BATERÍA DE COCINA

SAVANNAH SERIES



simplit

9 pcs

BATERÍA DE COCINA
SAVANNAH SERIES

Cada pieza está meticulosamente diseñada para brindar la máxima satisfacción y una experiencia culinaria única.

Las piezas de la **Savannah Series** están fabricadas con acero inoxidable de alta calidad y un revestimiento de mármol ultra antiadherente, garantizando una cocción uniforme y fácil limpieza.

Sus tapas de vidrio templado con bordes de acero inoxidable añaden elegancia y permiten supervisar cada preparación. Versátil y apta para cualquier cocina.






Inducción


Eléctrico


Cerámica


Gas


Lavavajillas

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, lave sus utensilios con agua caliente y detergente normal y enjuague. Luego, deje secar completamente y engrase la superficie levemente.
Use sólo utensilios de plástico, silicona o madera.

INSTRUCCIONES DE CUIDADO

El material de alta calidad puede ser fácilmente lavado con una esponja o un cepillo y cualquier detergente del mercado. Recomendamos esperar unos minutos que se enfríe un poco antes de mojar.

No utilice objetos filudos o metálicos para limpiar o cocinar.

Son aptas para el lavavajillas sin embargo, recomendamos lavar a mano.

Utilice sus utensilios en quemadores cuyo diámetro no exceda la base de cada pieza.

INFORMACIÓN BÁSICA

Precaliente los utensilios a una temperatura no mayor que la temperatura media. Estos 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

No sobrecaliente los utensilios estando vacíos, no permita que los líquidos se evaporen totalmente.

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

Sus mangos de baquelita son resistentes a altas temperaturas, pueden soportar hasta 160°C. No se recomienda meter al horno ya que el largo tiempo de calentamiento puede dañarlos.

Por favor tome en cuenta que los aceites y grasas inadecuados se quemarán si la temperatura es demasiado alta y podrían dejar manchas en sus utensilios las cuales serán difíciles de remover y afectarán con la propiedad antiadherente de la superficie.

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 energia cuando se cocina:
Use la energía de manera eficiente seleccionando el quemador adecuado para el tamaño de su olla (medidas de cada pieza a continuación).

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

Deseamos que disfrute su nueva batería de cocina.

BATERÍA DE COCINA
SAVANNAH SERIES

simplit



Olla con tapa
28 cm



Sartén
24 cm



Olla con tapa
24 cm



Olla con tapa
16 cm



Olla con tapa
20 cm

Alegría en tu cocina