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

CLIENT	Tefal
NOM GAMME	Duetto +
DOSSIER	CST 13 20 0437B
DESCRIPTION	P28
ECHELLE	1:1

DÉCOUPE

COULEURS

- Process Cyan
- Process Magenta
- Process Yellow
- Process Black

Dossier suivi par Laura

Ø28 cm *+/- 0,5 cm

ALL HOBS + INDUCTION
ALLE HERDARTEN + INDUKTION
TOUS FEUX + INDUCTION
인덕션 포함 모든 열원 사용 가능
WSZYSTKIE KUCHENKI + INDUKCYJNE
ДЛЯ ВСЕХ ТИПОВ ПЛИТ + ДЛЯ ИНДУКЦИОННЫХ ПЛИТ
ВСІ ВИДИ ВАРИЛЬНИХ ПОВЕРХОНЬ + ІНДУКЦІЙНІ
PRO VŠECHNY SPORÁKY + INDUKČNÍ
PRE VŠETKY SPORÁKY + INDUKČNÉ
MINDEN HŐFORRÁSHOZ + INDUKCIÓS

Tefal®

Duetto+

INOX - STAINLESS STEEL

ROBUST AND ULTRA-DURABLE
ROBUST UND EXTRA LANGLEBIG
ROBUSTE ET ULTRA-DURABLE

Tefal Guarantee / Garantie

WAIT | START — THERMO-SIGNAL

PERFECT SEARING
PERFEKTES ANBRATEN
SAISIE PARFAITE

TITANIUM NON STICK UP TO 2X Longer(2)

DURABLE NON-STICK COATING
LANGLEBIGE ANTIHAFTVERSIEGELUNG
REVÊTEMENT RÉSISTANT

FULL INDUCTION

FAST & EVEN COOKING
SCHNELLES & GLEICHMÄßIGES BRATEN
CUISSON RAPIDE & HOMOGÈNE

Ø 28 cm* - 4

Tefal COMMITMENT VERSPRECHEN — SAFE NON-STICK SICHERE ANTIHAFTVERSIEGELUNG — NO PFOA CADMIUM / KADMIUM LEAD / BLEI (1)

www.tefal.com

RECYCLABLE RECYCLINGFÄHIG

Tefal WORLD N°1 IN COOKWARE**

FRYPAN • PFANNE • POÊLE • 프라이팬 • PATELNIA • СКОВОРОДА
СКОВОРОДА • PÁNEV • PANVICA • SERPENYŐ

(2) TITANIUM 2X coating lasts up to 2x longer than TEFAL standard Titanium coating / Die TEFAL TITANIUM 2X Antihaftversiegelung hält bis zu 2 Mal länger als die Standard TEFAL TITANIUM Antihaftversiegelung / Le revêtement TITANIUM 2X dure jusqu'à 2x plus longtemps que le revêtement TITANIUM standard de TEFAL / 2배 더 강화된 테팔 티타늄 코팅 (테팔 일반 티타늄 코팅 대비) / Powłoka TITANIUM 2X, 2 x trwalsza niż Tefal TITANIUM / Покрытие TITANIUM 2X прослужит до 2-х раз дольше по сравнению со стандартным покрытием TITANIUM / Антипригарне покриття TITANIUM 2X прослужить до 2х разів довше в порівнянні зі стандартним титановим покриттям / Povrch TITANIUM 2X vydrží 2x déle než standardní povrch TEFAL Titanium / Povrch TITANIUM 2X vydrží 2x dlhšie ako štandardný povrch TEFAL Titanium / A TITANIUM 2X felület akár 2x hosszabb élettartamú, mint a hagyományos TEFAL TITANIUM felület

www.tefal.com - FABRIQUÉ 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.
Dystrybutor: Groupe SEB Polska Sp.z.o.o. – Gdański Business Center II D - ul. Inflancka 4C - 00-189 Warsaw - www.tefal.pl -
Wyprodukowano we Chinach / Gyártó HU: Groupe SEB Central-Europe Kft. 2040 Budaörs, Puskás Tivadar út 14 - Származási hely: Kína. I. Osztályú termék / Distributor CZ: Groupe SEB CR s.r.o., Sokolovská 651/136a, 186 00 Praha 8 -
Země původu Čína - Pouze pro domácí použití / Distributor SK: Groupe SEB Slovensko, spol. s r.o.,
Cesta na Senec 2/A, 821 04 Bratislava - Krajina pôvodu Čína. Iba na domáce použitie.

