

BRA®



#### CARACTERISTICAS

- Fabricada en acero inoxidable 18/10.
- Triple fondo difusor que asegura un eficiente reparto del calor.
- Apta para todo tipo de cocinas, incluidas las de inducción.
- Apta para lavavajillas.
- Terminación del cuerpo en acero satinado salvo en su parte superior.
- Tapa y asas fabricadas en acero inoxidable con acabado pulido.

Referencia	Medida	Capacidad	Cód. barras
343951	Ø16 CM	2,5L	8411796078364
343952	Ø18 CM	3,5L	8411796078371
343953	Ø20 CM	5L	8411796078388
343954	Ø22 CM	6,5L	8411796078395
343955	Ø24 CM	8,5L	8411796078402
343956	Ø26 CM	10,5L	8411796078418
343957	Ø30 CM	17L	8411796078425



INDUCCIÓN



## CARACTERÍSTICAS

## USO Y MANTENIMIENTO

**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 200oC.

**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