

# Batería de cocina Universal de Tupperware

Enhorabuena por haber elegido la **batería de cocina Universal de Tupperware**.



## Características y ventajas

Esta batería de cocina, fabricada en acero inoxidable de alta calidad le ayudará a crear tanto comidas informales como elegantes. ¡Aprobadas por los chefs, apreciadas por los consumidores! Su eficiente diseño en acero inoxidable 304, con base de 3 capas, le brindarán años de satisfacción. Para obtener resultados de Chef, necesita nuestros utensilios de cocina Universal.

**Este producto es compatible con:**

Gas	Eléctrica	Cerámica	Inducción

La estructura de tres capas de la base de la batería de cocina es de acero inoxidable y aluminio, lo que garantiza una conducción del calor uniforme y eficiente. La batería de cocina con revestimiento no adherente permite retirar los alimentos con facilidad y cocinar con una cantidad mínima de grasa.

## Uso y cuidados

- Lea atentamente el manual de la batería de cocina.
- Retire las etiquetas antes de su uso, en caso de que las haya. Lave y enjuague siempre su nueva batería de cocina antes del primer uso.
- El diámetro de la base de la batería de cocina se debe corresponder con el diámetro de la placa de cocina utilizada.
- Al hervir agua con sal en la batería de cocina, añada siempre la sal al agua cuando ya esté hirviendo, asegurándose de dispersar la sal en el agua de manera uniforme. Esto reduce el riesgo de que se produzcan marcas.
- No utilice el producto en un horno microondas, sobre una hoguera, sobre una parrilla o asador.
- No utilizar en el horno ya que las asas podrían derretirse.
- No deje una sartén vacía de la batería de cocina sobre un hornillo caliente ni deje que se quede sin líquido durante la cocción.
- No vierta nunca agua sobre grasa caliente en la batería de cocina.
- No deje caer la batería de cocina. Las caídas pueden provocar deformaciones en las sartenes.
- Aunque las tapas están fabricadas con vidrio templado, pueden romperse si se caen, por lo que deben manipularse con cuidado.
- Antes de su primer uso, cubra las sartenes antiadherentes con una fina capa de grasa. No utilice pulverizadores de cocina en aerosol, ya que pueden dejar un residuo gomoso y hacer que los alimentos se adhieran.
- Para proteger el revestimiento antiadherente de alta calidad de la batería de cocina, **NO** utilice utensilios metálicos o afilados con el producto, ya que esto podría provocar daños en el revestimiento antiadherente.
- No utilice un batidor de mano en la batería de cocina, ya que esto provocará daños en el revestimiento antiadherente.
- Apile siempre las sartenes con un paño entre ellas para conservar en buen estado las superficies exteriores e interiores de la batería de cocina.
- No utilice la batería de cocina con revestimiento antiadherente si el revestimiento empieza a desprenderse.
- Siempre use guantes para el horno cuando utilice los utensilios de cocina, ya que las asas pueden calentarse durante su uso.
- Utilice siempre un salvamanteles para colocar la batería de cocina caliente sobre la mesa o la encimera.
- No utilice la batería de cocina si se ha soltado un asa, ya que se podría separar de la batería de cocina y provocar lesiones o daños en el producto.

## Instrucciones de limpieza

- Deje que la batería de cocina se enfríe gradualmente antes de limpiarla. No enjuague una sartén caliente con agua fría, ya que puede provocar que la grasa caliente salpique o que se genere vapor, lo que podría causar lesiones.
- Quite los alimentos adheridos o incrustados sumergiendo la batería de cocina en agua caliente con detergente lavavajillas.
- Utilice únicamente productos de limpieza no abrasivos y sin cloro aplicados con una esponja, un cepillo de nailon o una paño de microfibra de Tupperware.
- No utilice estropajos de acero ni productos metálicos para limpiar la batería de cocina, que pueden provocar arañazos en el producto.
- Aunque el producto es apto para su limpieza en el lavavajillas, recomendamos lavarlo a mano porque el producto podría sufrir daños si entra en contacto con otras sartenes o superficies metálicas durante el ciclo de lavado en el lavavajillas.
- Utilice un producto de limpieza especial para acero inoxidable para eliminar las manchas difíciles y pulir la superficie. Asegúrese de utilizar la cara blanda de la esponja para evitar arañazos en el acabado de espejo exterior.

## Instrucciones de seguridad

- Mantenga este producto fuera del alcance de los niños durante su uso.



- Las asas nunca deben permanecer directamente sobre la fuente de calor (véase la fig. A).

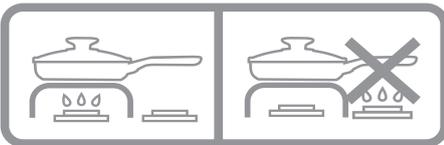


Fig. A

- Las llamas de un hornillo de gas nunca deben subir por los laterales de la batería de cocina. Para mantener el equilibrio sobre un hornillo de gas, asegúrese de que las asas largas estén colocadas sobre el extremo de la rejilla (véase la fig. B).



Fig. B

## Instrucciones de uso

- Para freír en un utensilio con una superficie interior de acero inoxidable, es necesario alcanzar la temperatura adecuada para evitar que los alimentos se adhieran y para optimizar el dorado de su carne. Compruebe la temperatura rociando unas gotas de agua sobre la sartén de acero inoxidable precalentada, sin grasa. Si las gotas empiezan a rodar, eso significa que la sartén ha alcanzado la temperatura adecuada.
- Precaliente la batería de cocina con un poco de grasa y un nivel de calor de bajo a medio durante 1 o 2 minutos antes de añadir los alimentos.
- Si cocina con aceite, añada el aceite siempre a temperatura ambiente en la sartén precalentada para minimizar el riesgo de que se produzcan salpicaduras.

## Consejos para ahorrar energía

- Apague la placa de cocina cinco minutos antes de que finalice el tiempo de cocción. La base encapsulada mantendrá la sartén con el calor suficiente para finalizar el proceso de cocción.
- Seleccione el tamaño adecuado para el cocinado. Lo mejor es llenar la sartén a 2/3 de su capacidad.
- Utilice una temperatura baja en el lavavajillas para ahorrar energía y ayudar a la preservación del medio ambiente.

## **El compromiso de Tupperware**

Nuestros productos son el reflejo de nuestro compromiso de generar un efecto positivo y visible en el mundo que nos rodea. En Tupperware, diseñamos todos nuestros productos con el fin de minimizar la producción de residuos de plástico y alimentos. Al crear productos de calidad, duraderos y reutilizables, concebidos para soportar el paso del tiempo, respaldamos nuestra misión de reducir los residuos para fomentar la longevidad de nuestro planeta, nuestro personal y las comunidades en las que vivimos y trabajamos.

La batería de cocina Universal de Tupperware está cubierta por la garantía de Tupperware contra cualquier defecto en los materiales y fabricación que pueda surgir durante el uso del producto de acuerdo con las instrucciones ofrecidas y dentro de un uso doméstico normal.

La garantía no cubre daños en el producto derivados de la negligencia o de un mal uso de este, como un calor excesivo, manchas y marcas en el interior y el exterior, melladuras o cualquier caída.

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

Su producto Tupperware está concebido para ser utilizado muchas veces. Si por cualquier motivo, su producto sufre daños y no está cubierto por la garantía, o si ya no necesita su producto, actúe de forma responsable y recíclelo, o indíquenos si podemos ayudarle.

**[www.Tupperware.es](http://www.Tupperware.es)**