

PANELAS BIALETTI PETRAVERA PRO:

INSTRUÇÕES PARA USO

- Antes de usar, lave o produto com água e detergente
- A primeira utilização prepare previamente o interior da panela untando com óleo ou manteiga (repita esta operação periodicamente). Cozinhe em fogo moderado.
- A capacidade volumétrica máxima para cozimento é de 3/4 da capacidade total da peça.
- Posicione os cabos dos utensílios voltados ao centro do fogão.
- Em fogões com grade, centralize a peça e alinhe o cabo com a grade.
- Mantenha-os fora do alcance de crianças e sempre com o cabo voltado para a parte interna do fogão.
- Caso o seu utensílio possua tampa, utilize sempre o pegador (pomel) para abrir e fechar.
- Este produto não pode sofrer modificações.
- As peças de panelas Bialetti modelo Petravera Pro podem ser utilizadas no forno até 220°C e as tampas podem ser utilizadas no forno até 204 °C.
- Não sobreaquecer o produto vazio e supervisionar o processo de cozimento em todos os momentos. Sempre use um pouco de óleo ou gordura, mesmo quando cozinhar alimentos secos.
- Nunca deixe a comida queimar. Se isso acontecer, pequenas diferenças na cor podem ocorrer. Estas alterações não comprometem o funcionamento do produto e, em alguns casos, eles podem ser removidos por lavagem em água quente com um detergente, esfregando delicadamente com uma esponja macia. Para manchas mais resistentes, recomenda-se aquecer um pouco de vinagre branco e, em seguida, limpar o produto de uma forma normal.
- Recomenda-se o uso de luvas e / ou dispositivos de proteção ao manusear o produto quente.
- Use apenas utensílios plásticos, de madeira ou silicone. Não cortar os alimentos diretamente no interior do produto. Para garantir as melhores performances, evitar instrumentos e manobras que possam riscar ou danificar a superfície interna como metais pontiagudos ou cortantes.
- Deixe o produto esfriar antes de lavá-lo. Não utilize produtos químicos abrasivos ou agressivos para a limpeza. Este produto pode ser lavado na lava louças, embora seja aconselhável lavagem a mão, para proteger as características do revestimento e prolongar a vida útil do produto, guarde-o com cuidado, evitando bater ou riscar o revestimento interior.
- Com o uso, os cabos, alças e pegadores podem afrouxar devido à dilatação normal dos materiais. Reaperte apenas o suficiente, sem forçar. Se necessitar substituir cabo, alça, tampa ou sistemas de fixação, utilize somente peças originais
- Evite a imersão do utensílio quente em água fria.
- Para descarte dos produtos e embalagens siga as orientações de reciclagem vigentes.

GARANTIA

- A garantia cobre defeitos de fabricação pelo período de 1 ano a partir da data da compra desde de que devidamente comprovada. O mau uso, ou uso comercial (é um produto para uso doméstico), reparos impróprios, abusos ou negligências não são cobertos pela garantia. Possíveis alterações de cor, brilho e desgaste causados por lava louças não são cobertos pela garantia.
- Caso necessário, o departamento de assistência técnica da Imeltron deve ser acionado através do e-mail: atendimento@imeltron.com.br.