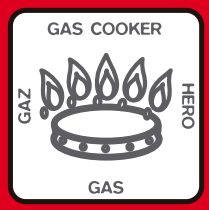
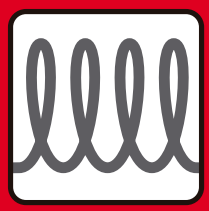
Magefesa®

BATERÍA PREMIER





BATERÍA PREMIER

ACERO INOXIDABLE

- Esta batería está fabricada con acero inoxidable y presentada con un cuidado diseño de formas rectas con acabados satinado interior y espejo exterior.

- Su fondo termo difusor está realizado con un encapsulado de capas que le confiere unas propiedades únicas a la hora de cocinar sus alimentos.

- Piezas aptas para todo tipo de fuegos, muy resistentes y duraderas. Muy fáciles de cuidar y limpiar.
- Asas y herrajes de acero inoxidable.
- Las tapas están fabricadas en vidrio termo-resistente con respiradero y cerquillo de acero inox.
- En Magefesa nos preocupamos por utilizar los materiales más sanos e higiénicos.
  Nuestros productos son totalmente inocuos. No alteran las características organolépticas de sus alimentos y conservan todos los nutrientes, para que alimente a los suyos de forma sana y equilibrada.

DISEÑO y TECNOLO

Estas piezas poseen un *Fondo termo difusor* exclusivo de Magefesa.

Este fondo asegura una distribución homogénea del calor por todo el fondo y esto evita que los alimentos se quemen.

EL FONDO DIFUSOR

OGÍA

ESPECIAL INDUCCIÓN

INDUXAL®
HI TECH BOTTOM
by MAGEFESA

USO DEL ACERO INOXIDABLE
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 antes de usarlas por primera vez.
- Si quedan manchas calcáreas en el interior de la pieza, debe calentar agua con unas gotas de vinagre y, una vez dejado enfriar, lavarlo normalmente.
- Sí se quema la comida debe cubrir de agua la zona, verter un poco de detergente jabonoso y hacerla hervir durante 10 minutos. Después debe de lavar la pieza frotando con una esponja no abrasiva.
- Si se derrama leche, aceite, etc..., debe limpiar externamente las piezas antes de volver a colocarlas en el fuego.

Si se ha olvidado una pieza en el fuego y está muy caliente, debe dejarla enfriar lentamente.
Si la pieza se ha quedado sin líquidos o sin alimentos en el fuego y por efecto del calentamiento se han vuelto azuladas o amarillas, en el caso de que la pieza sea brillante debe tratarla con abrillantadores tipo SIDOL, NETOL TITANLUX, SILVO, etc,.
Es muy importante en estos casos lavar intensamente la pieza como si fuese nueva, antes de volver a usarla, ya que estos productos son tóxicos. Si la pieza es mate, debe lavarla con SCOTCH- BRITE enjabonado.

ATENCIÓN

- NO UTILICE NUNCA LEJÍA (CLORO, HIPOCLORITO).
- No deje jamás una pieza vacía sobre el fuego.
- No use estropajos de hierro.
- Si cocina con gas procure evitar que la llama sobresalga por los lados de la pieza.
- Seque siempre las piezas.

www.magefesa.com

MGF®