Ø 28 cm*

*+/- 0,5 cm

** Tefal, N°1 MONDIAL DES ARTICLES CULINAIRES. Source : Euromonitor International Limited, édition Home and Garden 2021, valeur de la marque en magasin (RSP), données 2020. / Tefal WORLD N°1 IN COOKWARE. Source: Euromonitor International Limited, Home and Garden 2021 edition, brand retail value RSP, 2020 data. / Tefal, Wereldwijd Nr.1 in Cookware. Bron: Euromonitor International Limited, Home and Garden 2021 editie, merk retail waarde (RSP), 2020 data. / Tefal Nº1 mundial en Menaje de cocina. Euromonitor International Limited, edición Home and Garden 2021, valor de la marca en tienda (PVP), datos 2020. / Tefal, КУХОННАЯ ПОСУДА №1 В МИРЕ. Источник: Euromonitor International Limited, издание Home and Garden 2021, данные розничных продаж бренда в денежном выражении, 2020 г. / Tefal, бренд посуду для приготування їжі N°1 у світі. Джерело: Euromonitor International Limited, видання Home and Garden 2021, обсяг роздрібних продажів бренду в грошовому вираженні, в цінах споживача, дані за 2020 рік. / Tefal, Światowy N°1 w kategorii patelni i garnków. Źródło : Euromonitor International Limited, edycja Home and Garden 2021, warość rynkowa produktów marki, dane za 2020. / Tefal, a konyhai edények világelső márkája. Forrás: Euromonitor International Limited, Home and Garden kiadás, a márka kiskereskedelmi értéke kiskereskedelmi eladási ár (RSP) alapján, 2020-as adat. / Tefal, Světová 1 v kuchyňském nádobí. Zdroj : Euromonitor International Limited, edice Dům a zahrada 2021, hodnota maloobchodních prodejů značky (MOC), data 2020. / Tefal, svetová jednotka v kuchynskom riade, panviciach a hrncoch. Zdroj: Euromonitor International Limited, Dom a Záhrada 2021, hodnota predajov značky v maloobchodných cenách, údaje za rok 2020.

texto L'AGENCE
Agence Texto - 28 Impasse de la Futaie - ZA d'Aléry
74960 Cran-Gevrier - Tél. Laura : 04 50 52 12 72
e-mail : Laura.SENGPHONG@agencetexto.com

CLIENT	Tefal
NOM GAMME	Intuition
DOSSIER	CST 13 21 0375
DESCRIPTION	PW28
ECHELLE	1:1

DÉCOUPE

COULEURS

Process Cyan
Process Magenta
Process Yellow
Process Black

Dossier suivi par Laura

ALL HOBS - ВСЕ ТИПЫ ПЛИТ
TOUS FEUX - ALLE WARMTEBRONNEN
TODAS LAS COCINAS
ВСІ ВИДИ ВАРИЛЬНИХ ПОВЕРХОНЬ
WSZYSTKIE KUCHENKI - MINDEN HŐFORRÁSHOZ
PRO VŠECHNY SPORÁKY - PRE VŠETKY SPORÁKY

INDUCTION

Tefal
Infinite
INOX - STAINLESS STEEL

ROBUST RIVETED HANDLES
POIGNÉES RIVETÉES ROBUSTES
ROBUUSTE GEKLONKEN HANDGREPEN

Tefal Guarantee / Garantie / Garandeert

WAIT START! THERMO-SIGNAL

PERFECT SEARING
SAISIE PARFAITE
PERFECT DICHTSCHROEIEN

TITANIUM NON-STICK

DURABLE NON-STICK COATING
REVÊTEMENT RÉSISTANT
DUURZAAM EN KRASBESTENDIG

FULL INDUCTION

FAST & EVEN COOKING
CUISSON RAPIDE & HOMOGÈNE
SNEL & GELIJKMATIG BAKKEN

Ø 28 cm* - 4

Tefal COMMITMENTS — scan me

www.tefal.com

RECYCLABLE

Tefal WORLD N°1 IN COOKWARE**

**Source: Euromonitor International Limited, Home and Garden 2021 edition, brand retail value RSP, 2020 data.

POÊLE WOK • STIRFRY PAN • WOKPAN
СКОВОРОДА – ВОК • СКОВОРОДА – ВОК
SARTÉN WOK • PATELNIA WOK • WOK SERPENYŐ
PÁNEV WOK • PANVICA WOK

