

lamart

by Pierre Lamart

**LEGER
PRESTIGE
JOLI**

ES Estimado cliente:

tiene en sus manos: una batería de cocina fabricada con acero inoxidable de alta calidad. Batería de cocina de diseño fabricada con acero inoxidable de alta calidad resistente a la corrosión. Incluye una base sólida para sandwich con elegantes asas para una mayor seguridad, funcionalidad y confort. Tapa de cristal duradero y salida de vapor para un control más preciso de la cocción. Apta para todo tipo de placas (gas, eléctricas, vitrocerámicas e inducción). Fácil limpieza y mantenimiento. Tres años de garantía.

Instrucciones de uso:

- 1.) Este producto está fabricado con acero inoxidable de alta calidad que resiste temperaturas de hasta 210 °C. No obstante, una temperatura excesivamente alta pueden dañar o deformar el producto.
- 2.) Lave siempre la batería con agua caliente y detergente para eliminar todos los restos de alimentos. Aclare y seque. Después pase una bayeta con una gota de aceite para conservar la calidad de la superficie. Con una toalla de papel, elimine el exceso de aceite; esto ayudará a conservar la batería en perfecto estado.
- 3.) Compruebe que el tamaño del hornillo en la placa coincide con el tamaño del utensilio y que no sobresalga del borde del utensilio. De esta forma evitará que se sobrecaliente la superficie exterior, ya que basta una ligera llame para cocinar. Aproveche la propiedad de acumular calor térmico de la batería, que ayuda a conservar durante más tiempo el calor en el recipiente y ahorra energía.
- 4.) Nunca deje un utensilio de cocina en un hornillo sin supervisión. Espere a que se enfríe el utensilio antes de lavarlo.
- 5.) Para eliminar las manchas ligeras después de cocinar (incrustaciones), ponga a remojar el utensilio en agua caliente con detergente y séquelo con una bayeta suave. Si aparecen manchas en una olla o cacerola, caliente un poco de vinagre blanco y lávelas como de costumbre. Estas manchas no afectan a las propiedades de la batería.
- 6.) Le recomendamos no utilizar utensilios metálicos en la superficie de acero inoxidable ni cortar comida en el interior de ollas o cacerolas.
- 7.) Esta batería de acero inoxidable es muy fácil de mantener y limpiar; para lavarla a mano, utilice bayetas suaves y esponjas que no arañen la superficie. No utilice productos químicos agresivos. Aunque esta batería no es apta para lavavajillas, debe evitarse el agua dura y los jabones muy agresivos, ya que podrían decolorar la superficie. No obstante, estos cambios no afectan la funcionalidad ni las propiedades sanitarias de la batería.
- 8.) Para que la batería le dure mucho tiempo, trátela con cuidado e intente no arañar la superficie.

Aviso de seguridad:

Las temperaturas **superiores a 210°C** pueden dañar la batería de cocina y sus tapaderas. Los utensilios metálicos afilados (como cuchillos y tenedores) pueden arañar la superficie. También los productos de limpieza agresivos o ásperos pueden dañar la superficie (como limpiatuberías cáusticos). Lo mismo cabe decir de un manejo negligente (por ejemplo de la tapa), que puede astillar la superficie. **Estas marcas solo afectan a su estética; no merman ni la calidad de los alimentos preparados ni la vida útil de la batería.** Una temperatura muy alta de la fuente de calor puede quemar la superficie.

Ecología:

Dependiendo de su tamaño, todos los productos llevan estampada una marca donde se indica el material utilizado en la fabricación del embalaje, las piezas y los accesorios, así como su reciclaje. Eliminando correctamente este producto contribuirá a ahorrar valiosos recursos naturales y a evitar daños en el medio ambiente causados por una eliminación incorrecta de los residuos. Pida más información a su ayuntamiento o centro de recogida de residuos. En algunos países la eliminación incorrecta de este tipo de residuos está penada por ley. **Mantenga las bolsas de plástico fuera del alcance de los niños; existe peligro de asfixia.**

El comprador ha sido informado de cómo utilizar y manipular el producto.