



RECOMENDACIONES DE USO DE ALUMINIO.

IMPORTANTE. Use fuego bajo o medio.

Debido a la alta conductividad térmica de los utensilios de cocina BRA FOODIE, no es necesario usar fuego alto. Empiece con un fuego medio y vaya realizando ajustes de potencia del calor. Coloque siempre la sartén en el centro de la superficie de cocción.

Precaución: El sobrecalentamiento puede dañar el recubrimiento antiadherente. Es apta para cualquier tipo de fuego, incluidas las placas de inducción. escoja siempre un fogón adecuado al tamaño de la base de la pieza; con ello conseguirá la máxima eficiencia y evitará que se sobrecalienten las paredes laterales o las asas. En la cocción con gas, las llamas deben quedar circunscritas a la zona de la base del utensilio de cocina: no deben alcanzar nunca las paredes laterales.

Pre calentamiento

Evitar sobrecalentamientos: Nunca coloque la pieza vacía en el fuego, debido a su alta conductividad del calor, se calientan muy rápidamente, llegando a la temperatura óptima de cocción enseguida.

Nunca enfrie la pieza repentinamente.

Espere unos minutos hasta que haya disminuido la temperatura de la pieza antes de ponerla bajo el agua.

Cocinar con aceite

Diseñado para una cocina sana, permite cocinar con muy poco aceite.

Precaución: Nunca utilice aerosoles antiadherentes.

PRECAUCIONES DE USO

Utensilios adecuados

Se recomienda utilizar utensilios de silicona, nylon o madera aptos para el contacto con alimentos. Los utensilios metálicos deben usarse con cuidado. Nunca utilice utensilios con puntas afiladas o bordes. No trocee, corte o utilice la batidora eléctrica en la sartén.

Manipulación de las piezas

La superficie de la pieza puede estar caliente. Antes de su uso, asegúrese siempre de que las asas de silicona removibles, en el caso de las cacerolas, o el mango desmontable, en el caso de las sartenes, están perfectamente anclados al cuerpo de la pieza para su correcta y segura manipulación.

Alejar de los niños durante su uso.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza

Antes de utilizar por primera vez y después de cada uso, lave los utensilios de cocina con agua caliente y jabón. No utilice detergentes abrasivos, limpiadores de hornos ni estropajos que puedan afectar a la calidad de la superficie antiadherente. La incorporación del recubrimiento antiadherente, tanto en el interior como en el exterior de la pieza, asegura una limpieza rápida y cómoda si se siguen todas las recomendaciones de uso. A pesar de que es apto para lavavajillas, se recomienda lavar a mano para una mayor vida útil del producto. Para mantener la eficiencia de cocción, es importante que los utensilios de cocina se limpien completamente después de cada uso. Si no se limpia el utensilio de cocina de forma adecuada, pueden quedar capas finas de partículas de alimentos que permanecen en la superficie y se carbonizan cuando se recalienta. Estas capas carbonizadas pueden provocar que los alimentos se peguen.

Almacenamiento

Si los utensilios de cocina se almacenan uno encima del otro, se recomienda colocar un separador de papel, silicona o fieltro entre cada pieza para evitar que puedan rayarse.

RECOMMENDATIONS FOR USE

IMPORTANT. Use over a low or medium heat Because kitchen utensils are very heat-conductive, it is not necessary to cook at a high heat. Start at a medium heat and adjust as required. Always place the pan in the middle of the burner.

Precaution

Overheating can damage the non-stick coating. BRA FOODIE is suitable for any type of burner, including induction cookers. Always choose a burner in line with the size of the pan base. This will ensure maximum efficiency and prevent the sides of the pan or the handles from overheating. When cooking with gas, flames must be limited to the area at the base of the kitchen utensil: they should never reach the sides.

Pre-heating

Avoid over heating your Bra FOODIE cookware: It is recommended not to heat an empty piece due to the high heat conductivity of the cast aluminum and the short time to reach the ideal cooking temperature.

Never cool the pan down suddenly

Wait a few minutes until the pan has cooled before placing it under the tap.

Cooking with oil

Designed for healthy cooking, allows you to cook with a minimal amount of oil.

Precaution: Never use non-stick aerosols.

PRECAUTIONS FOR USE

Suitable utensils

We recommend using silicone, nylon or wooden utensils suitable for contact with food. Metal utensils should be used with care. Never use utensils with a sharp tip or edge. Do not dice, chop or use a handblender in the pan.

Handling utensils

The utensil surface may be hot. Make sure the removable mittens and the handle are perfectly attached to the frying pan body before its use. Always make sure to use the removable handle for correct and safe handling.

Keep children away during use.

CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning

Before using for the first time and after each use, wash the kitchen utensils in hot, soapy water. Do not use abrasive detergents, oven cleaners or scouring pads which may affect the quality of the non-stick surface. The incorporation of non-stick coating inside and outside of the utensil ensures that it is easy and quick to clean if the instructions for use are followed. Although dishwasher-safe, we recommend washing by hand for a longer product life. To maintain cooking efficiency, it is important to clean kitchen utensils thoroughly after each use. If you do not clean the utensil properly, fine layers of food particles may remain on the surface and will char when you next use it. These charred layers may make food stick.

Storage

If kitchen utensils are stacked one on top of the other, we recommend placing a paper, silicone or felt separator between them to prevent them from scratching.