

UNIVERSAL CHEF

Felicitaciones por elegir la batería de cocina **Universal Chef**.



Características y beneficios

El diseño apilable perfecto de la batería de cocina Tupperware Universal Cookware le permite almacenar tres elementos en un solo espacio. El asa en la tapa permite poner cucharas sobre ella. ¡No más desorden en la cocina!

Este producto es compatible con todos los tipos de estufas:



Gas



Eléctricas



Vitrocerámica



Inducción

La **cacerola de la batería de cocina universal (4L - 7L)** y el **sartén (Ø24cm)** están fabricados en una sola capa de acero inoxidable. Las tres capas de la base de la batería de cocina consisten en acero inoxidable y aluminio que asegura una conducción de calor uniforme y eficiente.

La batería de cocina con revestimiento anti-adherente permitirá que los alimentos se despeguen con facilidad y se cocinen con una mínima cantidad de grasa.

Usos y cuidados

- Lea el manual de la batería de cocina.
- Si hay etiquetas, retírelas antes de su uso. Siempre lave y enjuague la batería de cocina nueva antes de usarla por primera vez.
- El diámetro de la base de la batería de cocina debe corresponder con el diámetro del quemador de la estufa a utilizar.
- Cuando hierva agua salada en la batería de cocina, siempre agregue la sal cuando el agua haya hervido, asegurándose de disolver la sal de manera uniforme en el agua. Esto reduce el riesgo de corrosión.
- No use el producto en un horno de microondas, sobre una fogata, encima de la parrilla de un asador o debajo de la salamandra.
- No usar dentro del horno, pues las asas corren el riesgo de derretirse.
- No deje una pieza vacía de la batería de cocina sobre un quemador caliente ni permita que el sartén se seque.
- Nunca vierta agua sobre grasa caliente en la batería de cocina.
- No deje caer la batería de cocina. La caída puede deformar los sartenes.
- Aunque las tapas están hechas de vidrio templado, pueden romperse si se caen y deben manejarse con cuidado.
- Antes del primer uso, cubra ligeramente los sartenes anti-adherentes con grasa. No use aerosoles para cocinar, ya que pueden dejar un residuo gomoso y hacer que los alimentos se peguen.
- Para proteger el revestimiento anti-adherente de alta calidad de la batería de cocina, NO use elementos metálicos o de bordes afilados en el producto, ya que esto dañará el revestimiento anti-adherente.
- No use una batidora manual en la batería con revestimiento anti-adherente ya que esto dañará el revestimiento.
- Siempre apile los sartenes con un paño entre ellas para preservar las superficies exterior e interior de la batería de cocina.
- No use la batería de cocina si el revestimiento anti-adherente comienza a despegarse.
- Use siempre guantes para horno porque las asas o mangos de las ollas se pueden calentar durante el uso.
- Siempre use un porta calientes cuando coloque utensilios de cocina calientes sobre la mesa del comedor o la encimera.
- No use un elemento de la batería de cocina si tiene un mango flojo, ya que puede desprenderse y causar lesiones o daños al producto.

Guías para la limpieza

- Deje que la batería de cocina se enfríe gradualmente antes de limpiarla. No enjuague un sartén caliente con agua fría, ya que puede salpicar grasa caliente o crear vapor, lo que puede causar lesiones.
- Retire los alimentos pegados o con costras remojando el utensilio en agua caliente con detergente.
- Use solo limpiadores no abrasivos y sin cloro/lejía y limpie con una esponja, cepillo de nylon o una toalla de microfibra Tupperware especial para utensilios de acero inoxidable.
- No utilice productos de acero o metal para limpiar la batería de cocina, ya que rayan el producto.
- Aunque el producto es apto para lavavajillas, recomendamos lavarlo a mano porque el producto podría dañarse si toca otros sartenes o superficies metálicas durante el ciclo de lavado.
- Use un limpiador especial de acero inoxidable para eliminar las manchas difíciles y pulir la superficie. Asegúrese de usar el lado suave de la esponja para evitar generar rayaduras en el acabado de espejo del exterior.

Guías de seguridad

- Mantener fuera del alcance de los niños mientras está en uso.



- Los mangos nunca deben colocarse directamente sobre la fuente de calor (ver figura A).

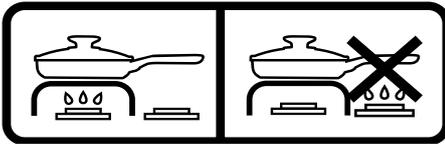


Fig. A

- En estufas de gas nunca permita que las flamas se extiendan por los costados de la batería. Asegúrese de centrar los sartenes y cacerolas en las parrillas de estufas de gas para garantizar un correcto equilibrio (ver figura B).

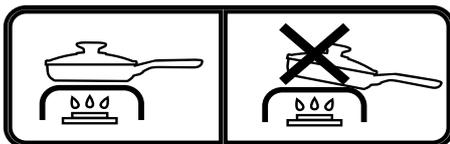


Fig. B

Guías para cocinar

- Para freír con un interior de acero inoxidable, se requiere alcanzar la temperatura adecuada para evitar que los alimentos se peguen y optimizar el dorado de la carne. Verifique la temperatura rociando gotas de agua sobre el sartén de acero inoxidable precalentado, sin grasa. Si las gotas comienzan a rodar, eso significa que su sartén ha alcanzado la temperatura correcta. A esta técnica se le conoce como “Prueba de mercurio”.
- Precaliente la batería de cocina con poca grasa a fuego medio bajo durante 1 a 2 minutos antes de agregar alimentos.
- Si cocina con aceite, solo agregue aceite a temperatura ambiente al sartén precalentado para disminuir el riesgo de salpicaduras.

Consejos para ahorrar energía

- Apague la estufa cinco minutos antes del final del tiempo de cocción. La base encapsulada mantendrá el sartén lo suficientemente caliente como para terminar el proceso de cocción.
- Elija el tamaño correcto para el trabajo: llenar el sartén a 2/3 de su capacidad es lo mejor.
- Use una temperatura baja en el lavavajillas para ahorrar energía y colaborar con el medio ambiente.

El compromiso de Tupperware

Nuestros productos reflejan nuestro compromiso de generar un impacto que se pueda medir en el mundo que nos rodea. En Tupperware, diseñamos todos los productos con el objetivo de minimizar el desperdicio de plástico y alimentos. Al crear productos de calidad, duraderos y reutilizables hechos para resistir el paso del tiempo, estamos apoyando nuestra misión de reducir el desperdicio para la longevidad de nuestro planeta, nuestra gente y las comunidades en las que vivimos y trabajamos.

La batería de cocina Tupperware Universal Cookware posee una garantía de Tupperware contra cualquier defecto de material o fabricación que pueda ocurrir al usar el producto de acuerdo con las instrucciones y con el uso doméstico normal.

La garantía no incluye daños al producto como resultado de un uso negligente o mal uso que puede incluir: sobrecalentamiento, manchas y rayas en el interior y el exterior o cualquier golpe que haya recibido o si se ha caído.

Si su producto está cubierto por la garantía, consulte los términos de la garantía aplicables a su país para obtener una descripción completa de la cobertura.

Su producto Tupperware está destinado a ser utilizado una y otra vez. Si por algún motivo su producto está dañado y no está cubierto por la garantía o ya no necesita su producto, sea responsable y recíclelo o infórmenos para poder ayudarlo.

www.Tupperware.com