

ULTIMA edény

Gratulálunk a TESCOA termék megvásárlásához, és köszönjük a márkánkba vetett bizalmát. Szükség esetén kérjük, vegye fel a kapcsolatot kereskedőjével vagy a TESCOA-val a www.tesco.hu oldalon keresztül.

Leírás

Exkluzív edénykészlet, forradalmi gőszabályozással és szűréssel. Univerzális üveg-rozsdamentes fedő, 3 üzemmóddal: **1. ZÁRT GŐZNYÍLÁS**, a forráspont gyors eléréséhez, és energiatakarékos melegítéshez, **2. KIS GŐZNYÍLÁS**, a kényelmes, kifutás nélküli főzéshez, ill. apróra vágott zöldségek szűréséhez, **3. NAGY GŐZNYÍLÁS SZŰRÉSHEZ**, burgonya, tésztafélék szűréséhez, és intenzív, kifutás nélküli főzéshez. A fedőt a tartófülek segítségével lehet rögzíteni, a gőz visszaáramlik az edénybe.

Az ULTIMA edény első osztályú 18/10 rozsdamentes acélból készül, masszív, ellenálló műanyagból készült fülekkel van ellátva, melyek megfelelő használat esetén nem égetik meg a kezét, valamennyi edény mérőskálával rendelkezik.

Az ULTIMA edény extra erős szendvicsaljjal van ellátva. Az edénybe történő hőátvitel folyamatos, kilengésmentes, és egyenletes az edény fenekének teljes felületén. A főzés egyszerűbb vele, felesleges odafigyelés nélkül.

A masszív, háromrétegű szendvicsalj kiváló hőátaró képességekkel rendelkezik, ami energia-megtakarítást tesz lehetővé. A tűzhelyet elegendő alacsonyabb fokozatra állítani, sőt, azt a főzés befejezését megelőzően már ki is lehet kapcsolni. Az edényben tárolt ételek hosszabb ideig megőrzik hőmérsékletüket.

Az ULTIMA edény úgy lett tervezve, hogy megfeleljen az intenzív, hosszantartó használattal járó elvárásoknak, és az egészséges, kényelmes és energiatakarékos főzés követelményeinek.

Az ULTIMA edény valamennyi tűzhely típussal - gáz, villany, kerámia, indukciós - kompatibilis.

ULTIMA fazekak és lábasok

4 plusz a főzéshez

1. ZÁRT GŐZNYÍLÁS

A forráspont gyors eléréséhez, és energiatakarékos melegítéshez

A forráspont gyors eléréséhez ill. az ételek energiatakarékos melegítéséhez helyezze a fedőt az edényre úgy, hogy a markolat túllógó végei az edény markolatán található (-) pozíció irányában álljanak. (1. sz. ábra). A tűzhelyet állítsa közepső vagy magas fokozatra. Amint a fedő rozsdamentes pereme alatt gőz keletkezik, a fedőt fordítsa el (=) vagy (=) pozícióba (2. és 3. sz. ábra), és kapcsolja a tűzhelyet alacsony fokozatra.

2. KIS GŐZNYÍLÁS

A kényelmes, kifutás nélküli főzéshez, ill. apróra vágott zöldségek, hüvelyesek stb. szűréséhez helyezze a fedőt az edényre úgy, hogy a markolat túllógó végei az edény markolatán található (=) pozíció irányában álljanak. (2. sz. ábra).

Kényelmes, kifutás nélküli főzés

A tűzhelyet kapcsolja alacsony vagy közepső fokozatra, a kényelmes, kifutás nélküli főzéshez szükséges gőz a fedő és az edény közötti peremen fog kiáramlani.

Apróra vágott zöldségek szűrése

A markolat túllógó végeit erősen fogja össze az edény markolatával, és az apróra vágott zöldségeket, hüvelyeseket stb. szűrje le (5. sz. ábra).

3. NAGY GŐZNYÍLÁS

Burgonya, tésztafélék szűréséhez, és intenzív, kifutás nélküli főzéshez helyezze a fedőt az edényre úgy, hogy a markolat túllógó végei az edény markolatán található (=) pozíció irányában álljanak (3. sz. ábra).

Burgonya és tésztafélék szűrése

A markolat túllógó végeit erősen fogja össze az edény markolatával, és a burgonyát ill. tésztafélét szűrje le (6. sz. ábra).

Intenzív, kifutás nélküli főzés

A tűzhelyet kapcsolja közepső vagy magas fokozatra, az intenzív, kifutás nélküli főzéshez szükséges gőz a fedő és az edény közötti peremen fog kiáramlani.

FIGYELEM! Olyan ételek esetében, melyeknél a főzés során hab keletkezik - pl. tésztafélék, húslevesek stb. -, a tűzhelyet állítsa olyan fokozatra, hogy csak szükséges mennyiségű hab keletkezzen.

FIGYELEM! Az edény rozsdamentes részei felforrósodhatnak, szűrés során használjon konyhai védőeszközöket - kesztyűt, csipeszt stb.

4. FEDŐ TÁROLÁSA

A gőz visszaáramlik az edénybe.

Főzés során a fedőt tartófülek segítségével rögzítve tárolja, a gőz visszaáramlik a fazékba vagy lábasba (4. sz. ábra).

ULTIMA Nyeles lábas

4 plusz a főzéshez

1. ZÁRT GŐZNYÍLÁS

A forráspont gyors eléréséhez, és energiatakarékos melegítéshez.

