

livington®

BLACK Diamond



Villanytűzhely



Ceran
üvegkerámia
tűzhely



Gáztűzhely



Indukciós
tűzhely



élelmiszer-
biztonság

A csomag tartalma: 1 db Livingston Black Diamond grillserpenyő, 1 db Livingston Black Diamond sütőserpenyő, 1 db Livingston Black Diamond szögletes serpenyő, 2 db üvegfedő fogantyúval, 1 db receptfüzet, 1 db használati utasítás

Használati utasítás

FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

- A serpenyőt SOHA ne hagyja üresen a forró tűzhelylapon, mert az a tűzhelylap vagy a serpenyő károsodásához vezethet.
- A serpenyőt SOHA ne tegye a mikrohullámú sütőbe.
- A serpenyőt SOHA ne hagyja felügyelet nélkül. Így elkerülheti a gyerekeket fenyegető potenciális sérüléseket és a tüzesetek kialakulását is.
- A forró serpenyő(k) közelében tartózkodó gyerekeket MINDIG tartsa szemmel, mert megsérülhetnek.
- Mindig használjon edényfogó kesztyűt a serpenyő sütőből történő kivételéhez, mert a serpenyő és a fogantyúk is nagyon felforrósodnak.
- Legyen óvatos az üvegfedő használatakor. Mint minden üvegből készült konyhai edény, a fedő is könnyen elrepedhet, elpattanhat a hirtelen hőmérsékletváltozástól, vagy az ütődéstől, ha leesik, illetve kemény tárgynak ütközik.
- Ha az üvegfedő elreped, elpattan vagy egyéb módon megsérül, használatát AZONNAL meg kell szüntetni.
- A sérült konyhai edényt NE próbálja megjavítani.
- Ez a termék háztartásban történő használatra készült. NEM kempingezéshez vagy ipari célú hasznosításra tervezték.
- NE használjon aeroszolos főzősprayt. Ezek a sprayk lerakódhatnak a főzőedényen, és aztán nehéz eltávolítani őket, miközben a tapadásmentes réteg hatékonyságát is csökkentik.

ELSŐ LÉPÉSEK

Első használat előtt - a serpenyő védőréteggel való bevonása

A többszöri használatnak és a mosogatásnak köszönhetően a védőréteg kedvező tulajdonságai csökkenhetnek, Ön azonban felfrissítheti a védőréteget, azáltal, hogy serpenyőjét újabb védőréteggel vonja be.

1. Tegyen egy kis növényi olajat egy darab tiszta konyhai papírtörőre. Az olajjal átitatott papírral dörzsölje be a serpenyő teljes BELSŐ FELÜLETÉT.
2. A serpenyőt alacsony hőfokon 30 másodperctől 1 perc időtartamig tegye a tűzhelyre, és azonnal vegye le onnan, amint az olaj füstölni kezd.
3. Vegye le a tűzhelyről a serpenyőt, és hagyja lehűlni.

4. Amint a serpenyő lehűlt, egy tiszta kendővel vagy egy darab konyhai papírtörővel törölje le az olajmaradékot a serpenyő belső feléről.

A legjobb eredmény elérése érdekében néhány használatot vagy mosogatógépben történő tisztítást követően ismételje meg serpenyője védőréteggel való bevonását.

ŐRIZZE MEG EZT A HASZNÁLATI UTASÍTÁST - CSAK HÁZTARTÁSBAN TÖRTÉNŐ HASZNÁLATRA

AJÁNLÁSOK

Használatba vétel előtt

Kérjük, távolítsa el az átlátszó vagy a kék védőfóliát az alkatrészekről. Az új serpenyő használata előtt ajánlott az edényt kézzel elmosni meleg, enyhe mosogatószeres vízben. Alaposan öblítse le a serpenyőt, és egy puha konyharuhával azonnal törölje szárazra. A serpenyők mosogatógépben tisztíthatók.

Tűzhelyen való főzéskor

- A legtöbb főzési folyamathoz alacsonytól közepes fokozatig terjedő hőmérsékleti beállításokat javasolunk. A védőréteg hatékonyabban és egyenletesebben osztja el a hőt. Ennek köszönhetően némelyik fehérjében gazdag élelmiszer gyorsabban készül el.
- A védőréteghez nem szükséges vaját vagy étolajat hozzáadni. Olajat vagy vajat azonban természetesen használhat a fűszerezéshez.
- Bizonyos olajok (pl. kukoricaolaj, zsír, vaj, repceolaj, mogyoróolaj, szezámolaj, kókuszolaj, avokádóolaj, szőlőmagolaj, napraforgóolaj, olívaolaj és extra szűz olívaolaj) vagy márkázott vajak alkalmasabbak a magasabb hőmérsékleten való kezelésre, mint más olajok. Ha extra szűz olívaolajat vagy márkázott vajat használ, kérjük, gondoljon arra, hogy ezeket közepesnél magas fokozatig terjedő hőmérsékleti beállítások mellett használja, mert így érheti el velük a legjobb sütési eredményt.
- Tisztítás előtt a serpenyőt hagyja teljesen lehűlni. Forró főzőedényt tilos hideg vízbe mártani, mert az helyrehozhatatlan eldeformálódáshoz vezethet.

TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

- A tisztítás gyors és egyszerű. A serpenyőket minden használat után alaposan öblítse el, majd egy puha kendővel azonnal törölje szárazra. Amennyiben ételmaradékok maradtak rajta, töltsen meg a főzőedényt forró vízzel és folyékony mosogatószerrel, hagyja a szennyeződést felpuhulni, amíg a víz langyosra nem hűl, ezt követően pedig egy szivaccsal vagy egy puha kendővel távolítsa el az ételmaradványokat az edény faláról.
- Ne használjon acélgyapotot vagy egyéb fémszivacsot. Ezek durván összekarcolhatják a tapadásmentes felületet.

Mosogatógépben tisztítható

Bár a Livingston Black Diamond sorozat mosogatógépben tisztítható, mégis azt ajánljuk, hogy az edényeket kézzel mosogassa el. Ez megnöveli a serpenyő élettartamát, és segít abban, hogy megtartsa eredeti kinézetét. Amennyiben a serpenyőket mosogatógépben tisztítja, tartsa be a következő irányelveket:

1. A serpenyőket óvatosan helyezze be a mosogatógépbe. A többi edény és tányér karcolásnyomokat hagyhat a serpenyők felületén.
2. Ügyeljen arra, hogy a többi edényről és tányérról távolítsa el a szennyeződéseket. Ezek ugyanis súroló hatást fejthetnek ki a Livingston Black Diamond tapadásmentes rétegére.
3. Citromadalék-mentes mosogatószer alkalmazását ajánljuk.
4. A mosogatógépben történő rendszeres tisztítás során a tapadásmentes réteg esetleg összekarcolódhat.

TIPPEK

Megfelelő konyhai eszközök

Ne vágjon, szeleteljen, aprítson semmilyen élelmiszert a serpenyőben, és ne használjon éles eszközöket sem (villa, kés, krumplitörő, habverő), amelyek összekarcolhatják a főzőfelületet.

Gáztűzhelyen való főzés

Ha gázégőn főz, ügyeljen arra, hogy a láng csak a serpenyő alját érje. A serpenyő egyéb esetben elszíneződhet. TUDNIVALÓ: A Livingston Black Diamond serpenyők rendkívül magas hővezetési képességgel rendelkeznek. Kérjük, még alacsonyabb hőmérsékleti beállításoknál is ügyeljen arra, hogy semmilyen élelmiszer ne kezdjen el túl gyorsan sülni a serpenyőben.

Főzési hőmérséklet a sütőben

A serpenyőket nyugodtan használhatja sütőben is, anélkül, hogy azok károsodnának. Kérjük, ne feledkezzen meg róla, hogy a nyél és a serpenyő felforrósodnak. Mindig használjon edényfogó kesztyűt vagy rongyot, hogy elejét vegye az égési sérüléseknek. A forró serpenyőt mindig edényalátétre és ne közvetlenül az asztalra helyezze.

Tárolás

A Livingston Black Diamond sorozat részét képező serpenyőket egymásba lehet rakni, mégpedig úgy, hogy edzett üvegből készült lapos fedőket használ. Amennyiben a serpenyőket egymásba rakja, úgy fordítsa a fedőket, hogy azoknak a fogantyúja a serpenyők belsejében legyen. A fedőre aztán egy másik serpenyőt tehet rá. A legjobb, ha a kisebb serpenyőket a nagyobbakra helyezi rá.

- Duplán szegecselt fogantyú nemesacélból
- Sütőben is alkalmazható

Gyártva Kínában



Importőr:

CH: MediaShop AG | Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein

EU: MediaShop GmbH | Schneiderstraße 1, Top 1 | 2620 Neunkirchen | Austria

Forgalmazó: Telemarketing International Kft. | 9028 Győr | Fehérvári út 75. | Hungary

office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv

DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06 – kostenlose Servicehotline

CZ: + 420 234 261 900 | **SK:** + 421 220 990 800 | **RO:** + 40 318 114 000 |

HU: + 36 96 961 000 | **ROW:** +423 388 18 00

Stand: 03/2020 | M20855