



INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO



1

Precalente su sartén durante unos segundos a temperatura baja o media antes de añadir un poco de aceite o mantequilla para una cocción óptima.



2

Utilice siempre la temperatura adecuada para los ingredientes que vaya a cocinar. Evite el sobrecalentamiento para evitar que el aceite o los alimentos se quemen en la sartén. Nunca deje que el aceite desprenda humo o se queme.



3

Recomendamos lavar el producto a mano para maximizar la vida útil del revestimiento, pero su utensilio de cocina es apto para lavavajillas (excepto en caso de que tenga mango de madera).



4

Para mantener su utensilio de cocina antiadherente en excelentes condiciones, le recomendamos guardarlo utilizando los protectores de sartén GreenPan.

1. Medidas de seguridad importantes

¡Lea atentamente toda la información sobre seguridad antes de utilizar este producto!

- No deje que los niños se acerquen a los fogones mientras esté cocinando.
- Para evitar sufrir heridas, tenga siempre cuidado al manipular utensilios de cocina calientes.
- Por motivos de seguridad, nunca deje el utensilio de cocina desatendido mientras esté utilizándose y asegúrese de que las asas no sobresalgan nunca del hornillo o placa en funcionamiento.
- Las tapas y las asas pueden calentarse durante una cocción prolongada. Tenga cuidado al retirar las tapas o al levantar los utensilios por las asas. En caso necesario, utilice siempre paños o guantes para horno.
- Compruebe siempre las instrucciones antes de utilizar en un horno un utensilio de cocina que tenga asas de baquelita, asas cubiertas de silicona o tapas de cristal.
- Las asas de acero inoxidable pueden decolorarse cuando se utilizan en un horno, pero esto no afecta a la seguridad o el rendimiento de su utensilio de cocina.
- No utilice nunca el utensilio en el microondas.
- No sumerja una tapa o un utensilio de cocina calientes en agua fría.

Si tu utensilio de cocina de acero inoxidable tiene la tecnología Evershine:

- La tecnología Evershine evitará la decoloración de tu utensilio de cocina de acero inoxidable durante el uso normal en una placa o en un horno hasta 300 °C. Sin embargo, los mangos no poseen la tecnología Evershine, por lo que se pueden decolorar si los utilizas en el horno, aunque esto no afecta al rendimiento de su utensilio de cocina.

2. Guía de uso

Antes del primer uso:

- Retire todas las etiquetas y materiales de embalaje. Recicle los residuos correctamente.
- Lave con agua caliente y jabón, enjuague y seque bien con un paño suave.

Cocinar:

Recomendaciones para evitar la deformación de su producto GreenPan™:

- No deje nunca un utensilio de cocina vacío sobre un fuego caliente, ya que podría dañar de forma permanente tanto el utensilio de cocina como el hornillo o placa.
- No deje que el utensilio de cocina hierva ni cocine en seco.

Recomendaciones para ahorrar energía y obtener los mejores resultados de cocción y fritura:

- Cocine sobre un fuego que sea de un diámetro similar al de la sartén que ha seleccionado.
- Cuando cocine con gas, ajuste la llama para que no queme los laterales exteriores de la sartén.
- El revestimiento patentado Thermolon™ distribuye el calor de forma muy eficiente, por lo que es importante tener en cuenta los ajustes de temperatura. Las temperaturas más bajas conservan la energía y minimizan la carbonización de alimentos y aceites.
- Utilice siempre la temperatura adecuada para los ingredientes que vaya a cocinar.

Recomendaciones para el uso en hornos:

Utensilio de cocina/Tapa de cristal con:

Asa de acero inoxidable	Asa de madera	Asa de baquelita	Asa de acero inoxidable cubierta de silicona	Asa de madera
apto para utilizarse en el horno (tapa de cristal hasta 220°C)	NO apto para utilizarse en horno	apto para utilizarse en el horno hasta 160°C	apto para utilizarse en el horno hasta 200°C	NO apto para utilizarse en horno/ NO apto para lavavajillas

