

ULTIMA edények

Leírás

Luxus szériába tartozó konyhai edények forradalmian új gőzszabályozó és szűrő rendszerrel. A fogantyúkon található bemélyedések segítségével a fedő három különböző főzési pozícióban helyezhető el és Ön így a jól látható szimbólumokkal jelölt, három funkció közül könnyen választhat - a forrás gyors, energiatakarékos elérése (gőznyílás nélkül), főzés kifutás nélkül (kis gőzkieresztés mellett) és intenzív főzés és szűrés (nagy gőznyílás mellett). Amennyiben a főzés során az ételt meg kéne keverni, kóstolni vagy ízesíteni, a fedőt egyszerűen helyezze el az edény fogantyúján található nyílások valamelyikébe, amelyek egyúttal biztosítják a lecsapódott pára visszafolyását a főzőedénybe.

Az ULTIMA edények első osztályú rozsdamentes acélból készültek 18/10. Az ergonomikus és tartós műanyagból készült fogantyúk biztosítják a kényelmes kézben tartást és egyúttal védelmet nyújtanak a fájdalmas égési sérülésekkel szemben. Minden edény mérőskáálával ellátott.

Az edényt extra erős szendvics aljjal látták el. A tűzhelyről áradó hő egyenletesen jut az edény belsejébe, ingadozás nélkül és egyenletesen oszlik el az egész alj felületén. A főzés egyszerűbb, nem kívánatos odaégés nélküli.

A szendvics alj kiváló hőgyűjtő tulajdonságokkal rendelkezik, ennek következtében az edény energiatakarékos. A tűzhelyet már a főzés befejezése előtt kikapcsolhatjuk, a főzési folyamat folytatódik még a tűzhely alacsony teljesítményi fokozatán is. Az edényben hagyott ételek tovább megőrzik hőmérsékletüket.

Az ULTIMA edények úgy lettek kialakítva, hogy teljesítsék az egészséges, kényelmes és takarékos főzéssel szembeni legnagyobb elvárásokat is.

Az ULTIMA edény minden tűzhelytípuson alkalmazható – gáz, elektromos, üvegkerámia és indukciós.

ULTIMA fazekak és lábasok

A 4 legfontosabb előny főzés közben

1. NINCS GŐZNYÍLÁS az ételek gyors felfőzése illetve felmelegítése érdekében, így energiát takarítva meg.

Helyezze a fedelet a edényre úgy, hogy a fogantyú kiálló vége az edényen lévő fogantyú (-) helyzetére mutassanak. Állítsa a tűzhelyet közép vagy magasabb fokozatra. Amint a gőz a fedél rozsdamentes élén keresztül menekül, a fedelet fordítsa (=) pozícióba vagy (=) pozícióba, esetleg csökkentse a tűzhely teljesítményét.

(ábra)

1. KIS GŐZNYÍLÁS az ételek és az apróra vágott zöldségek kényelmes megfőzése érdekében a kifutás veszélye nélkül.

Helyezze a fedőt az edényre úgy, hogy a fogantyú kiálló vége az edényen található fogantyú (=) helyzetére mutasson.

(ábra)

kényelmes főzés érdekében állítsa a tűzhelyet alacsony vagy közép fokozatra, a felesleges gőzmennyiség folyamatosan távozik az edény és a fedő közti kis gőznyíláson.

(ábra)

szűréshez

Csúsztassa szorosan a fedél fogantyújának túlnyúló végeit az edényen található fogantyúba fedelébe, és szűrje le az apróra vágott zöldségeket, hüvelyeseket és hasonlókat.

(ábra)

1. NAGY NYÍLÁS a burgonya, a különböző tésztafélék intenzív főzéséhez a kifutás veszélye nélkül.

Helyezze a fedőt az edényre úgy, hogy a fogantyú kiálló vége az edényen található fogantyú (=) helyzetére mutasson.

(ábra)

szűréshez

Csúsztassa szorosan a fedél fogantyújának túlnyúló végeit az edényen található fogantyúba fedelébe, és szűrje le az apróra vágott zöldségeket, hűveléseket és hasonlókat.

(ábra)

intenzív főzéshez állítsa a tűzhelyet közép vagy magas fokozatra, a felesleges gőzmennyiség az intenzív főzés közben folyamatosan távozik az edény és a fedő közti nagy gőznyíláson.

Vigyázat! Bizonyos ételek főzésénél hab keletkezik, állítsa be a tűzhely teljesítményét úgy, hogy csak megfelelő mennyiségű hab keletkezzen.

Vigyázat! A rozsdamentes acél részek forrók lehetnek, szűréshez használjon védő segédeszközöket – kesztyűt, edényfogót, stb.

(ábra)

1. FEDŐTARTÓ A fedelet belesüllyesztheti a fazék füleiben található mélyedésekbe, ekkor a pára visszafolyik a fazék belsejébe és ott fog keringeni.

