

Utensílios de Cozinha da Linha Universal Tupperware

Parabéns por ter escolhido a coleção de **Utensílios de Cozinha da linha Universal da Tupperware.**



Benefícios e funcionalidades

Com esta linha de produtos fabricada com aço inoxidável de qualidade vai poder preparar refeições requintadas. A base revestida em 3 camadas vai proporcionar utilidade por muitos anos. Surpreenda com excelentes resultados ao nível de um Chef!

Este produto é compatível com:

| | | | |
|-----|----------|----------|---------|
| | | | |
| Gás | Elétrica | Cerâmica | Indução |

A construção em camada tripla da base dos utensílios de cozinha é composta por aço inoxidável e alumínio, o que garante uma condução de calor uniforme e eficiente.

Os utensílios de cozinha com revestimento antiaderente permitirão que os alimentos se soltem com facilidade e cozinhem com uma quantidade mínima de gordura.

Utilização e cuidados

- Leia atentamente o manual dos utensílios de cozinha.
- Retire os rótulos antes de utilizar, caso existam. Lave e enxague sempre o seu novo utensílio de cozinha antes da primeira utilização.
- O diâmetro da base do utensílio de cozinha deve corresponder ao diâmetro do bico do fogão utilizado.
- Ao ferver água salgada no utensílio de cozinha, adicione sempre o sal à água quando esta já estiver a ferver, certificando-se de que dispersa o sal uniformemente na água. Isto reduz o risco de corrosão.
- Não utilize o produto no microondas, sobre uma fogueira de chama aberta, em cima de uma grelha ou por baixo de um grelhador.
- Não utilize estes artigos no forno ou as pegas poderão derreter com o calor.
- Não deixe um utensílio de cozinha vazio sob um bico quente nem deixe a panela ferver a seco.
- Nunca despeje água sobre gordura quente no utensílio de cozinha.
- Não deixe cair o utensílio de cozinha. As quedas podem deformar as caçarolas.
- Embora as tampas sejam fabricadas em vidro temperado, podem partir se caírem. Deve ser manuseadas com cuidado.
- Antes da primeira utilização, unte ligeiramente as frigideiras antiaderentes com gordura. Não use sprays de cozinha em aerossol, pois podem deixar um resíduo gomoso e fazer com que os alimentos se agarrem.
- Para proteger o revestimento antiaderente de alta qualidade do utensílio de cozinha, **NÃO** utilize utensílios metálicos ou com arestas afiadas no produto, pois isso danificará o revestimento antiaderente.
- Não utilize uma batedeira elétrica no seu utensílio de cozinha, pois irá danificar o revestimento antiaderente.
- Utilize sempre luvas ao manusear estes utensílios de cozinha, uma vez que as pegas podem aquecer durante a utilização.
- Empilhe sempre as panelas com um pano entre estas para preservar as superfícies exterior e interior.
- Não utilize utensílios de cozinha com revestimento antiaderente caso este apresente sinais de desgaste.
- Utilize sempre uma base ao colocar os utensílios de cozinha quentes na mesa de jantar ou na bancada.
- Não utilize um utensílio de cozinha se tiver uma pega solta, pois pode separar-se do mesmo e causar ferimentos ou danos ao produto.

Instruções de limpeza

- Deixe os utensílios de cozinha arrefecerem gradualmente antes de os limpar. Não enxague uma panela quente com água fria, pois isso pode causar respingos de gordura quente ou criar vapor, o que pode causar ferimentos.
- Remova os alimentos colados ou com crosta mergulhando os utensílios de cozinha em água quente com detergente.
- Utilize apenas produtos de limpeza não abrasivos e sem cloretos com uma esponja, uma escova de nylon ou um pano de microfibra da Tupperware.
- Não utilize palha de aço ou produtos de metal para limpar o seu utensílio de cozinha, pois riscam o produto.
- Embora o produto possa ser lavado na máquina de lavar loiça, recomendamos a lavagem à mão, pois o produto pode ser danificado se tocar noutras panelas ou superfícies metálicas durante o ciclo de lavagem.
- Utilize um produto de limpeza especial para aço inoxidável para remover manchas difíceis e polir a superfície. Certifique-se de que utiliza o lado macio da esponja para evitar riscos no acabamento espelhado do lado exterior.