www.tefal.com - FABRIQUE EN CHINE - MADE IN CHINA
Tefal est une marque déposée par Tefal S.A.S. France - Tefal is a registered trademark of Tefal S.A.S. France -
15 Avenue des Alpes - BP 89 - 74150 RUMILLY/FRANCE - R.C.S. Annecy B 301 520 920
Imported to UK by Groupe SEB (UK) Ltd, Datchet, SL3 9LL
Посуда TEFAL из коррозионно-стойкой стали. - Изготовитель: Groupe SEB, 112 Chemin du Moulin Carron 69130 Ecully, France
Груп СЕБ,112 Шмэн дю Мулен Каррон 69130 Экюли, Франс (Франция). - Сделано в Китае. - Импортёр : ЗАО "Группа СЕБ-Восток"
125171, Россия, Москва, Ленинградское ш., д. 16А, стр. 3, пом. XII тел.: +7 (495) 213-32-32
Соответствует требованиям : - ГОСТ 27002-86 пп. 3.12, 3.23, 3.24 - Гарантийный срок – 2 года с даты розничной продажи.
Срок службы – 2 года с даты розничной продажи.
Distributor CZ: Groupe SEB ČR s.r.o., Sokolovská 651/136a, 186 00 Praha 8 - Země původu Čína. Pouze pro domácí použití
Distribútor SK: Groupe SEB Slovensko, spol. s r.o., Cesta na Senec 2/A, 821 04 Bratislava. Krajina pôvodu Čína. Iba na domáce použitie.
Gyártó HU: Groupe SEB Central-Europe Kft. 2040 Budaörs, Puskás Tivadar út 14. Származási hely: Kína. I. Osztályú termék
Dystrybutor: Groupe SEB Polska Sp.z.o.o – Gdański Business Center II D - ul. Inflancka 4C – 00-189 Warszawa- www.tefal.; Wyprodukowano we Chinach

Нержавеющая сталь - Неіржавіюча сталь

3 168430 344303

Ref 20 99 041 071 - TEX 01/26

CMMF 2100127137

H8151925

20 PAP

FR

Tefal COMMITMENTS — scan me

Ø 28 cm* - 4

НАДЕЖНОЕ ЗАКЛЕПОЧНОЕ КРЕПЛЕНИЕ РУЧКИ
WYTRZYMAŁE NITOWANE UCHWYTY
PEVNÉ, NITOVANÉ RUKOVÄTE

Tefal Гарантия / Gwarantuje / Záruka

ИДЕАЛЬНЫЙ СТАРТ ДЛЯ НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
PERFEKCYJNE SMAŻENIE
DOKONALÉ SMAŽENIE

ДОЛГОВЕЧНОЕ АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ
WYTRZYMAŁA POWŁOKA
ODOLNÝ NEPRIĽNAVÝ POVRCH

БЫСТРОЕ И РАВНОМЕРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ
SZYBKIE & RÓWNOMIERNE GOTOWANIE
RÝCHLE A POHODLNÉ VARENIE

Tefal Infinite
INOX - STAINLESS STEEL

THERMO-SIGNAL®
À la bonne température de démarrage de cuisson le sablier disparait et le THERMO-SIGNAL® est uniformément rouge.

GARANTIE
Ce produit est garanti pendant 10 ans contre tout vice de fabrication. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux dont bénéficie tout consommateur localement. Elle ne couvre pas les rayures ou décolorations liées au vieillissement.
Pour en savoir plus rendez-vous sur www.tefal.com
Tefal garantit que le revêtement est conforme à la réglementation concernant les matériaux en contact alimentaire.

