



Gusseisen-Servierpfanne
Cast-iron serving pan
Poêle de service en fonte
Litínová servírovací pánev
Želiwna patelnia do serwowania
Liatínová servírovacia panvica
Öntöttvas tálaló serpenyő
Dökme demir servis tavası

(de) Produktinformation
(en) Product information
(fr) Fiche produit
(cs) Informace o výrobku

(pl) Informacja o produkcie
(sk) Informácia o výrobku
(hu) Termékismertető
(tr) Ürün bilgisi

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Diese Servierpfanne ist aus emailliertem Gusseisen. Das dickwandige Material nimmt besonders viel Hitze auf, speichert und verteilt sie bis hin zum Pfannenrand und gibt sie dann gleichmäßig an das Koch- bzw. Bratgut ab. Diese Servierpfanne ist für Gas-, Elektro-, Induktions- und Glaskeramikkochstellen sowie für den Gebrauch im Backofen geeignet. Energiesparend kochen Sie, indem Sie die Herdplatte entsprechend dem Durchmesser des Pfannenbodens wählen. Sobald die richtige Temperatur erreicht ist, können Sie auf kleiner Flamme weiterkochen.

Ihr Tchibo Team

Materialinformation

Diese Servierpfanne ist aus Gusseisen. Gussprodukte werden nach einer traditionsreichen Herstellungsmethode in Sandformen gefertigt. Aus diesem Grund können leichte Unregelmäßigkeiten in der Oberfläche auftreten, die jedoch die Qualität oder Funktion des Artikels in keiner Weise beeinträchtigen.



WARNUNG vor Verbrennungen

- Die Servierpfanne wird während des Gebrauchs heiß! Fassen Sie die Pfanne, aber auch Griffe und Deckel, nur mit Topflappen o.Ä. an!
Stellen Sie die Servierpfanne nicht auf eine Kochstelle mit zu großem Durchmesser, da dann die Griffe glühend heiß werden können.

WARNUNG vor Brand

- Wenn Sie die Servierpfanne zum Braten, Schmoren oder Frittieren benutzen:
Lassen Sie eine Pfanne mit heißem Fett nie unbeaufsichtigt.
Heißes Fett entzündet sich sehr leicht. Es besteht Brandgefahr!
- Löschen Sie brennendes Fett nie mit Wasser. Es besteht Explosionsgefahr!
Löschen Sie einen Fettbrand mit einem Feuerlöscher, der zum Löschen von Speiseöl und Speisefettbränden geeignet ist.

VORSICHT - Sachschaden

- Wenn Sie die Servierpfanne auf einem Glaskeramikkochfeld benutzen, bedenken Sie das Eigengewicht der Pfanne. Setzen Sie die Servierpfanne immer vorsichtig ab.
Schieben Sie die Servierpfanne nicht über die Glaskeramikfläche.
- Gusseisen ist ein sehr robustes, aber sprödes Material. Bei einem Sturz oder einem harten Schlag kann die Servierpfanne bzw. der Deckel zerbrechen oder die Emaille-Schicht platzen.
- Stellen Sie die heiße Servierpfanne nach der Entnahme vom Herd oder aus dem Backofen auf eine wärmeunempfindliche Unterlage! Wärmeempfindliche Flächen können sonst beschädigt werden.

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie die Servierpfanne sowie den Deckel vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser und etwas mildem Spülmittel. Entfernen Sie alle Etiketten. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und reiben Sie die Servierpfanne und den Deckel trocken.

Während des Gebrauchs

- Erwärmen Sie die Servierpfanne nicht in leerem Zustand. Dadurch kann das Material überhitzen. Die Folge kann eine Verfärbung der Beschichtung sein.
- Wenn Sie die Servierpfanne auf einer Induktionsherdplatte verwenden, erhitzen Sie die Pfanne nur stufenweise auf die gewünschte Temperatur. Zu schnelles Erhitzen oder Überhitzen kann die Servierpfanne beschädigen.
- **Mit Deckel** können Sie die Servierpfanne bis max. 230 °C im Backofen verwenden. Der Edelstahl kann sich bei hohen Temperaturen verfärben. Ohne Deckel können Sie die Servierpfanne auch bei höheren Temperaturen im Backofen einsetzen.
- Benutzen Sie Kochutensilien aus Holz, hitzebeständigem Kunststoff oder Silikon. Verwenden Sie keine Metallgegenstände, schneiden Sie nicht direkt in der Servierpfanne und benutzen Sie auch keine scheuernden Schwämme oder Metallkratzer zum Reinigen. Diese können die Emaille-Schicht beschädigen.

Nach dem Gebrauch

- Füllen Sie kein kaltes Wasser in die heiße Servierpfanne. Zu schnelles Abkühlen kann die Pfanne beschädigen.
- Nach Gebrauch reinigen Sie die Servierpfanne und den Deckel mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel. Benutzen Sie keine scheuernden Schwämme.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden oder ätzenden Mittel bzw. harte Bürsten etc.
- Trocknen Sie die Servierpfanne und den Deckel nach dem Reinigen immer gleich ab. Räumen Sie Servierpfanne und Deckel nicht feucht weg. An den dunklen Rändern kann sich sonst Flugrost bilden. Entfernen Sie diesen ggf. mit einem feuchten Tuch und fetten Sie die Stellen sorgfältig mit etwas Pflanzenöl ein.
- Wenn einmal etwas ansetzt: Erhitzen Sie ein wenig Wasser in der Servierpfanne, geben Sie 2-3 TL Salz oder Backpulver hinzu und lassen Sie das Wasser kurz aufkochen. Reinigen Sie die Servierpfanne anschließend wie beschrieben.
- Servierpfanne und Deckel sind nicht für das Reinigen in der Spülmaschine geeignet.
- Prüfen Sie von Zeit zu Zeit, ob der Deckelknauf sich gelockert hat. Drehen Sie den Knauf dann ggf. wieder fest.

