

Les ustensiles Tefal peuvent être ou non dotés de Thermo-Spot™.

THERMO-SPOT™

Thermo-Spot™ indique la température idéale de cuisson pour révéler la saveur de vos aliments.



A la bonne température, le disque est uniformément rouge : la cuisson peut commencer. Thermo-Spot™ vous évite de surchauffer votre poêle et préserve ainsi ses performances antiadhésives pour longtemps.

GARANTIE

Tefal garantit cet ustensile de cuisine à partir de la date d'achat contre tout vice de fabrication. La présente garantie ne couvre pas les dommages dus aux mauvaises utilisations, chocs, chutes ou dus à un usage professionnel. Elle ne couvre pas les taches, décolorations ou rayures à l'intérieur et à l'extérieur de l'ustensile. Tefal garantit que le revêtement antiadhésif est conforme à la réglementation concernant les matériaux en contact avec les aliments.

CONSEILS D'UTILISATION

Avant la première utilisation, lavez et essuyez soigneusement votre ustensile. Huilez légèrement toute la surface du revêtement intérieur.

Ne trempez jamais dans l'eau froide votre couvercle brûlant. Bien centrer votre ustensile sur la source de chaleur pour ne pas dégrader la poignée (ou anses) et le revêtement.

Ajoutez le sel uniquement après ébullition de l'eau (pour éviter l'attaque de l'inox).

• **Pour les ustensiles avec poignées ou anses inox :**

- les anses et poignées des couvercles et des faitouts peuvent chauffer,
- pour plus de sécurité, nous préconisons l'utilisation de gants de cuisine.

• **Pour préserver les qualités antiadhésives de votre ustensile :**

- éviter de surchauffer votre ustensile à vide,
- ne jamais chauffer de matières grasses jusqu'à carbonisation,
- les légères rayures et abrasions pouvant apparaître à l'usage n'altèrent pas les performances du revêtement antiadhésif.

• **Pour le nettoyage:**

- nettoyer votre ustensile avec de l'eau chaude, du détergent liquide, et une éponge (poudre à

récurer et éponges métalliques déconseillées),

- une coloration «bleue» ou «jaune» peut apparaître. Celle-ci est naturelle et non dangereuse et peut être supprimé grâce à un nettoyant spécial inox, éventuellement additionné de citron ou de vinaigre,
- veuillez a bien essuyer le fond induction de votre ustensile après chaque lavage.

ATTENTION

Utilisation en lave-vaisselle : ne pas utiliser certains produits détergents corrosifs non compatibles avec les ustensiles de cuisson comportant de l'aluminium.

Ne pas surchauffer votre ustensile pour éviter le dégagement de fumées qui pourraient être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner de la cuisine.



Tefal cookware comes both with and without Thermo-Spot™ technology.

Thermo-Spot™ TECHNOLOGY

Thermo-Spot™ indicates the ideal cooking temperature to preserve in the flavour of your food.



The spot turns solid red when the pan is perfectly preheated and ready to cook. When the spot turns solid red, reduce the heat to maintain the temperature. This Thermo-Spot™ technology should therefore help to prevent you overheating the pan.

GUARANTEE

Tefal guarantees the handles, body, knobs, lids and fixings of this cooking product from the date of purchase for a period of 12 months against any manufacturing defects. The non-stick coating is guaranteed for the life of the pan against blistering or peeling. This guarantee does not cover damage caused by incorrect use, professional use or if the product is knocked or dropped. It does not cover stains, discolouration or scratches on the inside or outside of the product due to normal wear and tear.

Tefal guarantees that the non-stick coating complies with regulations covering materials in contact with food. Your statutory rights are not affected by any statements in this document.

CARE INSTRUCTIONS

Before using your pan for the first time, wash it thoroughly and dry it carefully. For non-stick products, lightly oil the inner non-stick coating with half a teaspoon of cooking oil wiped around the inside of the pan with a kitchen towel or cloth.

Never soak your hot lid in cold water.

Center you pan on your heat source to avoid burning the handle or the non-stick coating.

Add salt to water only after it has come to the boil (to avoid salts grains attacking the steel).

• **For Tefal products with stainless steel handles and loop handles:**

- the handle and the side handles of lids and stewpots can heat,
- for added safety, we recommend the use of oven gloves.