A forráspont gyors eléréséhez ill. az ételek energiatakarékos melegítéséhez helyezze a fedőt az edényre úgy, hogy a markolat túllógó végein található (-) jelzések a lábas hosszú markolatai irányában álljanak. A tűzhelyet állítsa közép- vagy magas fokozatra. Amint a fedő rozsdamentes pereme alatt gőz kezd kiáramolni, a fedőt fordítsa el (=) pozícióba, a lábas hosszú markolata irányában (8. sz. ábra), és kapcsolja a tűzhelyet alacsony fokozatra.

2. GŐZNYÍLÁS

Kényelmes, kifutás nélküli főzés

A kényelmes, kifutás nélküli főzéshez helyezze a fedőt az edényre úgy, hogy fedő (=) pozícióban álljon, a lábas hosszú markolata irányában (8. sz. ábra). A tűzhelyet kapcsolja alacsony vagy közepes fokozatra, az intenzív, kifutás nélküli főzéshez szükséges gőz a fedő és az edény közötti peremen fog kiáramlani.

3. ESZKÖZÖK TÁROLÁSA

Konyhai eszközök tárolására alkalmas markolat

Főzés során a fakanalat, merőkanalat stb. tárolja a lábas hosszú markolatában (9. sz. ábra).

4. FEDŐ TÁROLÁSA

A gőz visszaáramlik az edénybe.

Főzés során a fedőt tartófülek segítségével rögzítve tárolja, a gőz visszaáramlik a lábasba (10. sz. ábra).

A tűzhely beállítása:

ULTIMA edénnyel való főzés esetén a tűzhelyet kizárólag a főzési folyamat elején kapcsolja a legmagasabb fokozatra, majd a főzést folytassa közepes vagy alacsony fokozaton.

A tűzhelyet már a főzés befejezését megelőzően kapcsolja ki, éljen a szendvicsalj adta hőtároló képesség adta előnyökkel.

A főzéshez mindig a megfelelő méretű főzőlapot használja, melynek átmérője legyen azonos vagy kisebb az edény átmérőjénél. A láng sosem haladhatja meg az edény alját - ilyen esetben az edény fülei felforrósodhatnak, megégethetik a kezet, és akár meg is sérülhetnek.

FIGYELEM! Az edényt soha ne melegítse üresen, vagy nem megfelelően feltöltött állapotban, ellenkező esetben az edény felületén lila vagy barnás elszíneződés jelenhet meg. Ezek elszíneződések semmilyen módon nincsenek befolyással az edény működésére, ártalmatlanságára, nem minősülnek a termék meghibásodásának, és nem képezhetik reklamáció tárgyát sem.

ULTIMA edény karbantartása

Első használat előtt az edényt alaposan mossa el, és törölje szárazra.

Az edényt minden használat után alaposan mossa el, és szárítsa meg, csak így lehet tartósan biztosítani a kiváló megjelenését.

Az edényt hetiköznapi tisztítószerrel tisztítsa, ne használjon agresszív tisztítószereket, vegyszereket vagy éles eszközöket. Az ULTIMA edényeket speciális, rozsdamentes eszközökhöz számára készült szánt szerekkel lehet tisztítani, ajánljuk a TESCOA tisztítószereinek használatát.

Makacs szennyeződés esetén a fazekat áztassa be mosogatószeres vízbe.

Az edényt minden mosás után törölje szárazra.

Figyelem: Kizárólag forrásban lévő vízbe tegyen sót!

Ha hideg vízbe tesz sót, az a konyhasó magas koncentrációját idézheti elő az edény alján, melynek következtében világos foltok jelenhetnek meg.

azon, ún. lyuk-korrózió következtében. Ezek a foltok semmilyen módon nincsenek befolyással az edény működésére, ártalmatlanságára, nem minősülnek a termék meghibásodásának, és nem képezhetik reklamáció tárgyát sem.

Amennyiben az edény belsejében fehér lerakódások vagy szivárványos elszíneződések jelennek meg, tisztítsa le azokat ecettel, néhány csepp citromlével vagy speciális, rozsdamentes edények tisztítására szolgáló tisztítószerrel. Kizárólag olyan üledékről van szó, melyek képződése a víz vegyi összetételének függvénye.

Az **ULTIMA edények mosogatógépben tisztíthatók**. Mosogatógépben történő tisztítás esetén ügyeljen rá, hogy az edény ne érintkezzen más fém eszközökkel, ellenkező esetben az edényen rozsdás vagy világos foltok jelenhetnek meg az ún. kontakt korrózió következményeként. **A program lejártá után nyissa ki a mosogatógép ajtaját, és mihamarabb vegye ki belőle az edényt.**

Korrózió víz által is kerülhet egyik edényről a másikra, ezért a tökéletes megjelenés megőrzésének érdekében korlátozottan vagy egyáltalán ne tisztítsa a kuktát mosogatógépben.

5 év garancia

Erre a termékre 5 év garanciát biztosítunk az eladás napjától számítva.

A garancia érvényét veszti az alábbi esetekben:

- a termék a Használati Útmutatóban foglaltaktól eltérő módon volt használva
- a termék ütés vagy esés következtében sérült meg
- a terméken nem engedélyezett javítások és módosítások kerültek végrehajtásra

Reklamációs igényével forduljon értékesítőjéhez vagy a TESCOMA szervizközpontjainak valamelyikéhez, melyek elérhetősége a www.tescoma.hu weboldalon található.