

 fontuzzi.



lazio



Utensilios de cocina **6** pzas
acero inoxidable

Stainless steel kitchen gadgets.

Utensilios de **acero inoxidable**

- Este juego de utensilios está fabricado en acero inoxidable y nylon y presentado con un cuidado diseño y acabado.
- Las cinco diferentes piezas que conforman el juego poseen un diseño adaptado y seleccionado para cubrir sus principales necesidades a la hora de cocinar.
- Utensilios muy fáciles de cuidar y limpiar.
- En **fontuzzi** nos preocupamos por utilizar los materiales más sanos e higiénicos. Nuestros productos son totalmente inocuos. No alteran las características organolépticas de tus alimentos y conservan todos los nutrientes, para que alimentes a los tuyos de forma sana y equilibrada.

Consejos para una **mejor utilización**

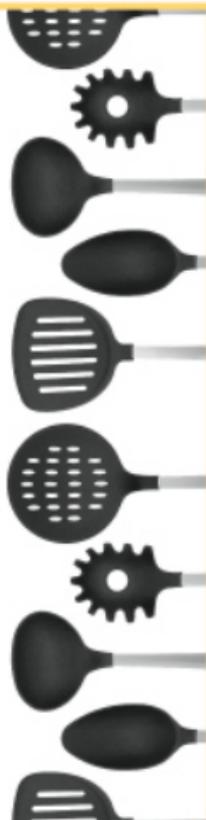
- Antes de usar las piezas por primera vez, debe de eliminar todas las etiquetas y adhesivos. En el caso de que la etiqueta no se despegue con facilidad, debe calentar suavemente la pieza para despegar la etiqueta con la uña o con una espátula de plástico.
- Es conveniente lavar las piezas con agua jabonosa y enjuagarlas correctamente antes de usarlas por primera vez.
- Por seguridad y con el fin de evitar que los utensilios se doblen, espere que se enfíen antes de lavarlos o sumergirlos en agua.
- Las manchas en los utensilios pueden ser causadas por un lavado o secado insuficientes, una dosis muy elevada de detergente o por no enjuagar los utensilios correctamente después de ser usados: los ácidos y las sales de los productos alimenticios pueden manchar o dañar los utensilios.
- Con el objeto de prevenir las manchas, le aconsejamos que siga las siguientes instrucciones de uso y cuidado:
 - Enjuague los utensilios inmediatamente después de usarlos.
 - Saque los utensilios del lavaplatos tan pronto como éste haya terminado su ciclo y séquelos a mano con un paño seco si quedaron húmedos.
 - Por favor, use la cantidad de detergente recomendada en las instrucciones de su respectivo fabricante.
 - Para quitar la película blanca causada por almidón o minerales del agua, frote los utensilios con una esponja que haya sido sumergida en jugo de limón. Luego lávelas con agua caliente y jabón.

ATENCIÓN

Al colgar los utensilios de cocina de la barra no sólo se les protege contra arañazos, también están siempre a mano y se conservan de forma segura y ergonómica.



- **CAZO:** Con él pueden servirse cómodamente sopas, salsas y aderezos.
- **CUCHARÓN:** Ideal para remover y servir pequeñas cantidades líquidas.
- **SERVIR ESPAGUETI:** Sirve para levantar y servir espaguetis y tallarines sin dificultad.
- **ESPUMADERA:** Saca fácilmente las frituras del aceite o las verduras del agua de cocción. Apropiaada también para quitar la espuma que se forma en los caldos y potajes.
- **ESPÁTULA:** Herramienta universal para remover y dar la vuelta a los alimentos tanto en la olla como en la sartén.



 fontuzzi



Utensillos de cocina 6 pzas
acero inoxidable

Stainless steel kitchen gadgets.

lazio