



Emaille-Knäckebrottdose

Enamel Crispbread Container

Boîte pour pain croustillant en émail

Smaltovaná dóza na knäckebrot

Emaliowana puszka na pieczywo chrupkie

Smaltovaná dóza na knäckebrot

Zománcozott tárolódoboz ropogós kenyérhez

Emaye gevrek ekmek kabı

(de) Produktinformation

(en) Product information

(fr) Fiche produit

(cs) Informace o výrobku

(pl) Informacja o produkcie

(sk) Informácia o výrobku

(hu) Termékismertető

(tr) Ürün bilgisi

In Ihrer neuen Knäckebratdose aus dreifach emailliertem Metall – mit ca. 3,2 l Füllvolumen – lässt sich nicht nur Knäckebrat oder trockene Lebensmittel aufbewahren. Sie können darin sogar Kuchen backen! Damit Sie lange Freude an diesem Emaille-Artikel haben, lesen und beachten Sie unbedingt die folgenden Hinweise zu Gebrauch, Reinigung und Pflege.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit diesem Artikel!

Ihr Tchibo Team



Bedenken Sie beim Aufbewahren von Lebensmitteln, dass der Deckel die Knäckebratdose nicht luftdicht abschließt.

Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie die Knäckebratdose und den Deckel vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Knäckebratdose und Deckel sind spülmaschinengeeignet, wir empfehlen aber das schonendere Reinigen der Knäckebratdose von Hand. So erhalten Sie den typischen Glanz der Emaille-Oberfläche.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel und keine scharfen oder spitzen Hilfsmittel wie z.B. Drahtschwämme oder -bürsten, Stahlwolle, Reinigungsschwämmchen mit Keramikpartikeln o.Ä. Hierdurch können Kratzer entstehen, wodurch die Emaille – wie Glas – an Glanz verliert.
- Kratzer in der Emaille-Oberfläche führen zwar zu einem Glanzverlust, beeinträchtigen jedoch nicht die Funktion der Knäckebratdose. Diese kann uneingeschränkt weiter verwendet werden.
- Weichen Sie hartnäckige oder angebrannte Speisereste vor dem Reinigen ein. Anschließend lassen sich diese mit einem weichen Schwamm oder einer Spülbürste mit weichen, flexiblen Borsten leicht entfernen.
- Trocknen Sie die Knäckebratdose gleich nach dem Spülen ab, um Flecken durch natürliche Kalkablagerungen zu vermeiden. Eventuelle Kalkflecken lassen sich mit Essigwasser problemlos entfernen.
- Lagern Sie die Knäckebratdose trocken.

Wichtige Hinweise zum Gebrauch als Backform (ohne Deckel)

- Die Knäckebratdose (**ohne** Deckel!) ist auch für den Gebrauch im Backofen geeignet, nicht jedoch für den Gebrauch in der Mikrowelle oder auf dem Herd. Sie ist ofenfest bis +400 °C. Zweckentfremden Sie sie nicht!
- Fetten Sie die Knäckebratdose vor dem Backen mit etwas Butter, Margarine oder Speiseöl ein.
- Gehen Sie mit der heißen Knäckebratdose vorsichtig um. Verwenden Sie in jedem Fall Topflappen. **Es besteht Verbrennungsgefahr!**
- Stellen Sie die heiße Knäckebratdose immer auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.
- Zum Schutz der Emaille-Oberfläche verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände beim Backen bzw. Zubereiten von Speisen sowie beim Reinigen der Knäckebratdose, da dadurch Kratzer in der Emaille-Oberfläche entstehen können.
- Bevor Sie das fertige Backgut aus der Knäckebratdose herausnehmen, lassen Sie Backgut und Knäckebratdose etwas abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gebackene Teig und zwischen Backgut und Knäckebratdose entsteht eine Luftschicht.
- Wenn Sie das fertige Backgut in der Knäckebratdose aufbewahren möchten, lassen Sie die Knäckebratdose und das Backgut vollständig abkühlen, bevor Sie den Deckel aufsetzen.
- Vermeiden Sie ein Überhitzen der Knäckebratdose. Sie darf nicht im leeren Zustand erhitzt werden.
- Setzen Sie die Knäckebratdose keinen Schocktemperaturen aus. Stellen Sie die heiße Knäckebratdose z. B. nie auf eine kalte oder nasse Unterlage. Andernfalls kann die Emaille-Oberfläche beschädigt werden.
- Reinigen Sie die Knäckebratdose möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen. Lassen Sie die Knäckebratdose jedoch vor dem Reinigen ausreichend abkühlen.

