

 **fontuzzi.**



famiglia

 **aluminio**
aluminium
aluminio

Consejos de utilización del aluminio

- Antes de emplear por primera vez, lave las piezas con una esponja y jabón para vajillas, secalas.
- 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 lavar las piezas nunca utilice 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.
- Las características del aluminio lo hacen un excelente conductor que distribuye el calor rápidamente desde el fondo a las paredes de la pieza.
- 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.



línea **famiglia**

 fontuzzi.



famiglia



aluminio

aluminium

aluminio