• **To preserve the non-stick coating:**

- avoid overheating your empty pan,
- never heat fat or oil to the extent that it burns and turns black,

- slight surface marks or abrasions are normal and will not affect the performance of the non-stick coating.

• **Cleaning instructions:**

- clean your utensil with hot water, washing liquid, and a sponge (powder and metallic sponge not recommended),
- a blue or yellow coloration can appear. It is natural and not dangerous, and can be cleaned with a special stainless steel detergent , or with added vinegar or lemon,
- always clean the induction base of your utensil after washing.

CAUTION

Dishwasher use: Certain detergents may contain corrosive elements which can harm cooking utensils containing aluminium.

Do not overheat your utensil to avoid fumes that could be dangerous for small animals with particularly sensitive respiratory system, like birds. We recommend that birds should not be kept in the kitchen.

HELPLINE: If you require replacement lids, lid knobs or handles or you need any help or advice please call: - 0845 602 1454 - UK (calls charged at local rate) / (01) 677 4003 - Ireland. Alternatively www.Tefal.co.uk - 02 9748 7944 - Australia / 0800 700 711 - New Zealand. Alternatively www.Tefal.com.au or www.Tefal.co.nz

For all other countries, please consult our website www.Tefal.com for further information.



Er zijn zowel Tefalpannen met als zonder Thermo-Spot™.

Thermo-SPOT™

Thermo-spot™ Geeft aan wanneer de pan de ideale baktemperatuur heeft bereikt zodat de smaak van de gerechten perfect wordt behouden.



Bij de juiste temperatuur is de rode stip effen rood: u kunt nu beginnen met bakken. Thermo-Spot™ helpt oververhitting van de pan te voorkomen. Hierdoor gaat uw anti-aanbaklaag langer mee.

GARANTIE

Tefal verleent garantie op alle fabricagefouten van dit artikel vanaf de aankoopdatum. De garantie is niet van toepassing op beschadiging door verkeerd gebruik, stoten, vallen of beschadiging als gevolg van professioneel gebruik. Vlekken, verkleuringen of krassen aan de binnen- en buitenkant van de pan zijn evenmin gedekt. Tefal garandeert dat de anti-aanbaklaag conform is aan de normen inzake materialen die in contact komen met etenswaren.

GEBRUIKSAANWIJZING

Was en droog de pan vóór het eerste gebruik goed af. Voor pannen met anti-aanbaklaag aan de binnenkant, met behulp van een theedoek of keukendoek insmeren met een beetje olie. Houd de hete pan of het deksel nooit direct onder koud water. Plaats uw pan altijd in het midden van de warmtebron om beschadiging aan de handgreep of de anti-aanbaklaag te voorkomen. Voeg zout alleen toe nadat het kookpunt heeft bereikt (om te voorkomen dat het zout het roestvrijstaal aantast).

- **Voor pannen met roestvrijstalen handvatten of -grepen:**
 - de handgrepen en -vatten kunnen heet worden,
 - voor extra veiligheid, raden wij het gebruik van ovenwanten aan.
- **Voor het optimaal behoud van de anti-aanbakeigenschappen van de pan adviseren wij om:**
 - de pan nooit leeg te over verhitten,
 - boter, olie en andere vetten nooit te laten verbranden,

- na verloop van tijd kunnen er kleine krassen (of slijtage) ontstaan, deze hebben geen effect op de anti-aanbakeigenschappen.

• **Schoonmaakadviezen:**

- maak de binnen- en buitenkant van de pan schoon met warm water, afwasmiddel en een spons of afwasborstel (schuurmiddel en metalen sponsjes worden afgeraden),
- er kan een blauwachtige verkleuring in de pan verschijnen. Dit natuurlijke verschijnsel is veroorzaakt door oververhitting van de pan en is niet schadelijk. Het kan verwijderd worden met een speciaal schoonmaakmiddel voor roestvrijstaal of met azijn,
- droog de inductiebodem altijd goed af na het schoonmaken.

WAARSCHUWING

Gebruik in de vaatwasmachine: sommige vaatwasmiddelen bevatten agressieve elementen die beschadigingen kunnen veroorzaken aan pannen waarin aluminium verwerkt is. Let dus op de verpakking van uw vaatwasmiddel.