Dear Customer



Your new crispbread container is made from triple-enamelled metal and has a filling capacity of approx. 3.2 l. You can not only use it to store crispbread or dried food; you can even bake cake in it!

In order to enjoy this enamel product for a long time, read and observe the following information regarding its use, cleaning and care.

We hope you will enjoy using this product!

Your Tchibo Team



Please bear in mind when storing food that the crispbread container's lid does not create an airtight seal.

Cleaning and care

- Clean the crispbread container and lid with hot water and a mild washing-up liquid before using them for the first time and after every further use.
- The crispbread container and lid are dishwasher-safe, but we recommend the gentler method of hand-washing for the container. This makes the enamel shine.
- Do not use any caustic agents or sharp or pointed objects for cleaning, such as wire sponges or brushes, steel wool, cleaning sponges with ceramic particles or similar. These may scratch the enamel, causing it - like glass - to lose its shine.
- Scratches in the surface of the enamel can lead to it losing its shine, but do not impact the crispbread container's function. You can continue to use it normally.
- Leave stubborn or burnt-on remaining bits of food to soak before cleaning. These can then be easily removed with a soft sponge or a washing-up brush with soft, flexible bristles.

- Dry the crispbread container immediately after washing it to avoid stains caused by natural calcification. Any calcification stains can be very easily removed with a vinegar solution.
- Store the crispbread container in a dry place.

Important information for use as a baking tin (without the lid)

- The crispbread container (**without** the lid!) is also suitable for use in the oven. However, do not use it in the microwave or on a hob. It can be used in the oven at temperatures up to +400 °C. Only use it for its intended purpose!
- Grease the crispbread container with a little butter, margarine or cooking oil before baking in it.
- Take care when handling the hot crispbread container. Always use oven gloves.

There is a risk of burns!

- Always place the hot crispbread container on a suitable, heat-resistant surface.
- To protect the enamel surface, do not use any sharp or pointed objects while baking or cleaning the crispbread container, or preparing food inside it. Doing so could scratch the enamel surface.
- Before taking the baked food out of the crispbread container, leave the food and the container to cool down a little. The baked batter needs this time to stabilise and for a layer of air to develop between the container and the food.
- If you would like to store the baked food in the crispbread container, leave the container and food to cool down fully before putting the lid on.
- Avoid overheating the crispbread container. It must not be heated up while empty.
- Do not expose the crispbread container to any sudden change in temperature. Never place the hot container on a cold or wet surface. Otherwise the enamel surface could be damaged.
- If possible, clean the crispbread container immediately after use while the leftover batter is still easy to remove. However, allow the container to cool down sufficiently before cleaning it.

Chère cliente, cher client!

fr

Votre nouvelle boîte pour pain croustillant en métal émaillé à trois couches - d'une capacité d'env. 3,2 l - vous permettra non seulement de conserver du pain croustillant et des aliments secs, mais aussi de cuire des gâteaux! Si vous souhaitez utiliser cet article en émail le plus longtemps possible, lisez et respectez impérativement les consignes d'utilisation, de nettoyage et d'entretien suivantes.

Nous vous souhaitons beaucoup d'agrément avec cet article!

L'équipe Tchibo



N'oubliez pas que lorsque vous conservez des aliments, le couvercle ne ferme pas hermétiquement la boîte pour pain croustillant.