CONSEIL D'UTILISATION
Avant la première utilisation, nettoyer l'ustensile et huiler l'intérieur. Centrer votre ustensile sur un diamètre de foyer adapté à la taille du fond de votre ustensile. Ne pas exposer la poignée à la flamme. Ne pas surchauffer votre ustensile. Ne pas utiliser de fouets ou d'ustensiles tranchants.
Pour les ustensiles avec poignées ou anses inox :
• elles peuvent devenir chaudes après une utilisation prolongée,
• pour plus de sécurité, nous préconisons l'utilisation de gants de cuisine.
Pour l'utilisation au four :
• Les ustensiles dont les poignées sont totalement en inox peuvent supporter une température au four allant jusqu'à 250°C.
Non compatible micro-onde. Pour prolonger la vie de votre produit, nous recommandons le lavage à la main. Utilisation en lave-vaisselle : privilégier des lessives "douces" en liquide , gel, ou poudre , pas de tablettes ni sachets.
Pour en savoir plus rendez-vous sur www.tefalcom

Cet ustensile peut être déposé dans un centre de recyclage.
Droits des Consommateurs et informations complémentaires
Cette garantie commerciale de Tefal n'affecte ni les droits dont bénéficie tout consommateur légalement, qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers un distributeur auprès de qui aurait été acheté un produit. Cette garantie donne au consommateur des droits spécifiques, et le consommateur peut par ailleurs bénéficier des droits particuliers qui peuvent varier en fonction de l'Etat ou du pays. Le consommateur peut faire usage de ces droits de son seul fait. Pour plus de détails vous pouvez consulter www.tefal.com

---

THERMO-SIGNAL®
The hourglass disappears and the THERMO-SIGNAL® turns full red when the pan is perfectly preheated and ready to cook.

GUARANTEE
This product is guaranteed for 10 years against manufacturing defects. Your local statutory rights are not affected by any statements in this document. The coating guarantee does not cover scratches or discolouration due to ageing.
For full details on the terms, conditions and exclusions visit www.tefal.com
Tefal guarantees that the coating complies with regulations covering materials in contact with food.

USE & CARE
Before first use, wash then wipe the coating with cooking oil. For efficiency, stability and to avoid burning the handle or the coating: centre your pan on a hob adapted to the diameter of its base (a trivet may be required). Do not overheat your cookware. Do not use whisks or sharp utensils in your pan.
For products with stainless steel handles and loop handles:
• they may become hot after a prolonged use,
• for added safety, we recommend the use of oven gloves.
Use in the oven:
• Cookware items that come with stainless steel handles are oven safe up to 250°C for a maximum of 1 hour.
Not microwave safe. To extend the life of your product, we recommend hand washing. Dishwasher use: it is preferable to use gentle detergents such as a liquid, gel, or powder, not tablets nor sachets.
For full details and any queries contact our customer service via www.tefal.com
This pan can be disposed of at a recycling point.
HELPLINE: For full guarantee terms and conditions, use and care and further help and advice please visit: www.tefal.co.uk Alternatively call: UK: 0345 602 1454, ROI: 01 677 4003
AUSTRALIA / NEW ZEALAND - 1300 307 824 - Australia / 0800 700 711 - New Zealand.
Alternatively www.tefal.com.au or www.tefal.co.nz
In Australia "Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure". This Guarantee does not cover freight or any other costs incurred by you in making a claim. To claim, please contact the customer service phone number.
For all other countries, please consult our website www.tefal.com for further information. Imported to UK by Groupe SEB (UK) Ltd, Datchet, SL3 9LL.

THERMO-SIGNAL®
Wanneer de juiste temperatuur is bereikt om te bakken, verdwijnt de zandloper en is de THERMO-SIGNAL® gelijkmatig rood.

GARANTIE
Op dit product wordt 10 jaar garantie verleend op fabricagefouten. De verklaringen in dit document doen geen afbreuk aan uw wettelijke rechten. De garantie op de anti-aanbaklaag geldt niet voor krassen of verkleuringen als gevolg van het ouder worden van de pan.
Raadpleeg voor de volledige voorwaarden en uitsluitingen www.tefal.nl
Tefal garandeert dat de anti-aanbaklaag voldoet aan de voorschriften voor materialen die in contact komen met voedsel.

