



RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO.

MATERIAL: ACERO ESMALTADO

USO:

Las placas de inducción son más rápidas y potentes que las otras fuentes de calor.

Para no dañar el antiadherente:

Nunca debe calentar la pieza vacía, sin ningún líquido en el interior.

Nunca enfriar repentinamente.

Nunca utilizar la potencia máxima de la placa dado que la pieza puede alcanzar los 300°C, dañándola.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

Sólo necesitaremos usar un detergente o jabón de limpieza suave para su limpieza a mano o en el lavavajillas.

La incorporación de recubrimiento antiadherente tanto en el interior como en el exterior de la pieza de aluminio fundido asegura una limpieza rápida y cómoda si se siguen las recomendaciones de uso durante la vida útil de la pieza.

RECOMENDACIONES:

Utilizar la placa en la potencia media, puesto que productos como el aceite de uso doméstico hierven a 180°C y en la utilización normal no necesita una mayor temperatura.

Antes de emplear la pieza por primera vez, lavarla, secarla, y después aplicar en la superficie interior una ligera capa de aceite para proteger el antiadherente.

Nunca utilizar utensilios cortantes en el interior de la pieza y evitar el empleo de estropajos metálicos y polvos abrasivos.

INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE.

MATERIAL: ENAMELLED STEEL

USE:

Induction plates are faster and more powerful than other heat sources.

In order not to damage the non-stick:

Never heat the utensil when empty, without any liquid in it.

Never cool it suddenly.

Never use the maximum power of the plate as the utensil can heat up to 300°C, which will damage it.

CLEANING AND MAINTENANCE:

It is only necessary to use a gentle detergent or soap to clean utensils by hand or in the dish washer.

The incorporation of non-stick coating inside and outside of the cast aluminium item ensures that it is easy and quick to clean if the instructions for use are followed throughout the utensil's life span.

INSTRUCTIONS:

Use the plate at medium power, as products such as household oil boil at 180°C and do not require a higher temperature.

Before using the utensil for the first time, wash it, dry it and then apply a fine layer of oil to the inside to protect the non-stick coating.

Never use sharp utensils inside the item and avoid use of metallic scourers and abrasive powders.