Нержавеющая сталь - Нержавіюча сталь

3 168430 321854
Ref: 20 99 030 721 - TEX 07/22
G7320634
CMMF 2100121620

제조자: ZHEJIANG SUPOR CO., LTD. / 원산지: 중국 / 080-523-4711

Tefal 테팔의 약속 GWARANCJA — 안심 코팅 BEZPIECZNA POWŁOKA — NO PFOA

Ø 28 cm* - 4

단단하고 오래가는 프라이팬
SOLIDNE I BARDZO WYTRZYMAŁE
НАДІЙНА ТА НАДМІЦНА

Tefal 품질보증 / Gwarancja / Гарантія

예열 중 | 조리 시작

완벽하고 건강한 요리 시작 온도를 알려주는 열센서
PERFEKCYJNE SMAŻENIE
ІДЕАЛЬНИЙ СТАРТ ДЛЯ ПОЧАТКУ ПРИГОТУВАННЯ

2배 더 강화된 테팔 티타늄 코팅
WYTRZYMAŁA POWŁOKA
ДОВГОВІЧНЕ АНТИПРИГАРНЕ ПОКРИТТЯ

음식을 빠르고 고르게 익히는 테팔 인덕션 기술
SZYBKIE & RÓWNOMIERNE GOTOWANIE
ШВИДКЕ ТА РІВНОМІРНЕ ПРИГОТУВАННЯ

INOX - STAINLESS STEEL

Duetto+

Tefal®

** Tefal WORLD N°1 IN COOKWARE. Source : Euromonitor International Limited, Home and Garden 2022 edition, brand retail value RSP, 2021 data. / Tefal, weltweit Nr. 1 für Töpfe und Pfannen. Quelle: Euromonitor International Limited, Ausgabe Home and Garden 2022, Wert der Marke im Handel (Verkaufspreis), Daten von 2021. / Tefal, N°1 MONDIAL DES ARTICLES CULINAIRES. Source : Euromonitor International Limited, édition Home and Garden 2022, valeur de la marque en magasin (RSP), données 2021. / 테팔 세계판매 1위 주방용품. Euromonitor International Limited, Home and Garden 2022 에디션, 주방용품 카테고리 브랜드 매출, 2021 기준. / Tefal, Światowy N°1 w kategorii patelni i garnków. Źródło : Euromonitor International Limited, edycja Home and Garden 2022, warość rynkowa produktów marki, dane za 2021. / Tefal, КУХОННАЯ ПОСУДА №1 В МИРЕ. Источник: Euromonitor International Limited, издание Home and Garden 2022, данные розничных продаж бренда в денежном выражении, 2021 г. / Tefal, бренд посуду для приготування їжі N°1 у світі. Джерело: Euromonitor International Limited, видання Home and Garden 2022, обсяг роздрібних продажів бренду в грошовому вираженні, в цінах споживача, дані за 2021 рік. / Tefal, Světová 1 v kuchyňském nádobí. Zdroj : Euromonitor International Limited, edice Dům a zahrada 2022, hodnota maloobchodních prodejů značky (MOC), data 2021. / Tefal, svetová jednotka v kuchynskom riade, panviciach a hrncoch. Zdroj: Euromonitor International Limited, Dom a Záhrada 2022, hodnota predajov značky v maloobchodných cenách, údaje za rok 2021. / Tefal, a konyhai edények világelső márkája. Forrás: Euromonitor International Limited, Home and Garden kiadás, a márka kiskereskedelmi értéke kiskereskedelmi eladási ár (RSP) alapján, 2021-as adat.

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 and stability : centre your pan on a hob adapted to the diameter of its base. Avoid burning the handle. Do not overheat your cookware.
• 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. Do not use whisks or sharp utensils in your pan. To prolong the life of your pan, we recommend hand washing with a non-abrasive sponge.
Dishwasher use: it is preferable to use gentle detergents such as a liquid or powder, not tablets or 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 failures 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®
Sobald die Pfanne optimal vorgewärmt ist und die optimale Brattemperatur hat, nimmt das THERMO-SIGNAL® eine kräftige dunkelrote Farbe an und die Sanduhr verschwindet.

