



Hliníkový hrnec

 Informace o výrobku

Vážení zákazníci,

tento nový hliníkový hrnec nejen rychle absorbuje teplo sporáku, ale také ho rovnoměrně rozvádí. Hrnec je vybaven nepřilnavou vrstvou – ideální ke smažení s malým množstvím tuku a snadné čištění.

Ve dně hrnce je integrovaná deska z ušlechtilé oceli, díky čemuž je hrnec vhodný nejen pro plynové a elektrické sporáky a sklokeramické varné desky, ale také pro indukční varné desky.

Je také vhodný do trouby do max. 180 °C.

Věříme, že Vám bude tento výrobek dlouho sloužit k Vaší spokojenosti a přejeme Vám dobrou chuť!

Váš tým Tchibo

Použití



VÝSTRAHA před popálením/požárem

- Hrnec je během používání horký! Dotýkejte se hrnce, držadla a pokličky pouze chňapkou apod.!
- Při používání na plynovém sporáku dbejte na to, aby plameny nepřesahovaly dno hrnce.
- Pokud budete hrnec používat k pečení, smažení nebo fritování:
Při zahřívání oleje nebo tuku **nepokládejte** na hrnec **pokličku**. Nenechávejte hrnec s horkým tukem nikdy bez dozoru!
Horký tuk se může velmi snadno vznítit. Hrozí nebezpečí požáru!
- Hořící tuk nikdy nehaste vodou. Hrozí nebezpečí výbuchu! Hořící tuk hase hasicím přístrojem, který je vhodný k hašení hořícího jedlého oleje a tuku.

POZOR na věcné škody v důsledku přehřátí

- Hrnec nezahřívejte, pokud je prázdný a zabraňte úplnému vypaření tekutiny. Přehřátí hrnce by mohlo vést k zabarvení materiálu a trvalému poškození hrnce.



Působením vysokých teplot se může tento hrnec zbarvit. Nejedná se přitom o vadu materiálu a nijak to nesnižuje kvalitu ani funkci hrnce.

- Před použitím dbejte na to, aby dno hrnce a varná deska byly čisté.
- Při vaření budete šetřit energií, když zvolíte varnou zónu odpovídající průměru dna hrnce. Jakmile hrnec dosáhne správné teploty, můžete regulátor teploty nastavit na nižší stupeň.
- Indukční varnou zónu je nutno zvolit podle průměru dna hrnce. Pokud je dno hrnce příliš malé nebo hrnec nestojí uprostřed plotýnky nebo varné zóny, nebude varnou deskou případně rozpoznán.
Podle typu varné desky může případně dojít k chybovému hlášení.
- Při používání hrnce na indukční varné desce mohou vznikat nezvyklé zvuky, které mají svůj původ v elektromagnetických vlastnostech varné desky.

- Kvalitní nepřilnavý povrch hrnce zajistí, že se pokrm nebude usazovat ani připékat. Na ochranu nepřilnavé vrstvy nepoužívejte při vaření a čištění hrnce žádné ostré nebo špičaté předměty, a to ani při silném znečištění. Uvnitř hrnce používejte výhradně kuchyňské náčiní ze dřeva nebo žáruvzdorného plastu. Kovové kuchyňské náčiní zkracuje životnost hrnce a může poškrábat jeho povrch. Přímou v hrnci také nic nekrájejte.
- Sůl přidávejte do horké vody jen za současného míchání.
- Při servírování postavte horký hrnec vždy na rovnou, žáruvzdornou podložku.

Upozornění k používání hliníkových hrnců a pánví na sklokeramických varných deskách

- Nešetrné posouvání hliníkových hrnců a pánví může na varné desce zanechat stopy. Tyto hliníkové stopy je možné vyčistit běžným prostředkem na čištění sklokeramických varných desek.

Tipy k ošetřování

- **Před prvním použitím** vyvařte hrnec vodou. Potom jemně namažte nebo naolejujte nepřilnavý povrch např. kapkou jedlého oleje.
- Po použití hrnec umyjte horkou vodou, prostředkem na mytí nádobí a měkkou houbičkou apod.
- Hrnec a poklička jsou vhodné také do myčky. Jejich údržba je tedy obzvlášť snadná.
Naše doporučení: Používejte tekuté prostředky na mytí nádobí.
Vyberte úspěšný mycí program s nízkou teplotou. Ten šetří hrnec a životní prostředí.
- K mytí nepoužívejte abrazivní prostředky, ocelovou vlnu, prostředky na mytí nádobí v prášku ani čističe na trouby.
- Po umytí hrnec hned utřete, aby se na něm nevytvořily skvrny.

Pokud máte nějaké dotazy k výrobku, můžete se na nás kdykoli s důvěrou obrátit.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.cz

Číslo výrobku:	Objem	Průměr dna	Indukční plochy ve dně
327 088	~ 2,3 l	Ø ~ 15,8 cm	Ø ~ 15,0 cm
327 090	~ 4 l	Ø ~ 18,7 cm	Ø ~ 17,6 cm
327 089	~ 5,5 l	Ø ~ 20,8 cm	Ø ~ 19,0 cm



www.tchibo.cz/navody