

MS Master Swiss

FOR HEALTHY EATING



**PARA
COZINHEIROS
DO DIA-A-DIA**

www.masterswiss.com

GRILL PLATE FRY PAN WOK

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

O revestimento antiaderente do seu recipiente, para além da praticidade, permite uma preparação mais saudável dos alimentos. Um pouco de manteiga ou de óleo pode ser usado, consoante o seu gosto, para dar sabor.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Remova todas as etiquetas. Lave o seu recipiente com detergente e água morna. Para secar, utilize um pano macio ou papel de cozinha e por fim humedeca esse mesmo pano ou papel em óleo e passe no interior do recipiente para uma melhor durabilidade do revestimento. Aqueça em lume brando durante dois minutos. Deixe arrefecer e por fim lave e seque novamente.

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

Utilize somente utensílios de madeira, plástico ou silicone. Não corte alimentos diretamente no interior. Após utilização, não o deixe ao lume sem alimentos. Evite que a chama incida sobre a lateral, mantenha-o sempre centrado. Deixe arrefecer antes de lavar.

LIMPEZA

Limpar é extremamente fácil: simplesmente água morna e detergente com uma esponja, pano ou escova não abrasiva. Nunca utilize nem esfregões de aço, nem produtos abrasivos. O Grill Plate, frigideiras e Wok não podem ser lavados na máquina de lavar louça.

TIPOS DE FOGÃO



Eléctrico



Gás



Indução



Vitrocerâmico

FACAS

COMO MANTER AS FACAS AFIADAS

Não lave na máquina de lavar louça. As diferenças de temperatura prejudicam o fio da lâmina.

Utilize tábuas de corte de boa qualidade em madeira ou plástico.

Arrume as facas num bloco ou numa gaveta específicos para esse efeito.

COMO LIMPAR AS FACAS

LAVE IMEDIATAMENTE

É muito mais fácil limpar a lâmina, se lavar a faca em linha recta depois de usá-la, antes que o alimento endureça e seque. Frutas cítricas, tomates e cebolas deixam um resíduo ácido que pode danificar a lâmina se deixados por períodos longos.

LIMPE À MÃO

A melhor forma de limpar uma lâmina é, na verdade, à mão. Segure a faca e coloque-a debaixo de água fria corrente e esfregue a largura da lâmina com os dedos, sem tocar na borda afiada. Também pode usar uma toalha ou uma esponja, mas tenha a certeza de que elas estejam limpas para não arranhar a superfície de metal da lâmina.

SEQUE IMEDIATAMENTE

Não deixe as suas facas secar ao ar, porque isso pode criar manchas de calcário na lâmina. Use uma toalha de algodão ou linho para secar a faca imediatamente depois de a lavar. Verifique antes se toalha está limpa para evitar que ela arranhe ou danifique a lâmina.



Master Swiss

Av. da Liberdade 230
1250-148 Lisboa – Portugal

info@masterswiss.com

www.masterswiss.com