

DET ØKO-DESIGNEDE OG KERAMISKE NON- STICK-STØBEJERN



Tefal®

(RE)NEW

TAK FOR dit køb af det (RE)NEW-støbejernet.

Velkommen til verdenen inden for Tefal/TFal® -støbejern! Tefal/TFal®-støbejern er designet til at give overlegen ydeevne og mange års glædelige madlavningsoplevelser.

Læs de følgende anbefalinger og tips til korrekt brug, rens og vedligeholdelse.

1 - ÅBNING

- Fjern al emballage og alle klistermærker, etiketter og mærker.
- Før du bruger støbejernet første gang, skal du vaske det i varmt vand med sæbe, derefter skylle det af og til sidst tørre det grundigt af med et blødt stykke stof eller med køkkenrulle.
- Du opdager, at der er pletter på dit støbejern: eventuelle pletter vil forsvinde, første gang du gør det rent, og de har ingen indflydelse på støbejernets ydeevne.



2 - MADLAVNING MED (RE)NEW

EGNET TIL ALLE TYPER AF KOGEPLADER

(RE)NEW er egnet til alle typer af kogeplader: induktion, gas, elektrisk, keramisk.

Bemærk: pandens effektivitet kan påvirkes af kogepladens diameter og ydeevne. Hvis støbejernet har en mindre grunddiameter end induktionskogepladen, vil induktionens varmeteknologi muligvis ikke blive udløst.

Det er kun produktet, der kommer med håndtag i rustfrit stål, som er ovnfast op til 250 °C (glaslåget er dog ikke ovnfast op til denne temperatur).

Vi anbefaler ikke at sætte produkter med håndtag med træeffekt ind i ovnen.

Advarsel:

- Brug altid ovnhandsker, når du sætter dit støbejern ind i ovnen eller tager det ud.
- Hærdede glasslåg er ovnfaste op til maks. 175 °C. Hvis du sætter en pande ind i en ovn med en temperatur på over 175 °C, skal du fjerne glaslåget fra panden.
- Vores produkter er ikke sikre til brug i en mikroovn.

For Tefal produkter med rustfrit stål håndtag:

- De kan blive varme efter længere tids brug,
- For en sikkerheds skyld anbefaler vi brug af grydelapper.

SKÅNSOM MADLAVNING

Med skånsom madlavning kan du bevare så meget som muligt af vitaminindholdet og smagen i de retter, du laver. Nyd op til 30 % mere C-vitamin-indhold bevaret sammenlignet med stegning (eksternt testet på peberfrugter). Men hvad er skånsom madlavning?



Hvis gryden bliver overophedet, kan det ødelægge dens non-stick-egenskaber eller brænde bunden på.

Undgå at overophede dit støbejern, især når det er tomt.

Vær forsigtig, når du laver med ved højeste varmeniveau, eller når du bruger booster-funktionen.

Vi anbefaler at bruge redskaber i plastik, silikone eller træ, da disse giver de bedste resultater over lang tid. De fleste metalredskaber kan også bruges, bortset fra knive og piskeris.

Skær ikke direkte i panden. Det er dog vigtigt, at du er forsigtig, hvis du bruger metalredskaber. Undgå at bruge redskaber med skarpe kanter og skær ikke direkte i panden. Du må ikke stikke eller skære i non-stick-overfladen. Garantien dækker ikke ridser. Det er almindeligt, at der kommer små mærker på overfladen og disse vil ikke påvirke støbejernets ydeevne.

Hvis håndtaget på låget eller på støbejernet bliver løst, skal du stramme det forsigtigt med en torx-skruetrækker.



3, 2, 1 - LAV SUNDE OG SMAGFULDE RETTER!

(RE)NEW er designet med vores eksklusive **Thermo-Signal®**-teknologi for perfekt stegning. Denne teknologi vil hjælpe dig med at finde frem til den ideelle starttemperatur under madlavningen, så din ret får en perfekt konsistens, farve og smag!

Forvarm din pande ved medium varme og brug **Thermo-Signal®**-teknologien, så du ved, hvornår du skal starte madlavningen: når den skifter til en hel rød prik, kan du starte! Derefter kan du skrue ned for varmen for at spare på energien. Det vil også hjælpe med at forhindre, at panden bliver overophedet og dermed forlænge varigheden af belægningens non-stick-egenskaber.

Med sin INOCERAM glide-teknologi giver **(RE)NEW** en glimrende non-stick-ydeevne, så du nemt kan lave fedtfattige retter! Man må aldrig varme fedtstoffer eller olie så meget, at det brænder på og bliver sort.



3 - PAS PÅ DIT (RE)NEW-STØBEJERN

VÆR OMHYGGELIG ... NÅR DEN SKAL VASKES OP

Vi anbefaler, at du vasker din pande op i hånden for at forlænge dens levetid.

Vi anbefaler, at du vasker den keramiske pande op i hånden med vand, en svamp og et skånsomt opvaskemiddel. Vi anbefaler, at du ikke bruger en skarp svamp. Hvis du ikke synes, at panden er nok ren, når du laver mad, kan du putte lidt eddike og vand på panden og varme den op. Blandingen af vand og eddike vil rense din pande op. Herefter skal du skylle panden godt af, tørre den af og til sidst gnubbe den ind med lidt solsikkeolie el. et lignende produkt. Nu vil din pande være som ny.



effektivt, når det bliver varmet

Hvis du har svært ved at få skidt eller madrester af bunden af panden, kan du starte med at lade den stå i bløde med varmt vand og et effektivt opvaskemiddel. Hvis det er nødvendigt, kan du derefter vaske panden op med en skurepude i plastik og en smule flydende og effektivt opvaskemiddel.