Nettoyage et entretien

- Avant la première utilisation et après toute utilisation suivante, nettoyez la boîte pour pain croustillant et le couvercle à l'eau très chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle doux.
- La boîte pour pain croustillant et le couvercle sont lavables au lave-vaisselle. Nous vous conseillons toutefois le lavage à la main, plus doux, qui préservera l'éclat caractéristique du revêtement en émail.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits à récuser ou d'ustensiles pointus ou coupants, comme les éponges ou brosses métalliques, la laine d'acier, les éponges de nettoyage à particules céramiques, etc. Ils pourraient rayer le revêtement et ternir l'émail, comme c'est aussi le cas du verre.
- Les rayures ternissent l'émail, mais elles ne nuisent en rien au bon fonctionnement de la boîte pour pain croustillant qui peut continuer à être utilisée normalement.
- Pour enlever plus facilement les restes de nourriture récalcitrants ou brûlés, faites tremper la boîte pour pain croustillant avant de la laver avec une éponge souple ou une brosse à vaisselle à poils souples et doux.

- Essuyez la boîte pour pain croustillant juste après l'avoir lavée afin d'éviter les traces de calcaire. Ces traces s'enlèvent très facilement à l'eau vinaigrée.
- Rangez la boîte pour pain croustillant dans un endroit sec.

Conseils importants pour l'utilisation en tant que moule à cuire (sans le couvercle)

- La boîte pour pain croustillant (**sans** le couvercle!) peut également être utilisée au four (jusqu'à +400 °C), mais pas au micro-ondes ou sur une table de cuisson. Ne l'utilisez pas à d'autres fins!
- Avant d'utiliser la boîte pour pain croustillant comme moule à cuire, graissez-la avec un peu de beurre, de margarine ou d'huile alimentaire.
- Manipulez la boîte pour pain croustillant avec précaution lorsqu'elle est chaude. Utilisez des maniques pour éviter tout **risque de brûlures!**
- Posez toujours la boîte pour pain croustillant chaude sur une surface appropriée résistant à la chaleur.
- Pour protéger le revêtement en émail, n'utilisez aucun objet coupant ou pointu lorsque vous préparez ou cuisez des aliments ou que vous nettoyez la boîte pour pain croustillant sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Avant de démouler le gâteau, laissez le gâteau et la boîte pour pain croustillant refroidir quelques minutes. La pâte pourra ainsi se stabiliser et une couche d'air se formera entre le gâteau et la boîte.
- Si vous souhaitez conserver le gâteau dans la boîte pour pain croustillant, laissez le gâteau et la boîte pour pain croustillant refroidir complètement avant de mettre le couvercle.
- Évitez de surchauffer la boîte pour pain croustillant et ne la faites jamais chauffer à vide.
- Évitez les chocs thermiques: veillez à ne pas refroidir ou réchauffer trop vite la boîte pour pain croustillant. Ne posez jamais la boîte sur une surface froide ou mouillée pour ne pas endommager le revêtement en émail.
- Nettoyez la boîte pour pain croustillant si possible juste après utilisation pour éliminer plus facilement les restes de nourriture. Laissez toujours la boîte refroidir complètement avant de la nettoyer.

Vaše nová dóza na knäckebröt je vyrobená z trikrát smaltovaného kovu a má objem cca 3,2 l. Tím se hodí pro uskladnění nejen knäckebröt nebo jiných suchých potravin. Dokonce v ní můžete i péct pečivo!

Přečtěte si tento návod k použití a bezpodmínečně dbejte pokynů k používání, čištění a ošetřování v něm uvedených, abyste mohli mít z tohoto smaltovaného výrobku dlouho radost.

Věříme, že Vám bude tento výrobek dlouho sloužit k Vaší spokojenosti!

Váš tým Tchibo



Mějte na mysli při uchovávání potravin, že víko dózy na knäckebröt neuzavírá dózu vzduchotěsně.

