

ØKO-DESIGNEDE
KOKEKAR MED
SLIPPBELEGG



Tefal[®]
(RE)NEW

Takk for at du valgte (RE)NEW-kokekar.

Velkommen til vår verden med Tefal/TFal[®]-kokekar! Tefal/T-Fal[®]-kokekar er designet for å vare i mange år og ha overlegen ytelse.

Les disse anbefalingene og tipsene for riktig bruk, rengjøring og vedlikehold.

1 - ÅPNING

- Fjern all emballasje, etiketter, klistremerker og merker.
- Vask kokekaret i varmt såpevann før bruk, skyll det, og tørk det grundig med en myk klut eller et papirhåndkle.
- Det kan hende det er flekker på produktet. De forsvinner under første rengjøring, og de påvirker ikke produktets egenskaper.



2 - TILBEREDE MAT MED (RE)NEW

KOMPATIBEL MED ALLE PLATETOPPER

(RE)NEW er kompatibel med alle platetopper, inkludert induksjonstopper, gasstopper, elektriske topper og keramiske topper.

Merk: Kokekarets effektivitet kan variere etter platetoppens diameter og effekt. Det er ikke sikkert at kokekar som har mindre bunndiameter enn størrelsen på induksjonsplaten, kan brukes på platen.

Bare produkter med håndtak av rustfritt stål kan brukes i ovnen, i temperaturer opptil 250 °C (bortsett fra glasslokk).

Vi anbefaler ikke at du setter produkter som har håndtak med treeffekt, i ovnen.

Advarsel:

- **Bruk alltid grytevatner når du flytter kokekaret inn eller ut av ovnen.**
- **Lukk av herdet glass er ovnssikre opptil maksimalt 175 °C. Hvis ovnen er varmere, må du fjerne glasslokket før du setter inn kokekaret.**
- **Produktene våre kan ikke brukes i mikrobølgeovn.**

For produkt med skaft og håndtak i rustfritt stål:

- **De kan bli varme etter en tids bruk,**
- **For ekstra sikkerhet anbefaler vi bruk av grytekluter.**

SKÅNSOM TILBEREDNING

Med skånsom tilberedning bevarer du maksimalt med vitaminer og smak. Maten inneholder opptil 30 prosent mer vitamin C sammenlignet med mat som brunes (testet eksternt med paprika). Men hva er egentlig skånsom tilberedning?



Hvis kokekaret varmes opp for mye, kan det skade slippbelegget eller føre til at bunnen blir deformert.

Du bør ikke varme opp kokekarene for mye, spesielt når de er tomme.

Vær forsiktig når du bruker høyeste effekt eller boosterfunksjonen.

For best resultater anbefaler vi at du bruker kjøkkenredskaper av plast, silikon eller tre. Du kan bruke de fleste metallredskaper, bortsett fra kniver og visper.

Ikke skjær direkte i pannen. Vær forsiktig hvis du bruker metallredskap. Ikke bruk redskap med tynn og skarp kant, og ikke skjær i pannen. Ikke stikk eller skrap i slippbelegget. Riper dekkes ikke av garantien. Mindre merker i overflaten er normalt, og de påvirker ikke kokekarenes egenskaper.

Hvis knotten eller håndtaket på et av lokkene dine blir løst, kan du stramme dem forsiktig med en torxskrutrekker.



1, 2, 3 LAG SUNNE OG SMAKFULLE MÅLTIDER!

(RE)NEW har vårt eksklusive **Thermo-Signal**[®], slik at du kan oppnå perfekt bruning! Signalet hjelper deg med å nå den perfekte temperaturen for tilberedning, slik at du får perfekt tekstur, farge og smak!

Forvarm pannen på middels varme, og bruk **Thermo-Signal**[®] til å se når du kan begynne å steke. Når den røde prikken er fylt, kan du begynne! Reduser deretter varmen for å unngå å sløse energi. Dette bidrar også til at du unngår å overopphete kokekaret, noe som forlenger slippbeleggets levetid.

(RE)NEW har INOCERAM-teknologi som gir gode egenskaper, slik at du enkelt kan lage mat helt uten å tilsette fett!

Ikke varm opp fett eller olje til det svir seg og blir svart.



3 - TA VARE PÅ DINE (RE)NEW-KOKEKAR

TA VARE PÅ BELEGGET ... NÅR DU VASKER OPP

For å forlenge kokekarets levetid anbefaler vi at du vasker det for hånd.

Vi anbefaler at du vasker keramikkpannen for hånd med mildt oppvaskmiddel og en myk svamp. Du bør ikke bruke skuresvamp. Hvis pannen ikke blir helt ren med vanlig oppvask, kan du tilsette litt eddik og vann i pannen og varme den opp. Blandingen av vann og eddik koker pannen ren. Deretter skyller du pannen, tørker den godt og smører den med litt solsikkeolje, så blir den god som ny.



