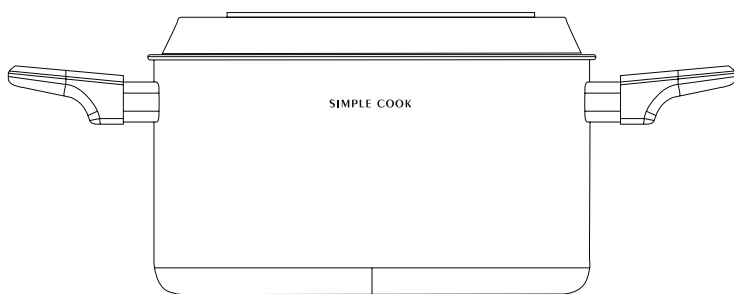


OLLA VAPORERA ESTRASBURGO

SAP: 14984



Estimado Cliente:

Gracias por elegir un producto KITCHEN CENTER.

Este manual contiene las instrucciones, advertencias y recomendaciones para desempacar, instalar, usar, limpiar, cuidar, y disfrutar este producto. También contiene nuestra información de contacto y la Póliza de Garantía.

Le aconsejamos leerlo cuidadosamente y tenerlo al alcance para consulta futura. Muchas dudas y problemas aparentes pueden ser solucionados consultando la sección correspondiente.

Le pedimos registrar los siguientes datos de su boleta, factura de compra o acta de recepción de nueva obra como comprobante de adquisición:

Fecha: _____ Número _____

Si lo prefiere puede simplemente conservar el original de su boleta, factura o acta de recepción, o una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) para cuando requiera mantenimiento, reparación o garantía del producto.

Si quiere contactarnos con consultas, preguntas, sugerencias, reclamos, solicitud de mantenimiento o reparación, o para hacer efectiva su garantía puede hacerlo vía mail, teléfono o en persona con nuestro Servicio de Asistencia Técnica SAT

	600 411 77 00		WhatsApp +(569) 9825 1775
	POSTVENTA@KITCHENCENTER.CL		WWW.KITCHENCENTER.CL
	AV. EL SALTO 3485, RECOLETA , SANTIAGO, CHILE.		

El equipo de profesionales SAT está a su entera disposición para atenderle con un servicio rápido, fiable y cercano.

KITCHEN CENTER S.P.A.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES	04
USO Y CUIDADO	06
LIMPIEZA	07
CUIDADO Y MANTENIMIENTO	08

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Felicitaciones por su selección de la marca Simple Cook. Esta línea premium está diseñada para honrar sus ingredientes, sus habilidades y su imaginación en la cocina. Cada pieza presenta una construcción de alta calidad.

CONSTRUCCIÓN

Esta línea premium de utensilios de cocina presenta una construcción de calidad para un rendimiento y durabilidad superiores para chefs novatos o experimentados. El aluminio anodizado duro es más duro que el acero y se calienta de manera muy rápida y uniforme. Además, el proceso de anodización une el revestimiento antiadherente al interior para resistir mejor la descamación o que se descascare. Se agrega un disco adicional de aluminio tapado de acero inoxidable a los utensilios de cocina para crear una base encapsulada.

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS CLAVE

Compatible en todas las superficies de cocción (gas, eléctrica, cerámica e inducción).



- El aluminio es un conductor de calor muy rápido, lo que significa que los utensilios de cocina se calentarán rápidamente y de manera muy uniforme (menos puntos calientes).
- El aluminio anodizado duro es más resistente a la corrosión y al desgaste, y más fácil de limpiar.
- Las cubiertas de vidrio templado le permiten ver el contenido mientras cocina. No use cubiertas de vidrio en hornos o debajo de una parrilla.

COCINAR CON SARTENES DE ALUMINIO ANODIZADO DURO

- Precaliente la sartén a fuego bajo a medio durante uno o dos minutos antes de agregar cualquier alimento.
- Se requiere lograr la temperatura adecuada para evitar que se pegue y optimizar el dorado de su carne.

CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

- Apague la cocina cinco minutos antes del final del tiempo de cocción. La base encapsulada mantendrá la sartén lo suficientemente caliente como para terminar el proceso de cocción.
- Elija el tamaño correcto para el trabajo; llenar su sartén hasta los 2/3 es lo mejor.

USO Y CUIDADO

ANTES DEL PRIMER USO

- Lea las instrucciones detenidamente y guárdelo para futuras referencias. Retire las etiquetas (si existen) antes de usarlo.
- Lávelo a mano en agua caliente y jabonosa; enjuague y seque.
- El diámetro de la base de los utensilios de cocina debe corresponder con el diámetro del quemador de la estufa que se está utilizando.
- Nunca permita que las llamas de una cocina de gas se extiendan por los lados de la sartén. Para mantener el equilibrio en un rango de gas, asegúrese de que el mango largo esté colocado sobre una punta de rejilla.
- No use las sartenes en un horno de microondas, sobre una fogata de llama abierta, encima de una parrilla o debajo de una unidad de asador.
- Cuando esté en uso, manténgalo fuera del alcance de los niños.
- No deje utensilios de cocina vacíos en un quemador caliente ni deje que la sartén hierva.
- Las asas nunca deben colocarse directamente sobre la fuente de calor.
- No deje caer los utensilios de cocina. La caída puede deforma el sarten.
- No use aerosoles para cocinar en aerosol, ya que pueden dejar un residuo gomoso y hacer que los alimentos se peguen.
- Para proteger el recubrimiento antiadherente de alta calidad de los utensilios de cocina, NO use utensilios metálicos o de bordes afilados en el producto, ya que esto dañará el recubrimiento antiadherente.
- No use un mezclador de mano en sus utensilios de cocina, ya que esto dañará el recubrimiento antiadherente.
- Siempre apile las sartenes con un paño entre ellas para preservar las superficies exteriores e interiores de los utensilios de cocina.
- Las cubiertas de vidrio templado pueden romperse si se caen y deben manejarse con cuidado.
- En el caso de cubiertas con orificios laterales para vapor, se recomienda no dirigir los orificios hacia los mangos para evitar el sobrecalentamiento de los mangos.

LIMPIEZA

- Deje que los utensilios de cocina se enfríen gradualmente antes de limpiar. No enjuague una sartén caliente con agua fría, ya que puede causar que la grasa caliente salpique o se cree vapor, lo que podría causar lesiones.
- Para lavarse a mano, use solo limpiadores no abrasivos y sin cloruro y una esponja, un cepillo de nylon o una toalla de microfibra Tupperware.
- Retire los alimentos atascados o con costra remojando las sartenes en agua caliente con detergente para platos.
- No use lana de acero o productos metálicos para limpiar sus utensilios de cocina, ya que rayarán el vidrio y las superficies del cuerpo.
- No use lejía para limpiar utensilios de cocina. Las soluciones fuertes como la lejía pueden corroer el material.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIAS

- *No intente desmontar no reparar el producto usted mismo ya que esto puede ser peligroso.*

RECOMENDACIONES

- Para cualquier actividad de cuidado o mantenimiento no indicado en este manual contacte a nuestro Servicio de Asistencia Técnica.

	600 411 77 00		WhatsApp +(569) 9825 1775
	POSTVENTA@KITCHENCENTER.CL		WWW.KITCHENCENTER.CL
	AV. EL SALTO 3485, RECOLETA , SANTIAGO, CHILE.		



WWW.KITCHENCENTER.CL