

SIMPLE COOK | BATERIA VERSALLES
BY KITCHEN CENTER | 7 PZS

I. ANTES DEL PRIMER USO

- Utilizando una esponja o paño suave, lave todas las piezas de la batería de cocina con agua caliente y lavalozas . Luego seque con un paño de cocina.

II. USO HABITUAL

- Utilice siempre las ollas o sartén en un quemador o foco de su cocina del mismo diámetro. Si utiliza una encimera a gas ajuste la llama para que no se extienda hacia los lados. El calor alto y continuo puede provocar decoloración en las ollas.
- No deje las ollas o sartenes vacíos sobre un quemador caliente ni permita que hierva en seco. Esto hará desperdiciar energía y perjudicará el rendimiento de estos.
- En caso de que hierva en seco, no intente moverlo de la encimera hasta que se enfríe.
- Mientras cocina nunca deje las ollas o sartén desatendidos. Preocúpese siempre de ubicar los mangos y asas hacia el interior de la encimera.

- No permita que los mangos o asas se extiendan sobre los quemadores encendidos ya que estos pueden calentarse.
- Si utiliza encimeras vitrocerámicas o inducción siempre levante las ollas o sartén para moverlos, nunca los arrastre.

III. PRECAUCIONES

- Se recomienda el lavado a mano.
- Se recomienda no freír alimentos con grandes cantidades de aceite.

IV. UTENSILIOS RECOMENDADOS

- Se recomienda utilizar utensilios de madera o de silicona resistentes al calor.
- El uso de utensilios metálicos y/o afilados como cuchillos, tenedores, etc pueden dañar la superficie antiadherente.

II. LIMPIEZA Y CUIDADOS

- Nunca lave con agua fría cuando las ollas o el sartén aún se encuentra caliente. Espere que estos se enfríen para luego lavar.
- Después de cada lavado lave las ollas o sartén con agua caliente y lavalozas para evitar manchas provocadas por la grasa, restos de alimentos o minerales del agua.
- Pequeñas manchas pueden aparecer ocasionalmente en el revestimiento interior y no en la superficie.
- Con el tiempo y uso prolongado pueden aparecer pequeñas manchas o rayones; esto no afectará el efecto antiadherente. Remueva las manchas difíciles con un esponja de plástico o silicona suave.
- No utilice paños abrasivos ni fregar el sartén con estos.



WWW.KITCHENCENTER.CL