

EKOSUUNNITELTU TARTTUMATON KERAAMINEN KEIT- TOASTIA



Tefal®

(RE)NEW

KIITOS (RE)NEW-keittoastian ostamisesta.

Tervetuloa Tefal/T-Fal®-keittoastioiden maailmaan! Tefal/T-Fal®-keittoastilat on suunniteltu tarjoamaan ruoanlaiton nautintoa ja ylivoimaista suorituskykyä monen vuoden ajan.

Lue seuraavat suositukset ja vinkit asianmukaista käyttöä, puhdistusta ja huoltoa varten.

1 – AVAAMINEN

– Poista kaikki pakkausmateriaalit, etiketit, tarrat ja tunnisteet.

– Ennen ensimmäistä käyttökertaa pese keittoastia lämpimällä saippuvedellä, huuhtele ja kuivaa se huolellisesti pehmeällä liinalla tai paperipyyhkeellä.

– Tuotteessa voi esiintyä tahroja: ne häviävät ensimmäisellä puhdistuskerralla, eikä niillä ole vaikutusta tuotteen suorituskykyyn.



2 – RUOANLAITTO (RE)NEW-KEITTOASTIALLA

YHTEENSOPIVA KAIKKIEN KEITTOTASOJEN KANSSA

(RE)NEW on yhteensopiva kaikkien keittotasojen kanssa, mukaan lukien induktio-, kaasu- ja sähköliedet sekä keraamiset keittotasot.

Huomaa: Keittolevyn halkaisija ja teho voivat vaikuttaa keittoastian tehokkuuteen. Jos keittoastian pohjan halkaisija on pienempi kuin induktiokeittolevyn halkaisija, se ei välttämättä käynnistä induktiolämmitystekniikkaa.

Ainoastaan sellaiset tuotteet ovat uuninkestäviä 250 °C:seen asti (lukuun ottamatta lasikantta), joissa on ruostumattomasta teräksestä valmistetut kahvat.

Emme suosittele puukahvojen laittamista uuniin.

Varoitus:

- Käytä aina uunikintaita, kun siirät keittoastioita uuniin tai uunista ulos.
- Karkaistusta lasista valmistetut kannet ovat uuninkestäviä enintään 175 °C:n lämpötilaan asti. Lasikannet on poistettava ennen kuin keittoastiat laitetaan uuniin tätä korkeampaan lämpötilaan.
- Tuotteemme eivät ole turvallisia mikroaaltouunikäytössä.

Tefal -tuotteet, joissa on teräksiset kahvat ja nupit:

- Kahvat sekä nupit saattavat kuumentua yhtäjaksoisen pidemmän käytön jälkeen,
- Turvallisuuden ja käyttömukavuuden lisäämiseksi suosittelemme patalappujen käyttöä ruoanvalmistuksen aikana.

LEMPEÄ RUOANLAITTO

Säilytä mahdollisimman paljon vitamiineja ja makua lempeällä ruoanlaitolla. Jopa 30 prosenttia enemmän C-vitamiinia säilyy paistamiseen verrattuna (testattu ulkoisesti paprikoilla). Mitä lempeä ruoanlaitto tarkoittaa?



Keittoastian ylikuumentaminen voi vaurioittaa sen tarttumattomia ominaisuuksia tai pohjaa. Vältä keittoastioiden ylikuumentamista, erityisesti niiden ollessa tyhjiä. Ole varovainen käyttäessäsi maksimilämmitystoimintoa tai Booster-toimintoa.

Suosittellemme käyttämään muovisia, silikonisia tai puisia välineitä, jotta keittoastia säilyy mahdollisimman pitkäikäisenä. Useimpia metalliesineitä voidaan käyttää, paitsi veitsiä ja vatkaimia.

Älä leikkaa suoraan keittoastian päällä. Kaikkia metalliesineitä käytettäessä on kuitenkin noudatettava varovaisuutta. Vältä teräväreunaisten välineiden käyttöä äläkä leikkaa suoraan keittoastian päällä. Älä viillä, raaputa tai kolhi tarttumattomaa pintaa. Takuu ei muutoin kata naarmuuntumista. Pienet pintajäljet ovat normaaleja, eivätkä ne heikennä keittoastioiden suorituskykyä.

