

Le Creuset Toughened

Tack för att du valde att köpa en Le Creuset Toughened Non-Stick panna hos Bagaren och Kocken

Läs denna information noggrant innan du börjar använda produkten. Bruksanvisningen innehåller information som ger dig största möjliga glädje av din nya Le Creuset panna.

Le Creuset Toughened non-stick pannor är tillverkade av förstklassiga råvaror som ger motståndskraftiga och hållbara pannor som du kan ha glädje av i många år framöver.

Varje enskild Le Creuset panna är tillverkad i anodiserad aluminium som ger en solid och hållbar panna som är stark nog att användas varje dag. Värmen fördelas jämnt och effektivt i pannans botten och på dess sidor, och det uppstår aldrig några hot-spots som förstör maten. Den speciella botten innehåller magnetiskt rostfritt stål som ger pannan extra styrka och stabilitet – och gör den optimal för användning på alla värmekällor, inklusive induktion.

Både pannans inner- och yttersida är belagda med den nyaste sortens non-stick beläggning, som ger en yta som maten släpper lätt från och som är enkel att rengöra.

Det är möjligt att få värmeresistenta glaslock till pannorna. Glaslocken köps separat.

Le Creuset Toughened non-stick pannor...

... kan användas på alla värmekällor, inklusive induktion, samt i ugn (förutom mikrovågsugn). Se närmare instruktioner nedan.

... tål diskmaskin. Se närmare instruktioner nedan.

... omfattas av en 10 års garanti. Se närmare instruktioner nedan.

HÄRDAD NON-STICK BELÄGGNING

Din Le Creuset panna har genomgått en speciell stärkande process som ger den härdade non-stick ytan extra hållbarhet och ööverträffade stekegenskaper.

Innan pannan används första gången

- Ta bort allt emballage och alla klistermärken. Tvätta pannan i varm tvållösning, skölj och torka noggrant.
- Endast pannans stekyta ska behandlas innan användning. Yttersidan ska INTE behandlas. Häll lite vegetabilisk olja eller majsolja på pannan och fördela den med en bit hushållspapper. Skölj pannan med varmt vatten och torka av den. Pannan är nu färdig för användning. Genom att regelbundet upprepa denna behandling skyddas non-stick beläggningen, och därmed bibehålls pannans stekegenskaper.

Så här använder du pannan

- Kokplattor: Använd alltid en kokplatta som motsvarar pannans storlek. Pannan ska alltid täcka kokplattan/gaslågan. Gaslågorna får aldrig slå upp mot pannans sidor utan ska justeras så att de endast träffar pannans botten. Vid keramiska kokplattor eller induktion får pannan aldrig dras över ytan eftersom detta kan skada spisens yta och/eller pannans botten. Lyft alltid pannan när du ska flytta den.

- **Temperaturval:** Använd medium eller låg värme för vanlig matlagning, på så sätt upphettas pannan jämnt och gradvis.
Ska man sautera kött, fågel eller fisk på hög värme kan man öka temperaturen, men när pannan är varm och maten läggs på pannan bör temperaturen sänkas till medium eller låg igen.
Pannan bör ALDRIG användas vid maximal värme eftersom överhettning kan skada non-stick beläggningen. Se avsnittet om felaktig användning.
- **Olja och smör:** Tillsätt lite smör eller olja innan pannan värms upp. Detta kommer att förbättra bryningsprocessen som sätter smak på maten. Oljan/smöret får aldrig värmas upp så mycket att det börjar ryka. Om fettets fortsätter att ryka bör du kassera oljan/smöret, kyla ner pannan och tillsätta nytt fett innan du fortsätter.
- **Fettfri matlagning.** Pannan förvärms på medelvärme under cirka 2 minuter innan maten tillsätts.
Lämna aldrig mat på pannan på en tänd gaslåga utan uppsikt. Håll alltid öga på temperaturen för att undvika överhettning som kan skada non-stick beläggningen.
- **Förvaring av mat i pannan:** Förvara aldrig livsmedel i pannan. Ingredienserna kan vid en längre tids påverkan skada non-stick beläggningen.
- **Köksredskap:** Vi rekommenderar Le Creusets silikonredskap samt värmebeständiga plast- eller träredskap.
Metallredskap kan användas på pannorna men dessa bör användas med försiktighet. Skrapa aldrig beläggningen hårt med metallredskap och slå aldrig en slev eller stekspade mot pannans kant.
Knivar, stekspadar och andra redskap med vassa kanter får aldrig användas till att skära maten i pannan.
Handhållna elektriska eller batteridrivna handmixers eller mixerstavar får inte användas på non-stick beläggningen.
- **Användning i ugn:** Maximal temperatur 260°C.
- **Användning under ugnens grillelement:** Avståndet mellan pannans överkant och grillelementet ska vara minst 5 cm.
- **Handtag:** Använd alltid grytlappar när du ska hantera en varm panna.