GARANTIE
Für dieses Produkt gilt eine Garantie von 10 Jahren auf Herstellungsmängel. Ihre vor Ort geltenden gesetzlichen Ansprüche bleiben von den Angaben in diesem Dokument unberührt. Die Garantie auf die Beschichtung erstreckt sich nicht auf Kratzer oder Verfärbungen, die durch Alterung entstanden sind. Vollständige Angaben zu den Garantiebedingungen und -ausschlüssen finden Sie unter www.tefal.de
Tefal garantiert, dass die Beschichtung den gesetzlichen Vorgaben hinsichtlich Materialien entspricht, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

GEBRAUCH & PFLEGE
Das Kochgeschirr vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen. Dann trocknen und mit Fett gleichmäßig ausreiben. Zur Erhöhung von Effizienz und Stabilität: Stellen Sie die Pfanne in die Mitte einer Herdplatte, die dem Durchmesser des Bodens entspricht. Setzen Sie den Griff keiner offenen Flamme aus (z.B. bei Gasherden). Kochgeschirr nicht überhitzen.
• Für Tefal Kochgeschirr mit Edelstahlgriffen:
- Die Griffe können sehr heiß werden.
- Tefal empfiehlt die Benutzung von Topfhandschuhen.
• Bei Benutzung im Ofen:
Kochgeschirr welches mit Edelstahlgriffen ausgestattet ist, ist bis 250°C backofengeeignet.
Nicht mikrowellengeeignet. Keine metallischen Schneebesen oder scharfen Gegenstände in der Pfanne verwenden. Um die Lebensdauer Ihrer Pfanne zu verlängern, empfehlen wir das Spülen per Hand mit einem nicht scheuernden Schwamm. Reinigung in der Spülmaschine: Verwenden Sie vorzugsweise schonende Reinigungsmittel wie Flüssigkeit oder Gel. Wenn Sie weiterführende Informationen benötigen oder Fragen haben, wenden Sie sich über www.tefal.de an unseren Kundendienst. Diese Pfanne kann über eine Recyclingstelle entsorgt werden.

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.
• 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. Ne pas utiliser de fouets ou d'ustensiles tranchants. Pour prolonger la vie de votre produit, nous recommandons le lavage à la main avec une éponge non-abrasive. Utilisation en lave-vaisselle : nous recommandons des lessives "douces" (gels et liquides). Pour en savoir plus rendez-vous sur www.tefal.com
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

열센서®
열센서의 모래시계가 사라지고 빨갛게 변하는 온도가 누구나 전문 요리사처럼 맛있는 요리를 시작할 수 있는 최적의 온도입니다.

품질보증
해당 제품은 제조 결함에 대해 구입일로부터 10 년간 품질 보증 제도를 실시 합니다. 제품 내부와 외부에 생긴 스크래치 또는 사용 중 발생한 변색과 얼룩 등은 해당되지 않습니다. 테팔 품질보증제도에 대한 문의는 테팔 서비스 센터로 연락해 주십시오. 테팔은 음식 접촉 재질의 규정을 준수하는 코팅임을 보증합니다.

사용법
테팔 프라이팬을 처음 사용하실 때에는 물로 내부 코팅부분을 헹구어준 다음 식용유를 살짝 둘러 발라 주십시오. 안정적인 사용방법 : 가스레인지 화구 크기와 제품 바닥 크기를 확인하여 화구 중앙에 안정감 있게 놓고 사용하시기 바랍니다. 센 불에서 오랜 시간 요리할 경우 손잡이가 과열로 손상될 수 있습니다. 용기가 과열되지 않도록 주의하십시오.
주의!
- 스테인리스 스틸 손잡이가 달린 제품의 경우 조리 중 뜨거워 질 수 있으니 주의 하시기 바랍니다.
- 안전을 위해 반드시 오븐 장갑 사용을 권장합니다.
오븐 사용 가능
스테인리스 손잡이의 주방용품은 오븐에서 최대 250°C까지 사용이 가능합니다.
전자레인지 사용 불가. 날카로운 조리도구를 사용하지 마십시오. 프라이팬의 오랜 사용을 위해 손세척을 권장합니다. 식기세척기 사용: 순한 액체 또는 젤타입의 세제를 사용하십시오. 테팔 품질보증제도에 대한 문의는 테팔 서비스 센터로 연락해 주십시오. 테팔 프라이팬은 재활용으로 분리하여 버리십시오.

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 wykluczeń 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.
• 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 uchwyty ze stali nierdzewnej można używać w piekarniku do temperatury maksymalnej 250°C,
Nie wolno używać naczyń w mikrofalówce.
Nie używać trzepaczek ani ostrych przyborów w naczyniach. Aby wydłużyć czas użytkowania patelni, rekomendujemy mycie ręczne, używając delikatnej gąbki. Mycie w zmywarce: należy używać delikatnych środków lub płynów czyszczących. 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®
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, касающего 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, ударом или падением, 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.