Oververhit uw pan nooit! De rook en bakwalmen die vrijkomen bij het bakken en braden op te hoge temperaturen kunnen schadelijk zijn voor dieren met gevoelige luchtwegen zoals vogels. Wij raden vogelbezitters dan ook aan hun dieren niet in of in de nabijheid van de keuken te houden.

Consumentenservice Groupe SEB Nederland BV - Veenendaal - Tel.: 0318 - 582424 -
Email: cons.serv@nl.groupeseb.com»- www.tefal.nl



DE

Tefal Kochgeschirr ist je nach Serie mit oder ohne die patentierte Thermo-Spot™ Technologie erhältlich.

THERMO-SPOT™

Thermo-Spot™ zeigt an, wann die Pfanne die optimale Temperatur erreicht hat, um das Bratgut hinein zu geben und so den perfekten Geschmack Ihrer Speisen zu gewährleisten.



Das hellrote Muster verschwindet. Der Thermo-Spot™ wird einheitlich dunkelrot, sobald die Pfanne die optimale Brattemperatur erreicht hat. Das Braten kann beginnen. Thermo-Spot™ mindert die Gefahr des Überhitzens der Pfanne.

GARANTIE

Tefal übernimmt für seine antihaft-versiegelten Pfannen und Töpfe eine Garantie von 1 Jahr ab Kaufdatum, wenn es in Ihrem Land keine andere gesetzliche Regelung gibt. Bitte bewahren Sie Ihren Kaufbeleg sorgfältig auf. Die Garantie gilt für alle Mängel der Innen-Antihaft-Versiegelung, die nachweisbar auf Material- oder Fabrikationsfehler zurück zu führen sind. Die Garantie gilt nicht bei Verfärbungen und Kratzern innen und außen, bei unsachgemäßer Benutzung und Beschädigung, z.B. durch Stöße oder Fallenlassen, bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung, wenn zur Reinigung Scheuermittel, Scheuerschwämme oder Stahlwolle verwendet wird oder wenn die antihaft-versiegelte Innenseite mit einem scharfkantigen Gegenstand beschädigt wurde, z.B. durch Schneiden mit einem Messer. Bei Pfannen und Töpfen mit Außenemallierung können bei häufiger Reinigung im Geschirrspüler im Lauf der Zeit Glanz und Farbe des Emails beeinträchtigt werden. Die Tefal Garantie deckt diese Abnutzungserscheinungen nicht. Die Pfannen bzw. Töpfe sind nicht für den professionellen Einsatz in Groß-, Restaurantküchen, u.ä. geeignet.

Tefal garantiert, dass die Antihaft-Versiegelung alle gesetzlichen Vorschriften erfüllt, hinsichtlich Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

Die Garantie gilt ab Kaufdatum. Bei Reklamationen senden Sie bitte die Pfanne bzw. den Topf an unseren Kundendienst.

Für Deutschland: Zentralkundendienst, Nümmener Feld 10, D-42717 Solingen.

Für Österreich: Firma H. P. Steinkellner, Diefenbachgasse 35, A-1150 Wien.

Nachweis über Kaufdatum durch beigefügten Kassenzettel. Liegen nachweisbare Material- oder Fabrikationsfehler vor, erfolgt nach unserer Wahl Reparatur oder kostenfreie Ersatzlieferung.

PFLEGEHINWEISE

Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie Ihr Kochgeschirr und trocknen es gründlich ab.

Bei innen antihaft-versiegeltem Kochgeschirr danach die Innenseite leicht einfetten oder einölen.»
Niemals den heißen Deckel in kaltes Wasser tauchen.

«Der Boden des Kochgeschirrs sollte möglichst die gewählte Heizquelle ganz bedecken, um die Energie optimal zu nutzen und um zu verhindern, dass der Griff und die Antihaft-Versiegelung beschädigt werden. Wenn Sie mit Gas kochen, achten Sie darauf, dass die Flammen nicht über den Bodenrand des Kochgeschirrs hinaus reichen.

