

KEITTOASTIAT



KÄYTTÖOHJEET

Savo keittoastiat

YLEISTÄ

KEITTOASTIAT

Savo -keittoastiat on kehitetty kaikkia liesituulettimia silmällä pitäen, tapahtuipa höyryjen imu sitten ylhäältä, sivulta tai alhaalta päin. Patentoidun kansiratkaisun n. 50 mm aukosta höyry ohjautuu entistäkin paremmin liesituulettimeen. Energiaa siis säästyy, varsinkin kun tiivis kansi nopeuttaa myös kiehumista. Keittämisen ja paistamisen äänikin on hiljaisempi kuin tavallisilla keittoastioilla, ja kansi suojaa myös rasvaroiskeilta.

Keittoastiat sopivat kaikille liesitasoille: induktiokeittotasoille, keraamisille keittotasoille sekä kaasutasoille. Keittoastioiden tukeviin kahvoihin voi tarttua turvallisesti keittämisen tai paistamisen aikanakin. Ne eivät kuumene polttaviksi.

Nerokas Gourmet-kansi sopii sekä Ø 24 että 28 cm pannuihin ja paistokasariin. Paistohöyry tiivistyy kaarevan lasikannen sisäpintaan ja valuu siitä hallitusti leveään silikonireunukseen, jolloin paistettavat ruoat eivät kostu ja paistotulos on rapea. Reunukseen kertynyt vesi on helppo kaataa altaaseen paistamisen jälkeen. Silikonireunus irrotetaan lasikannesta, minkä jälkeen kansi voidaan puhdistaa astianpesukoneessa. Vankka toteutus ammattikeittiön tarpeita vastaavaan käyttöön.

Savo -keittoastiat:

- Valmistettu laadukkaasta ruostumattomasta teräksestä 18/10
- Vankka toteutus ammattikeittiön tarpeita vastaavaan käyttöön.
- Tyylikkää ja tukevat kahvat ruostumatonta terästä.
- Lasikannen reunassa ruostumatonta reunassa ruostumatonta terästä ja silikonitiivistettä
- Tyylikäs mattapintainen viimeistely sisä- ja ulkopuolella
- Mitta-asteikko tuotteen sisäpuolella
- Kattilan pohja sopii kaikille liesille
- Laadukas valmistusprosessi
- Tyylikäs muotoilu



TURVALLISUUSOHJEET JA VAROITUKSET

Nämä käyttöohjeet koskevat useampaa keittoastia.

YLEISTÄ

Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä mahdollista tulevaa tarvetta varten.

TURVALLISUUSOHJEET JA VAROITUKSET

- Käytä ainoastaan käyttöohjeessa mainittuja lämmönlähteitä.
- Soveltuu käytettäväksi: sähkö-, kaasu-, keraaminen-, induktio- ja valurauta keittotasolla.



- **HUOM:** *Kattilasta ulos tuleva höyry on erittäin kuumaa. Höyry tulee ulos kattilan kannen reunassa olevien nuolimerkintöjen kohdalta. Gourmet-kannen ollessa kyseessä höyry työntyy ulos kannen reunalla olevista kolmesta reiästä. Älä pidä käsiä höyryn ulostuloaukkojen kohdalla.*
- **Älä kohdistu höyryn ulostuloaukkoja kattilan kahvojen suuntaan vaan liesituuletinta kohti!**
- Kattiloita ja paistinpannuja ei saa ruoanlaiton aikana koskaan jättää vartioimatta.
- Älä anna lasten oleskella kattiloiden ja paistinpannujen läheisyydessä, kun niissä valmistetaan ruokaa.
- Älä koskaan lämmitä kattiloita tai paistinpannuja tyhjänä, sillä ilman nestettä ne vaurioituvat pahoin. Kattila ei saa kiehua kuivana. Jos kattila ylikuumenee, sen pohja saattaa värjäytyä kullanruskeaksi. Tämä ei kuitenkaan vaikuta kattilan toimivuuteen.
- Kattilat ja paistinpannut soveltuvat käytettäväksi uunissa ilman kantta 270 °C :n ja kannen kanssa 180 °C :n lämpötilassa.
- Kun kattila on kuuma, tartu siihen ainoastaan sen kahvoista. Ota huomioon, että kahvat saattavat kuumentaa käytönyhteydessä (kaasuhellalla ja uunissa). Käytä patalappuja ja -kintaita.
- Kattilaa, jonka pohjassa on monikerroksinen rakenne, saa käyttää ainoastaan saman kokoisella keittolevyllä.
- Valvo käyttöä aina, kun käytät suurinta tehoa.
- Kun kattilaa käytetään sähköhellalla, keittolevyn täytyy olla pienempi tai yhtä suuri kuin kattilan halkaisija.
- Kun kattilaa käytetään kaasuhellalla, liekkirengas ei saa ylittää kattilan pohjan halkaisijaa. Liian suuri kaasuliekki saattaa vahingoittaa kahvoja.
- Kattilan pohjan tulee olla puhdas ja kuiva.
- Jos tuote vaatii korjausta, käänny asiakaspalvelun puoleen.
- Säilytä käyttöohje huolellisesti.

