

USO DEL **ACERO INOXIDABLE**

CONSEJOS PARA UNA MEJOR UTILIZACIÓN

- Antes de usar por primera vez el pasapurés, debe eliminar las etiquetas y adhesivos que pueda llevar de su embalaje. En el caso de llevar etiquetas y que éstas no se despeguen con facilidad, coloque la pieza debajo del grifo con agua caliente para ablandarlas y poder despegarlas con la uña o una espátula de plástico.
- Es conveniente lavar las piezas con agua jabonosa y enjuagarlas correctamente antes de usarlas por primera vez.
- Si quedan manchas calcáreas en el interior de la pieza, enjuague con agua caliente y unas gotas de vinagre el pasapurés. A continuación, lávelo y séquelo inmediatamente con un paño suave.



Pasapurés
Food mill

MOD. DOUX



INSTRUCCIONES DE USO, LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

En Magefesa nos preocupamos por utilizar los materiales más sanos e higiénicos. Nuestros productos son totalmente inocuos. No alteran las características organolépticas de los alimentos y conservan todos los nutrientes para que alimente a los suyos de forma sana y equilibrada.

El pasapurés manual de acero inoxidable es una herramienta imprescindible en su cocina que permite elaborar todo tipo de cremas, sopas, purés y salsas sin esfuerzo de manera fácil.

Antes de usar el pasapurés por primera vez lea todas las instrucciones.

Lávelo bien antes del primer uso con agua y detergente para vajillas no abrasivo. Tras el lavado y aclarado del producto, seque bien con un paño todas las partes del pasapurés.

Para utilizar el pasapurés, primero disponga los alimentos que vaya a procesar en el contenedor ya limpios y pelados. A fin de garantizar una correcta utilización, debe cocer o asar previamente los alimentos (patatas, manzanas, zanahorias...) para ablandarlos y que la cuchilla pueda realizar su función adecuadamente.

Coloque el pasapurés sobre un recipiente adecuado ayudándose de las dos patas de apoyo. Sujete el mango y gire con la manivela la cuchilla en sentido contrario a las agujas del reloj para pasar los alimentos a través del disco rallador. De vez en cuando gire en sentido contrario para reposicionar el alimento, para evitar que se pegue a la superficie y para



INSTRUCCIONES DE USO, LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

accionar la varilla recogedora que se encuentra en la base y aprovechar así de manera más fácil la comida triturada.

¡Atención! No utilice nunca los dedos para recoger los restos que puedan quedar de alimentos. Para evitar daños ayúdese siempre de una espátula preferiblemente de madera, silicona o nylon.

Se recomienda nada más finalizar su uso, proceder a la limpieza del pasapurés. Comience eliminando los restos y partículas de alimentos con un fuerte chorro de agua tibia. A continuación desarme el pasapurés desenroscando el anclaje exterior de la parte inferior, soltando todas las piezas para su limpieza completa. Es conveniente frotar suavemente las piezas con un jabón apto para vajillas, ayudándose de un cepillo de cerdas finas. Después vuelva a enjuagar el pasapurés con agua tibia y séquelo bien con un paño para volver a proceder el montaje del aparato.

Para su correcta conservación es conveniente su almacenaje en un lugar limpio y seco.

Este aparato ha sido diseñado para procesar una serie de alimentos con una consistencia adecuada a una fácil utilización y a un correcto manejo. No trate de triturar elementos duros tales como huesos, avellanas, granos de café, etc., esto podría dañar el pasapurés.

