

Рекомендації по використанню.

- Гарантія на сковороди Tefal – 2 роки!
- Якщо дотримуватися наступних порад, отримаєте простий у використанні та довговічний виріб.
Будь ласка, прочитайте уважно наведені нижче вказівки щодо використання та догляду перед тим, як користуватися цим продуктом вперше.
- Перед першим використанням слід видалити усі наклейки, промити у гарячій воді та після цього ретельно просушити.
- Слід злегка змастити поверхню харчовою олією або кулінарним жиром.
- Лише для нагрівання слід застосовувати найвищу температуру, потім слід вчасно зменшити температуру та доготувати їжу на середньому вогні.
- Слід застосовувати слабкий вогонь, особливо коли готуєте з дуже малою кількістю води або жиру.
- Ви отримаєте найкращі результати смаження за середньої або низької температури.
- **Увага!** Перегрівання може пошкодити антипригарне покриття. Тому сковороду ніколи не слід залишати без нагляду на варильній поверхні; у випадку надмірного перегріву або задимлення у кухні слід ретельно провітрити приміщення.
- Ніколи не слід нагрівати порожню сковороду протягом тривалого часу і слід стежити за тим, щоб рідина в їжі, що готується, ніколи не випаровувалася повністю. Недотримання цих вказівок може призвести до пошкодження сковороди чи джерела тепла.
 - Навіть якщо було дотримано всіх заходів обережного користування, але їжа все одно занадто пригоріла, слід негайно видалити чорну обвуглену їжу для захисту антипригарного ефекту.
 - Сковороду слід мити після охолодження, щоб уникнути термошоку, який може пошкодити антипригарне покриття.
 - В якості міри дбайливого догляду ми рекомендуємо протирати сковороду кухонним паперовим рушником або промивати її вручну із застосуванням рідкого миючого засобу.
 - Щоб подовжити термін служби вашої сковороди, рекомендується ручне миття з використанням неабразивної губки.
Для миття в посудомийній машині бажано використовувати м'які миючі засоби, наприклад рідину або гель, а не таблетки або саше.
 - Сучасний агресивний миючий засіб може вплинути на антипригарне покриття в посудомийній машині і пошкодити його. Деякі частини можуть тьмяніти й знебарвлюватися через вплив агресивних миючих засобів. Наша гарантія не поширюється на цей тип зносу.
 - Не слід застосовувати металеві губки або рідкі миючі засоби із піском у складі.
 - Після очищення слід ще раз змастити поверхню харчовою олією або кулінарним жиром.
 - Використовуйте дерев'яне, пластикове або силіконове кухонного приладдя. Будь-які сліди порізів або подряпин, що з'явилися, не впливають на антипригарні якості поверхні. Вони тільки візуального характеру і не потребують гарантійного обслуговування.

Вказівки під час приготування їжі:

- Під час смаження із використанням жиру завжди кладіть жир у порожню сковороду перед нагріванням! Збільшить нагрів до помірно високої або середньої температури.
- Зменшить нагрів, коли жир почне злегка диміти. Потім покладіть на сковороду їжу для смаження. Таким чином ви уникнете перегріву антипригарного покриття!
- Важливо! Будьте обережні з гарячим жиром.

- Ніколи не залишайте гарячу сковороду без нагляду. Слід гасити палаючий жир за допомогою ковдри або вогнегасника.
- Під час сухого смаження відсутність олії для приготування їжі означає, що важко визначити, наскільки гаряча сковорода. Тому слід орієнтуватися на забарвлення термоспота, коли він стає рівномірно забарвленим.
 - THERMO-SPOT®: при нагріванні сковороди до якої температури індикатор змінює колір?
 - Сковороди: від 140 ° C до 195 ° C
Сковороди для млинців: від 165 ° C до 240 ° C
Це оптимальна температура для обсмажування і готування. Даний індикатор дозволяє готувати більш здорову їжу при ідеальній температурі.

температурного режиму і стежити, щоб вона не перегрівалася, оскільки це може пошкодити ефективність антипригарного покриття.

-
-