BATERÍA DE COCINA *OXFORD*

simplit



simplit

BATERÍA DE **COCINA** *OXFORD*

Nuestra batería de Cocina Oxford está cuidadosamente diseñada para entregarte un producto duradero y atemporal, con un hermoso acabado granito que agregan un toque de calidez y elegancia a la cocina.

Diseñada con un sistema de proporción para una distribución uniforme del calor de aluminio prensado, con un revestimiento de granito antiadherente.

Gracias a los protectores de fieltro este juego de ollas tiene la opción de guardado apilable, manteniendo cada una de sus piezas en perfectas condiciones y sin rayaduras. Contiene tapas para almacenar la comida en el refrigerador.

CALIDAD GARANTIZADA • GUARANTEED QUALITY •

PFOA • PFOA FREE • PFOA FREE



Inducción Electro Cerámica Gas

INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

Antes de usar tus utensilios por primera vez, por favor revise la base de los utensilios y el quemador para que no haya restos de suciedad, stickers o algún desnivel.

Primero, limpie sus nuevos utensilios con agua caliente y detergente normal y enjuague. Luego deje secar completamente y engrase la superficie levemente. Use solo utensilios de plástico resistente al calor o utensilios de madera.

Instrucciones de cuidado
El material de alta calidad puede ser fácilmente lavado con una esponja o un cepillo y cualquier detergente del mercado, justo después de ser usado.

Para suciedad más resistente, recomendamos remojar antes por un momento.

No utilice ningún objeto filudo o con punta para limpiar, incluso cuando haya mucha suciedad.

Lavarlos en un lavavajillas es posible, pero podría afectar a las propiedades antiadherentes.

Información básica
Los elementos atornillados pueden ponerse flojos por el tiempo y pueden ser ajustados fácilmente con un destornillador normal.

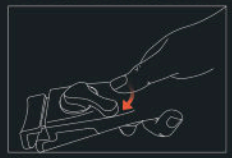
En las cocinas de inducción, se puede producir un zumbido mientras se cocina, esto ocurre debido a problemas técnicos y no por culpa de los utensilios.

Precaliente los utensilios a una temperatura no mayor que la temperatura media. Los utensilios vacíos pueden alcanzar una temperatura de 500°C muy rápido, especialmente en cocinas de inducción. Estas temperaturas exceden las recomendaciones del BFR (Instituto Federal de Evaluación de Riesgos) y pueden dañar la superficie antiadherente.

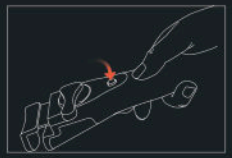


PRECAUCIONES
Por favor asegúrese de que los utensilios nunca se sobrecalienten (estando vacíos), no permita que los líquidos se evaporen totalmente. En caso de que los utensilios se sobrecalienten, por favor ventile el área.

MANGO DESMONTABLE



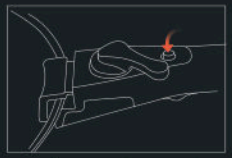
1.Empuje la palanca en el mango hacia la izquierda con el pulgar.



2.Puede abrir el asa presionando el botón que sobresale en la parte inferior de la palanca.



3.Para cerrar vuelva a colocar la palanca en posición horizontal.



4.Incluso si abre accidentalmente la palanca, el asa no se soltará gracias al sistema de doble seguridad.

¡ATENCIÓN!

- No utilice el mango extraíble en otras ollas o sartenes.
- Nunca cocine en horno con el mango puesto en la olla, ya que podría quemarse.
- No agite la olla o sartén después de colocar el mango.

De acuerdo con las recomendaciones del BFR, las capas antiadherentes son apropiadas para estar en contacto directo con la comida a una temperatura de hasta 230°C para períodos largos, y a 250°C para períodos cortos.

Los mangos no están hechos con materiales sintéticos, por lo que pueden calentarse, siempre utilice guantes o algo similar y nunca deje niños sin supervisión cerca de los utensilios.

No intente apagar el fuego con agua.
Por favor tenga en cuenta que los componentes de plástico y resinas solo son resistentes a una temperatura de 150°C y no deben ser usados en un horno con la función de parrilla. Rara vez se producirán olores. Si esto ocurre, apague el fuego, abra el horno y ventile la habitación.

Aceites o grasas apropiadas
Por favor tome en cuenta que los aceites y grasas inadecuados se quemarán si la temperatura es demasiado alta y dejarán manchas en sus utensilios, las cuales serán difíciles de quitar y afectarán la propiedad antiadherente de la superficie. La mantequilla y la margarina contienen agua, la sal y la leche proteína, por lo tanto, se queman rápido.

Se recomienda cocinar a una temperatura media de 160°C. Aceite, grasas normales, mantequilla clarificada y mantequilla pura (sin agua ni aditivos) pueden ser calentadas a 220°C.
La grasa vegetal endurecida solo comienza a quemarse a los 280°C, por lo tanto, es ideal para freír alimentos a una temperatura de hasta 250°C.

Tips de ahorro de energía cuando se cocina:
Use la energía de manera eficiente seleccionando el quemador adecuado para el tamaño de su olla.

Por favor utilice la zona adecuada para cocinar que calce con su tamaño de utensilio.

Tamaño del quemador	Diámetro de utensilio
12 / 14,5 cm	14 / 16 / 18 cm
18 cm	20 / 22 cm
21 / 22 cm	

En caso de consultas, reclamos y garantía, es necesario guardar estas instrucciones.

BATERÍA DE **COCINA** *OXFORD*



SARTÉN
20 cm.



SARTÉN HONDO
24 cm.



WOK
24 cm.



OLLA
18 / 20 cm.



TAPA VIDRIO SILICONA
20 / 24 cm.



MANGO DESMONTABLE
2 pcs.



PROTECTORES DE FIELTRO
4 pcs.



TAPA PARA REFRIGERADOR
18 / 20 cm.

simplit