

Tefal

Посуд з інноваційним керамічним
антипригарним покриттям



1 – РОЗПАКУВАННЯ

- Зніміть усі пакувальні матеріали, етикетки, наклейки та ярлики.
- Перед першим використанням вимийте посуд у теплій воді з миючим засобом, промийте та ретельно протріть м'якою тканиною або паперовим рушником.
- На виробі можуть бути помітні плями, але вони зникнуть під час першого очищення і не вплинуть на ефективність посуду.



2 – ГОТУЙТЕ З RENEWAL

ПОСУД СУМІСНИЙ З УСІМА ТИПАМИ ПЛИТ

Renewal сумісний з індукційними, газовими, електричними, склокерамічними плитами.

Зверніть увагу: на ефективність та нагрів посуду може вплинути діаметр і потужність плити.

Посуд із меншим діаметром дна, ніж розмір індукційної плити, може не запустити технологію індукційного нагріву.

Наші продукти не передбачені для використання в мікрохвильовій печі.



ГОТУЙТЕ ТА ЗБЕРІГАЙТЕ КОРИСТЬ

Максимум вітамінів і смаку з посудом Renewal – посуд делікатно приготує страву та збереже поживну цінність продуктів. Зберігайте у ваших стравах на 30% більше вмісту вітаміну С порівняно з традиційним смаженням (перевірено на перці).

Перегрівання посуду може пошкодити його антипригарні властивості та деформувати основу.

Уникайте перегрівання посуду, особливо коли він порожній.

Уникнути перегріву посуду допоможе індикатор нагріву Thermo Signal – пісочний годинник на ньому зникне, коли сковорода досягне ідеальної температури для старту приготування – 180 градусів. А коли після завершення готування пісочний годинник з'явиться знову, то це знак, що сковорода достатньо охолола і її можна мити.

Будьте обережні, використовуючи максимальний нагрів.

Ми рекомендуємо використовувати пластикові, силіконові або дерев'яні аксесуари для досягнення найкращих результатів. Більшість металевих аксесуарів теж можна використовувати, за винятком ножів, віничків, товчачок й електричних міксерів.

Та будьте обережні при використанні будь-яких металевих аксесуарів. Уникайте використання аксесуарів з гострими краями та не ріжте безпосередньо на сковороді. Не шкрябайте та не дряпайте антипригарну поверхню. Зверніть увагу, що подряпини не покриваються гарантією. Невеликі плями на поверхні є нормальним явищем і не вплинуть на ефективність посуду.

Якщо ручка сковороди або ручка кришки ослабли, обережно закрутіть їх.

1, 2, 3 ГОТУЙТЕ ЗДОРОВІ ТА СМАЧНІ СТРАВИ!

Сковороди **Renewal** оснащені індикатором нагріву - **Thermo-Signal™**! Якщо індикатор нагріву стає однотонно червоним і на ньому зникає пісочний годинник – це сигнал, що сковорода досягнула ідеальної температури для початку приготування. Це гарантує отримання гарної скоринки та соковитої середини.

Попередньо розігрійте сковороду на середньому вогні й використовуйте Thermo-Signal™, щоб дізнатись час початку приготування – коли він стане однорідно червоним, можна починати! Потім можна зменшити вогонь і уникати марної витрати енергії. Це попередить перегрів сковороди, продовжить термін придатності посуду **Renewal** і його антипригарного ефекту. Завдяки покращеним антипригарним властивостям посуду з керамічним покриттям на ньому можна готувати як без олії, так і з використанням мінімальної її кількості.

Ніколи не розігрівайте масло або олію до моменту, коли вони почнуть горіти чи чорніти.



ІННОВАЦІЙНЕ КЕРАМІЧНЕ ПОКРИТТЯ

Керамічне покриття з ексклюзивною технологією **Inoceram** має покращені антипригарні властивості для легкого ковзання.

Це дозволяє готувати з мінімальним додаванням жиру або взагалі без нього – їжа не прилипає, а готові страви більш корисні.

Завдяки керамічному покриттю скоринка в приготованих стравах більш хрустка та апетитна

Антипригарні властивості посуду з керамічним покриттям забезпечують також легке миття без зайвих зусиль після приготування.



3 – ДОГЛЯД ЗА ПОСУДОМ RENEWAL

ДЕЛІКАТНЕ ОЧИЩЕННЯ

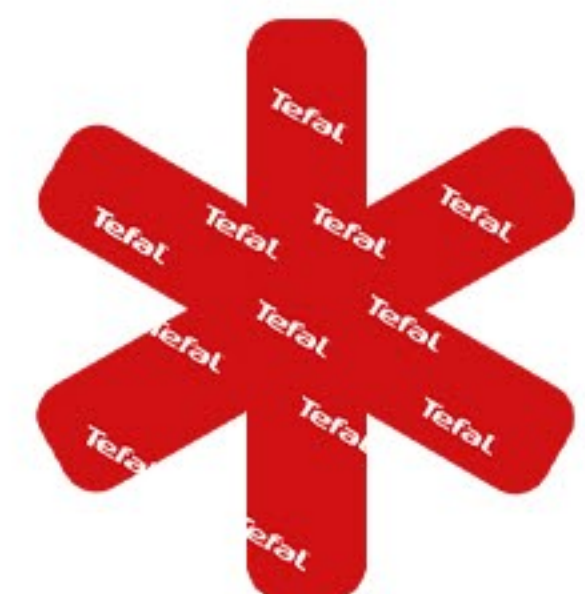
Щоб подовжити термін служби посуду, рекомендуємо мити її вручну водою, м'яким миючим засобом й м'якою губкою. Також рекомендуємо не використовувати абразивну губку. Якщо посуд недостатньо чистий після звичайного миття, можете додати трохи оцту, води та нагріти його.