Dear Customer

This serving pan is made of enamelled cast iron. The thick walls absorb an exceptional amount of heat, which they store and distribute throughout the pan – right up to the top edges. They then release the heat steadily to evenly cook the food inside. The serving pan is suitable for gas, electric, induction and ceramic hobs as well as for use in the oven. You can save energy by selecting the hob ring that matches the diameter of the base of the pan. Once the correct temperature is reached, you can turn down the heat and continue cooking on a lower setting.

Your Tchibo Team

Information on the material

This serving pan is made of cast iron. Cast-iron products are manufactured in sand moulds following a manufacturing method with a rich tradition. For this reason, the surface may show slight irregularities, which, however, in no way impair the quality or function of the product.



WARNING - risk of burns

- The serving pan becomes hot during use! Always use oven gloves or something similar protection when touching the pan, handles or lid.
Do not put the serving pan on a hob ring that is too large in diameter, or the handles may become burning hot.

WARNING - risk of fire

- If you use the serving pan for frying, stewing or deep-frying, never leave the pan of hot fat unattended. Hot fat ignites very easily. Risk of fire!
- Never extinguish burning fat/grease with water. Risk of explosion!
Put out a grease fire with an extinguisher that is suitable for extinguishing burning cooking oil or fat.

CAUTION - material damage

- If you use the serving pan on a ceramic hob, bear in mind the weight of the pan.
Always put it down carefully. Do not push the pan across the ceramic surface.
- Cast iron is a very robust but brittle material. If dropped or knocked hard, the serving pan or lid may shatter or the enamel coating may crack.
- After removing the hot serving pan from the hob or oven, always place it on a surface that is not sensitive to heat! Heat-sensitive surfaces could otherwise become damaged.

Prior to first use

- Clean the serving pan and the lid with hot water and a little mild washing-up liquid before using it for the first time. Remove all labels. Rinse the serving pan and the lid off with clear water and wipe them dry.

During use

- Do not heat the serving pan when it is empty. This can overheat the material. As a consequence, the coating can become discoloured.
- If you are using the serving pan on an induction hob, only heat it up to the required temperature gradually. Heating it too quickly or overheating it may damage the serving pan.
- You can use the serving pan **with its lid** in the oven up to a temperature of max. 230 °C. High temperatures may cause the stainless steel to discolour. The serving pan can be used in the oven at higher temperatures without the lid.
- Use wooden, heat-resistant plastic or silicone cooking utensils. Do not use metal utensils, do not cut food inside the serving pan and do not use abrasive sponges or metal scourers for cleaning. They can damage the enamel coating.

After use

- Do not pour cold water into the hot serving pan. Cooling it down too fast may damage the pan.
- Clean the serving pan and the lid after use with hot water and a mild washing-up liquid. Do not use a scouring sponge of any kind.
- Do not use any abrasive or caustic products or hard brushes, etc. for cleaning.
- Always dry the serving pan and the lid immediately after cleaning. Do not store the serving pan and the lid when wet, as this may cause a rust film to form on the dark edges. If this does happen, remove using a damp cloth and grease the affected areas carefully with a little vegetable oil.
- If food sticks to the pan: heat a little water in the serving pan, add 2-3 tsp of salt or baking powder and allow the water to boil briefly. Then clean the serving pan as described above.
- The serving pan and the lid are not dishwasher-safe.
- Check from time to time whether the knob on the lid has become loose. If so, turn it to tighten it again.

Chère cliente, cher client!

Cette poêle de service est en fonte émaillée, un matériau à paroi épaisse qui absorbe très bien la chaleur, l'emmagine et la répartit jusqu'au bord pour la transférer de manière homogène aux aliments cuits. Cette poêle est conçue pour une utilisation sur les tables de cuisson au gaz, électriques, à induction et vitrocéramiques, ainsi qu'au four. Pour cuisiner en consommant moins d'énergie, utilisez une plaque dont le diamètre correspond à la base de la poêle. Dès que les aliments ont atteint la bonne température, vous pouvez continuer la cuisson à feu doux.

L'équipe Tchibo

Information sur le matériau

Cette poêle de service est en fonte. Les produits en fonte sont fabriqués dans des moules en sable selon une méthode traditionnelle. Aussi n'est-il pas rare d'observer de petites irrégularités de surface qui n'ont toutefois aucun impact négatif sur la qualité ou le bon fonctionnement de l'article.



AVERTISSEMENT: risque de brûlure

- Lors de la cuisson, la poêle de service devient très chaude! Utilisez toujours des maniques ou similaire pour saisir la poêle, les poignées et le couvercle!
Ne placez pas la poêle de service sur une plaque de cuisson de trop grand diamètre car les poignées risqueraient de brûler.

