

VITREX[®]
gourmet

MODELO
FUEGO





VITREX GOURMET presenta una gama de menaje realizado en aluminio extra-grueso de gran calidad y un interior con antiadherente bi-capa. Además es apta para todo tipo de fuegos e inducción total. Todas las piezas que componen esta batería son aptas para su uso en el horno hasta 200 °C.

Las características componentes del aluminio lo hacen un excelente conductor que distribuye el calor rápidamente desde el fondo a las paredes de la pieza.

El interior antiadherente de doble capa de las piezas, previene mejor que la comida se pegue o se queme y hace más fácil su limpieza.

CARACTERÍSTICAS DE LA LÍNEA FUEGO

Cada una de estas piezas está fabricada en aluminio extra-grueso con doble capa de antiadherente y presentada con un cuidado diseño y la más alta calidad.

Las tapas son de cristal templado con cerquillo inoxidable y chimenea para el escape del vapor.

Las asas, pomos y mangos son ergonómicos, completados con silicona para una sujeción firme y confortable.

Las piezas son aptas para su uso en el **HORNO**, hasta 200° C y se pueden utilizar en todo tipo de fuegos, gas, eléctrico, vitrocerámica e **INDUCCIÓN**.

La batería de cocina se compone de piezas de gran resistencia y durabilidad, muy fáciles de cuidar y de limpiar.



En VITREX nos preocupamos por utilizar los materiales más sanos e higiénicos. Nuestros productos son totalmente inocuos, no alteran las características organolépticas de sus alimentos y conservan todos los nutrientes, para que alimente a los suyos de una forma sana y equilibrada.

El fondo de las piezas tiene un diseño de **INDUCCIÓN TOTAL** "FULL INDUCTION" que consigue una mayor dispersión del calor, más uniforme, aumentando así su eficiencia y un máximo ahorro de energía.

Recuerde que los mejores resultados de cocción, se obtienen con temperaturas medias o bajas, puesto que permite que los alimentos se cocinen sin quemarse ni sobrecalentarse.



USO DEL ANTIADHERENTE

CONSEJOS PARA UNA MEJOR UTILIZACIÓN

Antes de emplear por primera vez, lave las piezas con una esponja y jabón para vajillas, séquelas y después aplique en la superficie interior una ligera capa de aceite de uso alimenticio con el fin de proteger el antiadherente.

Nunca caliente las piezas vacías, puesto que un sobrecalentamiento puede afectar al comportamiento del material.

Para obtener la más larga duración del antiadherente, emplee utensilios de madera o fibra para mezclar los alimentos. Nunca use utensilios cortantes o metálicos que puedan dañar la pieza y su antiadherencia.



El sobrecalentamiento de la pieza dañaría el revestimiento y provocaría la pérdida de sus propiedades antiadherentes. Si ésta se ha sobrecalentado por error, apague el fuego y deje que se enfríe sobre la cocina, no la ponga bajo el agua fría.

Lave y seque las piezas después de cada uso. Asegúrese que las éstas están frías antes de proceder a lavarlas.

Para llevar a cabo la limpieza del interior de las piezas basta con una esponja y jabón líquido para vajillas. No emplee nunca estropajos metálicos, fibras que puedan rallar la superficie o productos químicos, abrasivos.



VITREX[®]
gourmet

DISEÑO Y TÉCNICA **VITREX GOURMET**





gourmet