Vermeiden Sie das Ziehen oder Schieben des Kochgeschirrs auf dem Glaskeramik-Kochfeld. Schmutzreste zwischen Pfannenboden und Glaskeramik-Kochfeld könnten die Kochzone zerkratzen. Geben Sie erst Salz in das Wasser, wenn dieses den Siedepunkt erreicht hat. Somit vermeiden Sie, dass die Salzkörner den Edelstahl angreifen.

• **Für Tefal Kochgeschirr mit Edelstahl-Griffen:**

- die Kochgeschirr- und Deckelgriffe können sehr heiß werden,
aus Sicherheitsgründen, um Verbrennungen zu vermeiden, wird von Tefal auf jeden Fall die Benutzung von Topfhandschuhen empfohlen, unabhängig davon, ob das Kochgeschirr vom Herd oder aus dem Ofen genommen wird.

• **Um die Vorzüge der hochwertigen Innen-Antihaft-Versiegelung zu erhalten, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:**

- überhitzen Sie Ihr Kochgeschirr nicht im leeren Zustand. Lassen Sie das Kochgeschirr mit Thermo-Spot™ in keinem Fall weiterhin leer, nachdem der Thermo-Spot™ komplett rot ist.
- Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals so lange, dass es raucht, schwarz wird oder brennt.
- Leichte Oberflächenkratzer oder Abschürfungen sind normal und beeinträchtigen nicht die Funktion und Güte der Antihaft-Versiegelung.

Keine Messer und Schneebesen im Kochgeschirr benutzen. Leichte Oberflächenkratzer oder Abnutzungen sind normal und beeinflussen die Eigenschaften der Antihaft-Versiegelung nicht.

• **Reinigungshinweise:**

- Reinigen Sie Ihr Kochgeschirr mit heißem Wasser, flüssigem Spülmittel und einem weichen Schwamm. Keine Scheuermilch, Stahlwolle und Scheuerschwämme benutzen.
- Eine blaue oder gelbe Verfärbung kann an Ihrem Edelstahlkochgeschirr auftreten. Diese Erscheinung, die durch Überhitzung entsteht, ist normal bei Edelstahlprodukten und keinesfalls gefährlich.

Mit einem speziellen Edelstahlreinigungsmittel oder mit Zitronensaft oder Essig lassen sich diese Verfärbungen leicht entfernen.»

- Reinigen Sie immer den Boden Ihres Induktions-Kochgeschirrs nach dem Spülen.

ACHTUNG

Bei Reinigung im Geschirrspüler: Verschiedene Spülmittel verfügen über Inhaltsstoffe, die zu Beeinträchtigung der Antihaft-Eigenschaft und Email-Verblässungen des Kochgeschirrs, insbesondere Aluminium-Kochgeschirr, führen können.

Überhitzen sie Ihr Kochgeschirr nicht, um Rauchentwicklung zu vermeiden, die für kleine Tiere (z.B. Vögel) mit einem besonders empfindlichen Atmungssystem gefährlich sein kann. Wir empfehlen Ihnen Vögel nicht in der Küche zu halten.

Tefal Kochgeschirr kann nicht in der Mikrowelle verwendet werden.

- **Vorsicht mit Kindern in der Küche!**

Lassen Sie Pfannen- und Topfgriffe nie über den Herdrand hinausstehen. Heiße Pfannen und Töpfe immer außer Reichweite von Kindern stellen. Benutzen Sie während des Kochens möglichst einen Deckel, um Verletzungen durch z.B. Fett-Spritzer vorzubeugen.

- **Entsorgung:**

Für Informationen zur Entsorgung Ihres Tefal Kochgeschirrs wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen bzw. Ihren Wertstoffhof.



ES

Los utensilios Tefal pueden estar o no dotados de la tecnología Thermo-Spot™.

THERMO-SPOT™

Thermo-spot™ Indica la temperatura ideal de cocción para mantener todo el sabor de los alimentos.



Temperatura correcta cuando la serigrafía de las 6 T sobre el punto rojo desaparece: sartén lista para cocinar. Thermo-Spot™ evita el sobrecalentamiento de la sartén, al tiempo que mantiene sus cualidades antiadherentes durante mucho más tiempo.

