



www.fantuzzi.cl

 **fantuzzi.**



línea colors

 **fantuzzi.**



línea colors

Consejos de utilización del antiadherente

- Antes de emplear por primera vez, lave las piezas con una esponja y jabón para vajillas, secalas y después aplicar en la superficie interior una ligera capa de aceite de uso alimenticio con el fin de proteger el antiadherente.
- Nunca caliente las piezas vacías, puesto que un sobrecalentamiento puede afectar al comportamiento del material. Recuerde que los mejores resultados de cocción se obtienen con temperaturas medias o bajas, puesto que permite que los alimentos se cocinen sin quemarse ni sobrecalentarse.
- Para obtener la más larga duración del antiadherente, emplee utensilios de madera o fibra para mezclar los alimentos. Nunca utilice utensilios cortantes o metálicos.
- Para lavar el interior de las piezas basta con una esponja y jabón líquido para vajillas. Nunca utilice estropajos o productos químicos o abrasivos.
- Lave y seque las piezas tras cada uso. Asegúrese que las piezas están frías antes de lavarlas.



ATENCIÓN

- NO UTILICE NUNCA LEJÍA (CLORO, HIPOCLORITO).
- NO DEJE JAMÁS UNA PIEZA VACÍA SOBRE EL FUEGO.
- SI UTILIZA COCINAS DE GAS EVITE QUE LA LLAMA SOBRESALGA POR LOS LADOS DE LA PIEZA.
- NO USE ESTROPAJOS DE HIERRO NI PRODUCTOS ABRASIVOS
- SEQUE SIEMPRE LAS PIEZAS DESPUÉS DE LAVARLAS.

Uso del aluminio

- Le presentamos una gama de menaje realizado en aluminio de gran calidad y un interior de antiadherente.
- Las características del aluminio lo hacen un excelente conductor que distribuye el calor rápidamente desde el fondo a las paredes de la pieza.
- El interior antiadherente de las piezas, previene que la comida se pegue o se queme y es más fácil de limpiar.
- Los asas y mangos de baquelita con salvallamas son de toque frío “cool touch” y cuentan con un diseño ergonómico.
- Las tapas están fabricadas en vidrio termo-resistente con respiradero y cerquillo de acero inoxidable.
- En **fontuzzi** nos preocupamos por utilizar los materiales más sanos e higiénicos, totalmente inocuos. No alteran las características organolépticas de sus alimentos y conservan todos los nutrientes.