AVERTISSEMENT: risque d'incendie

- Si vous utilisez la poêle de service pour rôtir, cuire à l'étuvée ou frire des aliments:
Ne laissez jamais une poêle contenant de la matière grasse chaude sans surveillance.
La matière grasse chaude s'enflamme très facilement. Risque d'incendie!
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre de la graisse qui brûle. Risque d'explosion! Pour éteindre un feu de graisse causé par de l'huile alimentaire ou de la graisse de cuisson, utilisez un extincteur adapté.

PRUDENCE - risque de détérioration

- Si vous utilisez la poêle de service sur une plaque vitrocéramique, pensez que la poêle est lourde. Aussi, posez toujours la poêle avec précaution. Ne déplacez pas la poêle de service en la faisant glisser sur la plaque vitrocéramique.
- La fonte est un matériau très résistant, mais friable. Si la poêle de service tombe ou reçoit un choc important, la poêle ou le couvercle peuvent casser ou la couche d'émail risque d'éclater.
- Posez toujours la poêle de service sur une surface résistante à la chaleur après l'avoir retirée de la plaque de cuisson ou du four! Vous risqueriez sinon d'endommager les surfaces délicates.

Avant la première utilisation

- Avant la première utilisation, nettoyez la poêle de service et le couvercle à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle doux. Enlevez toutes les étiquettes. Rincez la poêle et le couvercle à l'eau claire et séchez-les avec un torchon.

Pendant l'utilisation

- Ne réchauffez pas la poêle de service à vide sous peine de surchauffe du matériel. Cela peut entraîner un changement de couleur du revêtement.
- Si vous utilisez la poêle de service sur une plaque à induction, chauffez la poêle par stades progressifs jusqu'à atteindre la température souhaitée. Une chauffe trop rapide ou une surchauffe risquerait d'endommager la poêle de service.
- Vous pouvez passer la poêle de service **et son couvercle** au four à une température maximum de 230 °C. Exposé à de hautes températures, l'inox peut changer de couleur. Sans couvercle, la poêle de service peut être utilisée au four à des températures plus élevées.
- Servez-vous d'ustensiles de cuisine en bois, en plastique résistant à la chaleur ou en silicone. N'utilisez jamais d'objets en métal, ne coupez jamais les aliments directement dans la poêle de service et n'utilisez pas non plus d'éponges abrasives ou métalliques pour la nettoyer. Vous risqueriez d'endommager la couche d'email.

Après l'utilisation

- Évitez de refroidir brusquement la poêle de service, par exemple en y versant de l'eau froide quand elle est encore chaude.
- Après utilisation, nettoyez la poêle de service et le couvercle à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle doux. N'utilisez pas d'éponges abrasives.
- Pour le nettoyage, n'utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou caustiques, ni de brosses dures, etc.
- Séchez la poêle de service et le couvercle tout de suite après le nettoyage. Ne rangez jamais la poêle de service et le couvercle encore humides, sinon il pourrait se former une mince couche de rouille sur les bords foncés. Le cas échéant, ôtez la rouille avec un chiffon humide et graissez soigneusement les endroits concernés à l'huile végétale.
- Si des aliments ont attaché: chauffez un peu d'eau dans la poêle de service en y ajoutant 2 à 3 cuillères à café de sel ou de poudre à lever, puis portez l'eau à ébullition pour un court instant. Ensuite, nettoyez la poêle de service de la manière décrite.
- La poêle de service et le couvercle ne sont pas lavables au lave-vaisselle.
- Vérifiez de temps en temps si le pommeau du couvercle ne s'est pas desserré. Revissez le pommeau le cas échéant.

CS Vážení zákazníci,

tato servírovací pánev je vyrobena ze smaltované litiny. Materiál s tlustými stěnami pohlcuje obzvlášť velké množství horka, ukládá jej, rozděluje jej až k okrajům pánve a pak jej rovnoměrně odevzdává pokrmům určeným k vaření nebo pečení. Tato pánev je vhodná k používání na plynových a elektrických sporácích, ale i na indukčních a sklokeramických varných deskách a v troubě. energii můžete šetřit tím, že při vaření zvolíte plotýnku s průměrem odpovídajícím dnu pánve. Jakmile je dosaženo správné teploty, můžete dál vařit na malém ohni.

Váš tým Tchibo

Informace o materiálu

Tato pánev je vyrobena z litiny. Litinové výrobky se tradiční metodou vyrábějí v pískových formách. Z tohoto důvodu se mohou na povrchu vyskytovat nepatrné nepravidelnosti, které však žádným způsobem negativně neovlivňují kvalitu nebo funkci výrobku.



VÝSTRAHA před popálením

- Servírovací pánev je během používání horká! Servírovací pánev, ale také jejích úchyty a pokličky se dotýkejte pouze chňapkami nebo podobnými předměty!
Servírovací pánev nestavte na plotýnky nebo varná místa s příliš velkým průměrem, protože jinak budou úchyty nažhaveně horké.

VÝSTRAHA před požárem

- Pokud servírovací pánev použijete k pečení, smažení nebo fritování:
Nenechávejte ji s horkým tukem nikdy bez dozoru.
Horký tuk se může snadno vznítit. Hrozí nebezpečí požáru!
- Hořící tuk nikdy nehaste vodou. Hrozí nebezpečí výbuchu!
Hořící tuk haste hasicím přístrojem, který je vhodný k hašení hořícího jedlého oleje a tuku.