This product may differ from the photos. Abbildung nicht verbindlich. Photos non contractuelles. 이 제품은 사진과 다소 차이가 있을 수 있습니다. Produkt może się różnić od pokazanego na zdjęciu. Данный продукт может отличаться от фотографии. Товар може відрізнятись від зображення на упаковці. Foto nemusí být totožné s výrobkem. Ilustračné foto nemusí byť totožné s výrobkom. A fotón szereplő termék csak illusztráció.

• Для посуды Tefal с ручками из нержавеющей стали:
- они могут становиться горячими после длительного использования,
- для большей безопасности мы рекомендуем пользоваться кухонными рукавицами (хваталками).
• Использование в духовке:
Посуда с ручками из нержавеющей стали может быть использована в духовке при температуре до 250°C.
Не подходит для использования в микроволновой печи. Не используйте венчики или острые аксессуары на вашей сковороде. Для продления срока службы сковороды мы рекомендуем мыть посуду вручную не абразивной губкой. Использование в посудомоечной машине: предпочтительно использовать мягкие моющие средства: жидкость или гель. За всеми подробностями обращайтесь в отдел после продажного 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 внутрішню поверхню 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.
• Для посуду Tefal з ручками з нержавіючої 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° C.
Не придатний для використання у мікрохвильовій печі. Не використовуйте вінчик або гострі кухонні аксесуари при приготуванні їжі. Для того, щоб подовжити термін служби вашого посуду, ми рекомендуємо мити посуд вручну з використанням губки з неабразивною фіброю. Миття в посудомийній машині: бажано використовувати м'які миючі засоби, такі як рідина або гель. 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®
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 navštívite www.tefal.com
Tefal zaručuje, že povrchy jsou v souladu s předpisy pro materiály přicházející do styku s potravinami.

NÁVOD K POUŽÍVÁNÍ
Před prvním použitím omyjte nádobí a potřete malým množstvím oleje na vaření. Pro vyšší účinnost a stabilitu: umístěte pánev do středu plotýnky a zvolte přiměřenou velikost plamene/plotýnky. Vyhněte se spálení rukojeti. Nádobí nepřehřívejte.
• Pro výrobky Tefal s rukojetěmi 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. Nepoužívejte šlehací metlu nebo ostré náčiní v pánvi. Chcete-li prodloužit životnost vaší pánve, doporučujeme ruční mytí neabrazivní houbičkou. Mytí v myčce na nádobí: je vhodné použít jemné čisticí prostředky, jako jsou tekutiny nebo gely. 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 rozohiata 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.
• 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 rúbe:
Riad s celokovovými rúčkami je možné použiť v rúre do teploty 250°C.
Nie je určené pre použitie v mikrovlnnej rúre. Nepoužívajte šľahaciu metlu alebo ostré náčinie v panvici. Ak chcete predĺžiť životnosť vašej panvice, odporúčame ručné umývanie neabrazívnou hubkou. Umývanie v umývačke riadu: je vhodné použiť jemné čistiace prostriedky, ako sú tekutiny alebo gély. Pre viac informácií a v prípade akýchkoľvek otázok kontaktujte náš zákaznícky servis prostredníctvim www.tefal.com
Túto panvicu je možné zlikvidovať odovzdaním na recykláciu.

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. A helyi törvényes jogait nem befolyásolja semmilyen rendelkezés ebben a dokumentumban. 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.
• 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. Ne használjon habverőt vagy éles eszközöket a serpenyőben. Ha meg szeretné hosszabbítani a serpenyő élettartamát a kézi mosást ajánljuk dörzshatás nélküli szivaccsal. Mosás a mosogatógépben: ajánlott gyengéd tisztítószereket használni, mint például folyadékok vagy gélek. További információkért vagy ha bármilyen kérdése van, kérjük lépjen kapcsolatba ügyfélszolgálatunkkal a www.tefal.com weboldalon keresztül. Ez a serpenyő kidobható egy újrahasznosító ponton.

