

Сковорода Tefal Talent

- Материал – алюминий
- Внутреннее антипригарное покрытие **Titanium Pro**
- Thermo-Spot 4 – оптимальная t° приготовления
- Дно INDUCTION толщиной 4,5 мм – равномерное распределение тепла.
- Подходит для всех типов плит, включая индукцию
- Элегантные ручки из бакелита, усиленные вставками из нержавеющей стали
- Произведено во Франции

RUSSE

ГАРАНТИЯ

Гарантия TEFAL действует с момента покупки посуды и распространяется на любые производственные дефекты. Эта 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.

TEFAL гарантирует, что антипригарное покрытие соответствует нормам и требованиям, предъявляемым к материалам, вступающим в контакт с продуктами питания.

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Перед первым использованием вашей сковороды, вымойте ее и хорошо просушите. Для посуды с антипригарным покрытием: протрите внутреннюю поверхность сковороды подсолнечным маслом, затем вытрите кухонным полотенцем.

Никогда не погружайте горячую посуду и крышку в холодную воду.

Правильно расположите по центру вашу сковороду над источником тепла (это предотвращает повреждение ручки и антипригарного покрытия).

Добавляйте соль в воду только тогда, когда вода закипит (чтобы предотвратить повреждение стали частицами соли).

Ручки сковород, крышек и сотейников могут нагреваться.

. Для защиты антипригарного покрытия :

- не перегревайте пустую посуду;

никогда не нагревайте масло или жир до его почернения

Мелкие отметины и шероховатости на поверхности – нормальное явление, которое не влияет на качество антипригарного покрытия.

. Инструкции по очистке :

помойте внешнее и внутреннее антипригарное покрытие вашей посуды горячей водой, жидким мылом и губкой (не используйте абразивные порошки или щетки);

- могут появиться голубые или желтые оттенки. Это нормально и неопасно. Их можно очистить специальным средством, также добавляя уксус или лимонную кислоту.

- Хорошо промывайте посуду после мытья чистящими средствами.

Не перегревая посуду, вы можете предотвратить дым, который появляется при перегреве. Такие выделения могут быть опасны для животных с очень чувствительной респираторной системой, например для птиц.

Мы рекомендуем не держать птиц на кухне.