

CLASSICA INOX

C83432	2100051103
--------	------------

Сотейник с диаметром 24см.

Материал: нержавеющая сталь.

Внутреннее антипригарное покрытие Expert.

Внешняя поверхность - сочетание матовой и полированной нержавеющей стали

АнтиДеформационный диск трехслойное капсульное дно (нержавейка – толстый слой алюминия – нержавейка)

Thermospot – мгновенное распределение тепла, устойчивость к деформации в 50 раз выше

Любые источники тепла, включая индукционные плиты.

ГАРАНТИЯ:

Гарантия TEFAL действует с момента покупки посуды и распространяется на любые дефекты. Эта гарантия не покрывает повреждения, вызванные неправильным использованием ударом или падением или по причине профессионального использования. Гарантия так же не распространяется на пятна, изменение цвета и механические повреждения на внутренней или внешней поверхности. TEFAL гарантирует, что антипригарное покрытие соответствует нормам и требованиям, предъявляемым к материалам вступающим в контакт с продуктами питания.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ:

THERMO-SPOT

Показывает когда Ваша сковорода нагрета до оптимальной температуры, обеспечивая высокое качество приготовления пищи. Когда символ THERMO-SPOT исчезнет и диск станет равномерно красным значит Ваша сковорода нагрелась до оптимальной температуры. Можно начинать готовить. Технология THERMO-SPOT также поможет Вам защитить Вашу сковороду от перегрева, а значит антипригарное покрытие прослужит Вам гораздо дольше.

Снимите с продукта все этикетки. Перед первым использованием Вашей посуды тщательно помойте, сполосните и протрите ее насухо.

Никогда не погружайте горячую посуду и крышку в холодную воду. Резкие изменения температуры могут стать причиной деформации дна посуды и разрушения крышки. Всегда располагайте посуду по центру источника тепла, что бы избежать перегрева ручек*.

*Для посуды TEFAL с пластиковыми ручками (бакелит)

-Ручки устойчивы к температуре до 175C

*Для посуды TEFAL с ручками из нержавеющей стали

-Не перегревайте пустую посуду

-Для большей безопасности мы рекомендуем пользоваться кухонными перчатками (хваталками)

-Посуда выдерживает температуру до 260C

-Чтобы снять посуду с плиты используйте кухонные перчатки (хваталки)

ДЛЯ СОХРАНЕНИЯ КАЧЕСТВА ПОСУДЫ:

-Правильно отцентрируйте Вашу посуду над источником тепла (это предотвращает повреждение ручки и покрытия)

-Никогда не нагревайте масло или жир до его почернения

-Добавляйте соль в воду только после закипания (во избежание разъедания стали)

-Можно использовать большинство металлических аксессуаров, за исключением ножей и венчиков. Не пользуйтесь аксессуарами с острыми краями и не режьте непосредственно в

посуде . Мелкие отметины и шероховатости на поверхности- нормальное явление, которое не влияет на качество антипригарного покрытия.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОЧИСТКЕ:

*Для посуды из нержавеющей стали

-Используйте так же специальные чистящие средства для нержавеющей стали. Следите за тем, чтобы жир и соль не оставались на поверхности посуды на ночь

-Никогда не вливайте холодную воду в нагретую посуду. Резкие изменения температуры могут стать причиной коррозии металла, и в результате деформации поверхности

-Появление голубого или желтого оттенков на поверхности – нормальное явление, возникающее из-за перегрева. Это можно устранить специальными чистящими средствами для нержавеющей стали. Для лучших результатов по желанию можно добавить лимонный сок или уксус.

*Для посуды с внешним и внутренним антипригарным покрытием

-Помойте внешнее и внутреннее антипригарное покрытие Вашей посуды горячей водой, жидким мылом и губкой (не используя абразивные порошки или щетки)

-При использовании посудомоечной машины внешнее покрытие может потерять цвет или стать мутным из-за использования некоторых чистящих средств. Гарантия на такие случаи не распространяется

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Использование в посудомоечной машине: Некоторые порошки могут содержать коррозионные частицы, которые могут повредить предметы содержащие алюминий.

При использовании сковороды вок: если Вы готовите на газовой плите, убедитесь в том, что огонь не касается внешних стенок посуды. Отрегулируйте огонь по диаметру дна Вашей сковороды.

*Индукция – новый способ нагрева, который является более быстрым и более мощным по сравнению с другими существующими системами нагрева (газ, электричество, галогеновый или керамический источники тепла). Никогда не нагревайте пустую посуду при максимальной температуре, так как это может повредить антипригарное покрытие и деформировать дно посуды. Ознакомьтесь также с инструкцией по применению Вашей индукционной плиты.

Для специального индукционного дна Вашей посуды: необходимо высушить посуду после каждой очистки. Пожелтение – нормальное явление : для восстановления блеска используйте моющую жидкость и абразивную щетку только для дна из нержавеющей стали.

ДЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ ДЕТЕЙ

Никогда не оставляйте посуду таким образом, чтобы ее ручка выступала за край плиты.

Дайте ей остыть и держите вне досягаемости детей. Во избежание ожога брызгами масла, пользуйтесь крышкой.

Официальный представитель в России – ЗАО «Группа СЕБ Восток»