

GADNIC

MANUAL DE USUARIO

BATERÍA DE COCINA DE 12 PIEZAS *PADELLE9*



KOLLAS01

SERVITECH

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL GADNIC
www.servitech.com.ar

☎ 11 6260 1114 (sólo texto)
serviciotecnico@servitech.com.ar

Felicitaciones por la compra del set de ollas de aluminio. Asegúrese de leer completamente este manual antes de usar. Seguir las sencillas sugerencias de uso y cuidado garantizará el mejor rendimiento de este artículo.

SEGURIDAD, USO Y CUIDADO

Antes del primer uso y después de cada uso, lave bien las ollas con detergente suave y agua tibia y séquelas bien.

El uso de calor alto puede decolorar, deformar y dañar permanentemente los utensilios de cocina. Ajuste la llama de gas para que no se extienda por los lados de la olla. No es necesario el uso de altas temperaturas; cocine de fuego bajo a medio solamente. Coloque las ollas de modo que las asas no queden sobre otras hornillas calientes.

Nunca permita que sus utensilios de cocina hiervan hasta secarse y nunca deje una olla vacía sobre una hornilla caliente. Una olla vacía y desatendida en una hornilla caliente puede calentarse mucho, lo cual puede causar lesiones personales y/o daños a la olla.

Nunca use sus utensilios de cocina en el microondas.

Se prefieren las herramientas de nailon o de plástico resistente al calor.

Siempre use agarraderas cuando retire los utensilios de cocina del horno. Los utensilios de cocina son aptos para horno hasta 350° F sin tapa de vidrio.

Nunca coloque una olla en la parrillera.

LIMPIEZA

Este utensilio de cocina es apto para lavavajillas, pero para mantener el brillo, se recomienda lavar a mano. Con el tiempo, los detergentes fuertes para lavavajillas pueden opacar el exterior.

Lave bien las ollas con detergente suave y agua tibia y séquelas bien.

Las manchas difíciles se pueden quitar fácilmente remojándolas previamente en agua caliente con un detergente suave y frotándolas con una esponja o un trap de nailon. No use lana de acero o trapos de limpieza gruesos, ya que pueden dejar rayones.