

IRON

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO Y MANUAL DE USUARIO

Ha acertado plenamente comprando este producto.

Antes del primer uso

Para mantener la calidad de sus utensilios de cocina, es necesario que siga las siguientes recomendaciones. Saque el menaje de la caja y quite cualquier material de embalaje (incluyendo cualquier plástico adhesivo, pegatinas, papel, etc.) del producto. Antes del primer uso, limpie las piezas que entrarán en contacto con la comida utilizando agua caliente con detergente, aclarar concienzudamente con agua limpia y pasar un trapo, si fuera necesario, dejar secar. Utilice una servilleta para aplicar aceite o manteca a la superficie interior. Recomendamos aplicar grasa o aceite especialmente en la parte superior de las piezas de la batería de cocina, para que el material conserve su calidad. Elimine el exceso de aceite con papel de cocina (mantenga de este modo el producto para conservarlo en perfectas condiciones).

Funcionamiento

Puede utilizar la batería sobre cualquier tipo de superficie - cocinas de inducción, vitrocerámica, cocinas eléctricas o de gas, así como en parrillas. Si utiliza gas, se recomienda que utilice un plato de dispersión en el quemador para un mantenimiento más sencillo de la base del producto.

Descripción del producto

Batería de acero fundido esmaltado - material de alta calidad, duradero, resistente e inalterable. La capa de esmalte interior y exterior resiste rasguños y rajas. Resistencia a altas temperaturas, hasta 280 °C. El acero fundido de alta calidad con una capa de esmalte antiadherente combina la baja adherencia con la alta durabilidad mecánica y química de la batería. La capa interior con su fondo estriado o con forma permite la cocción baja en grasa a la vez que evita que la comida se pegue. Las asas de gran tamaño proporcionan una distribución del peso homogénea y un agarre seguro. A pesar de su peso, el acero fundido laminado consigue la mejor conducción térmica y acumulación de calor posible. Fácil limpieza y mantenimiento.

AVISO DE SEGURIDAD

¡No toque la batería mientras la usa (exceptuando el mango de madera si el producto cuenta con una) porque está CALIENTE! ¡Utilice guantes de protección para su manejo! Preste especial atención para que los niños o personas inapropiadas no toquen la sartén. Las altas temperaturas pueden causar daños al mango de madera (si lo hay) de la sartén o tapadera, por ejemplo cuando se coloca el mango cerca de un hornillo, filamento incandescente, horno, etc.

Tenga cuidado cuando utilice utensilios metálicos afilados (por ejemplo, cuchillos, tenedores, utensilios de acero) porque podría producir daños - le recomendamos que utilice utensilios de nylon, madera o silicona.

No utilice productos de limpieza agresivos o ásperos ya que 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. Una temperatura excesivamente alta de la fuente de calor puede quemar la superficie, apareciendo puntos amarillos o negros. Estos defectos son el resultado de un uso inadecuado y no suponen un defecto del producto. Le recomendamos que siempre limpie el producto a mano, utilizando productos limpiadores no agresivos y bayetas o esponjas suaves. Después de limpiar, es conveniente pasar el trapo por la parte interna de la batería con un poco de aceite o grasa. El acero fundido lacado no es apto para el lavavajillas.

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. La correcta eliminación de este producto contribuirá a ahorrar valiosos recursos naturales y a evitar daños al medio ambiente causados por una eliminación negligente. Pida más información a su Ayuntamiento o centro de recogida de residuos. Algunas leyes nacionales sancionan la eliminación incorrecta de este tipo de residuos. **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.