(ábra)

ULTIMA nyeles lábas

A 4 legfontosabb előny főzés közben

1. NINCS GŐZNYÍLÁS az ételek gyors felfőzése illetve felmelegítése érdekében, így energiát takarítva meg.

Helyezze a fedelet a edényre úgy, hogy a fogantyú kiálló vége az edényen lévő fogantyú (-) helyzetére mutassanak. Állítsa a tűzhelyet közép vagy magasabb fokozatra. Amint a gőz a fedél rozsdamentes élén keresztül menekül, a fedelet fordítsa (=) pozícióba vagy (=) pozícióba, esetleg csökkentse a tűzhely teljesítményét.

(ábra)

1. GŐZNYÍLÁS

Helyezze a fedőt az edényre úgy, hogy a fogantyú kiálló vége az edényen található fogantyú (=) helyzetére mutasson. Állítsa a tűzhelyet alacsony vagy közép fokozatra, a felesleges gőzmennyiség folyamatosan távozik az edény és a fedő közti gőznyíláson.

(ábra)

1. ESZKÖZTARTÓ

Főzés közben helyezze a főző-, merőkanalat, stb. a lábas hosszú nyelére.

(ábra)

1. FEDŐTARTÓ

A fedelet belesüllyesztheti a fazék füleiben található mélyedésekbe, ekkor a pára visszafolyik a fazék belsejébe és ott fog keringeni.

(ábra)

A tűzhely beállítása

A főzés megkezdésekor állítsa a tűzhelyet a maximális fokozatra, majd folytassa a főzést a tűzhely alacsony, maximum közepes teljesítményén.

A tűzhelyet a főzés befejezése előtt kapcsolja ki, hogy kihasználhassa a szendvics alj hőgyűjtő tulajdonságát.

Válassza a megfelelő méretű főzőlapot. A főzőlap átmérője legyen azonos vagy kisebb mint az edény átmérője, a gázrózsa lángjai ne legyenek nagyobbak az edény aljának határától – ebben az esetben a fogantyúk megéghetnek, esetleg károsodhatnak.

VIGYÁZAT! Az üres vagy nem eléggé feltöltött edény hosszantartó melegítése esetén a fém részek felületén lilás vagy egészen barnás elszíneződés jelenhet meg. Ez az elszíneződés nem korlátozza az edény használatát, ill. nincs hatással az élelmiszerminőségre, nem számít a termék meghibásodásának, így nem képezheti reklamáció tárgyát.

Az ULTIMA edény karbantartása és ápolása

Az edényt az első használat előtt alaposan mossa el és törölje szárazra.

Az edényt minden használat után alaposan mossa el és szárítsa meg, csak így őrizheti meg hosszútávon a tökéletes külsejét.

Az edény tisztításához használjon általános tisztítószerket, soha ne használjon agresszív anyagokat, kémiai anyagokat és éles tárgyakat. Az ULTIMA edényeket kifejezetten rozsdamentes acélra kialakított szerekkel is tisztíthatja, ideális a Tescoma vállalat által forgalmazott CLINOX tisztítószer.

Nagy szennyeződés esetén az edényt áztassa vízbe vagy vízben oldott mosogatószerbe.

Az edényt minden mosogatás után törölje szárazra.

Figyelmeztetés: Csak a forrásban levő vizet sózza!

A hideg vízbe történő sózás a konyhasó magas koncentrációját idézheti elő az edény alján, melynek következtében világos foltok jelennek meg a felületén, ún. lyuk-korrózió. Ezek a foltok nem korlátozzák az edény használatát, ill. nincsenek hatással az élelmiszerminőségre, nem számítanak a termék meghibásodásának, így nem képezhetik reklamáció tárgyát.

Amennyiben az edény belsejében fehér lerakódás vagy szivárványos elszíneződés képződik, tisztítsa ki ecettel, néhány csepp citromlével vagy speciális a rozsdamentes acél edényekhez készült tisztítószerrel. Olyan üledékről van szó, melyek képződése a víz kémiai összetételétől függ.

A PRESIDENT edények mosogatógépben is moshatók. Amennyiben mosogatógépet használ, ügyeljen arra, hogy az edény ne érintkezzen más fém konyhai eszközökkel, mert az edényen rozsdás vagy világos foltok jelenhetnek meg, ún. kontaktkorrózió. A program lejárata után nyissa ki a mosogatógép ajtaját és az edényt minél hamarabb távolítsa el a mosogatógépből.

A korrózió víz által áterjedhet más termékekről, ezért az edény tökéletes külsejének megőrzése érdekében javasoljuk a mosogatógépben történő tisztítást mérsékelni, esetleg teljesen elhagyni.

5 éves garancia

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

A garancia nem vonatkozik a következő esetekre:

- a termék nem a használati útmutató szerint volt használva
- a sérülések ütésből, esésből vagy szakszerűtlen kezelésből származnak
- a terméken nem engedélyezett javítások és változtatások mentek végbe

Indokolt reklamáció esetén forduljon az eladóhoz vagy valamelyik szervizközpontoz a www.tescoma.com oldalon található lista alapján.