Суміш води й оцту очистить посуд. Після цього добре промийте сковороду, обсушіть і протріть кухонним рушником з невеликою кількістю рослинної олії. Посуд буде як новий! Якщо на дні є стійкі плями, змочіть сковороду в гарячій воді із засобом для миття посуду, який добре знежирює. Далі, якщо необхідно, можете почистити сковороду губкою та рідким миючим засобом.

... ПІД ЧАС ЗБЕРІГАННЯ

Використовуйте спеціальні захисні вкладиші **Tefal**, щоб уникнути пошкоджень від іншого посуду, подряпин, тертя та ударів. Це також полегшує транспортування посуду.



4 – ЕКО-ДИЗАЙН ПОСУДУ

ЕКО-ДИЗАЙН ПОСУДУ RENEWAL

Екологічна* лінійка **RENEWAL** була створена, щоб зменшити вплив на навколишнє середовище.

Екологічні продукти споживають менше ресурсів і енергії, не втрачаючи при цьому якості та продуктивності!

RENEWAL це:

- корпус виготовлений зі 100% переробленого алюмінію**
- підлягає переробці ***
- призначений для тривалого використання
- упаковка на 90% складається з перероблених картонних волокон
- Виготовлено у Франції

Дізнайтеся більше про еко-дизайн:

<https://www.tefal.com/ecodesign>



* відповідно до критеріїв Groupe SEB на основі 5 пріоритетів екологічного дизайну.

** перероблені матеріали складають мінімум 51% від загального продукту

*** потенційно придатний для вторинної переробки, для сортування у відповідних установах. Продукт підлягає вторинній переробці, за винятком ручок: мінімум 82 % продукту підлягають повторній переробці.

Кулінарні еко-поради

Спільні дії: зменшення загального впливу продуктів на навколишнє середовище є спільним підходом: це ми, коли ми проектуємо, виробляємо та транспортуємо їх. І це також ви, коли використовуєте їх.

Ось кілька екологічних порад, які можна застосовувати щодня.



Наріжайте!

Подрібнюйте їжу на дрібніші шматочки для швидшого приготування, зменшуючи споживання часу та енергії.



Енергозбереження

Екологічні переваги: технологія нагріву **Thermo-Signal™** гарантує, що енергія не витрачається даремно, бо посуд не нагрівається занадто довго.



Енергоефективне приготування їжі

Використовуйте кришку, щоб зберегти тепло для швидшого приготування та кипіння, а отже – для меншого споживання енергії.



Делікатне миття!

Використовуйте неабразивну губку та м'який миючий засіб під час миття сковорідок, щоб уникнути передчасного зносу.



Переробка!

Чи знаєте ви, що алюміній нескінченно переробляється? Ви можете здати на переробку свій кухонний посуд, щоб дати йому друге життя у відповідних центрах сортування.

5 – КІНЕЦЬ ТЕРМІНУ СЛУЖБИ ВАШОГО ПОСУДУ

Ваш посуд містить цінні матеріали, які можна відновити або переробити.
Залиште його в місцевому пункті збору побутових відходів.

А ВИ ЗНАЛИ?

В процесі виробництва продукції Tefal найбільший вплив на навколишнє середовище виникає **на етапі використання та видобутку сировини.**

Дізнайтеся, як зменшити вплив на навколишнє середовище, використовуючи наші продукти, за допомогою екологічних порад.

Дізнатися детальніше – Екодизайн — 5 основних критеріїв від TEFAL

6 – ГАРАНТІЇ

2 РОКИ ГАРАНТІЇ НА ПОСУД RENEWAL

На цей продукт надається 2-річна гарантія на виробничі дефекти, якщо інше не передбачено спеціальним законодавством або угодами, що діють у країні придбання.

Гарантія не поширюється на прилипання або пошкодження, спричинені неправильним використанням, професійним використанням або якщо продукт вдарився або впав.
До гарантійних випадків також не відносяться плями, зміни кольору або подряпини на внутрішній стороні чи зовні виробу через знос або перегрів.



Tefal гарантує, що керамічне покриття відповідає нормам щодо матеріалів, які контактують з харчовими продуктами.^[1]

[1] Tefal гарантує безпеку своїх виробів за допомогою більш строгого контролю, ніж той, який вимагається чинними правилами контакту з харчовими продуктами. Відсутність ПФОК відповідно до чинних норм. Без свинцю, без кадмію (без Pb, без Cd) означає відсутність навмисного додавання свинцю та кадмію в покриття, що було підтверджено тестуваннями, проведеними сторонніми лабораторіями.