

Istruzioni per la pulizia

- Lasciate raffreddare gradualmente le casseruole prima della pulizia. Non sciacquate una casseruola calda con acqua fredda: gli schizzi di grasso caldo o la formazione di vapore potrebbero essere pericolosi.
- Rimuovete i residui di cibo e le incrostazioni immergendo le casseruole in acqua calda con detersivo per piatti.
- Pulite solo con detersivi non abrasivi e non contenenti cloruri e con una spugna, una spazzola di nylon o un panno in microfibra Tupperware.
- Non utilizzate lana d'acciaio o prodotti metallici per la pulizia delle casseruole in quanto potrebbero graffiarle.
- Sebbene il prodotto sia lavabile in lavastoviglie, si consiglia il lavaggio a mano perché potrebbe danneggiarsi se urta altre pentole o superfici metalliche durante il ciclo di lavaggio.
- Utilizzate un apposito detersivo per acciaio inox per rimuovere le macchie ostinate e lucidare la superficie. Assicuratevi di utilizzare il lato morbido della spugna per evitare graffi sulla finitura lucida della parte esterna.

Istruzioni per la sicurezza

- Durante l'uso, tenete il prodotto fuori dalla portata dei bambini.



- Non poggiate mai i manici direttamente sulla fonte di calore (vedere fig. A).



Fig. A

- Evitate che le fiamme del fornello a gas arrivino ai lati delle casseruole. Affinché la casseruola sia stabilmente posizionata sul fornello gas, assicuratevi che i manici lunghi siano collocati sopra una parte della griglia (vedere fig. B).



Fig. B

Istruzioni per la cottura

- Per cuocere in casseruole con interno in acciaio inox, dovete raggiungere la temperatura corretta per evitare che gli alimenti si attacchino e per valorizzare al meglio l'effetto di doratura della carne. Controllate la temperatura spruzzando gocce d'acqua sulla superficie in acciaio inox preriscaldata, senza aggiungere grassi. Se le gocce iniziano a rotolare, significa che la casseruola ha raggiunto la temperatura corretta.
- Preriscaldare le casseruole con una piccola quantità di grasso a fuoco medio-basso per 1-2 minuti prima di aggiungere gli alimenti.
- Se cucinate con olio, aggiungetelo solo a temperatura ambiente e solo dopo che la casseruola si sarà preriscaldata per ridurre al minimo il rischio di schizzi.

Consigli per il risparmio energetico

- Spegnete il piano cottura cinque minuti prima della fine del tempo di cottura. Il fondo incapsulato manterrà la casseruola sufficientemente calda per poter completare il processo di cottura.
- Scegliete la dimensione giusta in base alle vostre esigenze di lavoro; è preferibile riempire la casseruola per 2/3 al massimo.
- Impostate la lavastoviglie con un lavaggio a bassa temperatura per risparmiare energia e aiutare a preservare l'ambiente.

L'impegno di Tupperware

I nostri prodotti riflettono l'impegno che mettiamo nell'esercitare un impatto misurabile sull'ambiente che ci circonda. Noi di Tupperware progettiamo ogni prodotto cercando di ridurre al minimo gli sprechi di plastica e alimentari. Creando prodotti di qualità, durevoli e riutilizzabili realizzati per resistere alla prova del tempo, ci adoperiamo a sostegno della nostra missione di ridurre gli sprechi per la longevità del pianeta, dei nostri collaboratori e delle comunità in cui viviamo e lavoriamo.

La Linea Universale di Casseruole Tupperware è coperta dalla Garanzia di Qualità Tupperware che assicura la sostituzione dei prodotti in caso di difetti di materiale o di fabbrica, purché impiegati secondo le istruzioni e nel normale uso domestico.

La garanzia non copre danni al prodotto derivanti da negligenza o uso improprio del prodotto stesso, quali surriscaldamento eccessivo, macchie e graffi all'interno e all'esterno, urti o cadute.

Se il prodotto è coperto da garanzia, consultate i termini di garanzia applicabili nel vostro Paese per una descrizione completa della copertura.

Il prodotto Tupperware è progettato per essere utilizzato ripetutamente. Se per qualsiasi motivo il prodotto è danneggiato e non è coperto da garanzia o non vi serve più, comportatevi responsabilmente e riciclatelo oppure fateci sapere se possiamo esservi d'aiuto.

www.tupperware.it