GEBRUIK & ONDERHOUD
Was de pan voor het eerste gebruik en wrijf de anti-aanbaklaag daarna in met een beetje olie (bijv. zonnebloemolie). Voor efficiënt gebruik en stabiliteit: zet de pan goed in het midden van een kookplaat of gaspit die past bij de diameter van de bodem van de pan. Zorg ervoor dat de handgreep niet kan verbranden.
Oververhit de pannen niet.
Gebruik geen gardes of scherp keukengerei in uw pan.
Voor pannen met roestvrijstalen handvatten of -grepen:
• ze kunnen heet worden bij langdurig gebruik
• voor extra veiligheid, raden wij het gebruik van ovenwanten aan.
Gebruik in de oven:
• Kookproducten met een handgreep van 100% roestvrij staal, kunnen in de oven tot 250°C worden gebruikt.
Niet magnetronbestendig. Om de levensduur van uw product te verlengen, raden we aan om met de hand te wassen. Gebruik in de vaatwasser: gebruik bij voorkeur zachte wasmiddelen zoals een vloeistof, gel of poeder, geen tabletten of zakjes. Neem voor de volledige details en eventuele vragen contact op met onze Consumentenservice Groupe SEB Nederland BV - Veenendaal - Tel.: 0318 - 582424 - E-mail: contact-nl@tefal.com – www.tefal.nl
Deze pan kan worden afgegeven bij een recycle-afgiftepunt.

THERMO-SIGNAL®
El reloj de arena desaparece y el THERMO-SIGNAL® se vuelve completamente rojo cuando la sartén está perfectamente precalentada y lista para cocinar.

GARANTÍA
Este producto tiene garantía de 10 años sobre defectos de fabricación. La legalidad local no se ve reflejada en este documento.
La garantía sobre el revestimiento no cubre ralladuras o decoloración causada por el paso del tiempo.
Para más detalles en los términos, condiciones y excepciones visite www.tefal.com / www.tefal.es
Tefal garantiza que el revestimiento cumple las regulaciones sobre materiales en contacto con comida.

USO Y PRECAUCIÓN
Antes del primer uso, lavar y aplicar una capa de aceite sobre el revestimiento. Para eficiencia y estabilidad: centrar la sartén en una superficie de cocina adaptada al diámetro de la base. Evitar quemar el mango. No sobrecalentar el menaje. No utilizar varillas o utensilios afilados sobre la sartén.
Para productos Tefal con mangos o asas de acero inoxidable:
• pueden calentarse después de un uso intensivo,
• para mayor seguridad, recomendamos el uso de manoplas.
Para utilizar en el horno:
• Aquellos utensilios de menaje con mango de acero inoxidable soportan temperaturas en el horno de hasta 250ºC.
No apto para microondas. Para extender la vida de tu producto, recomendamos que se lave a mano. Uso en lavavajillas: es preferible utilizar detergentes suaves como líquido, gel o en polvo, no comprimidos ni sobres.
Para más detalles consulta nuestro servicio de atención al consumidor a través de www.tefal.com / www.tefal.es
El ustensilio se puede depositar en un punto de reciclaje.

Photos non contractuelles. / This product may differ from the photos.
Product kan afwijken van de foto's. / Fotos no contractuales.
Данный продукт может отличаться от фотографии. / Товар може відрізнятись від зображення на упаковці.
Produkt może się różnić od pokazanego na zdjęciu. / A fotón szereplő termék csak illusztráció.
Foto nemusí být totožné s výrobkem. / Ilustračné foto nemusí byť totožné s výrobkom.

THERMO-SIGNAL®
Когда сковорода нагреется до оптимальной температуры, на индикаторе THERMO-SIGNAL® исчезнут песочные часы.

