

Tefal představuje nádobí s i bez Thermospotu.

Thermo-Spot®

Ukáže, kdy je vaše pánev perfektně přehřátá, pro uchování chuti vašeho jídla.

Jakmile se terč zbarví do plné červené a vzor **Thermo-Spot®** zmizí, je pánev zahřátá na optimální teplotu a připravená ke smažení. Technologie **Thermo-Spot®** chrání vaši pánev před přehřátím a tím i uchovává její nepřilnavé vlastnosti.

Záruka

Tefal poskytuje záruku na výrobní vady tohoto produktu 24 měsíců počínaje datem nákupu. Záruka se nevztahuje na závady vzniklé nesprávným použitím (např. zahřívání na vysoké teploty, které vyvolává deformaci dna), nárazem, pádem nebo komerčním využitím výrobku. Také nezahrnuje skvrny, vyblednutí a poškrábání vnitřku nebo vnějšku výrobku.

Tefal zaručuje, že nepřilnavá vrstva odpovídá nařízením o materiálech přicházejících do kontaktu s potravinami.

Návod k používání

Před prvním použitím omyjte povrch výrobku a lehce jej potřete olejem.

- Pokyny pro uchování nepřilnavých vlastností povrchu výrobku:
 - nezahřívejte prázdnou pánev,
 - pro zachování výkonu vaší indukční pánve ji nezahřívejte bez potravin a na nejvyšší teplotu: můžete poškodit vlastnosti nepřilnavého povrchu nebo narušit spodní část,
 - zabraňte připálení tučných jídel na uhel,
 - při přípravě pokrmu lze používat většinu kuchyňského náčiní z kovu, s výjimkou nožů, šlehače a pomůcek s ostrými hranami. Pokrm nikdy neporcuje nožem přímo na dně nádoby s nepřilnavou vrstvou. Lehká škrábnutí a oděrky vzniklé používáním nenaruší nepřilnavé vlastnosti povrchu výrobku.

- Čištění:
 - nádobu s nepřilnavým povrchem omyjte zvenčí i zevnitř houbičkou a teplou vodou s tekutým čisticím prostředkem (práškové čisticí prostředky a kovové drátěnky se nedoporučují),
 - při umívání v myčce může vnější povrch vyblednout díky používání agresivních čisticích prostředků, naše záruky se na toto nevztahují,
 - spodek vaší indukční pánve osušte do sucha po každém mytí. Případný výskyt světle modré nebo oranžové barvy je přirozený, není nebezpečný a může být odstraněn přípravkem na mytí nádobí, čisticím prostředkem na nerez, citronem nebo octem. Drsnou stranu mycí houbičky doporučujeme použít pouze k mytí spodku pánve.

Upozornění!

Nedoporučujeme umývat vaše pánve a hrnce v myčce na nádobí, protože používané mycí prostředky (zejména tablety) jsou velmi agresivní a mohly by poškodit hliníkové části nádobí.

- Pro výrobky Tefal s rukojeťmi a držadly z nerezové oceli:
 - při delším používání mohou být horké,
 - pro větší bezpečnost doporučujeme používat chňapku/rukavici.

● Bezpečné použití v troubě:

- do **175°C** (350°F) pro výrobky s bakelitovými rukojeťmi a držadly s nebo bez vložky z nerezové oceli,
- do **260°C** (500°F) pro výrobky s rukojeťmi a držadly z nerezové oceli.
- **nádobí Tefal nepoužívejte v mikrovlnce.**

Vaše nádobí nepřehřívejte. Vyhněte se kouři, ke kterému dojde při přehřátí a který může být nebezpečný pro malá zvířata – obzvláště ptactvo. Doporučujeme, aby ptactvo nebylo chováno v kuchyni.