Rengöring och förvaring av din panna.

- Kyl ner pannan under ett par minuter innan du diskar den. Håll aldrig kallt vatten i en varm panna.
- ANVÄND ALDRIG stålull, hårda skurborstar, skurpulver o.d. för att rengöra pannan. Pannan rengörs med varmt vatten med eller utan tvällösning och en mjuk svamp eller en vanlig diskborste.
- Pannan tål diskmaskin men den speciella non-stick beläggning gör handdisk till en barnlek. Vi rekommenderar handdisk eftersom diskmaskiner på lång sikt utsätter non-stick beläggningen för onödigt slitage.
Om pannan ska diskas i diskmaskin kan nitarna vid handtag samt den yttersta ringen bli matta och ett vitt pulver kan bildas. Detta är helt normalt och har ingen påverkan på pannans användbarhet.
Det går att ta bort det matta eller det vita pulvret med en trasa och lite vatten med tvällösning. Efter behandlingen sköljs pannan och torkas noggrant.
Var gång pannan diskas i diskmaskin ska den behandlas. Håll i lite vegetabilisk olja eller majsolja i pannan och fördela den med en bit hushållspapper. Skölj pannan i varmt vatten och torka av den.

LE CREUSET UGNSFAST GLASLOCK

Med Le Creusets glaslock blir matlagingsmöjligheterna ännu fler!

Med glaslocket kan du titta till maten utan att lyfta locket. Därmed försvinner ingen ånga ut ur pannan och matens saft och kraft bevaras.

Le Creusets glaslock är ugnsfast upp till 170°C.

FELAKTIG ANVÄNDNING

Le Creusets 10 års garanti täcker inte skador på non-stick beläggningen som orsakats av överhettning eller repor.

Överhettning: Skador som beror på överhettning är lätt igenkännliga eftersom non-stick beläggningen missfärgas. I värsta fall lossnar non-stick beläggningen från pannan och bildar bubblor eller ramlar av.

Repor: Repor förorsakade av metallredskap, stålull eller skurpulver täcks inte av garantin. Sådana skador är

permanenta och kommer att orsaka en reducering av non-stick belägningens funktionalitet.

GARANTI

Le Creuset lämnar 10 års garanti på Toughened-serien. Garantin träder i kraft från den dag produkten köps. Kom därför ihåg att spara kvittot!

Garantin täcker produktionsfel och/eller materialfel på produkter som används korrekt enligt föreskrifterna i denna bruksanvisning. Garantin täcker inte normalt slitage, kommersiell användning och/eller felaktig användning.

För att få ersättning enligt garantin returneras produkten tillsammans med en kopia på kvittot till den butik där den är köpt, eller till det skandinaviska huvudkontoret.

Defekta köksredskap försöker man först reparera. Om reparation inte är möjligt kommer produkten att ersättas med en motsvarande produkt eller en produkt med motsvarande värde, om originalprodukten inte längre produceras.

Är produkten en del av en uppsättning ersätts endast den produkt som det är fel på.

Garantin gäller inte vid:

- Skador som har uppstått till följd av daglig användning, slitage, felaktig användning, olycka eller kommersiell användning.
- Repor, fläckar, missfärgning, rost eller skador som är en följd av överhettning.
- Skador på föremål eller personer till följd av användning av pannan.

Denna garanti påverkar inte de rättigheter som konsumentköplagen ger dig.

Bagarenochkocken.se har hela sortimentet av Le Creuset produkter