POZOR na věcné škody

- Když budete servírovací pánev používat na sklokeramické varné desce, myslete na její vlastní hmotnost. Pánev pokládejte vždy opatrně. Pánvi nikdy neposouvejte po sklokeramické varné desce.
- Litina je velmi robustní, ale také křehký materiál. Při pádu nebo silném nárazu se mohou servírovací pánev nebo poklička rozbít nebo může prasknout smaltovaný povrch.
- Po sejmutí servírovací pánve ze sporáku nebo jejího vyjmutí z trouby jej postavte na žáruvzdorný podklad! V opačném případě by se mohly plochy citlivé na teplo poškodit.

Před prvním použitím

- Před prvním použitím umyjte servírovací pánev a pokličku horkou vodou a trochou šetrného prostředku na mytí nádobí. Odstraňte všechny štítky. Potom servírovací pánev i pokličku opláchněte čistou vodou a důkladně utřete.

Během používání

- Servírovací pánev nezahřívejte prázdnou. Tím by mohlo dojít k přehřátí materiálu. Následkem může být zbarvení povrchové vrstvy.
- Když budete používat servírovací pánev na indukční varné desce, ohřívejte jej na požadovanou teplotu jen postupně. Příliš rychlé zahřátí nebo přehřátí může servírovací pánev poškodit.
- **S pokličkou** můžete servírovací pánev používat v troubě do max. 230 °C. Nerezová ocel může při vysokých teplotách změnit barvu. Bez pokličky můžete servírovací pánev používat v troubě i při vyšších teplotách.
- Používejte kuchyňské náčiní ze dřeva, žáruvzdorného plastu nebo silikonu. Nepoužívejte žádné kovové předměty, nekraťte pokrmy přímo v pánvi a k čištění nepoužívejte abrazivní houbičky ani kovové škrabky. Tyto by mohly poškodit smaltovanou vrstvu.

Po použití

- Do horké servírovací pánve nelijte studenou vodu. Příliš rychlé zchlazení může pánev poškodit.
- Po použití umyjte servírovací pánev a pokličku horkou vodou a šetrným prostředkem na mytí nádobí. Nepoužívejte abrazivní houbičky.
- K čištění nepoužívejte abrazivní ani leptavé prostředky, tvrdé kartáče apod.
- Po umytí servírovací pánve a pokličky vždy hned utřete. Pánev a pokličku neukládejte vlhké. Jinak se na tmavých okrajích může tvořit náletová rez. V případě potřeby ji odstraňte vlhkým hadříkem a místa pečlivě namažte trochou rostlinného oleje.
- Když se někdy přece jen něco začne usazovat: Zahřejte v servírovací pánvi trochu vody, přidejte 2-3 lžičky soli nebo prášku do pečiva a nechte vodu krátce povařit. Následně pánev umyjte tak, jak bylo popsáno výše.
- Servírovací pánev a poklička nejsou vhodné do myčky nádobí.
- Čas od času zkontrolujte, jestli se neuvolnil úchyt pokličky. Pokud se uvolnil, tak jej opět pevně přišroubujte.

Ta patelnia do serwowania wykonana jest z emaliowanego żeliwa. Ze względu na grube ścianki materiał pochłania szczególnie dużo ciepła, magazynuje je, rozprawdza aż po brzeg patelni, a następnie równomiernie oddaje do przyrządzanej potrawy. Patelnia nadaje się do użytku na kuchenkach gazowych, elektrycznych, indukcyjnych, jak również płytach szkło-ceramicznych. Równie dobrze nadaje się do zastosowania w piekarniku. Aby gotować oszczędnie, należy dobrać średnicę płyty kuchennej odpowiednio do średnicy patelni. Po osiągnięciu właściwej temperatury można kontynuować gotowanie na małym ogniu.

Zespół Tchibo

Informacja dotycząca materiału

Patelnia do serwowania wykonana jest z żeliwa. Produkty żeliwne wykonywane są tradycyjną metodą produkcyjną przy użyciu form piaskowych. Z tego powodu na powierzchni patelni możliwe są niewielkie nieregularności, nie wpływające jednak negatywnie na jakość ani właściwości użytkowe patelni.



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami

- Patelnia do serwowania nagrzewa się podczas używania do wysokich temperatur! Patelni, jak i również uchwytów i pokrywki należy dotykać wyłącznie przez łapki do garnków itp! Patelni nie należy ustawiać na palniku o zbyt dużym promieniu, ponieważ uchwyty mogą rozgrzać się do temperatury żaru.

OSTRZEŻENIE przed pożarem

- W przypadku używania patelni do smażenia, duszenia bądź smażenia w głębokim tłuszczu: Nigdy nie zostawiać patelni z gorącym tłuszczem bez nadzoru. Gorący tłuszcz zapala się bardzo łatwo. Istnieje niebezpieczeństwo pożaru!
- Płonącego tłuszczu nie należy nigdy gasić wodą. Istnieje niebezpieczeństwo wybuchu! Płonący tłuszcz należy gasić przy pomocy gaśnicy przeznaczonej do gaszenia płonącego oleju jadalnego i tłuszczu spożywczego.

