

## **Como obter o melhor do seu novo Xylan® para Panelas Antiaderentes**

Você está prestes a ter a experiência de cozinhar com panelas de primeira classe com todas as vantagens dos revestimentos antiaderentes Xylan da Whitford. Lembre-se que todo cuidado com sua nova panela ajudará que dure por muitos anos. Estes simples passos irão ajudá-lo a usufruir ao máximo ao usar sua panela:

1. Antes de usar esta panela (ou de quaisquer antiaderente), pela primeira vez, lave-a para se certificar de que esteja limpa. Em seguida, esfregue levemente um pouco de óleo na superfície antiaderente em fogo médio por dois ou três minutos. Quando esfriar, com ajuda de uma esponja e detergente neutro, enxágue em água morna. Está pronta para uso!
2. Sempre use fogo baixo ou médio ao cozinhar seus alimentos. Isso ajuda a preservar os nutrientes dos alimentos (muitos são frágeis e são danificados facilmente quando aquecidos ao calor extremo). Isso também ajudará a preservar a superfície antiaderente.
3. Embora a superfície revestida com Xylan foi projetada para resistir ao tratamento brusco, todos os antiaderentes irão durar por bastante tempo se você for cuidadoso e não submeter a superfície de sua panela em condições de ponta afiada ou cortar os alimentos com uma faca enquanto eles ainda estiverem na panela.
4. Não superaqueça panelas vazias. Sempre certifique-se de que o óleo, a água ou os alimentos estejam em seu utensílio antes de aquecê-lo.
5. Não use seu utensílios de cozinha como um recipiente de armazenamento de alimentos, o que pode incentivar a manchas. É melhor manter as panelas limpas quando não estiverem em uso.
6. Sempre deixe a panela esfriar antes de mergulhá-la na água.
7. Sua nova panela revestida pode perfeitamente ser lavada com segurança na máquina de lavar louças, mas as panelas tratadas com Xylan são tão fáceis de limpar, que com uma simples e rápida lavagem à mão as deixarão limpas.
8. Caso fique gordura queimada, ou acúmulo de resíduos de alimentos na superfície é possível serem removidos com água morna e detergente neutro. Em caso extremo, estes resíduos poderão ser removidos com a ajuda de uma solução de limpeza: 3 colheres de sopa de água sanitária, 1 colher de sopa de detergente líquido e 1 xícara de água. Aplique essa solução na superfície da panela com uma esponja. Após isso ser feito, limpe e hidrate a superfície com uma fina camada de óleo de cozinha.

## How to get the most from your new HALO® nonstick cookware

**Y**ou are about to enjoy the experience of cooking with first-class cookware with all of the advantages of HALO nonstick coating from Whitford that helps cook quickly and evenly. Remember that sensible care will help your new cookware last for many years. These simple steps will help you get the most pleasure and use from it:

1. Before using this (or any nonstick) cookware for the first time, wash it to make sure it is clean. Then season it by lightly rubbing cooking oil onto the nonstick surface. When it cools, sponge it with a mild detergent in warm water and rinse clean. It's ready to go!
2. Always use low or medium heat when cooking food. This helps preserve the nutrients in food (many of which are fragile, and easily damaged when heated to extremes). It also helps preserve the nonstick surface.
3. While the HALO surface is designed to stand up to rough treatment, all nonsticks will last longer if you are careful not to stab the surface with a sharp point or cut foods with a knife while in the cookware.
4. Do not overheat empty cookware. Always be sure that oil, water or food materials are in the cookware prior to heating it.
5. Do not use cookware as a food storage container, which could encourage staining. It's better to keep cookware clean when not in use.
6. Always allow cookware to cool before immersing in water.
7. Your new cookware is perfectly safe to put into the dishwasher, but the HALO surface is so easy to clean that a quick handwash does the trick.
8. If, through misuse, burned grease or food residue collects on the surface, it can usually be removed with warm water and a mild detergent. In an extreme case, such residue can be removed by a thorough cleaning with this solution: 3 tablespoons bleach, 1 tablespoon liquid dish detergent and 1 cup of water. Apply to the cooking surface with a sponge or plastic scrubbing pad. After cleaning, recondition the surface with a light wipe of cooking oil.

# How to get the most from your new Fusion® sol-gel nonstick cookware

You are about to enjoy the experience of cooking with a PTFE/PFOA-free sol-gel-coated “ceramic” cookware. Remember that sensible care will help preserve your new cookware. These simple steps will help you get the most pleasure and use from it:

1. Before using this (or any nonstick) cookware for the first time, wash it to make sure it is clean. Then season it by lightly rubbing cooking oil onto the nonstick surface. When it cools, sponge it with a mild detergent in warm water and rinse clean. It's ready to go!
2. Always use low or medium heat when cooking food. This helps preserve the nutrients in food (many of which are fragile, and easily damaged when heated to extremes). It also helps preserve the nonstick surface.
3. Remember that all nonsticks will last longer if you are careful not to stab the surface with a sharp point or cut foods with a knife while in the cookware.
4. Do not overheat empty cookware. Always be sure that oil, water or food materials are in the cookware prior to heating it.
5. Do not use cookware as a food storage container, which could encourage staining. It's better to keep cookware clean when not in use.
6. Always allow cookware to cool before immersing in water.
7. Your new cookware is perfectly safe to put into the dishwasher, but the Fusion surface is so easy to clean that a quick hand wash does the trick.
8. If, through misuse, burned grease or food residue collects on the surface, it can usually be removed with warm water and a mild detergent. In an extreme case, such residue can be removed by a thorough cleaning with this solution: 3 tablespoons bleach, 1 tablespoon liquid dish detergent and 1 cup of water. Apply to the cooking surface with a sponge or plastic scrubbing pad. After cleaning, recondition the surface with a light wipe of cooking oil.