

FICHA TÉCNICA

Referência 0733611009

Designação FRIGIDEIRA C/2 ASAS FERRO FUNDIDO Ø22X3,5CM + B.MADEIRA /10

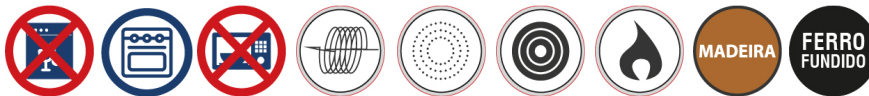
FRIGIDEIRA C/ ASAS

FRYPAN W/ HANDLES

POÊLE AVEC ANSES



Linha
FERRO FUNDIDO



Referência	Medidas (CM)	Capacidade	Espessura	Cor	Temperatura	Pack	EAN
0733611009	Ø22x3,5 29x24x2	85CL	-	PT	-	01/010	 5603700256101

ANOTAÇÕES

GUIA PARA TRATAR FERRO FUNDIDO:

- Tratamento inicial: Antes da primeira utilização, deve-se realizar a cura a uma temperatura elevada. Para tal, basta espalhar uma camada generosa de óleo comestível ou gordura animal por toda superfície da peça e levá-la ao forno na temperatura de 160° por uma hora. A cura deve ser refeita a cada 5 lavagens, pois o sabão acaba por remover a gordura. Este processo evita que o Ferro Fundido enferruje.
- Uso diário: Lavar suavemente com água e sabão neutro sem esfregar muito, para não remover a camada protetora. Não usar produtos abrasivos. Não secar com pano, secar o máximo possível com uma 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.
- Uso ocasional: Depois de lavar cobrir o Ferro Fundido com óleo alimentar, antes de guardar.
- Se a ferrugem já tiver atingido a peça, deve colocá-la de molho em vinagre comum por 30 minutos. De seguida, utilize uma escova de aço para retirar a ferrugem e depois com uma palha de aço. Por fim, lave a peça e realize a cura.

NOTES

GUIDE FOR TREATING CAST IRON:

- Initial treatment: Before first use, curing must be carried out at a high temperature. To do this, simply spread a generous layer of edible oil or animal fat over the entire surface of the piece and place it in the oven at 160° for one hour. The cure must be redone every 5 washes, as the soap ends up removing the grease. This process prevents Cast Iron from rusting.
- Daily use: Wash gently with water and mild 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 piece is hot, never place it in contact with cold water or cold surfaces. Do not use to store food or water.
- Occasional use: After washing, coat the Cast Iron with cooking oil before storing.
- If the rust has already reached the piece, you should soak it in common vinegar for 30 minutes. Then use a wire brush to remove the rust and then use a steel straw. Finally, wash the piece and cure it.

REMARQUES

GUIDE DE TRAITEMENT DE LA FONTE :

- Traitement initial : Avant la première utilisation, le durcissement doit être effectué à haute température. Pour cela, il suffit d'étaler une généreuse couche de huile alimentaire ou de graisse animale sur toute la surface de la pièce et de la placer au four à 160° pendant une heure. La cure doit être refaite tous les 5 lavages, car le savon finit par enlever la graisse. Ce procédé empêche la fonte de rouiller.
- Utilisation quotidienne : Laver délicatement avec de le eau et du savon doux 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 afin que le eau se évapore au maximum. Tant que la pièce est chaude, ne la 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.
- Utilisation occasionnelle : Après le lavage, enduisez la fonte de huile de cuisson avant de la ranger.
- Si la rouille a déjà atteint la pièce, vous devez la faire tremper dans du vinaigre commun pendant 30 minutes. Utilisez ensuite une brosse métallique pour enlever la rouille, puis utilisez une paille en acier. Enfin, lavez la pièce et faites-la durcir.



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.

MESA

LOUÇA DE MESA

CAÇAROLAS | TERRINAS | LEGUMEIRAS

TABLE

TABLEWARE

CASSEROLES | TUREENS | VEGETABLE

TABLE

VAISSELLE

CASSEROLES | TERRINES | SALADIERS