

НОВОЕ КЕРАМИЧЕСКОЕ ПОКРЫТИЕ
СОВРЕМЕННОЕ ВОПЛОЩЕНИЕ
АНТИПРИГАРНЫХ СВОЙСТВ



Tefal[®]
(RE)NEW⁽¹⁾

Благодарим вас за покупку посуды (RE)NEW⁽¹⁾.

Добро пожаловать в мир посуды Tefal[®]! Посуда Tefal[®] будет долгие годы радовать вас удобством во время приготовления пищи, всегда обеспечивая превосходный результат.

Предлагаем ознакомиться с рекомендациями по правильному использованию, уходу и мытью посуды (RE)NEW⁽¹⁾.

1 - РАСПАКОВКА

- Удалите все упаковочные материалы, этикетки, наклейки и бирки.
- Перед первым использованием вымойте посуду в тёплой воде с моющим средством, затем сполосните чистой водой и протрите тканевым или бумажным полотенцем.
- На изделии могут быть обнаружены небольшие пятна; они не влияют на эксплуатационные характеристики и исчезнут при первом мытье.



2 - ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ПОСУДА RE(NEW)⁽¹⁾ ПОДХОДИТ ДЛЯ ВСЕХ ТИПОВ ПЛИТ

Посуда RE(NEW)⁽¹⁾ совместима с газовыми, керамическими, электрическими и индукционными плитами.

Обратите внимание: диаметр и мощность конфорок могут влиять на эффективность нагрева сковороды. При использовании посуды с меньшим диаметром основания, чем диаметр индукционной конфорки, технология индукционного нагрева может не сработать. Только изделия с ручками из нержавеющей стали безопасны для использования в духовке (без стеклянной крышки) при температуре до 250°C.

Не рекомендуется использовать в духовке посуду, ручки которой имеют покрытие с эффектом дерева.

Внимание:

- Всегда надевайте кухонные перчатки, когда ставите посуду в духовку или вынимаете её.
- Крышки из закалённого стекла можно использовать в духовке при температуре не выше 175°C. Прежде чем ставить сковороды в духовку при более высокой температуре, необходимо снять стеклянную крышку.
- Наши изделия не предназначены для использования в микроволновой печи.

Для изделий с ручками из нержавеющей стали:

- Ручки могут нагреваться при длительном использовании.
- Для дополнительной безопасности рекомендуется использовать кухонные перчатки.

БЕРЕЖНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сохраняйте максимум витаминов и вкуса продуктов, используя метод бережного приготовления. При бережном приготовлении сохраняется на 30% больше витамина С по сравнению с обжариванием (независимые тесты).
Что такое бережное приготовление?



Перегрев посуды может повредить антипригарное покрытие и/или деформировать основание. Избегайте перегрева посуды, особенно пустой. Будьте осторожны при использовании режима максимального нагрева или функции Турбо.

Мы рекомендуем использовать пластиковые, силиконовые или деревянные аксессуары для продления срока службы посуды с антипригарным покрытием. Большинство металлических аксессуаров, за исключением ножей, венчиков, металлического пресса для картофеля или электрического ручного миксера, использовать можно, соблюдая осторожность. Избегайте использования аксессуаров с острыми краями и не режьте непосредственно на сковороде. Не протыкайте остриём аксессуара поверхность с антипригарным покрытием. На царапины антипригарного покрытия гарантия не распространяется. Небольшие отметины на поверхности не являются дефектом и не влияют на эксплуатационные характеристики посуды.

Если ручка крышки расшаталась, аккуратно затяните крепление с помощью отвёртки с головкой Torx⁽²⁾ (TT20 или TX25).

1, 2, 3 — ГОТОВЬТЕ ПОЛЕЗНЫЕ И ВКУСНЫЕ БЛЮДА!

Для удобства приготовления все кастрюли и сковороды (RE)NEW⁽¹⁾ оснащены эксклюзивной системой Thermo-Signal™! Она поможет разогреть посуду до оптимальной температуры для начала приготовления, чтобы ваши блюда имели идеальную текстуру, цвет и вкус.

Предварительно разогрейте сковороду на среднем огне, следя за Thermo-Signal™: когда он станет равномерно красным, можно начинать готовить! После этого уменьшите огонь, чтобы избежать лишнего расхода энергии. Thermo-Signal™ также поможет предотвратить перегрев посуды и продлит её срок службы. Посуда (RE)NEW⁽¹⁾ обладает прочным антипригарным покрытием для лёгкого приготовления блюд с небольшим количеством масла.

Никогда не нагревайте жир или масло до такой степени, чтобы они подгорели и почернели.



3 - ПОЗАБОТЬТЕСЬ О СВОЕЙ ПОСУДЕ

ЧТОБЫ НА ПОСУДЕ НЕ ПОЯВИЛИСЬ ЦАРАПИНЫ ... ВО ВРЕМЯ МЫТЬЯ

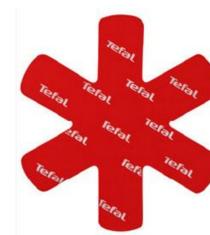
Чтобы продлить срок службы вашей сковороды, мы советуем мыть её вручную. Сковороды с керамическим покрытием рекомендуется мыть вручную водой с мягким моющим средством и мягкой губкой. Не рекомендуется использовать абразивную губку. Если сковорода недостаточно чистая после обычного мытья, налейте в неё немного уксуса и воды и разогрейте. Смесь воды и уксуса удалит стойкие загрязнения. После этого тщательно сполосните сковороду, высушите её и смажьте небольшим количеством растительного масла при помощи бумажного полотенца. Ваша сковорода будет как новая!



