

Usos y Cuidados

ALUMINIO ANODIZADO Y ALUMINIO ANTIADHERENTE

- Antes de emplear por primera vez, aplicar en la superficie interior una ligera capa de aceite de uso alimenticio, con el fin de proteger el antiadherente.
- Emplear utensilios de nylon, madera o silicón. Nunca utilizar utensilios cortantes o metálicos.
- No corte los alimentos sobre la pieza, ya que puede rayarla y deteriorar el recubrimiento antiadherente.
- Evitar el sobrecalentamiento de la pieza para una mayor durabilidad.
- No deben utilizarse estropajos metálicos ni productos ásperos.
- Seleccione el tamaño de hornilla adecuado para que el fuego o el calor no suba por los lados o en su defecto, se distribuya correctamente el calor en toda la pieza.
- Asegúrese que las piezas estén frías antes de lavarlas. No debe lavar este producto en el lavavajillas.

ACERO INOXIDABLE

- No deben utilizarse estropajos metálicos ni productos ásperos.
- Seleccione el tamaño de hornilla adecuado para que el fuego o el calor no suba por los lados o en su defecto, se distribuya correctamente el calor en toda la pieza.
- Asegúrese que las piezas estén frías antes de lavarlas. No debe lavar este producto en el lavavajillas.
- Seque siempre las piezas para evitar manchas.

CUCHILLOS

Usos:

COCINERO / COCINA: Limpian, cortan y pican toda clase de verduras y hortalizas, rápida y fácilmente.

SANTOKU: Es el cuchillo de las tres virtudes: corta, pica y rebana carnes, pescados y verduras sin que se queden pegados los alimentos a la hoja.

TRINCHANTE/ SIERRA: Diseñados para cortar toda clase de carnes y aves.

DESHUESADOR: Es ideal para remover los huesos de las carnes, pollos y pescados.

MONDADOR/ PELADOR: Pequeños, ligeros y manejables para pelar todo tipo de frutas y tubérculos.

CUCHILLOS

Cuidados:

- Lavar los cuchillos antes de usar.
- Cortar sobre superficies de madera.
- Evitar cortar sobre superficies metálicas, de cerámica o granito.
- No arrastrar la hoja del cuchillo sobre la tabla de cortar.
- Afilarlos frecuentemente.
- Después de su uso, lavarlos con agua tibia y jabón líquido.
- No lavarlos en la lavadora de platos.
- Enjuagarlos y secarlos inmediatamente con un paño seco y suave.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

www.magefesa.com.ve