

## Estimado cliente,

gracias por comprar estos utensilios de cocina. Mano de obra de alta calidad con bases sándwich, fácil de limpiar y también adecuada para cocinas de inducción: ¡disfrutará de esta vajilla de cobre durante mucho tiempo! Lea estas instrucciones de funcionamiento y siga la información y los consejos que se enumeran para que pueda aprovechar al máximo sus nuevos utensilios de cocina.

## Alcance de entrega

- Utensilios de cocina de cobre
- Operación manual

## Características

- Cuerpo de cobre de alta calidad con conductividad térmica muy alta
- Revestimiento interior de acero inoxidable 18/8
- Mango de acero inoxidable

## Variantes de producto

NX-6011	Cacerola de cobre con tapa, 16 cm
NX-6012	Cacerola de cobre con tapa, 24 cm
NX-6013	Cacerola de cobre con tapa, 20 cm
NX-6014	Cacerola de cobre con tapa, 24 cm
NX-6015	Sartén de cobre, 26 cm

## Adecuado para los siguientes entornos:

	Estufa de gas
	Estufa eléctrica
	Placa vitrocerámica
	Placa de inducción
	Encimera halógena
	Horno

## Antes del primer uso

Enjuague los utensilios de cocina en agua tibia con un poco de lavavajillas y séquelos con cuidado. No es apto para lavavajillas.

## Utilizar

Los utensilios de cocina de cobre tienen una conductividad térmica muy alta, que se distribuye rápidamente de manera uniforme por toda la olla y no solo en el fondo. Son especialmente adecuados para asar y asar carne y pescado. Como son aptas para horno, puedes dorar un trozo de carne brevemente y terminar de cocinarlo en el horno.

Sin embargo, no debe cocinar alimentos ácidos en platos de cobre.



### NOTA:

*Evite el calor excesivo. El sobrecalentamiento puede causar manchas amarillas, marrones o azules en el cobre y daños irreparables a los utensilios de cocina. Nunca deje utensilios de cocina vacíos sobre una estufa caliente. Asegúrese de que ninguno de los contenidos de los utensilios de cocina se evapore por completo.*

Si usa sal para cocinar, caliente la comida antes de agregar la sal y revuelva hasta que la sal se haya disuelto. De lo contrario, se pueden formar manchas blancas que no afectan la calidad ni el funcionamiento.



### NOTA:

*Si usa sal marina, debe disolverla en líquido antes de usarla directamente en los utensilios de cocina de cobre.*

Para asegurar una larga vida útil de los utensilios de cocina, use utensilios de plástico, goma o madera para revolver. No corte alimentos con cuchillos en los utensilios de cocina.




**NOTA:**

Los utensilios de cocina metálicos pueden rayarlos.


**NOTA:**

El revestimiento interior de acero inoxidable puede decolorarse. Estos son decoloración **No** Nocivo y se puede eliminar fácilmente con productos para el cuidado del acero inoxidable. No use esponjas de acero para limpiar

## Instrucciones de cuidado y limpieza

Deje que los utensilios de cocina se enfríen bien después de usarlos antes de limpiarlos. Para mantener la alta calidad de los utensilios de cocina, solo debe limpiarlos con un paño suave en agua tibia con un poco de lavavajillas. Al lavar, no use lana de acero o esponjas para fregar, sino paños, cepillos para platos o esponjas suaves. No utilice limpiadores de horno, abrasivos ni limpiadores que contienen cloro. Luego seque los utensilios de cocina con una toalla.


**NOTA:**

Se recomienda encarecidamente no limpiar los utensilios de cocina en el lavavajillas. Usa productos de cobre para el cuidado de las paredes exteriores de la olla.

## Instrucciones de seguridad

- El propósito de estas instrucciones de funcionamiento es brindarle acceso a la funcionalidad de este producto.
- Modificar o cambiar el producto afecta la seguridad del producto. ¡Atención, riesgo de lesiones!
- Manipule el producto con cuidado. Puede dañarse con golpes, golpes o caídas desde poca altura.
- Nunca caliente los utensilios de cocina vacíos.
- Almacene el producto solo cuando se haya enfriado por completo.
- **ATENCIÓN** ¡Riesgo de quemaduras por calor, vapor caliente o agua de condensación! Recomendamos el uso de agarraderas o guantes de cocina al retirar los alimentos.
- Nunca deje el producto desatendido cuando esté en uso.
- Asegúrese de que nunca se coloquen agarraderas sobre una estufa calentada.
- Los mangos del producto están diseñados para minimizar la transferencia de calor. Sin embargo, las tapas y los mangos pueden calentarse después de una cocción prolongada. será. Por lo tanto, levante siempre las tapas o los utensilios de cocina con cuidado. Toque ligeramente los mangos de antemano para asegurarse de que no se hayan calentado demasiado. Si es necesario, use agarraderas o guantes para horno.
- Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas y errores

