# FICHA TÉCNICA

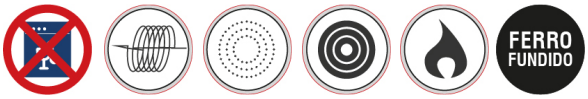
**Referência** 0433260010

**Designação** PANELA C/3 PÉS FERRO FUNDIDO 12LT Ø33X40CM

PANELA | STOCK POT | FAITOUT

**Linha**

-




| Referência | Medidas (CM) | Capacidade | Espessura | Cor | Temperatura | Pack | EAN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 0433260010 | Ø33X40 | 12L | - | PT | - | 01/001 | 5603700265608 |

## ANOTAÇÕES

GUIA PARA TRATAR FERRO FUNDIDO:
1. Tratamento inicial: Antes da primeira utilização, a cura deve ser realizada em alta temperatura. Para isso, basta espalhar uma camada generosa de óleo de cozinha ou gordura animal por toda a superfície da peça e levar ao forno a 160° por uma hora. A cura deve ser repetida a cada 5 lavagens, pois o sabão eventualmente remove a gordura. Este processo evita que o ferro fundido enferruje.
2. Uso diário: Lave suavemente com água e sabão neutro sem esfregar muito, para não retirar a camada protetora. Não utilize produtos abrasivos. Não seque com pano, seque o máximo possível com fonte de calor: sol, fogão ou forno para que a água evapore o máximo possível. Enquanto a peça estiver quente nunca a colocar em contacto com a água fria ou superfícies frias. Não utilizar para armazenar alimentos ou água.
3. Uso ocasional: Após a lavagem, cubra o ferro fundido com óleo de cozinha antes de guardá-lo.
4. Se a ferrugem já tiver afetado a peça, deixe-a de molho em vinagre puro por 30 minutos. Em seguida, use uma escova de aço para remover a ferrugem e, em seguida, use lã de aço. Por fim, lave a peça e cure.

## NOTES

GUIDE TO TREATING CAST IRON:
1. Initial treatment: Before first use, curing must be carried out at high temperature. To do this, simply spread a generous layer of cooking oil or animal fat over the entire surface of the piece and bake at 160° for one hour. Curing must be repeated every 5 washes, as the soap eventually removes the grease. This process prevents the cast iron from rusting.
2. Daily use: Wash gently with water and neutral soap without rubbing too much, so as not to remove the protective layer. Do not use abrasive products. Do not dry with a cloth, dry as much as possible with a heat source: sun, stove or oven so that the water evaporates as much as possible. While the item is hot, never place it in contact with cold water or cold surfaces. Do not use to store food or water.
3. Occasional use: After washing, coat the cast iron with cooking oil before storing it.
4. If rust has already affected the piece, soak it in pure vinegar for 30 minutes. Next, use a wire brush to remove the rust, then use steel wool. Finally, wash the piece and cure it.

## REMARQUES

GUIDE DE TRAITEMENT DE LA FONTE:
1. Traitement initial : Avant la première utilisation, le durcissement doit être effectué à haute température. Pour cela, il suffit de étaler une généreuse couche de huile de cuisson ou de graisse animale sur toute la surface du morceau et de enfourner à 160° pendant une heure. Le durcissement doit être répété tous les 5 lavages, car le savon finit par éliminer la graisse. Ce procédé empêche la fonte de rouiller.
2. Utilisation quotidienne : Laver délicatement avec de le eau et du savon neutre sans trop frotter, afin de ne pas enlever la couche protectrice. Ne pas utiliser de produits abrasifs. Ne pas sécher avec un chiffon, sécher autant que possible avec une source de chaleur : soleil, cuisinière ou four pour que le eau se évapore le plus possible. Lorsque le article est chaud, ne le placez jamais en contact avec de le eau froide ou des surfaces froides. Ne pas utiliser pour stocker de la nourriture ou de le eau.
3. Utilisation occasionnelle : Après le lavage, enduisez la fonte de huile de cuisson avant de la ranger.
4. Si la rouille a déjà affecté la pièce, faites-la tremper dans du vinaigre pur pendant 30 minutes. Ensuite, utilisez une brosse métallique pour enlever la rouille, puis utilisez de la laine de acier. Enfin, lavez la pièce et durcissez-la.

CERTIFICADO PARA USO ALIMENTAR
Este produto cumpre com o Regulamento (CE) nº 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, sobre os materiais e objetos destinados a entrar em contato com alimentos.

| | | |
|---|---|---|
| COZINHA E PASTELARIA | KITCHEN & BAKING | CUISINE ET PÂTISSERIE |
| CAÇAROLAS E PANELAS | CASSEROLES AND STOCK POTS | CASSEROLES ET FAITOUTS |
| PANELA | STOCK POT | FAITOUT |