

INSTRUCCIONES DE USO, MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y SEGURIDAD

Cacerolas, Baterías, Sartenes y tapas

Para las cacerolas y ollas en contacto con el fuego: La primera vez que utilice el producto, lave las piezas con agua jabonosa usando un paño o esponja y séquelas. No caliente en exceso la pieza vacía. Acompañela del aceite o líquido con el que vaya a cocinar desde el principio. Utilice el fuego del diámetro adecuado para cada pieza, evitará derrochar energía. En caso de utilizar llama de gas, evite que está alcance el mango de la sartén o las asas pues podría sobrecalentarlas y llegar a quemar. Si su mango o asa/s se afloja, apriete el tornillo de sujeción con un destornillador. Mantenga siempre el mango y asas firmes y si no lo consigue, deseche la pieza. No utilice utensilios de cocina cortantes, no corte los alimentos directamente sobre la pieza. Use preferiblemente utensilios de madera o nylon. No usar en horno o microondas, salvo que esté expresamente indicado para ello.

En relación con las tapas de vidrio: Lava la tapa de vidrio antes del primer uso y después de cada uso con agua tibia y jabón. Evita el uso de limpiadores abrasivos que puedan rayar el vidrio. Utiliza la tapa de vidrio solo en cacerolas y ollas compatibles. Asegúrate de que la tapa esté bien colocada para evitar escapes de vapor. Temperatura: No expongas la tapa a cambios bruscos de temperatura, como colocarla directamente sobre una superficie fría después de haber estado en el fuego. Almacenamiento: Guarda la tapa en un lugar seguro donde no pueda caerse o golpearse. Manipulación: Maneja la tapa con cuidado para evitar golpes que puedan causar roturas. Calor: No coloques la tapa de vidrio directamente sobre una llama abierta o en el horno, a menos que esté específicamente diseñada para ello. Revisa la tapa regularmente para detectar posibles daños o grietas. No uses la tapa si está dañada. Niños: Mantén la tapa fuera del alcance de los niños para evitar accidentes.

Para Sartén: La primera vez que utilice el producto, lave la pieza con agua jabonosa usando un paño o esponja y séquela. No caliente en exceso la pieza vacía. Acompañela del aceite o líquido con el que vaya a cocinar desde el principio. Utilice el fuego del diámetro adecuado para cada pieza, evitará derrochar energía. En caso de utilizar llama de gas, evite que está alcance el mango de la sartén o las asas pues podría sobrecalentarlas y llegar a quemar.

Si su mango o asa/s se afloja, apriete el tornillo de sujeción con un destornillador. Mantenga siempre el mango y asas firmes y si no lo consigue, deseche la pieza. No utilice utensilios de cocina cortantes, no corte los alimentos directamente sobre la pieza. Use preferiblemente utensilios de madera o nylon. No usar en horno o microondas, salvo que esté expresamente indicado para ello. Niños: Mantener fuera del alcance de los niños para evitar accidentes. Si cocina con niños no les deje manipular elementos sin su constante supervisión y control.