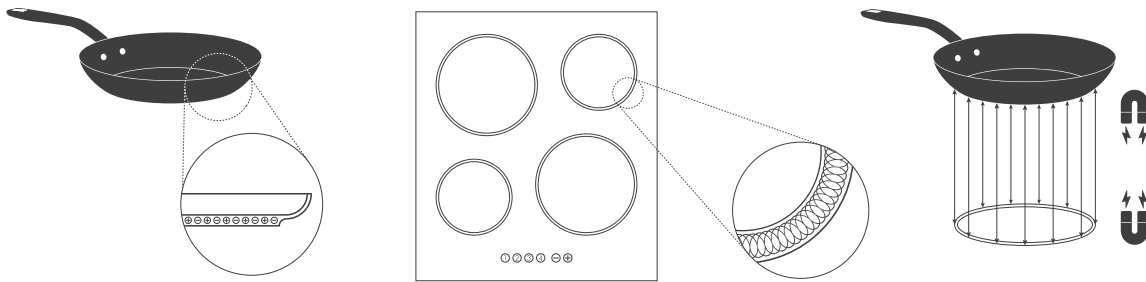
Recomendaciones para utilizar su utensilio de cocina en una placa de inducción

A diferencia de las placas eléctricas o cerámicas, en una placa de inducción solamente el borde exterior del fuego detecta la sartén o la olla mediante electroimanes. Para que un fuego con tecnología de inducción detecte las ollas o sartenes, el fondo del utensilio debe entrar en contacto con el borde exterior del fuego.

En el caso excepcional de que el fuego no reconozca su sartén, pruebe los siguientes consejos:

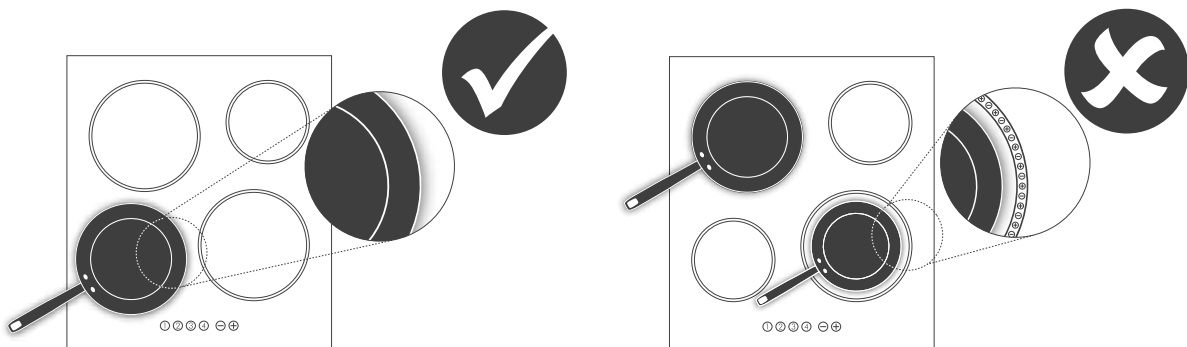
1. Coloque el utensilio de cocina en un fuego del tamaño adecuado

La tecnología de inducción solo funciona eficazmente si la base del utensilio de cocina apto para inducción coincide con el tamaño de la bobina situada bajo la placa de cristal de la placa de inducción (véase la ilustración). Si se utiliza un fuego mayor que el utensilio de cocina, puede que no lo reconozca y, por tanto, no caliente.



2. Coloque el utensilio de cocina en un fuego más pequeño

Si no tiene un fuego que coincida con la base de su utensilio de cocina, seleccione un fuego más pequeño.



3. No coloque el utensilio de cocina exactamente en el centro del fuego

Si no tiene un fuego que sea más pequeño que la base de su utensilio de cocina, le recomendamos que lo coloque a lo largo del borde del fuego. De esta forma, permitirá el contacto entre los puntos exteriores de la base y la bobina de inducción.

4. Consulte siempre las instrucciones y el manual de mantenimiento de su placa de inducción

Compruebe qué diámetro de olla o sartén es adecuado para cada fuego.