Čištění a ošetřování

- Před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte dózu na knäckebröt a víko horkou vodou s trochou jemného prostředku na mytí nádobí.
- Dóza na knäckebröt a víko jsou vhodné do myčky. Doporučujeme však šetrnější ruční mytí dózy na knäckebröt. Tento postup zachová typický lesk smaltovaného povrchu.
- K mytí nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ostré nebo špičaté pomůcky, jako jsou např. drátěné houbičky nebo drátěné kartáčky, ocelovou vlnu, čisticí houbičky s keramickými částěčkami apod. Mohly by tím vzniknout škrábance, díky čemuž by smalt – stejně tak jako sklo – ztratil lesk.
- Škrábance ve smaltovaném povrchu mají sice za následek ztrátu lesku, ale nemají vliv na funkci dózy na knäckebröt. Můžete ji i v takovém případě používat dále bez omezení.
- Úporné nebo připálené zbytky jídla nechte před čištěním odmočit. Následně můžete zbytky jídla snadno odstranit měkkou houbičkou nebo kartáčkem na nádobí s měkkými pružnými štětinami.

- Dózu na knäckebröt ihned po umytí utřete, abyste zabránili tvorbě skvrn díky přirozenému usazování vápníku. Případné vápenné skvrny můžete snadno odstranit octovou vodou.
- Dózu na knäckebröt uložte na suché místo.

Důležité pokyny k používání jako pečicí forma (bez víka)

- Dóza na knäckebröt (**bez víka!**) je vhodná také pro použití v pečicí troubě, ne však pro použití v mikrovlnné troubě nebo na plotně. Odolává teplotám do +400 °C. Nepoužívejte ji k jiným účelům!
- Před pečením vymažte dózu na knäckebröt trochou másla, margarínu nebo jedlého oleje.
- S horkou dózou na knäckebröt zacházejte opatrně. Vždy používejte kuchyňské chňapky. **Hrozí nebezpečí popálení!**
- Horkou dózu na knäckebröt stavte vždy na vhodný žáruvzdorný podklad.
- Kvůli ochraně smaltovaného povrchu nepoužívejte při pečení a přípravě pokrmů, ale ani při čištění dózy na knäckebröt žádné ostré ani špičaté předměty, protože by se na smaltovaném povrchu mohly vytvořit škrábance.
- Před vyklopením hotového pokrmu z dózy na knäckebröt nechte pokrm i dózu na knäckebröt mírně vychladnout. Během chladnutí se hotový pokrm stabilizuje a mezi ním a dózou na knäckebröt se vytvoří vzduchová vrstva.
- Chcete-li upečené pečivo uchovávat v dóze na knäckebröt, nechte pečivo a dózu na knäckebröt zcela vychladnout, než dózu uzavřete víkem.
- Vyvarujte se přehřívání dózy na knäckebröt. Nesmí se zahřívat v prázdném stavu.
- Dózu na knäckebröt nevystavujte extrémním změnám teploty. Horkou dózu na knäckebröt např. nikdy nestavte na studený nebo vlhký podklad. V takovém případě by mohlo dojít k poškození smaltovaného povrchu.
- Dózu na knäckebröt umyjte pokud možno ihned po použití, protože tak se zbytky těsta dají nejlépe odstranit. Než začnete dózu na knäckebröt umývat, nechte ji dostatečně vychladnout.

Państwa nowa puszka na pieczywo chrupkie wykonana z potrójnie emaliowanego metalu ma pojemność ok. 3,2 litra. Puszka nadaje się nie tylko do przechowywania pieczywa chrupkiego lub suchych produktów spożywczych. W puszcze można nawet upiec ciasto!

By móc dłużej cieszyć się tym emaliowanym produktem, warto przeczytać zamieszczone na kolejnych stronach wskazówki dotyczące użytkowania, czyszczenia oraz pielęgnacji i ich przestrzegać.

Życzymy Państwu wiele radości z użytkowania tego produktu.

Zespół Tchibo



Należy pamiętać przy umieszczaniu produktów spożywczych w puszcze, że pokrywka nie zapewnia hermetycznego zamknięcia puszki na pieczywo chrupkie.

