

**RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO.****MATERIAL: ACERO INOXIDABLE****USO:**

Alejar de los niños durante el uso de cualquier pieza de menaje.

La superficie de la pieza puede estar caliente, utilizar siempre las asas o mangos para su manipulación.

Se aconseja el fuego suave o medio y evitar que las llamas sobresalgan por los laterales de la pieza. Demasiado fuego podría dañar y/o decolorar la pieza de acero inoxidable.

Aquellas piezas que estén enteramente fabricadas en acero inoxidable son aptas para horno de uso doméstico.

Los productos de acero inoxidable que incorporen piezas adheridas en otros materiales (ej. baquelita, vidrio), son aptas para horno hasta un máximo de 200°C.

**LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:**

En la mayoría de las ocasiones sólo necesitaremos usar un detergente o jabón de limpieza suave (hoy en día ya se consiguen muchos que además respeten el medio ambiente) para su limpieza a mano o en el lavavajillas.

Las manchas de cal se pueden evitar si secamos el menaje de cocina con un trapo seco en lugar de dejar que se sequen ellos solos. Así evitaremos también las manchas que dejan el cloro y otras sustancias que contiene el agua.

Si tenemos alguna mancha de cal especialmente problemática podemos pasarle un trapo con vinagre caliente.

Después la lavamos de modo normal y la secamos con un trapo.

Si han perdido el brillo podemos frotar ese utensilio de cocina con un paño humedecido en alcohol.

**RECOMENDACIONES:**

Hemos de evitar dejar mucho tiempo los alimentos, ya cocinados, en la misma olla, cacerola o sartén ya que tienden a pegarse. Luego tendremos más trabajo frotando, necesitaremos más productos químicos (más detergente) y podemos rayar y estropear nuestro menaje.

Si se le añade sal al agua de cocción, hágalo cuando el agua esté muy caliente ya que así suele disolverse mejor y tampoco dejará restos.



INDUCCIÓN