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Używając patelni na płycie szkło-ceramicznej, należy mieć na uwadze masę własną patelni. Patelnię należy zawsze odstawiać ostrożnie. Nie przesuwając patelni po powierzchni płyty szkło-ceramicznej.
- Żeliwo jest materiałem bardzo wytrzymałym, ale łatwo pękającym. W przypadku silnego uderzenia patelnia lub pokrywa może się stłuc względnie warstwa emalii odprysnąć.
- Po zdjęciu gorącej patelni z kuchenki lub wyjęciu z piekarnika odstawić ją na podkładce odpornej na wysokie temperatury! W przeciwnym razie powierzchnie wrażliwe na działanie ciepła mogą zostać uszkodzone.

Przed pierwszym użyciem

- Przed pierwszym użyciem należy starannie umyć patelnię i pokrywkę w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości łagodnego płynu do mycia naczyń. Usunąć wszystkie etykiety. Następnie wypłukać patelnię i pokrywkę czystą wodą i wytrzeć je do sucha.

Podczas użytkowania

- Nie należy nagrzewać pustej patelni. W ten sposób może dojść do przegrzania materiału. Może to skutkować przebarwieniami powłoki patelni.
- Używając patelni na płycie indukcyjnej, należy ją nagrzewać etapami aż do uzyskania żądanej temperatury. Zbyt szybkie nagrzanie lub przegrzanie może doprowadzić do uszkodzenia patelni.
- Patełnię do serwowania **z pokrywką** można nagrzewać w piekarniku maksymalnie do temperatury 230°C. Stal nierdzewna może ulec przebarwieniu wskutek działania wysokich temperatur. Patełnię bez pokrywy można nagrzewać w piekarniku również do wyższych temperatur.
- Należy używać przyrządów kuchennych wykonanych z drewna, odpornego na ciepło plastiku bądź silikonu. Nie stosować przedmiotów z metalu, nie kroić potraw bezpośrednio w patelni, nie używać ostrych gąbek ani metalowych skrobaków. Mogą one spowodować uszkodzenie warstwy emalii.

Po użyciu

- Do gorącej patelni nie wlewać zimnej wody. Zbyt szybkie stygnięcie może doprowadzić do uszkodzenia patelni.
- Po użyciu patelni i pokrywy należy umyć je w gorącej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Nie stosować ostrych gąbek.
- Do czyszczenia nie wolno stosować szorujących ani żrących środków czyszczących, względnie twardych szczotek itp.
- Od razu po umyciu należy wytrzeć patelnię i pokrywkę do sucha. Nie należy odstawiać wilgotnej patelni i pokrywy. W przeciwnym razie na ciemnych krawędziach może się pojawić nalot z rdzy. Jeśli tak się stanie, należy usunąć nalot wilgotną ściereczką i starannie natłuścić odpowiednie miejsca niewielką ilością oleju roślinnego.
- W przypadku powstania osadu należy podgrzać w patelni niewielką ilość wody, dodać 2-3 łyżeczki soli lub proszku do pieczenia, a następnie zagotować krótko powstały roztwór. Następnie wyczyścić patelnię w opisany tutaj sposób.
- Patełnia do serwowania i pokrywka nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Od czasu do czasu należy sprawdzić, czy uchwyt pokrywy się nie poluzował. Jeśli tak się stało, należy ponownie przykręcić uchwyt.

sk Vážení zákazníci!

Táto servírovacia panvica je vyrobená zo smaltovanej liatiny. Hrubostenný materiál pohlcuje mimoriadne veľa tepla, zachytáva ho a rozvádza ho až k okraju panvice a následne ho rovnomerne odovzdáva varenému alebo pečenému jedlu. Táto panvica je vhodná na plynové, elektrické, indukčné a sklokeramické varné dosky, ako aj na použitie v rúrach na pečenie. Úsporu energie dosiahnete výberom varnej dosky sporáka, ktorá je vhodná pre daný priemer dna panvice. Ihneď po dosiahnutí správnej teploty môžete variť na miernejšom ohni.

Váš tím Tchibo

Informácie o materiáli

Táto panvica je vyrobená z liatiny. Liatinové výrobky sa vyrábajú podľa tradičnej výrobných metód v pieskových formách. Z tohto dôvodu sa môžu na povrchu výrobku objaviť malé nepravidelnosti, ktoré však nemajú žiadny vplyv na kvalitu alebo funkčnosť výrobku.



VAROVANIE pred popáleninami

- Servírovacia panvica sa počas používania zohreje a je horúca! Panvice, ako aj držadiel a pokrievky sa dotýkajte iba chňapkami a pod!
Servírovaciu panvicu nekladte na varnú dosku s príliš veľkým priemerom, pretože inak sa držadlá panvice môžu rozžeraviť.

VAROVANIE pred požiarom

- Ak panvicu používate na pečenie, dusenie alebo vyprážanie:
Nikdy nenechávajte panvicu s horúcim tukom bez dozoru.
Horúci tuk sa veľmi ľahko zapáli. Nebezpečenstvo požiaru!
- Nikdy nehaste horiaci tuk vodou. Nebezpečenstvo výbuchu! Oheň, ktorý vznikne pri vzplanutí olejov a oheň z jedlých tukov, hste vhodným hasiacim prístrojom.