Czyszczenie i pielęgnacja

- Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym użyciu należy umyć puszkę na pieczywo chrupkie i pokrywkę w gorącej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
- Puszka na pieczywo chrupkie i pokrywka nadają się do mycia w zmywarce, zalecamy jednak, by czyścić puszkę ręcznie, ponieważ jest to delikatniejsze. Dzięki temu puszka nie utraci charakterystycznego połysku emaliowanej powłoki.
- Nie używać do mycia szorujących środków czyszczących ani ostrych lub spiczastych przyborów, jak np. druciane gąbki i szczotki, druciaki czy gąbki z cząsteczkami ceramicznymi itp. Za ich sprawą mogą powstać zarysowania, przez co emalia – podobnie jak szkło – straci swój połysk.
- Zarysowania na emaliowanej powłoce skutkują utratą połysku, nie wpływają jednak negatywnie na funkcjonalność puszki na pieczywo chrupkie. Można jej w dalszym ciągu używać tak samo jak wcześniej.
- Przed myciem namoczyć przyklejone lub przypalone resztki jedzenia. Dzięki temu łatwo dadzą się usunąć miękką gąbką lub szczotką do mycia naczyń o miękkim, giętkim włosiu.

- Wysuszyć puszkę na pieczywo chrupkie bezpośrednio po myciu, aby zapobiec tworzeniu się plam przez naturalne osadzanie się wapnia. Jeśli takie plamy powstaną, można je bez problemu usunąć wodą z octem.
- Puskę na pieczywo chrupkie należy przechowywać w suchym miejscu.

Ważne wskazówki dotyczące użytkowania puszki jako formy do pieczenia (bez pokrywki)

- Puszka na pieczywo chrupkie (**bez** pokrywki!) nadaje się także do użytkowania w piekarniku, ale nie nadaje się do użytkowania w kuchence mikrofalowej lub na kuchence. Puszka jest odporna na temperatury do +400°C. Należy używać jej wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem!
- Przed pieczeniem natłuścić puszkę na pieczywo chrupkie odrobiną masła, margaryny lub olejem spożywczym.
- Z gorącą puszką na pieczywo chrupkie należy obchodzić się ostrożnie. Zawsze używać łąpek do garnków. **Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!**
- Gorącą puszką na pieczywo chrupkie należy stawiać wyłącznie na przystosowanej do tego podkładce odpornej na wysokie temperatury.
- W celu ochrony emaliowanej powłoki przy pieczeniu lub przyrządzaniu potraw, a także podczas czyszczenia nie używać ostrych ani spiczastych przedmiotów, ponieważ na emaliowanej powłoce mogą wówczas powstać zarysowania.
- Przed wyjęciem gotowego wypieku z puszki na pieczywo chrupkie należy poczekać, aż puszka i jej zawartość nieco ostygną. W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między wypiekiem a ściankami puszki tworzy się warstwa powietrza.
- Jeżeli w puszcze na pieczywo chrupkie ma być przechowywany gotowy wypiek, należy przed założeniem pokrywki odczekać, aż wypiek oraz puszka wystarczająco ostygną.
- Należy unikać przegrzewania puszki. Nie wolno jej nagrzewać, kiedy jest pusta.
- Nie należy wystawiać puszki na działanie skrajnych temperatur. Nigdy nie stawiać gorącej puszki na zimnym lub mokrym podłożu. W przeciwnym razie emaliowana powłoka może ulec uszkodzeniu.
- W miarę możliwości należy umyć puszkę na pieczywo chrupkie bezpośrednio po użyciu, ponieważ wtedy można najłatwiej usunąć resztki ciasta. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy jednak poczekać, aż wystarczająco ostygnie.

Vážení zákazníci!



Vo vašej novej dóze na knäckebröt z trojnásobne smaltovaného kovu s objemom cca 3,2 l sa dá uschovať nielen knäckebröt alebo suché potraviny. Môžete si v nej upiecť aj koláč!

Ak sa chcete tešiť z tohto smaltovaného výrobku čo najdlhšie, prečítajte si nasledujúce pokyny na používanie, čistenie a ošetrovanie a rešpektujte ich.

Želáme vám veľa radosti s týmto výrobkom!

Váš tím Tchibo



Pri skladovaní potravín zohľadnite, že veko dózu neuzatvorí vďakaotesne.

