

Batería de cocina Mastro Tupperware (Tupperware Mastro Cookware)

Felicitaciones por elegir la batería de cocina Mastro Tupperware.

¡Esta línea de baterías de cocina de primer nivel le harán sentirse un chef profesional! Con su rendimiento superior, durabilidad y diseño exclusivo, ¡disfrutará de cocinar como nunca!



Características y beneficios

Este producto se puede utilizar sobre hornillas de:



Gas



Eléctricas



Cerámicas



Inducción

- **Batería de cocina Mastro Tupperware con olla (5 L) y sartén (Ø 28 cm)**
 - La construcción de tres capas de la batería de cocina consta de aluminio en capas y unidas entre láminas internas y externas de acero inoxidable 18/8. Un disco de aluminio y un disco magnético están unidos en el recipiente de tres capas para garantizar una conducción de calor más eficiente en todas las superficies de cocina, una distribución de calor más uniforme y una buena retención del calor.
 - El diseño ergonómico y la forma de cuerpo redondo apto para cucharas facilita la tarea de revolver.
- **Batería de cocina Mastro Tupperware con wok (Ø 32 cm)**
 - La construcción de tres capas del wok consta de aluminio en capas y unido entre láminas de acero inoxidable magnético y acero inoxidable 18/8 para garantizar una rápida conducción del calor en todas las superficies de cocina y una buena retención del calor.

Uso y cuidados

- Lea el Manual de la batería de cocina por completo.
- Siempre lave y enjuague su batería de cocina nueva antes de usarla por primera vez.
- El diámetro de la base de la batería de cocina debe corresponder con el diámetro del quemador de la estufa a utilizar.
- Cuando hierva agua salada en la batería de cocina, siempre agregue la sal cuando el agua haya hervido, asegurándose de dispersar la sal de manera uniforme en el agua. Esto reducirá el riesgo de corrosión.
- No use el producto en un horno de microondas, sobre una fogata, encima de una rejilla de asador ni debajo de un gratinador.
- No coloque cubiertas de vidrio debajo de un asador o granitador.
- No deje una pieza vacía de la batería de cocina sobre un quemador caliente ni permita que la sartén se seque con el calor de la hornilla.
- Nunca vierta agua sobre grasa caliente en la batería de cocina.
- No deje caer la batería de cocina. La caída puede deformar los sartenes.
- Aunque las tapas están hechas de vidrio templado, pueden romperse si se caen y deben manejarse con cuidado.
- Siempre apile los sartenes colocando un paño entre ellos para preservar las superficies exterior e interior de la batería de cocina.
- Superar la temperatura recomendada puede decolorar el exterior del cuerpo y dejarlo amarillento. Esto puede limpiarse con un limpiador de acero inoxidable.
- Utilice siempre guantes protectores de calor para retirar las ollas del horno.
- Siempre use una tabla de madera o soporte para ollas calientes cuando coloque utensilios de cocina calientes sobre la mesa del comedor o la encimera.

Guías para la limpieza

- Deje que la batería de cocina se enfríe gradualmente antes de limpiarla. No enjuague una sartén caliente con agua fría, ya que puede salpicar grasa caliente o crear vapor, lo que puede causar lesiones.
- Retire los alimentos pegados o con costras remojando el utensilio en agua caliente con detergente.
- Use solo limpiadores no abrasivos y sin cloro con una esponja, cepillo de nylon o una toalla de microfibra Tupperware.
- No utilice productos de lana de acero o metal para limpiar la batería de cocina, ya que rayan el producto.
- Aunque el producto es apto para lavavajillas, recomendamos lavarla a mano porque el producto podría dañarse si toca otros sartenes o superficies metálicas durante el ciclo de lavado.
- Use un limpiador especial de acero inoxidable para eliminar las manchas difíciles y pulir la superficie. Asegúrese de usar el lado suave de la esponja para evitar arañazos en el acabado espejado del exterior.

Guías de seguridad

- Manténgalos fuera del alcance de los niños mientras está en uso.



- Los mangos nunca deben colocarse directamente sobre una superficie caliente (fig.a).

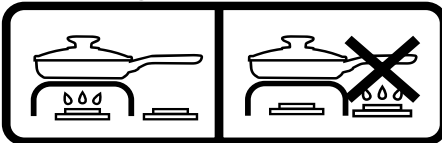


fig. A

- Nunca deje que las llamas de una parrilla a gas se extiendan a los lados de la batería de cocina. Para mantener un equilibrio en el rango del gas, asegúrese de que los mangos largos estén ubicados encima de la rejilla de parrilla (fig.b).

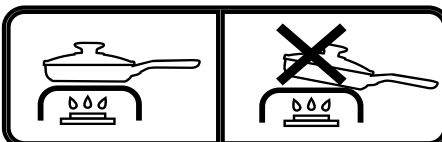


fig. B

Guías para cocinar

- Para freír con un interior de acero inoxidable, se requiere alcanzar la temperatura adecuada para evitar que se pegue y optimizar el dorado de la carne. Verifique la temperatura rociando gotas de agua sobre la sartén de acero inoxidable precalentada, sin grasa. Si las gotas comienzan a rodar, eso significa que su sartén ha alcanzado la temperatura correcta.
- Precaliente la batería de cocina con poca grasa a fuego medio bajo durante 1 a 2 minutos antes de agregar alimentos.
- Si cocina con aceite, solo agregue aceite a temperatura ambiente a la sartén precalentada para disminuir el riesgo de salpicaduras.
- Las bases pueden usarse en hornos convencionales hasta 240°C/460°F.
- Las cubiertas metálicas pueden usarse en hornos convencionales hasta 240°C/460°F.
- Las cubiertas de vidrio pueden usarse en hornos convencionales hasta 180 °C/350 °F.
- El uso del producto en el horno puede decolorar el exterior del cuerpo, pero esto no afectará su rendimiento.

Consejos para ahorrar energía

- Apague la estufa cinco minutos antes del final del tiempo de cocción. La base encapsulada mantendrá la sartén lo suficientemente caliente como para terminar el proceso de cocción.
- Elija el tamaño correcto para el trabajo: llenar la sartén a 2/3 de su capacidad es lo mejor.
- Use una temperatura baja en el lavavajillas para ahorrar energía y colaborar con el medio ambiente.

El compromiso de Tupperware

Nuestros productos reflejan nuestro compromiso de hacer un impacto que se pueda medir en el mundo que nos rodea. En Tupperware, diseñamos todos los productos con el objetivo de minimizar el desperdicio de plástico y alimentos. Al crear productos de calidad, duraderos y reutilizables hechos para resistir el paso del tiempo, estamos apoyando nuestra misión de reducir el desperdicio para la longevidad de nuestro planeta, nuestra gente y las comunidades en las que vivimos y trabajamos.

La batería de cocina Mastro Tupperware cuenta con la cobertura de la garantía de Tupperware contra cualquier defecto de material o fábrica que pueda producirse al usar el producto según las indicaciones y en un uso hogareño normal.

La garantía no incluye daños al producto como resultado de un uso negligente o mal uso que puede incluir: sobrecalentamiento, manchas y rayas en el interior y el exterior o cualquier muesca que haya recibido o si se ha caído.

Si su producto está cubierto por la garantía, consulte los términos de la garantía aplicables a su país para obtener una descripción completa de la cobertura.

Su producto Tupperware está destinado a ser utilizado una y otra vez. Si por algún motivo su producto está dañado y no está cubierto por la garantía o ya no necesita tu producto, sea responsable y recíclelo o infórmenos para poder ayudarle.

www.tupperwarebrands.com