Instruções de segurança

- Mantenha fora do alcance das crianças durante a utilização.



- As pernas nunca devem ser colocadas diretamente sobre a fonte de calor (ver fig. A).

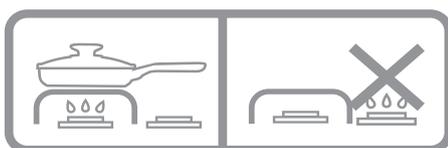


Fig. A

- Nunca permita que chamas de um fogão a gás se expandam pelas laterais do utensílio de cozinha. Para manter o equilíbrio num fogão a gás, certifique-se de que as pernas longas estão posicionadas sobre o bico da grade (ver fig. B).

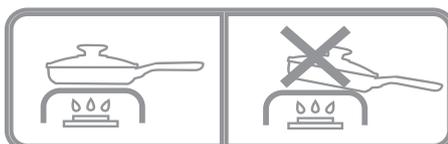


Fig. B

Orientações de confeção

- Para fritar com um interior de aço inoxidável, é necessário atingir a temperatura certa para evitar a aderência e otimizar o processo de dourar da carne. Verifique a temperatura borrifando gotas de água sobre a panela de aço inoxidável pré-aquecida, sem qualquer gordura. Se as gotas começarem a surgir, significa que a sua panela atingiu a temperatura certa.
- Pré-aqueça o utensílio de cozinha com pouca gordura, em lume baixo a médio, durante 1 a 2 minutos antes de adicionar os alimentos.
- Se estiver a cozinhar com óleo, adicione apenas óleo à temperatura ambiente na panela pré-aquecida para minimizar o risco de respingos.

Sugestões de poupança de energia

- Desligue o fogão cinco minutos antes do final do tempo de cozedura. A base encapsulada manterá a panela quente o suficiente para terminar o processo de cozedura.
- Escolha o tamanho certo para a tarefa; encher a sua panela a 2/3 da capacidade é o melhor.
- Utilize uma temperatura baixa na máquina de lavar loiça para poupar energia e ajudar a preservar o ambiente.

O Compromisso da Tupperware

Os nossos produtos refletem o nosso compromisso em causar um impacto mensurável no mundo ao nosso redor. Na Tupperware, concebemos todos os produtos com o objetivo de minimizar o desperdício de plástico e alimentos. Ao criar produtos de qualidade, duradouros e reutilizáveis, fabricados para resistir ao passar do tempo, estamos a apoiar a nossa missão de reduzir o desperdício para a longevidade do nosso planeta, das pessoas e das comunidades em que vivemos e trabalhamos.

Os utensílios de cozinha Universal da Tupperware têm a garantia da Tupperware contra qualquer defeito de material ou de fabrico que possa ocorrer durante a utilização do produto de acordo com as instruções e a normal utilização doméstica.

A garantia não inclui danos no produto resultantes de uso negligente ou de má utilização, que podem incluir aquecimento excessivo, manchas e riscos no interior e exterior, quaisquer pancadas que tenha recebido, ou se tiver caído.

Se o seu produto estiver coberto pela garantia, consulte os termos da garantia aplicáveis ao seu país para obter uma descrição completa da cobertura.

O seu produto Tupperware foi concebido para ser utilizado repetidamente. Se, por qualquer motivo, o seu produto estiver danificado e não estiver coberto pela garantia ou se não precisar mais dele, seja responsável e recicle-o, ou informe-nos caso possamos ajudar.

www.tupperware.pt