GARANTÍA

Tefal garantiza este utensilio de cocina a partir de la fecha de compra contra todo defecto de fabricación. La presente garantía no cubre los daños causados por el uso incorrecto, utilización profesional o si el utensilio ha sido golpeado. Tampoco cubre las manchas, la pérdida de color o rayaduras que puedan producirse en el interior y exterior del utensilio.

Tefal garantiza que el revestimiento antiadherente es conforme a la reglamentación de los materiales que están en contacto con los alimentos.

CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

Antes de la primera utilización, lave el utensilio, aclárelo y séquelo cuidadosamente. Para los revestimientos antiadherentes, frote el interior con un paño o papel de cocina impregnado en un poco de aceite.

Nunca sumerja los utensilios o las tapas calientes en agua fría.

Centre bien el utensilio sobre la fuente de calor para no dañar el mango y el revestimiento.

Para evitar el deterioro del acero inoxidable, añada el sal una vez el agua empiece a hervir.

• **Para productos Tefal con mangos o asas de acero inoxidable:**

- tenga cuidado, porque pueden estar muy calientes,
- para mayor seguridad, recomendamos el uso de manoplas.

• **Para preservar el revestimiento antiadherente :**

- evite recalentar el utensilio mientras esté vacío,
- nunca caliente materia grasa hasta su carbonización,
- as rayaduras o pequeñas abrasiones que puedan aparecer con el uso no alteran en absoluto las cualidades antiadherentes del revestimiento;

• **Instrucciones de limpieza:**

- limpie el utensilio con agua caliente, detergente líquido y una esponja (se desaconsejan los polvos de limpieza y los estropajos metálicos),
- una coloración amarillenta o azul puede aparecer. Es un fenómeno natural y sin peligro que puede eliminarse con un limpiador especial para acero inoxidable y añadir, si lo desea, un poco de zumo de limón.
- seque cuidadosamente el fondo de su utensilio inducción después de lavarlo.

ATENCIÓN

Utilización del lavavajillas: no utilice detergente con acción corrosiva ya que podría dañar los utensilios de cocina que contienen aluminio.

No sobrecaliente el utensilio para evitar humos que podrían ser peligrosos para pequeños animales con un aparato respiratorio especialmente sensible, como los pájaros. Aconsejamos a los propietarios de pájaros que los mantengan alejados de la cocina.



Os utensílios Tefal podem ou não ter o indicador de temperatura Thermo-Spot™.

THERMO-SPOT™

Thermo-spot™ Indica a temperatura ideal de cozedura por forma a realçar o sabor dos alimentos.



Quando atinge a temperatura ideal para cozinhar o disco onde se encontra o indicador térmico

Thermo-Spot™ fica vermelho uniformemente: Indicando que está pronto a cozinhar.

A tecnologia Thermo-Spot™ previne o sobreaquecimento da frigideira, preservando o bom desempenho do revestimento antiaderente durante bastante tempo.

GARANTIA

A Tefal garante a qualidade deste utensílio contras todos os defeitos de fabrico, a partir da data de compra. Esta garantia não cobre os danos causados por utilizações inadequadas, choques, quedas ou utilização para fins profissionais, assim como não cobre manchas, descoloração ou riscos no interior e exterior do utensílio.

A Tefal garante que o revestimento antiaderente se encontra em conformidade com a regulamentação em vigor relativamente a estes materiais.

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

Lave e enxágue cuidadosamente o utensílio antes da primeira utilização. Unte ligeiramente a superfície do revestimento interior do utensílio.

Nunca mergulhe a tampa quente em água fria .

Centre o utensílio sobre a fonte de calor por forma a não danificar nem a pega nem o revestimento exterior.

Junte o sal apenas quando a água atingir a ebulição (por forma a evitar que o sal danifique o inox).

• Para os utensílios Tefal com pegas ou asas inox :

- as asas e pegas das tampas e dos tachos podem aquecer,
- para maior segurança, aconselhamos a utilização de luvas de cozinha.

• Para preservar a qualidade do revestimento antiaderente :

- evite sobreaquecer o utensílio quando este estiver vazio,
- nunca deixe aquecer a gordura até queimar,

- os riscos ligeiros ou o desgaste são normais e não afectam a performance do revestimento antiaderente.

