

DET MILJÖVÄNLIGT
UTFORMADE
KERAMISKA NON-STICK-
KOKKÄRLET



Tefal[®]
(RE)NEW

TACK för ditt köp av kokkärlet (RE)NEW!

Välkommen till Tefal-/TFal[®]-kokkärlens värld! Tefal-/TFal[®]-kokkärl utformas för att ge flera års matlagingsnöje och förstklassig prestanda.

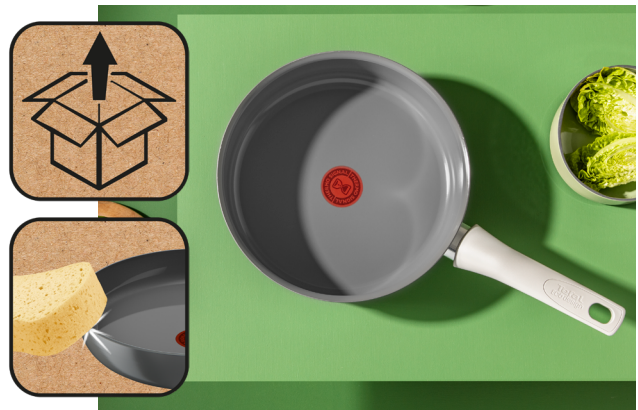
Läs följande rekommendationer och tips för korrekt användning, rengöring och skötsel.

1 - ÖPPNA FÖRPACKNINGEN

- Avlägsna alla förpackningsmaterial, märkningar, klistermärken och lappar.

- Diska kokkärlet med varmt vatten och diskmedel innan du använder det första gången och skölj och torka det sedan med en mjuk trasa eller hushållspapper.

- Du kan eventuellt se några fläckar på produkten. Dessa försvinner när du rengör produkten första gången och har ingen påverkan på dess prestanda.



2 - LAGA MAT MED (RE)NEW

ALLA KOMPATIBLA SPISHÄLLAR

(RE)NEW är kompatibel med alla spishällar inklusive induction, gas, el och keramik.

Obs! Spisplattans diameter och styrka kan påverka kärlets effektivitet.

Kokkärl med en mindre bottendiameter jämfört med inductionsspisens storlek utlöser ibland inte inductionsspisens värmeteknologi.

Endast produkten med handtag i rostfritt stål är ugnssäker upp till 250 °C (utom glaslock).

Vi rekommenderar inte att placera handtag av träeffekt i ugnen.

Varning:

- Använd alltid grytvantar när du ska sätta in eller ta ut ditt kokkärl från ugnen.
- Lock av härdat glas är ugnssäkra upp till högst 175 °C. Du måste avlägsna glaslocken från kärlet innan du placerar dem i ugnen över denna temperatur.
- Våra produkter ska inte användas i mikrovågsugnar.

VARSAM MATLAGNING

Bevara så mycket vitaminer och smak som möjligt genom att utöva varsam matlagning. Upp till 30 % mer C-vitamin bevaras med den här metoden jämfört med att bryna (externt test på paprikor). Men vad är varsam matlagning?



Om kärlet överhettas kan det påverka non-stick-egenskaperna eller förvränga kärlets botten. Undvik att överhätta kokkärlet, speciellt när det är tomt.

Var försiktig när du använder ett maximalt värmeläge eller en boosterfunktion.

Vi rekommenderar att använda redskap av plast, silikon och trä för bästa långsiktiga resultat. De flesta metallredskap kan användas, utom knivar och vispar.

Skär inte ingredienser direkt i kärlet. Var dock alltid försiktig när du använder någon typ av metallredskap. Undvik att använda redskap med skarpa kanter och skär inte direkt i kärlet. Stick eller rista inte non-stick-ytan. Repor täcks inte av garantin. Små repor på kärlets yta är normalt och påverkar inte kokkärlets prestanda.

Om handtaget på locket lossnar ska du försiktigt dra åt det med en torxskruvmejsel.



1, 2, 3 LAGA NYTTIG OCH GOD MAT!

För perfekt bryning har **(RE)NEW** utrustats med vår exklusiva **Thermo-Signal®**! Detta kommer hjälpa dig att uppnå den perfekta utgångstemperaturen för matlagningen och garantera perfekt konsistens, färg och smak!

Förvärm ditt kärl på medelvärme och se **Thermo-Signal®** för att ta reda på när du kan påbörja matlagningen. När den blir helt röd kan du börja! Du kan sedan sänka värmen och undvika att slösa energi. Det förhindrar även att kärlet överhettas och förlänger därmed hållbarheten av beläggningens non-stick-egenskaper.

Tack vare glidtekniken **INCO CERAM** ger **(RE)NEW** enastående non-stick-prestanda och enkel matlagning med lite eller inget fett alls! Värm aldrig fett eller olja så mycket att det bränns och blir svart.



3 - TA HAND OM DITT (RE)NEW-KOKKÄRL

TA DET VARSAMT ... VID RENGÖRING

För att förlänga kärlets livslängd rekommenderar vi handdisk.