ГАРАНТИЯ
Действует дополнительная гарантия TEFAL на посуду из нержавеющей стали в течение 10 лет, начиная с даты продажи, в случае возникновения дефекта, связанного с недостатком материала-или производственного дефекта, касающегося нержавеющей стали, при условии, если изделие использовалось в соответствии с инструкциями по эксплуатации производителя. Данная гарантия не распространяется на случаи дефекта по причине неправильного использования, ударов, падения, пожелтения или посинения металла либо в иных случаях, приведенных выше. Антипригарное покрытие: данная гарантия не покрывает повреждения, вызванные неправильным использованием, ударами или падениями, или по причине профессионального использования. Гарантия также не распространяется на пятна, изменение цвета и механические повреждения на внутренней или внешней поверхности вследствие нормального износа.
Все подробности, условия и исключения можете уточнить на сайте www.tefal.ru
Tefal гарантирует, что покрытие соответствует нормам и требованиям, предъявляемым материалам, вступающим в контакт с продуктами питания.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
Перед первым использованием помойте и слегка протрите маслом всю поверхность внутреннего покрытия. Для большей эффективности расположите вашу сковороду по центру источника тепла, который подходит размеру вашей сковороды. Избегайте нагрева ручки. Не перегревайте посуду.
Не используйте венчики или острые аксессуары на вашей сковороде.
Для посуды Tefal с ручками из нержавеющей стали:
• они могут становиться горячими после длительного использования
• для большей безопасности мы рекомендуем пользоваться кухонными рукавицами (прихватками).
Использование в духовке:
• Посуда с ручками из нержавеющей стали может быть использована в духовке при температуре до 250°С.
Не подходит для использования в микроволновой печи. Мы рекомендуем ручную мойку изделий для того, чтобы продлить срок их службы.
Использование в посудомоечной машине: рекомендуется использовать щадящие средства в виде гелей, жидкостей, но не таблеток.
За всеми подробностями обращайтесь в отдел послепродажного обслуживания клиентов через www.tefal.ru
Эта сковорода может быть утилизирована в центрах переработки отходов.

THERMO-SIGNAL®
Коли сковорода нагріється до оптимальної температури для початку приготування, на індикаторі THERMO-SIGNAL® зникне пісочний годинник.

ГАРАНТІЯ
Цей продукт має гарантію 10 роки/ів з моменту продажу, що розповсюджується на виробничі дефекти. Ніякі заяви в цьому документі не впливають на права, які ви маєте згідно місцевого законодавства. Гарантія не розповсюджується на механічні пошкодження чи зміну кольору внутрішнього чи зовнішнього покриття посуду, що виникає з часом використання.
Для отримання детальної інформації про терміни, умови та виключення з гарантії відвідайте веб-сайт www.tefal.ua
Tefal гарантує, що покриття посуду відповідає вимогам, які встановлюються до матеріалів, що контактують з продуктами харчування.

ВИКОРИСТАННЯ & ДОГЛЯД
Перед першим використанням посуд необхідно помити та змастити зсередини олією. Для підвищення ефективності та стабільної роботи: розміщуйте вашу сковороду поцентру варильної поверхні, розмір якої відповідає розміру вашої сковороди. Уникайте перегрівання ручки.
Не перегрівайте ваш посуд.
Не використовуйте вінчик або гострі кухонні аксесуари при приготуванні їжі.
Для посуду Tefal з ручками з неіржавіючої сталі:
• вони можуть ставати гарячими після тривалого використання
• для більшої безпеки ми рекомендуємо Вам використовувати кухонні рукавиці, прихватки
Використовувати на плиті:
• Посуд, ручки якого виготовлені з нержавіючої сталі витримує температуру до 250 ° С.
Не придатний для використання у мікрохвильовій печі. Щоб продовжити термін служби вашого виробу, ми рекомендуємо ручне очищення. Використання посудомийної машини: рекомендовано використовувати м'які миючі засоби, наприклад, рідини, гель або порошок, але не таблетки та саше. За будь-якими питаннями, пов'язаними з сервісним обслуговуванням, відвідайте веб-сайт www.tefal.ua
Цю сковороду можна утилізувати в пункті переробки вторинної сировини.

THERMO-SIGNAL®
Wskaźnik THERMO-SIGNAL® staje się całkowicie czerwony, a ikona klepsydry zniknie, gdy patelnia osiągnie idealną temperaturę do smażenia.