Čistenie a ošetrovanie

- Pred prvým a po každom ďalšom použití umyte dózu a veko horúcou vodou a jemným prostriedkom na umývanie riadu.
- Dóza na knäckebröt a veko sú vhodné na umývanie v umývačke riadu, odporúčame ale šetrné ručné umývanie dózy. Takto zachováte typický lesk smaltovaného povrchu.
- Na čistenie nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky ani ostré alebo špicaté pomôcky na umývanie, ako napr. drôtenky alebo drôtené kefy, oceľové vlny, čistiace hubky s keramickými čiastočkami a pod. Môžu vzniknúť škrabance, pričom smaltovaná vrstva stratí svoj prirodzený lesk - podobne ako sklo.
- Hoci škrabance spôsobia stratu lesku smaltovaného povrchu, neobmedzia funkčnosť dózy na knäckebröt. Môžete ju naďalej používať bez obmedzení.
- Nepoddajné alebo príliš pripečené zvyšky jedál namočte ešte pred čistením. Následne sa budú dať ľahko odstrániť jemnou hubkou alebo kefkou s jemnými, ohybnými štetinami.

- Dózu na knäckebröt osušte ihneď po umytí, aby sa na nej nevytvorili fláky vznikajúce pri prirodzenom vyžrážaní vodného kameňa. Možné fláky po vodnom kameni môžete bez problémov odstrániť octovou vodou.
- Dózu na knäckebröt skladujte v suchu.

Dôležité pokyny na používanie ako forma na pečenie (bez veka)

- Dóza na knäckebröt (**bez** veka!) sa hodí aj na použitie v rúre na pečenie, nie je ale vhodná na použitie v mikrovlnnej rúre alebo na sporáku. Odoláva teplotám do +400 °C. Nepoužívajte ju na iné účely!
 - Pred pečením vymastite dózu na knäckebröt trochou masla, margarínu alebo jedlého oleja.
 - S horúcou dózou manipulujte opatrne. V každom prípade použite chňapky.
- Hrozí nebezpečenstvo popálenia!**
- Horúcu dózu na knäckebröt položte vždy na vhodnú teplovzdornú podložku.
 - Na ochranu smaltovaného povrchu nepoužívajte pri pečení resp. príprave jedál i čistení dózy žiadne ostré alebo špicaté predmety, pretože môžu spôsobiť škrabance na smaltovanom povrchu.
 - Pred vyberaním hotového pokrmu z dózy nechajte dózu, ako aj pokrm trochu vychladnúť. Za tento čas sa upečené cesto stabilizuje a medzi pokrmom a dózou sa vytvorí vzduchová vrstva.
 - Ak chcete hotové pečivo v dóze na knäckebröt uschovať, nechajte dózu a pečivo úplne vychladnúť, skôr než na dózu nasadíte veko.
 - Zabráňte prehriatiu dózy na knäckebröt. Nesmie sa zohrievať, keď je prázdna.
 - Nevystavujte dózu na knäckebröt extrémnym teplotným zmenám. Nikdy napríklad neklad'te horúcu dózu na studený alebo mokrý podklad. Inak môže dôjsť k poškodeniu smaltovanej vrstvy.
 - Dózu na knäckebröt vyčistite podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie. Pred čistením však nechajte dózu na knäckebröt dostatočne vychladnúť.

Az Ön új, triplán zománcozott fém tárolódobozában – kb. 3,2 l űrtartalommal – nem csak ropogós kenyeret és száraz élelmiszereket tárolhat, hanem még süteményt is süthet benne!

Olvassa el és mindenképpen tartsa be a következő használati, tisztítási és ápolási tanácsokat, hogy hosszú ideig örömet lelje a zománcozott termék használatában.

Kívánjuk, hogy örömmel használja a terméket!

A Tchibo csapata



Ha élelmiszert tárol a dobozban vegye figyelembe, hogy a fedél nem zár légmentesen.