• **Instruções de limpeza :**

- limpe o utensílio de cozinha com água quente, detergente para a loiça e uma esponja (desaconselhamos a utilização de detergente em pó e esponjas metálicas),
- uma coloração «azul» ou «amarela» pode aparecer. É perfeitamente natural e não representa qualquer perigo para a saúde, pode ser facilmente limpa com um detergente especial com um pouco de limão ou vinagre,
- limpe cuidadosamente o fundo indução do seu utensílio após cada lavagem.

CUIDADO

Compatibilidade com máquina de lavar loiça: não utilizar detergentes corrosivos não compatíveis com utensílios de cozinha em alumínio.

Nunca sobreaqueça o seu utensílio de cozinha por forma a evitar a libertação de fumos que podem ser perigosos para animais cujo sistema de respiração é particularmente sensível, tais como pássaros. Aconselhamos os donos de pássaros a mantê-los fora da cozinha.



Η Tefal διαθέτει στη γκάμα της σκεύη με ή χωρίς τεχνολογία Thermo-Spot™.

Thermo-SPOT™

Thermo-spot™ Σας βοηθά να καταλάβετε ότι το σκεύος σας έχει φτάσει στην κατάλληλη θερμοκρασία μαγειρέματος.



Ο δείκτης Thermo-Spot™ γίνεται ομοιόμορφα κόκκινος μόλις το σκεύος φτάσει στην κατάλληλη θερμοκρασία μαγειρέματος. Χάρη στην τεχνολογία Thermo-Spot™ το σκεύος σας δεν υπερθερμαίνεται, προστατεύοντας έτσι τις αντικολητικές του ιδιότητες.

ΕΓΓΥΗΣΗ

Η Tefal παρέχει εγγύηση ποιότητας για του σκεύους, η οποία τίθεται σε ισχύ από την ημερομηνία αγοράς του και ισχύει για 12 μήνες. Η συγκεκριμένη εγγύηση δεν καλύπτει φθορές οι οποίες έχουν προκύψει λόγω επαγγελματικής ή λανθασμένης χρήσης ή από τυχόν πτώση του σκεύους. Επίσης η εγγύηση δεν καλύπτει οποιοσδήποτε γρατζουνιές, κηλίδες ή διχρωμίες τυχόν παρουσιαστούν στην εσωτερική ή εξωτερική επιφάνεια του σκεύους.

Η Tefal εγγυάται ότι η αντικολητική επίστρωση είναι απόλυτα ασφαλής και συμβατή με τους κανονισμούς υγιεινής που ισχύουν για τα υλικά τα οποία έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά το σκεύος σας, σας συνιστούμε να το πλύνετε προσεκτικά και κατόπιν να το σκουπίσετε. Για τα σκεύη με αντικολητική επίστρωση: Αλείψτε απαλά την εσωτερική τους επιφάνεια με λίγο λάδι και μετά σκουπίστε την με μία πετσέτα.

Ποτέ μην βουλιάζετε το ζεστό καπάκι του σκεύους σε κρύο νερό.

Το σκεύος θα πρέπει πάντα να είναι τοποθετημένο στο κέντρο της εστίας ώστε να προλαμβάνονται πιθανές φθορές στη χειρολαβή ή στην αντικολητική του επιφάνεια

Προσθέστε αλάτι στο νερό μόνο αφού βράσει (για να αποφύγετε πιθανή φθορά του ανοξείδωτου λόγω του αλατιού).

• Για προϊόντα Tefal με ανοξείδωτα χερούλια και μπουτόν:

- τα χερούλια πάνω στα καπάκια και στις πλαϊνές λαβές σε κάποια σκεύη μπορεί να θερμανθούν,
- για ασφάλεια προτείνουμε τη χρήση γαντιών για φούρνο.