POZOR - Vecné škody

- Ak používate panvicu na sklokeramickom sporáku, zohľadňujte vlastnú hmotnosť panvice.
Panvicu ukladajte vždy opatrne. Neposúvajte panvicu po sklokeramickej ploche.
- Liatina je veľmi robustný, ale krehký materiál. Pri páde alebo tvrdom náraze sa servírovacia panvica, resp. pokrievka môže rozbiť alebo môže prasknúť smaltovaná vrstva.
- Horúcu panvicu, ktorú vezmete zo sporáka alebo ju vytiahnete z rúry na pečenie, položte na teplovzdornú podložku! Inak môže dôjsť k poškodeniu plôch citlivých na teplo.

Pred prvým použitím

- Pred prvým použitím umyte panvicu a pokrievku horúcou vodou a trochou jemného prostriedku na umývanie riadu. Odstráňte všetky etikety. Panvicu a pokrievku opláchnite čistou vodou a dosucha ich vyutierajte.

Počas používania

- Nezhrievajte prázdnu panvicu. Môže dôjsť k prehriatiu materiálu. Výsledkom môže byť sfarbenie ochrannej vrstvy.
- Ak používate panvicu na varnej doske indukčného sporáka, zohrievajte ju na požadovanú teplotu iba postupne. Príliš rýchle zohriatie alebo prehriatie môže panvicu poškodiť.
- Panvicu **s pokrievkou** môžete používať v rúrach na pečenie do maximálnej teploty 230 °C. Ušľachtilá oceľ sa môže pri vysokých teplotách sfarbiť. Bez pokrievky môžete panvicu používať v rúrach na pečenie aj pri vyšších teplotách.
- Používajte kuchynské pomôcky z dreva, plastu odolného proti teplu alebo silikónu. Nepoužívajte kovové predmety, nekrajajte priamo v panvici a na čistenie nepoužívajte tvrdé špongie alebo kovové škrabky. Môžu poškodiť smaltovanú vrstvu.

Po použití

- Do horúcej panvice nenapúšťajte studenú vodu. Príliš rýchle schladenie môže panvicu poškodiť.
- Po použití umyte panvicu a pokrievku horúcou vodou a jemným prostriedkom na umývanie riadu. Nepoužívajte abrazívne špongie.
- Na čistenie nepoužívajte abrazívne alebo leptavé čistiace prostriedky, príp. tvrdé kefy atď.
- Po každom vyčistení panvicu a pokrievku ihneď osušte. Neodkladajte panvicu a pokrievku, keď sú ešte mokré. Na tmavých okrajoch sa inak môže vytvárať náletová hrdza. Prípadnú jemnú hrdzu odstráňte vlhkou utierkou a postihnuté miesta dôkladne namažte rastlinným olejom.
- Keď sa niečo pripáli: Zohrejte v panvici malé množstvo vody, pridajte 2 až 3 čajové lyžičky soli alebo kypriaceho prášku na pečenie a privedte vodu na krátku dobu do varu. Následne panvicu vyčistíte podľa popisu.
- Panvica a pokrievka nie sú vhodné na čistenie v umývačke riadu.
- Skontrolujte občas, či sa držadlo pokrievky neuvoľnilo. Príp. držadlo pokrievky znovu pevne dotiahnite.

Ez a tálaló serpenyő zománcozott öntöttvasból készült. A vastag falú edény különösen sok hőt vesz fel, amelyet tárol és elosztja egészen az edény pereméig, majd egyenletesen leadja az edényben fővő vagy sülő ételnek. Ez a serpenyő gáz-, villany-, indukciós és kerámialapos tűzhelyen, valamint a sütőben is használható. Az energiatakarékos főzés érdekében, válasszon a serpenyő aljának átmérőjével megegyező méretű főzőlapot. Amint az edény elérte a megfelelő hőmérsékletet, a hőfokot kisebb fokozatra állíthatja.

A Tchibo csapata

Anyagismertető

A serpenyő öntöttvasból készült. Az öntöttvas termékeket egy hagyományos gyártási eljárás alapján, homokformában készítik. Ezért a felületen kisebb egyenetlenségek fordulhatnak elő, amelyek azonban semmi esetre sem befolyásolják a termék funkcióját vagy minőségét.



VIGYÁZAT - égési sérülések

- Használat közben a serpenyő felforrósodik! A serpenyőt, a fogantyúkat és a fedőt is csak edényfogóval vagy hasonlóval fogja meg!
Ne helyezze a sütőedényt túl nagy átmérővel rendelkező főzőlapra, mivel ebben az esetben a fogantyúk tűzforróra melegedhetnek.

VIGYÁZAT - tűzveszély

- Ha a serpenyőben süt, dinsztel vagy zsiradékban süt:
Soha ne hagyja az edényt a forró zsiradékkal felügyelet nélkül.
A forró zsiradék könnyen meggyulladhat. Tűzveszély áll fenn!
- Az égő zsiradékot soha ne vízzel oltsa el. Robbanásveszély áll fenn!
Ha az olaj vagy a zsír meggyulladna, olyan tűzoltó eszközt használjon, amely étolaj és zsír oltásához alkalmas.

FIGYELEM - anyagi károk

- Ha a serpenyőt kerámialapos főzőlapon használja, vegye figyelembe az edény súlyát.
Mindig óvatosan helyezze a főzőlapra. Ne tolja az edényt a kerámialapon.
- Az öntöttvas egy nagyon erős, de törékeny anyag. Ha leesik vagy erősen ütődik valamihez, a serpenyő, illetve a fedő könnyen eltörhet vagy elrepedhet a zománcbevonat.
- Miután a forró serpenyőt levette a tűzhelyről vagy kivette a sütőből, hőálló felületre helyezze!
A nem hőálló felület esetleg megsérülhet.

