

Como obter o máximo de seu novo Fusion® sol-gel para Panelas Antiaderentes

Você está prestes a ter a experiência de cozinhar com uma panela revestida de sol-gel livre de PTFE / PFOA.

Lembre-se dos cuidados e atenção que irão ajudar a preservar a sua panela nova. Estes simples passos irão ajudá-lo a apreciar ao máximo o seu uso contínuo:

1. Antes de usar esta panela pela primeira vez (ou de quaisquer antiaderente), lave-a para ter certeza que está limpa. Tratá-la levemente esfregando óleo de cozinha na superfície antiaderente em fogo médio por dois a três minutos. Quando esfriar, usar uma esponja macia com detergente neutro em água morna e enxaguar. Está pronta para uso!
2. Sempre use fogo baixo ou médio para cozinhar alimentos. Isso ajuda a preservar os nutrientes (muitos dos quais são frágeis e facilmente danificados quando aquecido a extremos). Também ajuda a preservar a superfície antiaderente.
3. Lembre-se que todos os antiaderentes vão durar mais se não usar utensílios na superfície com uma ponta afiada ou cortar alimentos com uma faca dentro da panela.
4. Não superaqueça panelas vazias. Sempre se certifique de que contenha água, óleo ou alimentos na panela antes de aquecimento.
5. Não use utensílios de cozinha como recipiente de armazenamento de alimentos, o que pode incentivar a manchas. Também é melhor manter as panelas sempre limpas quando não estão em uso.
6. Sempre permitir que as panelas esfriem antes de mergulhar na água.
7. Lavar sua panela Fusion na lava-louças é permitido, mas a antiaderência irá durar mais se for lavada manualmente.