

## CARACTERISTICAS

## USO Y MANTENIMIENTO

**Recomendaciones de uso**

**IMPORTANTE.** Use fuego bajo o medio Debido a la alta conductividad térmica de los utensilios de cocina BRA Efficient Plus, no es necesario usar fuego alto. Empiece con un fuego medio y vaya realizando ajustes de potencia del calor. Coloque siempre la sartén en el centro de la superficie de cocción.

**Precaución:** El recalentamiento puede dañar el recubrimiento antiadherente. BRA Efficient Plus es apta para cualquier tipo de fuego, incluidas las placas de inducción. Escoja siempre un fogón adecuado al tamaño de la base de la pieza; con ello conseguirá la máxima eficiencia y evitará que se sobrecalienten las paredes laterales o los mangos. En la cocción con gas, las llamas deben quedar circunscritas a la zona de la base del utensilio de cocina: no deben alcanzar nunca las paredes laterales.

**Pre calentamiento**

Evitar sobrecalentamientos: Nunca coloque la pieza vacía en el fuego. Debido a su alta conductividad del calor, los utensilios de cocina BRA Efficient Plus se calientan muy rápidamente, llegando a la temperatura óptima de cocción enseguida.

Nunca enfrie la pieza repentinamente. Espere unos minutos hasta que haya disminuido la temperatura de la pieza antes de ponerla bajo el agua.

**Cocinar con aceite**

Diseñado para una cocina sana, BRA Efficient Plus permite cocinar sin o con poco aceite. Si usted elige utilizar aceite, ajuste el fuego de forma apropiada.

**Precaución:** Nunca utilice aerosoles antiadherentes.

**Precauciones de uso****Utensilios adecuados**

Se recomienda el uso de los accesorios de silicona BRA efficient. También se pueden utilizar utensilios de madera o plásticos resistentes al calor y aptos para el contacto con alimentos. Los utensilios metálicos deben usarse con cuidado. Nunca utilice utensilios con puntas afiladas o bordes. No trocee, corte o utilice la batidora eléctrica en la sartén.

Alejar de los niños durante su uso.

**Limpieza y mantenimiento****Limpieza**

Antes de utilizar por primera vez y después de cada uso, lave los utensilios de cocina con agua caliente y jabón. No utilice detergentes abrasivos, limpiadores de hornos ni estropajos que puedan afectar a la calidad de la superficie antiadherente. La incorporación del recubrimiento antiadherente, tanto en el interior como en el exterior de la pieza, asegura una limpieza rápida y cómoda si se siguen todas las recomendaciones de uso. A pesar de que es apto para lavavajillas, se recomienda lavar a mano para una mayor vida útil del producto. Para mantener la eficiencia de cocción, es importante que los utensilios de cocina se limpien completamente después de cada uso. Si no se limpia el utensilio de cocina de forma adecuada, pueden quedar capas finas de partículas de alimentos que permanecen en la superficie y se carbonizan cuando se recalienta. Estas capas carbonizadas pueden provocar que los alimentos se peguen.

**Almacenamiento**

Si los utensilios de cocina se almacenan uno encima del otro, se recomienda colocar un separador de papel, silicona o fieltro entre cada pieza para evitar que puedan rayarse.

