

VITREX

VITREX

VITREX



www.vitrex.es

Sabores sanos y exquisitos

Campo

ACERO VITRIFICADO



CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

- Antes de utilizar la pieza por primera vez, lave la pieza con jabón neutro y agua tibia, usando una esponja o paño suave para eliminar los posibles restos de aceites, lubricantes y compuestos que puedan resultar de la fabricación.
- A continuación, llene con agua 3/4 de la capacidad de la pieza y lleve a ebullición durante 20 o 30 min. Deseche el líquido y lave de nuevo. Finalmente aclare bien con agua tibia y seque con un paño suave para evitar manchas de cal y conseguir una superficie brillante.
- Al cocinar, trabaje con potencias de calor medias-bajas, así conservará mejor las propiedades nutricionales de sus alimentos y evitará que la superficie antiadherente sufra daños irreparables.
- Elija el tamaño de la fuente de calor que más se ajuste al diámetro del menaje, principalmente si trabaja sobre cocina de gas. Además de obtener mejores resultados, logrará que la limpieza de las piezas sea mucho más sencilla.
- Use únicamente utensilios de madera, silicona, polietileno o nylon, de esta forma mantendrá el interior de su pieza en óptimas condiciones durante más tiempo. Evite picar o cortar alimentos con cuchillos u objetos punzantes directamente sobre el interior de sus ollas y cacerolas de acero vitrificado.

ATENCIÓN

No utilice nunca lejía (cloro, hipoclorito).

No deje jamás una pieza vacía sobre el fuego.

Si utiliza cocina de gas evite que la llama sobresalga por los lados de la pieza.

No use estropajos de hierro ni productos abrasivos.

Seque siempre las piezas después de lavarlas.



LÍNEA CAMPO

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Aunque los productos de acero vitrificado de VITREX son aptos para la limpieza en el lavavajillas, recomendamos su lavado a mano pues los jabones utilizados en los lavavajillas contienen productos químicos altamente corrosivos, y dada la diversidad de jabones que se comercializan en el mercado, no podemos garantizar que alguno de ellos no dañe nuestro menaje.
- Las vibraciones y los roces entre piezas que se producen en el interior de la máquina durante el lavado, hacen que a la larga, el menaje de acero vitrificado pierda su brillo y apariencia original.
- Después de cada uso, lave la pieza con jabón neutro y agua tibia, usando una esponja o paño suave y a continuación seque con un paño seco para eliminar las manchas de cal tras el lavado y mantener el brillo natural del esmalte.
- En caso de que los alimentos se adhieran o se quemen, no utilice rasquetas, utensilios punzantes, cepillos o esponjas metálicas que puedan rallar el fondo. Vierta agua tibia en la pieza y disuelva una cucharada de bicarbonato sódico, deje actuar unos minutos en reposo, hasta que los restos comiencen a desprenderse. A continuación enjabone y aclare la pieza.
- No utilice lejía ni productos que contengan cloro o sosa, como limpiadores de hornos, dañarían tanto la capa antiadherente como el brillo del esmalte.
- Almacene cuidadosa y adecuadamente las piezas evitando el contacto directo con objetos de metal o punzantes y coloque las tapas hacia arriba para evitar la acumulación de olores en el interior.