

Použití

1. Namažte pánvičku **trochou** oleje.
 2. Naplňte pánvičku.
 3. Zasuňte špachtli pod příčku a zahákněte ji za drážku (obr. 1).
 4. Položte pánvičku na gril a špachtli znovu sejměte.
 5. Pokud grilovaný pokrm v pánvičce hotový, sejměte pánvičku špachtlí z grilu.
 6. Vezměte druhou špachtli a hladkou stranou špachtle vyjměte pokrm z pánvičky (obr. 2).
- Horkou pánvičku pokládejte vždy na vhodnou žáruvzdornou podložku.



Důležité pokyny k používání

- Pánvičky jsou určeny k používání na grilu. Lze je používat také v troubě. Nepoužívejte je však na sporáku!
- Pro pokládání pánviček na gril a vyjímání z grilu používejte vždy špachtle. Hrozí nebezpečí popálení!
- Pánvičky umísťuje vždy doprostřed grilu, nikdy ne na okraj.
- Špachtle z pánviček odstraňte bezprostředně poté, co je umístíte na gril.
- Smalt jako povrchová úprava je sice odolný vůči pořezání a poškrábání, v případě intenzivního používání ostrých nebo špičatých pomůcek (např. nožů) v pánvičkách může přesto za nepříznivých podmínek docházet ke škrábancům. Pro vyjímání pokrmů proto používejte vždy dřevěné špachtle.
- Zamezte přehřívání pánviček. Nesmíte je pokládat v prázdném stavu na gril.
- Nevystavujte pánvičky nárazovým teplotám. Horké pánvičky nikdy neodkládejte např. na studenou, vlhkou nebo citlivou podložku. Jinak může dojít k poškození povrchové úpravy ze smaltu.

Čištění a péče

- Pánvičky a špachtle vyčistěte před prvním a po každém dalším použití teplou vodou a šetrným prostředkem na nádobí.
- Pánvičky jsou vhodné pro mytí v myčce na nádobí, doporučujeme však šetrnější ruční mytí. Díky tomu si povrchová úprava ze smaltu zachová svůj typický lesk.
- Pánvičky a špachtle vyčistěte pokud možno bezprostředně po použití, protože se pak lépe uvolňují zbytky pokrmu. Před čištěním nechte pánvičky dostatečně vychladnout.
- Zašlé nebo spálené zbytky pokrmů před čištěním otřete. Poté lehce odstraňte měkkou houbičkou nebo mycím kartáčem s měkkými, poddajnými štětinami.
- K čištění nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré pomůcky, např. drátěnky nebo drátěné kartáče, ocelovou vlnu, čisticí houbičky s keramickými částicemi apod. Mohlo by dojít ke vzniku škrábanců v povrchové vrstvě, čímž by smalt - stejně jako sklo - ztratil svůj lesk.

- Pánvičky hned po umytí vysušte, abyste zabránili tvorbě fleků vlivem přirozených vápenných usazenin. Případné vápenné usazeniny lze bez problémů odstranit octovou vodou.
- Nenechávejte špachtle dlouho ležet ve vodě na mytí nádobí. Dřevo by mohlo nabobtnat. Špachtle hned po umytí osušte a skladujte je v suchu. Špachtle nejsou vhodné do myčky.
- Špachtle v případě potřeby namažte vhodným jedlým olejem (ne lněným olejem!). Pro tento účel naneste pár kapek oleje na měkký hadřík bez vláken nebo štětec a dřevo potřete. Přebytný olej setřete hadříkem. Než začnete špachtle opět používat, nechte olej dobře vsáknout.

Číslo výrobku: 608 961



www.tchibo.cz/navody

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.cz