Jos kannen nuppi tai kahva löystyy, kiristä varovasti kuusioruuvimeisselillä.



1, 2, 3 KOKKAA TERVEELLISIÄ JA MAUKKAITA ATERIOITA!

Täydellistä paistamista varten **(RE)NEW** on varustettu ainutlaatuisella **Thermo-Signal®**-merkkivalolla! Se auttaa sinua saavuttamaan ihanteellisen kypsennyslämpötilan, joka takaa ruoan täydellisen koostumuksen, värin ja maun!

Esilämmitä pannu keskilämmöllä ja käytä **Thermo-Signal®**-merkkivaloa, jotta tiedät, milloin kypsennys kannattaa aloittaa: kun merkkivalo muuttuu tädeksi punaiseksi pisteeksi, voit aloittaa! Sitten voit vähentää lämpöä ja välttää energian haaskaamista. Se auttaa myös estämään pannun ylikuumentamisen ja pidentää siten pinnoitteen tarttumattomien ominaisuuksien kestävyyttä.

INOCERAM® glide -teknologiansa ansiosta **(RE)NEW**-keittoastiassa on erinomainen tarttumaton pinta, joka mahdollistaa helpon, vähärasvaisen ja rasvattoman ruoanlaiton! Älä koskaan kuumenna rasvaa tai öljyä niin, että se palaa ja muuttuu mustaksi.



3 – HUOLEHDI (RE)NEW-KEITTOASTIOISTASI

OLE HELLÄVARAINEN ... PUHDISTAESSASI KEITTOASTIAA

Keittoastian käyttöön pidentämiseksi suosittelemme käsinpesua.

Suositlemme, että keraaminen keittoastia pestään käsin vedellä, miedolla pesuaineella ja pehmeällä sienellä. Suosittelemme, ettet käytä hankaavia sieniä. Jos keittoastia ei tule tarpeeksi puhtaaksi normaalin pesun aikana, voit lämmittää keittoastiassa tilkan etikkaa ja vettä.

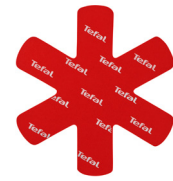
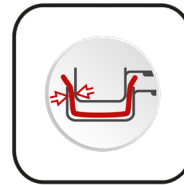
Vesi/etikkaseos puhdistaa keittoastian. Tämän jälkeen huuhtelee keittoastia hyvin, kuivaa ja sivele siihen esimerkiksi hieman auringonkukkaöljyä. Näin astiasta tulee kuin uusi.

Jos pohjassa on sitkeää likaa, voit antaa keittoastian ensin liota kuumassa vedessä, johon olet lisännyt rasvaa poistavaa astianpesuainetta. Sitten voit tarvittaessa puhdistaa keittoastian muovisella hankaussienellä ja nestemäisellä hankaavalla puhdistusaineella.



...SÄILYTTÄESSÄSI KEITTOASTIAA

Tefal-suojien käyttö on suositeltavaa keittoastioiden suojaamiseksi naarmuilta, hankaukselta ja iskuilta. Suoja myös helpottaa tuotteiden käsittelyä.



4 – EKOSUUNNITELLUT KEITTOASTIAT

(RE)NEW-KEITTOASTIAT OVAT EKOSUUNNITELTUJA

Tämä valikoima on ekosuunniteltu* ympäristöjalanjäljen pienentämiseksi. Ekosuunnitellut tuotteet kuluttavat vähemmän raaka-aineita ja energiaa päivittäisestä laadusta ja suorituskyvystä tinkimättä.

(RE)NEW on

- valmistettu täysin kierrätetystä alumiinirungosta**
- kierrätettävissä ***
- suunniteltu kestämään
- pakattu kartonkiin, josta 90 prosenttia on kierrätettyä kuitua
- valmistettu Ranskassa.

Lisätietoja ekosuunnittelusta:

<https://www.tefal.com/ecodesign>



* Groupe SEB:n kriteerien mukaan, jotka perustuvat viiteen ekosuunnittelun prioriteettiin.

** Kierrätysmateriaalien osuus on vähintään 51 prosenttia tuotteen materiaalien kokonaismäärästä.

*** Mahdollinen kierrätettävyyden, lajiteltava asianmukaisissa laitoksissa. Tuote kierrätettävissä kahvoja lukuun ottamatta: koko tuotteesta vähintään 82 prosenttia kierrätettävissä.