** Tefal WORLD N°1 IN COOKWARE. Source : Euromonitor International Limited, Home and Garden 2022 edition, brand retail value RSP, 2021 data. / Tefal, weltweit Nr. 1 für Töpfe und Pfannen. Quelle: Euromonitor International Limited, Ausgabe Home and Garden 2022, Wert der Marke im Handel (Verkaufspreis), Daten von 2021. / Tefal, N°1 MONDIAL DES ARTICLES CULINAIRES. Source : Euromonitor International Limited, édition Home and Garden 2022, valeur de la marque en magasin (RSP), données 2021. / 테팔 세계판매 1위 주방용품. Euromonitor International Limited, Home and Garden 2022 에디션, 주방용품 카테고리 브랜드 매출, 2021 기준. / Tefal, Światowy N°1 w kategorii patelni i garnków. Źródło : Euromonitor International Limited, edycja Home and Garden 2022, warość rynkowa produktów marki, dane za 2021.

(1) Stricter controls than those required by current food contact regulations. No PFOA in compliance with applicable regulations. No Lead No Cadmium (no Pb, No Cd) means no intentional addition of Pb and Cd in the coatings and not detected by tests conducted by external laboratories. • Strengere Kontrollen als in den geltenden Vorschriften für den Lebensmittelkontakt verlangt. Keine PFOA in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften. Kein Blei, kein Kadmium (kein Pb, kein Cd) bedeutet, kein beabsichtigter Zusatz von Pb und Cd in den Beschichtungen und nicht durch Tests externer Labors nachgewiesen. • Contrôles plus stricts que ceux requis par la législation en vigueur sur le contact alimentaire. Pas de PFOA en conformité avec les législations en vigueur. Pas de plomb, ni de cadmium (pas de Pb, ni de Cd) signifie qu'il n'y a pas d'addition intentionnelle de Pb et de Cd dans les revêtements et qu'ils ne sont pas détectés par les tests effectués par des laboratoires externes. • 현재 유럽 기준 식품 접촉 규정에서 요구하는 것보다 더 엄격하게 통제하고 있습니다. 해당 규정을 준수하여 PFOA 가 검출되지 않습니다(불검출). 납과 카드뮴 불검출(Pb 불검출, Cd 불검출)은 코팅에 납과 카드뮴을 의도적으로 첨가하지 않았으며, 외부 시험소에서 실시한 테스트에서도 검출되지 않았음을 의미합니다. • Bardziej rygorystyczne kontrole, niż te wymagane przez obecne przepisy dotyczące produktów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Brak PFOA jest wymagany obowiązującymi przepisami prawa. Bez ołowiu, bez kadmu (bez Pb, bez Cd) oznacza brak celowego dodawania Pb i Cd w powłokach i ich całkowitą niewykrywalność w testach przeprowadzonych przez zewnętrzne laboratoria. • Tefal применяет более строгие меры контроля за производством, чем этого требуют современные правила производства товаров, связанных с питанием. Отсутствие PFOA в соответствии с применимыми правилами. Отсутствие свинца и кадмия (без Pb, без Cd) означает отсутствие преднамеренного добавления Pb и Cd в покрытия, эти элементы не были обнаружены тестами, проведенными сторонними лабораториями. • Tefal застосовує суворіший контроль, ніж той, що вимагається чинними законодавчими нормами до виробів, що контактують з їжею. Відсутність PFOA, що відповідає чинним нормам. Відсутність свинцю та кадмію (без Pb та Cd) означає відсутність навмисного додавання Pb і Cd у покриттю. Ці елементи не виявлено в результаті тестів, проведених зовнішніми лабораторіями. • Přísnější kontroly, které vyžadují současné předpisy o kontaktu s potravinami. Žádné PFOA v souladu s platnými předpisy. Bez obsahu olova a kadmia (bez Pb a bez Cd), což znamená bez úmyslného přidávání Pb a Cd do povrchů a nedetekované vykonanými testy v externích laboratořích. • Prísnejšie kontroly, ako vyžadujú súčasné predpisy o kontakte s potravinami. Žiadne PFOA v súlade s platnými predpismi. Bez obsahu olova, bez kadmia (bez obsahu Pb, bez obsahu Cd) čo znamená žiadne úmyselné pridávanie Pb a Cd do povrchov a nedetekované testami vykonávaných v externých laboratóriách. • Szigorúbb ellenőrzések, mint amit az aktuális élelmiszer-kapcsolati előírások megkövetelnek. Nincs PFOA a vonatkozó előírásoknak megfelelően. Nincs ólom, nincs kadmium (Pb, Cd nélkül) azt jelenti, hogy a bevonatokban nincs szándékos Pb és Cd hozzáadása, és külső laboratóriumok által végzett vizsgálatokkal nem mutatható ki.

Ref: 20 99 030 721 - TEX 07/22