Hvis det er fastbrente rester i bunnen, kan du legge pannen i bløt i varmt vann og et fettløsende oppvaskmiddel. Ved behov kan du rengjøre pannen med en plastskrubb og litt flytende skuremiddel.

... UNDER OPPBEVARING

Under oppbevaring bør du bruke Tefals grytebeskyttere for å beskytte kokekarene dine mot riper, friksjon og støt. De gjør det også enklere å håndtere produktene.



4 - DINE (RE)NEW

KOKEKAR ER ØKO-DESIGNET

Denne serien er øko-designet* for å redusere miljøavtrykket.

Øko-designede produkter er produkter som er utviklet ved hjelp av mindre ressurser og energi, uten at det går ut over egenskapene og kvaliteten!

(RE)NEW er :

- laget av 100 % resirkulert aluminium**
- resirkulerbar ***
- designet for å vare
- pakket i papp som er laget av 90 % resirkulerte fiber
- laget i Frankrike

Les mer om øko-design:

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



* I henhold til Groupe SEBs kriterier basert på fem prinsipper for øko-design.

** Resirkulerte materialer utgjør minst 51 % av hele produktet.

*** Potensiell resirkulerbarhet. Må sorteres i egnede anlegg. Hele produktet kan resirkuleres, med unntak av håndtakene. Minst 82 % av produktet kan resirkuleres.

ØKO-TIPS FOR MATLAGING

Samarbeid: Å redusere det globale miljøavtrykket for produktene våre er en delt tilnærming. For oss gjelder dette når vi designer, produserer og transporterer dem. Og det gjelder også for deg når du bruker dem. Her er noen øko-tips som du kan innlemme i hverdagen.

Her er noen øko-tips som du kan innlemme i hverdagen.



Del det opp!

Del maten i mindre biter, slik at den kan tilberedes raskere. Da bruker du mindre tid og energi.



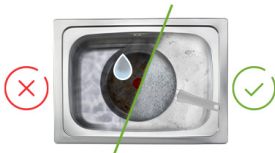
Energisparing

Øko-fordel: Vår avanserte **Thermo-Signal®**-teknologi sørger for at ingen energi går til spille hvis du lar kokekaret varme seg opp for lenge.



Energieffektiv matlaging

Bruk et lokk for å holde varmen inne. Da tilberedes og kokes den raskere, slik at du kan bruke mindre energi.



Oppvasktips!

For å spare vann under oppvasken kan du legge kokekarene i bløt før de rengjøres.



Ta vare på belegget!

Vask kokekarene med en myk svamp uten skurepute samt et mildt oppvaskmiddel, slik at belegget ikke slites for tidlig.



La oss resirkulere!

Visste du at aluminium kan resirkuleres i det uendelige? Lever kjøkkenutstyret til egnet sted for resirkulering, slik at det får et nytt liv.

5 - KASSERING AV KOKEKARENE

Produktet inneholder verdifulle materialer som kan gjenvinnes eller resirkuleres. Lever det til resirkulering. Hvis du vil ha mer informasjon, kan du kontakte kundeservice på www.tefal.com

VISSTE DU ... ?

Når det gjelder produktene fra Tefal, kommer de største miljøkonsekvensene fra **bruken samt utvinningen av råmaterialene**.

Få øko-tips til hvordan du kan redusere miljøpåvirkningen din ved å bruke produktene våre. [FINN UT MER](#)

6 - GARANTI

DINE (RE)NEW-KOKEKAR HAR TO ÅRS GARANTI

Dette produktet leveres med to års garanti mot produksjonsfeil, med mindre det finnes spesifikke lover eller avtaler i kjøpslandet.

Garantien dekker ikke fastbrenning av mat eller skade som følge av feil bruk, profesjonell bruk eller hvis produktet utsettes for slag eller fall. Den dekker ikke flekker, misfarging eller riper – verken på innsiden eller utsiden av produktet – som følge av bruk og slitasje eller overoppheting.



Tefal garanterer at det keramiske belegget overholder forskrifter for materialer som er i kontakt med næringsmidler.⁽¹⁾

(1) Tefal garanterer sikkerheten for produktene gjennom strengere kontroller enn de som kreves i gjeldende regelverk for kontakt med næringsmidler. Uten PFOA i samsvar med gjeldende regelverk. Uten bly, uten kadmium (uten Pb, uten Cd) betyr at det er ingen bevisst tilsetning av Pb og Cd i beleggene, og at det heller ikke har blitt påvist i tester utført av eksterne laboratorier

7 – ANNEN INFORMASJON OG HJELP

For mer informasjon kan du kontakte kundeservice på www.tefal.com

LYKKE TIL MED DITT NYE (RE)NEW-KOKEKAR!