EKOVINKKEJÄ RUOANLAITTOON

Toimitaan yhdessä: Tuotteidemme kokonaisympäristöjalanjäljen pienentäminen on kaikkien yhteinen tehtävä: me otamme tämän huomioon, kun suunnittelemme, valmistamme ja kuljetamme tuotteita. Ja niin teet sinäkin käyttäessäsi niitä. Tässä on muutamia ekovinkkejä jokapäiväiseen käyttöön.

Tässä on muutamia ekovinkkejä jokapäiväiseen käyttöön.



Viipaloi!

Viipaloi ruoka pienemmiksi paloiksi nopeuttaaksesi sen kypsennystä ja vähentääksesi ruoan valmistukseen kuluva-aikaa ja energiaa.



Energian säästäminen

Ekohyöty: Edistyksellinen **Thermo-Signal®**-teknologia estää keittoastian kuumenemisen liian kauan, joten energiaa ei kulu hukkaan.



Energiatehokasta ruoanlaittoa

Käytä kantta pitämään lämpö sisällä, jotta keittäminen ja kiehuminen nopeutuu ja energiankulutus vähenee.



Astianpesu!

Jos haluat säästää vettä pestessäsi, liota pannua ennen puhdistusta.



Ole hellävarainen!

Käytä pestessäsi hankaamatonta sientä ja mietoja pesuainetta välttääksesi keittoastian ennenaikaisen kulumisen.



Kierrätä!

Tiesitkö, että alumiini on loputtomasti kierrätettävissä? Voit kierrättää keittiövälineesi ja antaa niille toisen elämän asianmukaisten lajittelukeskuksien kautta.

5 – KEITTOASTIOIDEN KÄYTTÖIÄN PÄÄTTYMINEN

Tuote sisältää arvokkaita materiaaleja, jotka voidaan ottaa talteen tai kierrättää. Vie se paikalliseen jätteenkeräyspisteeseen. Tarkempia tietoja saat asiakaspalvelusta osoitteesta www.tefal.com.

TIESITKÖ ?

Tefal-tuotteiden suurin ympäristövaikutus tulee käyttövaiheesta ja raaka-aineiden louhinnasta.

Lue lisää siitä, miten voit vähentää ympäristövaikutuksia käyttämällä tuotteitamme ekovinkkien mukaan.

[LISÄTIETOJA](#)

6 – TAKUU

(RE)NEW-KEITTOASTIOILLA ON KAHDEN VUODEN TAKUU

Tällä tuotteella on kahden vuoden takuu valmistusvirheiden varalta, ellei ostomaassa ole voimassa erityislainsäädäntöä tai -sopimuksia.

Takuu ei kata virheellisestä käytöstä, ammattikäytöstä tai tuotteen kolhiintumisesta tai pudottamisesta aiheutuneita tahroja tai vaurioita. Se ei kata kulumisesta tai ylikuumentumisesta johtuvia tahroja, värimuutoksia tai naarmuja tuotteen sisä- eikä ulkopuolella.



Tefal takaa, että keraaminen pinnoite täyttää elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja koskevat määräykset.⁽¹⁾

(1) Tefal takaa tuotteidensa turvallisuuden tiukemmalla valvonnalla kuin mitä nykyiset elintarvikkekosketusta koskevat määräykset edellyttävät. Ei sisällä PFOA:ta sovellettavien säännösten mukaisesti. Ei lyijyä, ei kadmiumia (ei Pb, ei Cd) tarkoittaa, että pinnoitteisiin ei ole lisätty tarkoituksellisesti lyijyä ja kadmiumia eikä niitä ole havaittu ulkopuolisten laboratorioiden tekemissä testeissä.

7 – LISÄTIETOJA JA ASIAKASPALVELU

Tarkempia tietoja ja lisätietoja saat asiakaspalvelusta osoitteesta www.tefal.com.

NEUVONTAPALVELU: takuun täydet ehdot, käyttö- ja hoito-ohjeet sekä lisäapua ja -neuvoja on saatavilla osoitteessa www.tefal.fi.

HERKULLISTA RUOANLAITTOA (RE)NEW-KEITTOASTIOILLA!