Vi rekommenderar att diska det keramiska kärlet för hand med vatten, ett mildt diskmedel och en mjuk kökssvamp. Vi rekommenderar att inte använda en slipande kökssvamp. Om kärlet inte blir rent nog kan du tillsätta lite vinäger och vatten i pannan och värma den. Vatten- och vinägerblandningen rengör kokkärlet. Skölj sedan kärlet väl och torka och gnid in det med exempelvis lite solrosolja. Sedan är ditt kärl så gott som nytt.



Om envis smuts sitter kvar i botten kan du börja med att blötlägga kärlet i varmt vatten och tillsätta ett effektivt avfettningsmedel. Om det behövs kan du sedan rengöra kärlet med en skursvamp i plast och lite flytande slipmedel.

... VID FÖRVARING

Tefals skydd är perfekta för att skydda dina kärl mot repor, friktion och stötar. De gör det även lättare att hantera produkterna.



4 - MILJÖVÄNLIGT UTFORMAT KOKKÄRL

DITT NYA (RE)NEW KOKKÄRL ÄR MILJÖVÄNLIGT UTFORMAT

Denna serie har utformats miljövänligt* för att minska klimatavtrycket. Att stödja miljövänligt utformade produkter betyder att utveckla apparater som använder mindre resurser och energi, utan att kompromissa med kvalitet och prestanda!

(RE)NEW :

- har tillverkats med ett kärl av 100 % återvunnen aluminium*
- är återvinningsbar***
- är designad för att hålla länge
- är förpackad i kartong gjord av 90 % återvunna fibrer
- är tillverkad i Frankrike.

Läs mer om miljövänlig design:

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



*i enlighet med Groupe SEB:s kriterier baserat på 5 prioriteringar för miljövänlig design.

**återvunna material utgör minst 51 % av produkten

***potentiellt återvinningsbar, ska sorteras på lämplig anläggning. Produkten är återvinningsbar bortsett från handtagen: totalt är minst 82 % av produkten återvinningsbar.

MILJÖVÄNLIGA MATLAGNINGSTIPS

Agera tillsammans: Att minska våra produkters miljöavtryck är ett mål med flera aspekter. Det är vi hur vi designar, tillverkar och transporterar produkterna. Och det är även du hur du använder dem.

Här följer några miljövänliga tips som du kan använda dig av dagligen.



Skär den!

Skär din mat i mindre bitar för snabbare matlagning, vilket minskar både tids- och energiförbrukningen.



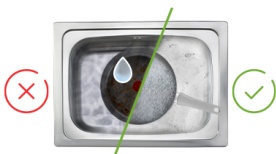
Spara energi

Miljöfordelar: Den avancerade Thermo-Signal®-teknologin värmer inte ditt kokkärl alltför länge och slösar därmed mindre energi.



Energieffektiv matlagning

Använd ett lock för att hålla inne värmen och laga och koka maten snabbare. Detta bidrar även till mindre energiförbrukning.



Diska kärlet!

Blötlägg kärlet före disk för att spara vatten.



Ta det varsamt!

Använd en icke-slipande kökssvamp och ett mildt diskmedel när du diskar dina kärl för att undvika slitage i förtid.



Återvinn!

Visste du att aluminium är för evigt återvinningsbart? Du kan återvinna dina köksredskap och ge dem nytt liv på en lämplig återvinningsstation.

5 - DITT UTTJÄNTA KOKKÄRL

Din produkt innehåller värdefullt material som kan tas tillvara eller återvinnas. Lämna den på en lokal återvinningsstation. För mer information och eventuella frågor, kontakta kundtjänst på www.tefal.com

VISSTE DU ATT ...?

För Tefals produkter uppstår den största miljöpåverkan under **användningsfasen och utvinningen av råvaror.**

Ta reda på hur du kan minimera din miljöpåverkan vid användning av våra produkter med några miljövänliga tips.

[LÄS MER](#)

6 - GARANTI

DITT (RE)NEW-KOKKÄRL HAR 2 ÅRS GARANTI

Den här produkten är garanterad mot tillverkningsfel i 2 år, såvida inte särskild lagstiftning eller avtal gäller i inköpslandet.

Garantin täcker inte fastklibbning eller skada till följd av felaktig användning, användning för professionellt bruk eller om produkten har stötts till eller tappats. Den täcker inte fläckar, missfärgningar eller repor på produktens insida eller utsida till följd av slitage eller överhettning.



Tefal garanterar att den keramiska beläggningen uppfyller kraven för material som kommer i kontakt med livsmedel.⁽¹⁾

(1) Tefal garanterar säkerheten av sina produkter genom strängare begränsningar än de som krävs enligt aktuella förordningar om material i kontakt med livsmedel. Ingen PFOA i enlighet med gällande förordningar. Inget bly och inget kadmium (inga Pb, ingen Cd) innebär ingen avsiktlig tillsats av Pb och Cd i beläggningarna och har inte upptäckts vid tester som utförts av externa laboratorier.

7 – MER INFORMATION OCH SUPPORT

För fullständiga villkor för denna garanti, användning och skötsel, samt ytterligare hjälp och råd, besök:
www.tefal.se

BÖRJA LAGA GOD MAT MED DITT NYA NYA (RE)NEW-KOKKÄRL!

