

lamart

by Pierre Lamart

CUIVRE

ES Estimado cliente:

tiene en sus manos: una batería de cocina fabricada con acero inoxidable de alta calidad. Apta para todo tipo de placas (gas, eléctricas, vitrocerámicas e inducción). Tetera de acero inoxidable fabricada con acero inoxidable de alta calidad. El asa de la tetera está hecha de plástico resistente. La tetera tiene un silbido que suena para indicar que hierve el agua. La tetera está dotada de una tapa plástica para un fácil acceso para su limpieza y llenado. Fácil limpieza y mantenimiento. Tres años de garantía.

Instrucciones de uso:

- 1) Este producto ha sido fabricado con acero inoxidable de alta calidad resistente a temperaturas de hasta 300 °C. No obstante, una temperatura excesivamente alta puede dañar o deformar el producto. Lave siempre la batería con agua caliente y detergente para eliminar todos los restos de alimentos. Aclare y seque.
- 2) Antes de usar por primera vez, vierta un poco de agua en la tetera y haga hervir para remover la suciedad leve y limpiar el interior del recipiente.
- 3) Cuando use la tetera, no la llene por encima del borde inferior del pico vertedor (o pitón). No extraiga la tapa cuando el agua de la tetera esté caliente.
- 4) Compruebe que el tamaño del hornillo de la placa coincida con el tamaño del utensilio y que no sobresalga del borde del utensilio. De esta forma evitará que se sobrecaliente la superficie exterior, ya que basta una llama ligera para calentar el agua. Aproveche la propiedad de acumular calor térmico de la batería, que ayuda a conservar durante más tiempo el calor en el recipiente y ahorra energía.
- 5) Nunca deje un utensilio en un hornillo, sin supervisión. Espere a que se enfríe el utensilio antes de lavarlo. Saque de la tetera el agua o el te que no haya consumido para evitar la formación de depósitos en su interior. Tenga cuidado siempre que manipule agua caliente (la tetera) y utilice un guante de cocina si es necesario.
- 6) Para eliminar las manchas ligeras después de cocinar (incrustaciones), ponga a remojar el utensilio en agua caliente con detergente y séquelo con una bayeta suave. Si aparecen manchas, caliente un poco de vinagre blanco y lávelas como de costumbre. Estas manchas no afectan a las propiedades del producto.
- 7) Este utensilio de cocina de acero inoxidable es muy fácil de mantener y limpiar; para lavarlo a mano, utilice bayetas suaves y esponjas que no arañen la superficie. No utilice productos químicos agresivos. Aunque esta batería es apta para lavavajillas, debe evitarse el agua dura y los jabones muy agresivos, ya que podrían alterar el color de la superficie. No obstante, estos cambios no afectan la funcionalidad ni las propiedades sanitarias de la batería.
- 8) Para alargar la vida útil del producto, manéjelo con cuidado.
- 9) Diseñado para uso doméstico.

Aviso de seguridad:

Las temperaturas (**superiores a 300 °C**) pueden dañar la tetera y la tapa. Los utensilios metálicos afilados (como cuchillos y tenedores) pueden arañar la superficie. También los productos de limpieza agresivos o ásperos pueden dañar la superficie (como limpiatuberías cáusticos). Lo mismo cabe decir de un manejo negligente (por ejemplo de la tapa), que puede astillar la superficie. **Estas marcas solo afectan a su estética; no merman ni la calidad de los alimentos o bebidas preparados ni la vida útil de la batería.** Una temperatura muy alta de la fuente de calor puede quemar la superficie.

Ecología:

Dependiendo de su tamaño, todos los productos llevan estampada una marca donde se indica el material utilizado en la fabricación del embalaje, las piezas y los accesorios, así como su reciclaje. Eliminando correctamente este producto contribuirá a ahorrar valiosos recursos naturales y a evitar daños al medioambiente causados por una eliminación incorrecta de los residuos. Pida más información a su ayuntamiento o centro de recogida de residuos. En algunos países la eliminación incorrecta de este tipo de residuos está penada por ley.

Mantenga las bolsas de plástico fuera del alcance de los niños; existe peligro de asfixia.

El comprador ha sido informado de cómo utilizar y manipular el producto.