Tisztítás és ápolás

- Az első használat előtt és minden további használat után tisztítsa meg a tárolódobozt és a fedelet forró vízzel és kímélő mosogatószerrel.
- A tárolódoboz és a fedél mosogatógépben is tisztíthatók, mi azonban a doboz esetében a kímélőbb, kézi tisztítást javasoljuk. Így a felület megőrzi a tipikus zománcos csillogását.
- A tisztításhoz ne használjon súrolószereket és éles vagy hegyes eszközöket, pl. fém dörzsit, drótkefét, kerámiaszemcsés mosogatószivacsot vagy hasonlókat. Ezek megkarcolhatják a bevonatot, így a zománc- mint ahogyan az üveg is - veszít fényességéből.
- Bár a zománcbevonaton keletkező karcok csökkentik a tárolódoboz fényét, a funkcióját azonban nem befolyásolják. Továbbra is korlátozás nélkül használhatja.
- A makacs vagy odaégett ételmaradékokat a tisztítás előtt áztassa be. Ezt követően ezek könnyedén eltávolíthatók egy puha szivacs vagy egy puha, rugalmas sörtéjű mosogatókefe segítségével.
- A mosogatás után azonnal törölje szárazra a tárolódobozt, így megakadályozza a természetes vízkőlerakódás okozta foltokat. Az esetleges vízkőfoltok ecetes vízzel könnyen eltávolíthatók.
- A tárolódobozt száraz helyen tárolja.

Fontos tudnivalók a sütőformaként való használathoz (a fedél nélkül)

- A tárolódoboz (a fedél **nélkül!**) a sütőben is használható, azonban a mikrohullámú sütőben vagy a tűzhelyen nem. A termék +400 °C-ig hőálló.
Ne használja rendeltetésétől eltérő célra!
- A sütés előtt zsírozza ki a tárolódobozt egy kevés vajjal, margarinnal vagy étolajjal.
- A forró tárolódobozzal óvatosan bánjon. Mindig használjon edényfogó ruhát.

Égési sérülések veszélye áll fenn!

- A forró tárolódobozt mindig egy arra alkalmas, hőálló alátétre helyezze.
- A zománcozott felület védelme érdekében, ne használjon a termékben sütés, elkészítés vagy tisztítás közben éles vagy hegyes tárgyakat, mert azok megkarcolhatják a termék zománcozott felületét.
- Mielőtt kivenné a kész süteményt a tárolódobozból, hagyja kissé kihűlni a süteményt és a tárolódobozt. Ez idő alatt megszilárdul a tészta, és levegőréteg képződik a tészta és a tárolódoboz között.
- Ha a megsült süteményt a tárolódobozban szeretné tárolni, akkor várja meg, hogy a doboz és a sütemény teljesen lehűljenek, csak ezután helyezze rá a fedelet.
- Kerülje a tárolódoboz túlhevítését. Üresen nem szabad felhevíteni.
- Ne tegye ki a terméket hirtelen nagy hőmérséklet-különbségnek. Soha ne helyezze a forró tárolódobozt pl. hideg vagy nedves felületre. Ellenkező esetben megsérülhet a zománcbevonat.
- A tárolódobozt lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradék eltávolítása. A tisztítás előtt azonban hagyja a tárolódobozt kellőképpen lehűlni.

Değerli Müşterimiz!



Üçlü emaye metalden yapılmış ve yakl. 3,2 l dolum kapasiteli yeni gevrek ekmek kabınızda sadece gevrek ekmek veya kuru gıdaları saklanmakla kalmaz. Ayrıca içerisinde kek pişirebilirsiniz!

Bu emaye ürünü zevkle uzun süreli kullanabilmeniz için kullanım, temizleme ve bakım ile ilgili bilgileri mutlaka okuyun ve dikkate alın.

Yeni ürününüzü güle güle kullanın.

Tchibo Ekibiniz



Gıdaları muhafaza ederken gevrek ekmek kabı kapağının hava geçirmez özelliğine sahip olmadığını unutmayın.