Recomendaciones para obtener los mejores resultados culinarios:

- Empiece siempre con una sartén limpia.
- Deje que los alimentos se calienten a temperatura ambiente antes de cocinarlos.
- Precaliente su sartén durante unos segundos a temperatura baja o media antes de añadir un poco de aceite o mantequilla para una cocción óptima.
- Es normal que su utensilio de cocina y el revestimiento antiadherente de cerámica se desgasten. Con el paso del tiempo se produce una reducción natural de las propiedades antiadherentes de su sartén. Este proceso se ve acelerado por la exposición prolongada de la superficie antiadherente a altas temperaturas, lo que provoca la carbonización de los alimentos y el aceite. La tecnología antiadherente patentada Thermolon™ puede soportar un sobrecalentamiento accidental de hasta 450°C durante breves periodos de tiempo, lo que es una característica de seguridad. Esto significa que si su utensilio de cocina se sobrecalienta accidentalmente, no de desprenderán humos tóxicos. Asimismo, el propio revestimiento no se despegará ni se pelará.
- Podrá seguir utilizando este duradero utensilio de cocina aunque haya perdido completamente sus propiedades antiadherentes, solo que tendrá que utilizar más mantequilla o aceite.

Cocinar con aceites y grasas:

- Recomendamos utilizar aceite o mantequilla especialmente indicados para asar y freír (p. ej., aceites con un elevado punto de humeo).
- Compruebe la etiqueta de la mantequilla o el aceite para asegurarse que sean aptos para cocinar.
- No utilice ningún tipo de aceite en spray, incluidos aerosoles, vaporizadores y pulverizadores a presión.

Utensilios:

- Puede utilizar utensilios de metal en su revestimiento de cerámica antiadherente duradero Thermolon™, pero se recomienda utilizar utensilios de nailon, silicona o madera para prolongar la vida útil de su sartén. Sin embargo, el revestimiento no es resistente a objetos afilados o cortantes (p. ej., tenedores o cuchillos).

3. Cuidado y limpieza

- Deje que el utensilio de cocina se enfríe y luego límpielo minuciosamente después de cada uso.
- Con el revestimiento de cerámica antiadherente Thermolon™, los productos GreenPan™ son muy fáciles de limpiar y son aptos para lavavajillas (excepto si incluyen un asa de madera). Sin embargo, para conservar las propiedades antiadherentes de su utensilio de cocina, se recomienda lavarlo a mano con agua caliente y jabón, aclararlo y luego secarlo con un paño. Los revestimientos antiadherentes de cerámica pueden dañarse en el lavavajillas debido al elevado contenido de sal, lejía y fosfatos de algunos detergentes para lavavajillas.
- Es posible que los bordes y los remaches de aluminio sin recubrir se decoloren en el lavavajillas, pero esto no afectará al rendimiento de su sartén.
- No utilice estropajos afilados de lana de acero o nailon.
- Pueden formarse depósitos (denominados carbonización) en el revestimiento antiadherente como resultado de la exposición prolongada a altas temperaturas durante la cocción con grasas y aceites. Las altas temperaturas pueden carbonizar el aceite y las grasas, lo que puede acelerar la pérdida de las propiedades antiadherentes. Si esto sucede, retire los restos de alimentos sueltos, llene parcialmente la sartén con agua caliente y deje que hierva rápidamente, de este modo podrá eliminar fácilmente los restos de alimentos con una esponja jabonosa.
- Para quemaduras más fuertes, recomendamos utilizar una esponja de espuma de melamina, que podrá encontrar en la mayoría de supermercados, ferreterías o tiendas de materiales.
- No utilice limpiadores de hornos, limpiadores abrasivos o productos que contengan blanqueador con cloro. No raspe el revestimiento antiadherente.
- Tenga cuidado para asegurarse de que tanto la placa como su producto GreenPan™ no presentan residuos, para no rayar la superficie de la misma.

Almacenamiento de sartenes:

Almacenar sartenes junto a objetos de metal puede causar arañazos o astillar la superficie del revestimiento antiadherente y los bordes del utensilio de cocina. Guarde siempre su utensilio de cocina antiadherente con cuidado, y no coloque tapas con bordes finos y afilados en su interior. Recomendamos la utilización de los protectores de sartén GreenPan.

¡Disfrute cocinando!

Nuestro servicio de atención al cliente está a su disposición si tiene alguna pregunta sobre su producto GreenPan.

Atención al cliente: info@cookware-co.com

WWW.GREENPAN.COM