Az első használat előtt

- Tisztítsa meg az edényt és a fedőt az első használat előtt forró vízzel és egy kevés, kímélő mosogatószerrel. Távolítsa el az összes címkét. Végül öblítse le az edényt és a fedőt tiszta vízzel, és törölje szárazra.

Használat közben

- Ne melegítse az edényt üresen. Az anyag túlhevülhet. Ennek következményeként a bevonat elszíneződhet.
- Ha az edényt indukciós főzőlapon használja, fokozatosan melegítse, amíg el nem éri a kívánt hőmérsékletet. A túl gyors vagy túlzott felmelegítés kárt okozhat az edényben.
- Az edényt **a fedővel** max. 230 °C-ig használhatja a sütőben. A nemesacél magas hőmérsékleteken elszíneződhet. Fedő nélkül magasabb hőmérsékleten is használhatja a sütőben.
- Fából, hőálló műanyagból vagy szilikonból készült konyhai eszközöket használjon. Ne használjon fém eszközöket, közvetlenül az edényben ne vágjon fel élelmiszert, a tisztításhoz ne használjon súrolószivacsot vagy acéldörzsít. Ezek kárt okozhatnak a zománcbevonatban.

Használat után

- A forró edénybe ne töltsön hideg vizet. A túl gyors lehűlés károsíthatja az edényt.
- Használat után tisztítsa meg az edényt és a fedőt forró vízzel és kímélő mosogatószerrel. Ne használjon súrolószivacsot.
- A termék tisztításhoz ne használjon súroló vagy maró hatású szert, illetve kemény kefést stb.
- Mosogatás után mindig azonnal törölje szárazra az edényt és a fedőt. Ne tegye el, ha még nedves, különben a sötét széleken szállórozdsza alakulhat ki. Szükség esetén távolítsa el a rozsdát egy nedves kendővel, és alaposan kenje be ezeket a helyeket egy kevés növényi olajjal.
- Ha valami letapadna: Melegítsen fel egy kevés vizet az edényben, adjon hozzá 2-3 teáskanál sót vagy sütőport, és hagyja a vizet rövid ideig forrni. Majd a leírtak szerint tisztítsa meg az edényt.
- Az edény és a fedő nem tisztítható mosogatógépben.
- Rendszeres időközönként ellenőrizze, hogy meglazult-e a fedő fogantyúja. Szükség esetén húzza meg a fogantyút.

tr Değerli Müşterimiz!

Bu servis tavası emaye dökme demirden üretilmiştir. Kalın duvarlı malzeme ısıyı muhafaza eder, tavanın her tarafına dağıtır ve yemeğe eşit şekilde iletilmesini sağlar. Bu servis tavası gazlı, elektrikli, endüksiyon ve cam seramik ocaklarda ayrıca fırında kullanım için uygundur. Enerji tasarruflu pişirme için tava tabanının çapına uygun bir ocak gözü seçmelisiniz. Doğru sıcaklığa ulaşıldıktan sonra kısık ateşte pişirmeye devam edebilirsiniz.

Tchibo Ekibiniz

Malzeme bilgisi

Bu servis tavası dökme demirden üretilmiştir. Dökme demir ürünler geleneksel şekilde kum kalıpların içinde üretilir. Bu nedenle pürüzlü yüzeyler meydana gelebilir, fakat bunlar ürünün kalitesini ve işlevselliğini hiçbir şekilde etkilemez.



Yanma UYARISI

- Servis tavası kullanım esnasında ısınır! Tavayı, kulbunu ve kapağını sadece mutfak beziyle vb. ile tutun!
Servis tavasını, çapı büyük olan ocak gözüne yerleştirmeyin, aksi halde kulplar çok fazla ısınabilir.

Yangın UYARISI

- Tavayı rosto, buğulama veya kızartma için kullanacaksınız:
Tavayı asla içinde kızgın yağ varken gözetimsiz bırakmayın.
Kızgın yağ çok kolay tutuşabilir. Yangın tehlikesi vardır!
- Alev almış yağı asla su ile söndürmeye çalışmayın. Patlama tehlikesi vardır!
Kızgın yağın neden olduğu bir yangını söndürmek için yemek yağı yangınlarını söndürmeye uygun olan bir yangın söndürücü kullanın.

DİKKAT - Maddi hasarlar

- Servis tavasını cam seramik ocağın üzerinde kullanacaksanız tavanın ağırlığını da hesaba katın.
Tavayı her zaman dikkatlice bırakın.
Servis tavasını cam seramik yüzeyin üzerinden kaydırmayın.
- Dökme demir, çok sert fakat çabuk kırılan bir malzemedir. Bir düşmede veya sert bir darbeye servis tavası kırılabilir veya emaye kaplaması çatlayabilir.
- Sıcak tavayı ocaktan aldıktan veya fırından çıkardıktan sonra sicağa dayanıklı bir altılığın üzerine yerleştirin! Aksi halde sicağa dayanıklı olmayan yüzeyler hasar görebilir.