• **Για να διατηρήσετε την ποιότητα και αντικολλητική απόδοση του σκεύους:**

- προκειμένου να αποφύγετε την υπερβολική θέρμανση του σκεύους σας, όταν αυτό είναι άδειο,
- μην αφήνετε ποτέ λίπη ή λάδι να υπερθερμανθούν, σε σημείο να μαυρίσουν και να καούν μέσα στο σκεύος,
- ελαφρές γρατζουνιές ή γδαρσίματα στην εσωτερική επιφάνεια του σκεύους είναι αναμενόμενο να προκύψουν ενώ σε καμία περίπτωση δεν επηρεάζουν την αντικολλητική του επιφάνεια

• **Οδηγίες καθαρισμού του σκεύους:**

- πλένετε το σκεύος σας με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό και ένα μαλακό σφουγγάρι (δεν συνιστώνται ισχυρές σκόνες καθαρισμού καθώς και συρμάτινα σφουγγαράκια),
- μπορεί να εμφανιστεί κάποιος μπλε ή κίτρινος χρωματισμός. Είναι φυσιολογικός και καθόλου επικίνδυνος και μπορείτε να τον καθαρίσετε με ειδικό καθαριστικό για ανοξείδωτα, ή με λεμόνι ή με ξύδι,
- φροντίζετε να στεγνώτε καλά την επαγωγική βάση του σκεύους σας μετά από κάθε πλύσιμο.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Χρήση στο πλυντήριο πιάτων : Ορισμένα απορρυπαντικά περιέχουν στοιχεία τα οποία μπορεί να προκαλέσουν διάβρωση στα μαγειρικά σκεύη από αλουμίνιο.

Μην υπερθερμαίνεται το σκεύος σας για να αποφύγετε καπνούς που μπορεί να είναι βλαβεροί για ζώα με ευαίσθητο αναπνευστικό σύστημα, όπως τα πτηνά. Συνιστάται να τα κρατάτε εκτός κουζίνας.



Gli utensili Tefal possono essere o non essere dotati di Thermo-Spot™.

THERMO-SPOT™

Thermo-spot™ Indica la temperatura di cottura ideale per rilevare il sapore degli alimenti.



Alla giusta temperatura, il disco è uniformemente rosso : la cottura può cominciare.

La tecnologia Thermo-Spot™ evita il surriscaldamento della padella preservando così le prestazioni antiaderenti più a lungo.

GARANZIA

Tefal garantisce questo utensile da cucina a partire dalla data d'acquisto contro tutti i difetti di fabbricazione. La presente garanzia non copre i danni dovuti a cattivo utilizzo, chocs, cadute o ad un uso professionale. Non copre decolorazioni o graffi all'interno o all'esterno dell'utensile. Tefal garantisce che il rivestimento antiaderente è conforme alla regolamentazione riguardante i materiali a contatto con gli alimenti.

CONSIGLI D'UTILIZZO

Al primo utilizzo, lavate ed oliate leggermente tutta la superficie del rivestimento interno. Non immergere mai l'utensile o il coperchio caldi in acqua.

Centrare bene la pentola sulla fonte di calore per evitare di bruciare l'impugnatura o il rivestimento antiaderente.

Aggiungere all'acqua il sale solo all'ebollizione (per evitare che il sale attacchi l'acciaio)

• **Per gli utensili Tefal con impugnature o manici inox :**

- il pomello e le impugnature dei caperchi possono surriscaldarsi,
- per maggiore sicurezza, raccomandiamo l'utilizzo di guanti da cucina.

• **Per preservare le qualità antiaderenti del vostro utensile :**

- evitate di riscaldarlo eccessivamente a vuoto,
- non carbonizzate mai i grassi e gli oli di cottura,
- i leggeri graffi ed abrasioni che possono apparire con l'uso, non alterano le prestazioni di antiaderenza del rivestimento.

• **Per la pulizia :**

- pulire l'utensile con acqua bollente, detersivo per i piatti ed una spugna (polveri e spugne abrasive non sono indicate),
- può apparire una colorazione blu o gialla. E' naturale e non è pericolosa e può essere pulita con un detersivo speciale per acciaio o aggiungendo aceto o limone,
- dopo ogni lavaggio asciugare bene il fondo ad induzione del vostro utensile.

ATTENZIONE :

Utilizzo in lavastoviglie : alcuni detersivi contengono elementi corrosivi che possono danneggiare gli utensili da cucina contenenti alluminio

Non surriscaldare l'utensile per evitare che si sprigionino fumi pericolosi per gli animali che hanno un apparato respiratorio particolarmente sensibile, come gli uccelli. Consigliamo ai proprietari di uccelli di allontanarli dalla cucina.



Tefal®