Если на дне остались стойкие пятна, сначала замочите сковороду в горячей воде с добавлением обезжиривающего средства для мытья посуды. Затем, при необходимости, вы можете слегка потереть сковороду губкой с небольшим количеством жидкого абразивного чистящего средства.

... ВО ВРЕМЯ ХРАНЕНИЯ

Использование тканевых протекторов Tefal идеально подходит для защиты сковород от царапин, трения и ударов, а также делает хранение и использование более удобным.



4 - ПОСУДА С ЭКОЛОГИЧНЫМ ДИЗАЙНОМ

ВАША ПОСУДА (RE)NEW⁽¹⁾ ВЫПОЛНЕНА В ЭКОЛОГИЧНОМ ДИЗАЙНЕ

Данная линейка была разработана с учётом экологических требований⁽⁴⁾ для уменьшения воздействия на окружающую среду. Экологичное производство товаров — это создание продуктов, которые требуют меньше природных ресурсов и энергии без компромисса в вопросах качества и удобства использования!

Линейка посуды (RE)NEW⁽¹⁾:

- изготовлена из 100% переработанного алюминия (корпус)⁽⁵⁾;
- пригодна для вторичной переработки⁽⁶⁾;
- рассчитана на длительный срок службы;
- упаковка состоит на 90% из переработанного картона;
- а ещё — производится во Франции;



Узнайте больше об экодизайне на tefal.ru/ecodesign

ЭКО-СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Действуем сообща: снижение воздействия на окружающую среду требует общих усилий. От нас — при разработке, производстве и транспортировке наших продуктов. И от вас — при их ежедневном использовании. Вот несколько эко-советов на каждый день.



Нарезайте мельче

Режьте продукты на кусочки помельче для экономии времени и энергии при приготовлении.



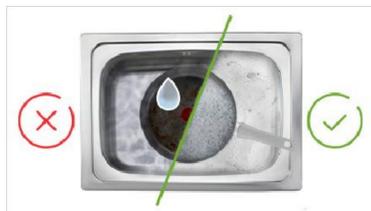
Экономьте энергию

Экологическая выгода: инновационная технология Thermo-Signal™ гарантирует, что вы не будете тратить энергию впустую, предотвращая чрезмерный нагрев посуды.



Готовьте энергоэффективно

Накрывайте посуду крышкой для сохранения тепла — это ускоряет закипание и приготовление и, следовательно, снижает потребление энергии.



Замачивайте

Для экономии воды при мытье предварительно замачивайте посуду.



Берегите от царапин

При мытье используйте неабразивную губку и мягкое моющее средство, чтобы избежать преждевременного износа.



Сдавайте на переработку

Знаете ли вы, что алюминий можно перерабатывать бесконечно? Вы можете сдать кухонную посуду на переработку, чтобы подарить ей вторую жизнь, в соответствующих сортировочных центрах.

5 - В КОНЦЕ СРОКА СЛУЖБЫ ВАШЕЙ ПОСУДЫ

Ваше изделие содержит ценные материалы, которые могут быть переработаны вторично. Отнесите его в местный пункт сбора бытовых отходов. Для получения полной информации и ответов на любые вопросы обращайтесь в нашу службу поддержки клиентов на сайте tefal.ru.

Знаете ли вы?

Для продукции Tefal наибольшее воздействие на окружающую среду оказывает этап использования и этап добычи сырья. Узнайте, как снизить воздействие на окружающую среду при использовании нашей продукции, с помощью эко-советов.

[УЗНАТЬ БОЛЬШЕ](#)

6 - ГАРАНТИЯ

ГАРАНТИЯ НА ПОСУДУ (RE)NEW⁽¹⁾ — 2 ГОДА

На данное изделие предоставляется 2-летняя гарантия на производственные дефекты, за исключением случаев, когда в стране покупки действует специальное законодательство или соглашения.

Гарантия не распространяется на прилипание или повреждение, вызванные неправильным использованием, профессиональным использованием или в случае механического воздействия или падения изделия. Гарантия не распространяется на пятна, обесцвечивание или царапины на внутренней или внешней стороне изделия из-за износа или перегрева.



Tefal гарантирует, что керамическое покрытие соответствует требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевыми продуктами.⁽⁷⁾

7 – ДРУГАЯ ИНФОРМАЦИЯ И ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ

Для получения полной информации по использованию, уходу, условиям гарантии, а также для обращения в нашу службу поддержки потребителей посетите tefal.ru.

**НАСЛАЖДАЙТЕСЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕМ
С ПОСУДОЙ (RE)NEW!⁽¹⁾**



(1) Ренью

(2) Торкс

(3) Совместимость с аксессуарами

(4) В соответствии с критериями Groupe SEB, основанными на 5 приоритетах экодизайна

(5) Переработанные материалы составляют минимум 51% от общего объема продукта

(6) Потенциальная пригодность для вторичной переработки, подлежит сортировке в соответствующих помещениях. Продукт пригоден для вторичной переработки, за исключением ручек: общее количество продукта, пригодного для вторичной переработки, составляет не менее 82%

(7) Tefal гарантирует безопасность своих изделий благодаря более строгому контролю, чем того требуют действующие правила контакта с пищевыми продуктами. Отсутствие PFOA⁽⁸⁾ в соответствии с действующими правилами. Отсутствие свинца и кадмия (отсутствие Pb, отсутствие Cd) означает отсутствие намеренного добавления Pb и Cd в покрытия, свинец и кадмий не обнаруживаются тестами, проводимыми независимыми лабораториями.

(8) Перфтороктановая кислота