... NÅR DEN SKAL OPBEVARES

Tefal-pandebeskyttere er velegnede til at beskytte dine pander mod ridser, friktion og slag. De gør det også nemmere at flytte rundt med dine pander.



4 - ØKO-DESIGNET STØBEJERN

DIT (RE)NEW-STØBEJERN ER ØKO-DESIGNET

Denne serie er øko-designet* for at reducere dens fodaftryk på miljøet. Øko-designede produkter er produkter, der bruger færre ressourcer og mindre energi, samtidig med at de leverer den samme kvalitet og ydeevne under den daglige madlavning!

(RE)NEW er :

- fremstillet af 100 % genanvendt aluminium**
- genanvendelig **
- designet til at holde
- pakket i emballage, der er fremstillet af 90 % genanvendt pap
- og fremstillet i Frankrig

Læs mere om øko-design:

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



* i henhold til Groupe SEB's kriterier, som er baseret på 5 prioriteter inden for øko-design.

** genanvendt materiale udgør mindst 51 % af hele produktet

*** mulig genanvendelighed, skal sorteres på en genbrugsstation. Produkt genanvendeligt, bortset fra håndtagene: det samlede produkt er mindst 82 % genvendeligt

ØKO-TIPS TIL MADLAVNING

En fælles indsats: Med en fælles indsats kan vi reducere vores produkters overordnede fodaftryk på miljøet: Når det kommer til design, produktion og transport af vores produkter, er det os, der kan gøre en forskel. Men når det kommer til brug af produktet, er det dig, der kan gøre en forskel.

Her kan du læse nogle øko-tips, som du kan følge under din daglige madlavning.



Skær maden ud!

Hak eller skær din mad ud i mindre stykker for at gøre madlavningen hurtigere, så du dermed reducerer den tid, du bruger, og den energi, du forbruger.



Energibesparelse

Øko-fordele: Den avancerede **Thermo-Signal**[®]-teknologi sikrer, at du ikke spilder energi. Teknologien hjælper dig nemlig med at undgå, at du varmer dit støbejern op for længe.



Energieffektiv madlavning

Brug et låg for at holde på varmen. Dette vil speede tilberedningen op og dermed reducere energiforbruget.



Rengøring!

Læg din pande i blød, inden du vasker den op, for at spare på dit vandforbrug.



Vær omhyggelig!

Brug en svamp, der ikke er for skarp og et skånsomt opvaskemiddel, når du vasker din pande op, for at undgå tidlig slitage.



Genanvendelse er vejen frem!

Vidste du, at aluminium kan genanvendes i en uendelighed? Når du er blevet træt af dine køkkenredskaber, kan du give aflevere dem på en genbrugsplads og give dem et nyt liv.

5 - NÅR DU VIL SKILLE DIG AF MED DIT STØBEJERN

Dit produkt indeholder værdifulde materialer, som kan genskabes eller genanvendes. Aflever det på den lokale genbrugsplads. Hvis du har spørgsmål eller ønsker flere oplysninger, kan du kontakte vores kundeserviceafdeling via www.tefal.com

VIDSTE DU ?

Tefal-produkters største indvirkning på miljøet kommer fra brug af produktet og fra udvindelsen af råmaterialer.

Læs vores øko-tips for at blive klogere på, hvordan du kan reducere din indvirkning på miljøet, når du bruger vores produkter. [LÆS MERE](#)

6 - GARANTI

DER ER 2 ÅRS GARANTI PÅ DIT (RE)NEW-STØBEJERN

Der er 2 års garanti på dette produkt mod fabrikationsfejl, medmindre særlig lovgivning eller særlige aftaler er gyldige i købslandet.

Garantien dækker ikke følgende: mad, snavs eller andre elementer har sat sig fast, støbejernet er blevet beskadiget som følge af ukorrekt brug eller professionel brug eller produktet er blevet tabt eller har fået slag. Garantien dækker heller ikke pletter, misfarvning eller ridser indvendigt eller udvendigt på produktet, som er opstået på grund af slitage eller overophedning.



Tefal garanterer, at den keramiske belægning overholder lovgivning inden for garanti af materialer, der kommer i kontakt med fødevarer.⁽¹⁾

(1) Tefal garanterer sine produkters sikkerhed gennem strengere kontrol end påkrævet af nutidige madregulativer. Ingen PFOA i henhold til gældende lovgivning. Ingen bly, ingen nikkel (ingen Pb no Cd) betyder ingen tilføjelse af Pb og Cd i belægningerne, og at disse grundstoffer ikke blev påvist i tests, som blev udført af eksterne laboratorier.

7 – ANDRE OPLYSNINGER OG RÅDGIVNING:

For flere oplysninger eller detaljer om dit produkt kan du kontakte vores kundeserviceafdeling på www.tefal.com

RÅDGIVNING: Hvis du har spørgsmål om vilkårene og betingelserne ifm. garantien, hvis du ønsker flere oplysninger om brug og pleje af dit produkt, eller hvis du har generelle spørgsmål, kan du besøge vores hjemmeside: www.tefal.dk.

NU KAN DU NYDE MADLAVNINGEN MED (RE)NEW-KØKKENGREJ!