GWARANCJA
Produkt objęty jest gwarancją marki Tefal na wady produkcyjne lub materiałowe przez okres 10 lat. Gwarancja Tefal nie ma wpływu na prawa lokalne przysługujące każdemu konsumentowi. Gwarancja nie obejmuje zarysowań oraz przebarwień powłoki, będących efektem długoletniego użytkowania.
Aby uzyskać szczegółowe informacje dotyczące warunków i wyłączeń od gwarancji, odwiedź stronę internetową www.tefal.com
Marka Tefal gwarantuje, że powłoka spełnia wszystkie regulacje obowiązujące produkty wchodzące w kontakt z żywnością.

RADY DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA
Przed pierwszym użyciem należy umyć, a następnie przetrzeć powłokę olejem spożywczym. Aby właściwie i efektywnie użyć naczynie: umieść je na polu kuchenki dostosowanym do średnicy naczynia. Unikaj przypalenia rączki. Nie przegrzewaj naczyń. Nie używać trzepaczek ani ostrych przyborów w naczyniach.
Naczynia Tefal z uchwytami ze stali nierdzewnej:
• po długotrwałym używaniu mogą być gorące,
• w celu zwiększenia bezpieczeństwa zalecamy używanie rękawic kuchennych.
Używanie w piekarniku:
• Produkty, które posiadają uchwty ze stali nierdzewnej można używać w piekarniku do temperatury maksymalnej 250°C.
Nie wolno używać naczyń w mikrofalówce. Aby dłużej zachować pełną jakość produktu, zalecamy mycie ręczne. Mycie w zmywarce: zalecamy stosowanie delikatnych detergentów, takich jak płyn, żel lub proszek do mycia, nie rekomendujemy zaś używania tabletek, ani saszetek. Aby uzyskać szczegółowe informacje, proszę kontaktować się z nami za pośrednictwem strony www.tefal.com
Naczynie to można oddać do punktu zbiórki i przetwarzania odpadów.

THERMO-SIGNAL®
A homokóra eltűnik és a THERMO-SIGNAL® egyenletes piros színt kap , ha az edény megfelelően felmelegedett és készen áll a főzésre.

GARANCIA
Ezen termék minden gyártási hibájára 10 év garancia vonatkozik. Az Ön helyi törvényes jogait nem befolyásolja semmilyen, ebben a dokumentumban található rendelkezés. A garancia nem vonatkozik a felület megkarcolására vagy elszíneződésére, mely a használat következtében keletkezett.
További információkért a szabályokról, feltételekről és kivételekről látogassa meg a www.tefal.com weboldalunkat.
A Tefal biztosítja, hogy a felületek megfelelnek az előírásoknak az élelmiszerrel érintkező anyagokra vonatkozóan.

HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK
Az első használat előtt mossa el és kenje be egy kis mennyiségű étolajjal.
A nagyobb hatékonyságért és stabilitásért: helyezze a serpenyőt a főzőlap közepére és válassza ki a megfelelő láng / főzőlap méretet.
Kerülje el a nyél megégését. Ne melegítse túl az edényt.
Ne használjon habverőt vagy éles eszközöket a serpenyőben.
Nemesacél nyéllel rendelkező Tefal serpenyők esetében:
• felmelegedhetnek hosszabb ideig tartó használat következtében,
• a nagyobb biztonság érdekében használjon fogókesztyűt.
Használható sütőben:
• A rozsdamentes acél fogantyús edények sütőben is használhatók, egészen 250 ° C-ig.
Nem használható mikrohullámú sütőben.
A termék élettartamának meghosszabbításához a kézi mosogatást javasoljuk. Mosogatógépben történő tisztítása: előnyösebb gyengéd mosószereket, például folyadékot, gélt vagy port használni, nem tablettákat és tasakokat.
További információkért vagy ha bármilyen kérdése van, kérjük lépjen kapcsolatba ügyfélszolgálatunkkal a www.tefal.com weboldalon keresztül.
Ez a serpenyő kidobható egy újrahasznosító ponton.