HUOMIOTAVA RASVAA KÄSITELTÄESSÄ:

- Älä jätä rasvaa vartioimatta. Huomaa, että kuuma rasva saattaa syttyä palamaan. Jos rasva syttyä palamaan, älä sammuta sitä vedellä vaan tulipalon sammuttamiseen tarkoitettulla sammutuspeitteellä tai luokan F jauhesammuttimella.
- Käytä uppopaistoon aina korkeaa kattilaa ja täytä se enintään puoliväliin. Näin vältät kattilan yli kiehuva rasvasta tai rasvaroiskeista aiheutuvat palovammat. Älä käytä uppopaiston yhteydessä kantta; rasvan maksimilämpötila 200 °C.

SUOLAN KÄYTTÖ RUOANLAITOSSA:

- Lisää suola veteen vasta veden kiehuessa ja sekoita se hyvin. Jos suola lisätään kylmään veteen, kattilan pohjaan saattaa syntyä korroosiotäpliä. Nämä muutokset ruostumattomassa teräksessä eivät vaikuta toiminnallisiin tai ruoanlaittoa koskeviin ominaisuuksiin, mutta ne on vaikea poistaa.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Savo -Kattilat ja -paistinpannut ovat erittäin helppohoitoisia. Jotta voit nauttia niistä pitkään, noudata puhdistuksen yhteydessä seuraavia suosituksia.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

- Ennen ensimmäistä käyttöä kattila tulee huuhdella runsaalla vedellä ja siinä tulee keittää vettä, johon on lisätty tippa sitruunamehua. Näin kattilasta poistuvat mahdollisesti jäljellä olevat vähäiset epäpuhtaudet, ja tuote saa ensimmäisen huoltokäsittelyn ennen käyttöä.

PUHDISTUS JA HUOLTO

- Kun peset tuotteen astianpesukoneessa, älä käytä teollisuuden vahvoja puhdistusaineita vaan käytä ainoastaan suositeltuja määriä tavanomaisia pesuaineita.
- HUOM! Gourmen kannen silikonireunusta ei saa pestä astianpesukoneessa.
- Jos peset tuotteen käsin, käytä kuumaa vettä, tiskipesuainetta, pesusientä tai pehmeää harjaa.
- Huuhtele osat kuumalla vedellä, jonka joukossa on astianpesuainetta.
- Tämän jälkeen huuhtele kuumalla vedellä.
- Kuivaa osat, jottei niihin jäisi läikkiä tiskauksen jäljiltä.
- Älä käytä kattiloissa ja pannuissa teräviä esineitä. Jos lika on tarttunut sisäpintaan ja pohjaan tiukasti kiinni, voit hangata sitä sienellä karkealla pinnalla.
- Puhdista kattilat ja paistinpannut mahdollisuuksien mukaan välittömästi käytön jälkeen, jotta ruoantähteet eivät kuivu niihin kiinni. Älä säilytä ruokia pitkiä aikoja kattiloissa tai pannuilla, sillä ruoka saattaa saada aikaan läikkiä tai muutoksia ruostumattomaan teräkseen.
- Jos kattilan pohjassa on läikkiä, ne lähtevät helposti sitruunalla etikalla tai rusotumattoman teräksen puhdistusaineella. Jos tuotteen pinnassa on kalkkijäämiä, käytä niiden puhdistamiseen tavanomaista kalkinpoistoainetta.
- Jos ruoantähteet ovat tiukasti kiinni kattilan tai paistinpannun pinnassa, pehennä likaa ennen pesua vedellä, johon on lisätty tiskipesuainetta.
- Kiinni tarttuneita ruoantähteitä voidaan irrottaa myös puisen lastan tai liedenpuhdistusaineen avulla.

TAKUU

Savo -kattilat ja -paistinpannut on valmistettu laadukkaasta ruostumattomasta teräksestä. Jos niitä huolletaan ja käytetään ohjeiden mukaisesti, ne kestävät todennäköisesti koko eliniän ajan.

Takaamme, ettei tuotteissamme ole materiaali- eikä valmistusvirheitä. Mikäli huolellisesta laadunvarmistuksesta huolimatta tuotteessa esiintyy 2 vuoden kuluessa sen ostosta korjaustarvetta, joka johtuu valmistus- tai materiaa-
livelivirheestä, teemme korjauksen veloitusetta.

Kuluvat osat eivät kuulu takuun piiriin.

Takuu raukeaa, jos tuotteessa on käytetty osia, joita ei ole suositeltu käyttöohjeissa. Lisäksi takuu ei kata normaali-
lista käytöstä aiheutuvaa kulumista, käyttäjän omia korjausyrityksiä eikä korjaustarpeita, jotka johtuvat liiallisesta
voimankäytöstä tai epäasianmukaisesta käytöstä.

Takuu ei kata myöskään vikoja, jotka ovat aiheutuneet virheellisestä käytöstä. Näitä ovat esim. ylikuumentuminen,
värjäytyminen, naarmut, tuotteen putoaminen lattialle tai vääränlainen puhdistaminen. Jos lasikansi pestään
tiskikoneessa, siitä saattaa tulla mattapintainen. Pelkästään näköhavaintoon perustuvat käytön jäljet eivät kuulu
takuun piiriin.

ASIAKASPALVELU

Sähköposti: info@savo.fi, huolto@savo.fi

TAKUUEHDOT

www.savo.fi

MAAHANTUOJA

Savo Design & Technic Oy - Kisällintie 3, 01730 VANTAA - Puh. 0207 181 450 - info@savo.fi