoordelijkheid en recycleer het, of laat het ons weten als we je kunnen helpen.

www.tupperware.be