



## **RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO.**

### **MATERIAL: ACERO INOXIDABLE**

#### **USO:**

Alejar de los niños durante el uso de cualquier pieza de menaje.

La superficie de la pieza puede estar caliente, utilizar siempre las asas o mangos para su manipulación.

Se aconseja el fuego suave o medio y evitar que las llamas sobresalgan por los laterales de la pieza. Demasiado fuego podría dañar y/o decolorar la pieza de acero inoxidable.

Aquellas piezas que estén enteramente fabricadas en acero inoxidable son aptas para horno de uso doméstico. Los productos de acero inoxidable que incorporen piezas adheridas en otros materiales (ej. baquelita, vidrio), son aptas para horno hasta un máximo de 200°C.

#### **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:**

En la mayoría de las ocasiones sólo necesitaremos usar un detergente o jabón de limpieza suave (hoy en día ya se consiguen muchos que además respeten el medio ambiente) para su limpieza a mano o en el lavavajillas.

Las manchas de cal se pueden evitar si secamos el menaje de cocina con un trapo seco en lugar de dejar que se sequen ellos solos. Así evitaremos también las manchas que dejan el cloro y otras sustancias que contiene el agua.

Si tenemos alguna mancha de cal especialmente problemática podemos pasarle un trapo con vinagre caliente. Después la lavamos de modo normal y la secamos con un trapo.

Si han perdido el brillo podemos frotar ese utensilio de cocina con un paño humedecido en alcohol.

#### **RECOMENDACIONES:**

Hemos de evitar dejar mucho tiempo los alimentos, ya cocinados, en la misma olla, cacerola o sartén ya que tienden a pegarse. Luego tendremos más trabajo frotando, necesitaremos más productos químicos (más detergente) y podemos rayar y estropear nuestro menaje.

Si se le añade sal al agua de cocción, hágalo cuando el agua esté muy caliente ya que así suele disolverse mejor y tampoco dejará restos.

# **INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE.**

## **MATERIAL: STAINLESS STEEL**

### **USE:**

Keep children away while using any cookware utensil.

The surface of the utensil will be hot, always use the handles when handling it.

It is advised to use a low or medium heat and avoid flames licking around the sides of the utensil. Too high heat could damage and/or discolour the stainless steel utensil.

Utensils manufactured entirely in stainless steel are suitable for household ovens. Stainless steel products that incorporate parts affixed in other materials (e.g. bakelite, glass) are suitable for oven use up to a maximum of 200°C.

### **CLEANING AND MAINTENANCE:**

In most cases we only need to use a gentle detergent or soap (there are now many available that are also environmentally friendly) to clean utensils by hand or in the dish washer.

Lime marks can be avoided by drying cookware with a dry cloth instead of leaving it to dry. This way we also avoid the marks left by the chlorine and other substances the water contains.

If we have a particularly stubborn mark we can rub it with a cloth soaked in hot vinegar. We then wash it as normal and dry it with a drying-up cloth.

If a utensil has lost its shine we can rub it with a cloth soaked in alcohol.

### **INSTRUCTIONS:**

We need to avoid leaving cooked foods in the pot, saucepan or frying pan, as they tend to get stuck to them. We will then have to work harder rubbing them and will need more chemical products (detergent) and risk scratching and damaging our cookware.

When adding salt to water to be boiled, do it when the water is already very hot so that it dissolves better and doesn't leave any remnants.