THERMO-SIGNAL®
Symbol přesýpacích hodin zmizí a THERMO-SIGNAL® získá jednolitou červenou barvu, když je pánev správně rozehřátá a připravená k vaření.

ZÁRUKA
Na tento výrobek platí záruka 10 let na všechny výrobní vady. Nároky a práva v zemi prodeje nejsou dotčena žádným ustanovením v tomto dokumentu. Záruka se nevztahuje na poškrábání nebo změnu barvy povrchu v důsledku stárnutí.
Pro více informací týkající se pravidel podmínek a výjimek navštivte www.tefal.com
Tefal zaručuje, že povrchy jsou v souladu s předpisy pro materiály přicházející do styku s potravinami.

NÁVOD K POUŽITÍ
Před prvním použitím omyjte nádobí a potřete malým množstvím oleje na vaření. Pro vyšší stabilitu umístěte pánev do středu plotýnky a zvolte přiměřenou velikost plamene/plotýnky.
Vyhněte se spálení rukojeti. Nádobí nepřehřívejte
Nepoužívejte šlehací metlu nebo ostré náčiní v pánvi.
Pro výrobky Tefal s rukojeťmi a držadly z nerezové ocele:
• při delším použití můžou být horké,
• pro větší bezpečnost doporučujeme používat chňapku/rukavici.
Použití v troubě:
• Nádobí s celokovovými držadly je možné použít v troubě do teploty 250°C.
Není určeno pro použití v mikrovlnné troubě.
Pro prodloužení životnosti vašeho produktu doporučujeme ruční mytí.
Použití v myčce: je vhodnější používat jemné čisticí prostředky, jako jsou tekutiny, gely nebo prášek, nikoli tablety ani sáčky.
Pro více informací a v případě jakýchkoliv dotazů kontaktujte náš zákaznický servis prostřednictvím www.tefal.com
Tuto pánev je možno zlikvidovat předáním k recyklaci.

THERMO-SIGNAL®
Symbol presýpacích hodín zmizne a THERMO-SIGNAL® získa jednoliatu červenú farbu, keď je panvica správne rozohriata a pripravená na varenie.

ZÁRUKA
Na tento výrobok platí záruka 10 rokov na všetky výrobné chyby. Nároky a práva v krajine predaja nie sú dotknuté žiadnym ustanovením v tomto dokumente. Záruka sa nevzťahuje na poškriabanie alebo zmenu farby povrchu v dôsledku starnutia.
Pre viac informácií týkajúcich sa pravidiel podmienok a výnimiek navštívte www.tefal.com
Tefal zaručuje, že povrchy sú v súlade s predpismi pre materiály prichádzajúce do styku s potravinami.

NÁVOD NA POUŽÍVANIE
Pred prvým použitím umyte riad a potrite malým množstvom oleja na varenie. Pre vyššiu účinnosť a stabilitu: umiestnite panvicu do stredu platničky a zvoľte primeranú veľkosť plameňa / platničky. Vyhnite sa spáleniu rukoväte. Riad neprehrievajte. Nepoužívajte šľahaciu metlu alebo ostré náčinie v panvici.
Pre výrobky Tefal s rukoväťami a držadlami z nerezovej ocele:
• pri dlhšom používaní môžu byť horúce,
• pre väčšiu bezpečnosť doporučujeme používať chňapku/rukavicu.
Používajte v trúbe:
• Riad s celokovovými rúčkami je možné použiť v rúre do teploty 250°C.
Nie je určené pre použitie v mikrovlnnej rúre.
Pre predĺženie životnosti produktu odporúčame ručné umývanie. Použitie v umývačke: je vhodnejšie používať jemné čistiace prostriedky, ako sú tekutiny, gély alebo prášok, nie tablety ani sáčky. Pre viac informácií a v prípade akýchkoľvek otázok kontaktujte náš zákaznícky servis prostredníctvom www.tefal.com
Túto panvicu je možné zlikvidovať odovzdaním na recykláciu.

Ref 20 99 041 071 - TEX 01/26