İlk kullanımdan önce

- Servis tavasını ve kapağını ilk kullanımdan önce sıcak su ve yumuşak bir bulaşık deterjanı ile yıkayın. Tüm etiketleri çıkarın. Temiz su ile durulayın ve servis tavasını ve kapağını kurulayın.

Kullanım sırasında

- Servis tavasını boşken ısıtmayın. Bu durumda malzeme aşırı ısınabilir. Bunun sonucunda kaplama boyanabilir.
- Eğer tavayı induksiyonlu bir ocak üzerinde kullanırsanız erişmek istediğiniz sıcaklık için sıcaklığı kademe kademe yükseltin. Hızlı ısıtma veya aşırı ısıtma tavaya hasar verebilir.
- Servis tavasını, **kapağı ile birlikte** fırında maks. 230 °C'ye kadar kullanabilirsiniz. Paslanmaz çelik yüksek sıcaklıklarda renk değiştirebilir. Tavayı, üzerinde kapak olmadığında daha yüksek ısılarda da fırında kullanabilirsiniz.
- Pişirme esnasında ahşap, ısıya dayanıklı plastik veya silikon gereçler kullanın. Asla metal gereçler kullanmayın, pişirilecek gıda maddelerini tavanın içinde kesmeyin ve temizleme için aşındırıcı sünger veya metal kazıyıcılar kullanmayın. Bunlar emaye tabakaya hasar verebilir.

Kullanım sonrası

- Sıcak servis tavasına soğuk su doldurmayın. Çok hızlı soğutulduğunda tava hasar görebilir.
- Tavayı ve kapağı kullandıktan sonra sıcak su ve yumuşak bir bulaşık deterjanı ile yıkayın. Aşındırıcı süngerler kullanmayın.
- Temizleme için temizleme fırçası gibi tahriş edici araçlar ya da sert kimyasallar kullanılmamalıdır.
- Tavayı ve kapağını temizledikten sonra hemen kurulayın. Tavayı ve kapağını nemli olarak dolaba kaldırmayın. Aksi halde koyu renkli kenarlarda paslanmalar oluşabilir. Bu pasları gerekirse nemli bir bez ile temizleyin ve ilgili kısımlara biraz bitkisel yağ sürün.
- Eğer tavanın dibi tutarsa: Tavada biraz su ısıtıp, 2-3 tatlı kaşığı tuz veya kabartma tozu ekleyin ve kısa süre kaynamaya bırakın. Tavayı ardından açıldığında gibi temizleyin.
- Tava ve kapak, bulaşık makinesinde yıkamak için uygun değildir.
- Ara ara kapak kulpunun gevşeyip gevşemediğini kontrol edin. Kulpu ardından gerekirse tekrar sıkın.

Artikelnummer	Leergewicht (inkl. Deckel)	Füllmenge	Bodendurchmesser
Product number	Empty weight (incl. lid)	Filling quantity	Diameter of the base
Référence	Poids à vide (couvercle inclus)	Contenance	Diamètre de la base
Číslo výrobku	Prázdna hmotnosť (včetně pokličky)	Objem	Průměr dna
Numer artykułu	Ciężar pustej patelni (wraz z pokrywką)	Pojemność	Średnica dna
Číslo výrobku	Prázdna hmotnosť (vrátane pokrievky)	Objem	Priemer dna
Cikkszám	Súly üresen (fedővel)	Úrtartalom	Az edény aljának átmérője
Ürün numarası	Net ağırlık (kapak dahil)	Dolum miktarı	Taban çap ölçüsü
667 153	~ 6,7 kg	~ 4,5 L	Ø ~ 20,5 cm
667 154	~ 6,7 kg	~ 4,5 L	Ø ~ 20,5 cm

Die Artikelnummer finden Sie auch am Pfannenboden!

The product number can also be found on the base of the serving pan!

La référence figure également sur la base de la poêle!

Číslo výrobku najdete také na dně pánve!

Numer artykułu znajduje się również na dnie patelni!

Číslo výrobku nájdete na dne panvice!

A cikkszám az edény alján is megtalálható!

Ürün numaralarını tava tabanında da bulabilirsiniz!

Bei Fragen zum Produkt wenden Sie sich an uns.

If you have any questions about the product, do not hesitate to contact us.

Contactez-nous pour toute question sur ce produit.

V případě dotazů týkajících se výrobku se na nás můžete s důvěrou obrátit.

W przypadku pytań dotyczących tego produktu prosimy o kontakt z nami.

V prípade otázok týkajúcich sa výrobku sa obráťte na nás.

Ha kérdése van a termékkel kapcsolatban, forduljon hozzánk bizalommal.

Ürünle ilgili sorularınız olduğunda bize başvurun.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.de • www.tchibo.ch • www.tchibo.cz • www.tchibo.pl

www.tchibo.sk • www.tchibo.hu • www.tchibo.com.tr



www.tchibo.de/anleitungen
www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices
www.tchibo.cz/navody
www.tchibo.pl/instrukcje
www.tchibo.sk/navody
www.tchibo.hu/utmutatok
www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Artikelnummer (Farbe) | Product number (colour) | Référence (couleur)
Číslo výrobku (barva) | Numer artykułu (kolor) | Číslo výrobku (farba)
Cikkszám (szín) | Ürün numarası (renk) :

667 153 (weiß | white | blanc | bílá | biały | biela | fehér | beyaz)

667 154 (rot | red | rouge | červená | czerwony | červená | piros | kırmızı)