Temizleme ve bakım

- Gevrek ekmek kabını ve kapağını ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve hassas bulaşık deterjanı ile yıkayın.
- Gevrek ekmek kabı ve kapağı bulaşık makinesinde yıkanabilir, ancak elde hassas şekilde yıkamanızı tavsiye ederiz. Bu sayede emaye üst yüzeyin tipik yansımaları korursunuz .
- Temizlemek için aşındırıcı temizleme maddeleri ve keskin veya sivri yardımcı maddeler, örn. tel süngerler veya fırçalar, parlatma çelik tel, seramik partiküllü temizleme süngeri vb. kullanmayın. Bunlardan dolayı emaye kaplama, cam gibi parlaklığını kaybedebilir.
- Emaye yüzeyinde oluşan çizikler parıltının kaybolmasına sebep olmasına rağmen gevrek ekmek kabının özelliğini değiştirmez. Bu sınırsız şekilde kullanılmaya devam edilebilir.
- Sert veya yanmış yemek artıklarını yıkamadan önce yumuşamasını sağlayın. Bunlar yumuşak bir sünger veya yumuşak, esnek fırçalara sahip yıkama fırçası ile kolayca temizlenir.

- Kirecin doğal olarak birikmesi sonucu oluşan lekeleri önlemek için gevrek ekmek kabını temizledikten hemen sonra kurutun. Olası kireç lekeleri sirkeli su ile kolayca temizlenebilir.
- Gevrek ekmek kabını kuru halde saklayın.

Pişirme kalıbı kullanımı için önemli bilgiler (kapaksız)

- Gevrek ekmek kabı (kapak **olmadan!**) fırında kullanım için de uygundur, ancak mikrodalga fırında veya ocakta kullanım için uygun değildir.
Maks. +400 °C olarak fırına dayanıklıdır. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın!
- Pişirme işleminden önce saklama kabını biraz tereyağ, margarin veya sıvı yağ ile yağlayın.
- Sıcak gevrek ekmek kabını çok dikkatli kullanın. Mutlaka her seferinde fırın eldiveni kullanın. **Aksi takdirde yanma tehlikesi vardır!**
- Sıcak gevrek ekmek kabını her zaman uygun, ısıya dayanıklı bir altlığın üstüne koyun.
- Emayelenmiş üst yüzeyi korumak için pişirme, hazırlık ve temizlik sırasında sert veya sivri nesneler kullanmayın; çünkü bu nesneler yüzeyde çizik oluşmasına neden olabilir.
- Pişirdiğiniz mamülü çıkarmadan önce gevrek ekmek kabının içinde soğutun. Bu süre içerisinde pişirilen hamur sertleşir ve yiyecek ile gevrek ekmek kabı arasında bir hava tabakası oluşur.
- Pişirdiğiniz mamülleri gevrek ekmek kutusunda saklamak istiyorsanız, kapağı kapatmadan önce gevrek ekmek kutusunun ve unlu mamüllerin tamamen soğumasını bekleyin.
- Gevrek ekmek kabının aşırı ısınmamasına dikkat edin. Kalıp boşken ısıtılmamalıdır.
- Gevrek ekmek kabını çok sıcaklıklara maruz bırakmayın. Örneğin, gevrek ekmek kabını sıcakken kesinlikle soğuk veya ıslak bir yere yerleştirmeyin. Aksi takdirde emaye yüzey hasar görebilir.
- Gevrek ekmek kabını mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür. Ancak temizlemeye başlamadan önce gevrek ekmek kabının yeteri kadar soğumasını bekleyin.



www.tchibo.de/anleitungen

www.tchibo.de/instructions

www.fr.tchibo.ch/notices

www.tchibo.cz/navody

www.tchibo.pl/instrukcje

www.tchibo.sk/navody

www.tchibo.hu/utmutatok

www.tchibo.com.tr/kılavuzlar

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.de • www.tchibo.ch • www.tchibo.cz • www.tchibo.pl

www.tchibo.sk • www.tchibo.hu • www.tchibo.com.tr

Artikelnummer | Product number | Référéce
Číslo výrobku | Numer artykułu | Číslo výrobku
Cikkszám | Ürün numarası : 628 680
