

TUPPERCHEF™

Inspire Cookware



**Tupperware™**

# BATERÍA DE COCINA TUPPERCHEF™

¡Enhorabuena por haber elegido la Bateria de cocina TupperChef™! La estructura de esta batería de cocina de primera línea, ofrece un funcionamiento de calidad suprema, durabilidad y disfrute para toda la vida. Le deseamos una agradable experiencia culinaria.



## Características y ventajas

- La base está fabricada por una triple capa, formada por una capa de aluminio fundido entre capas de acero inoxidable magnético 18/10. Esto garantiza una mayor eficacia en la conducción de calor, siendo más uniforme, sobre cualquier superficie de cocción (cocina de gas, eléctrica, vitrocerámica e inducción). El cuerpo de las piezas está fabricado con una capa de acero inoxidable 18/10. El wok tiene una fabricación tricapa integral.
- La Bateria de cocina TupperChef™ ha sido diseñada específicamente para cocinar sin necesidad de utilizar agua.
- El diseño de la tapa, válvula y borde favorece la formación de humedad, a fin de poder cocinar los alimentos su propio jugo sin perder su sabor natural.
- La Bateria de cocina TupperChef™ dispone de tapas de cristal temperado sin con válvulas y asas integradas. El cristal permite determinar fácilmente el punto de cocción de los alimentos.
- La superficie exterior pulida imita la superficie de un espejo y el interior ofrece un acabado satinado, permitiendo una limpieza más fácil, haciendo que conserve un aspecto nuevo incluso tras años de uso.
- Las asas ergonómicas ofrecen un magnífico agarre y permanecen frías al tacto durante la cocción, permitiéndole transferir alimentos calientes desde cualquier superficie de cocción a un plato o bandeja con facilidad y tranquilidad.
- Las piezas de la Bateria de cocina TupperChef™ pueden apilarse fácilmente ahorrando un valioso espacio en la cocina.

## Cocine sin agua

1. Lave y prepare la verdura como siempre y córtela en trozos pequeños del mismo tamaño.
2. Añada sobre la verdura el agua suficiente para humedecerla, sin cubrirla.
3. Llene la olla al menos con 2/3 de su capacidad.
4. No es necesario añadir agua ni aceite. Pero si lo desea, puede añadir una pequeña cantidad.
5. Mantenga la olla tapada y cierre la válvula durante la cocción para conservar los nutrientes.
6. Deje a fuego lento hasta el final de la cocción.

RECUERDE: La instrucciones anteriores son meramente informativas, pudiendo ajustarse a su receta.

## Antes de usar su Bateria TupperChef™

- Lea atentamente las instrucciones y para futuras consultas.
- Retire todas las pegatinas antes de utilizarla. Lavar a mano con agua templada y jabón, aclarar y secar totalmente.
- No utilice aceite en aerosol, ya que pueden dejar residuos y hacer que se peguen los alimentos.

## Uso y cuidados



Si la trata adecuadamente, la colección TupperChef™ le proporcionará un gran rendimiento durante años.

- Nunca deje ollas o cacerolas en el fuego sin supervisión, ni permita que se evapore completamente el líquido de la cocción.
- Añada siempre la sal al agua ya caliente, asegurándose de diluirla correctamente para evitar la aparición de "picaduras" en la olla.

- Aclarar y secar en profundidad tras cada uso, especialmente si se ha hervido agua con sal.
- No apta para su uso en microondas, horno o sobre una hoguera.
- El diámetro de la superficie de la batería TupperChef™ debe coincidir con el del quemador utilizado.
- Las asas no deben quedar nunca sobre la superficie de calor.
- No deje nunca que las llamas de la cocina de gas se extiendan por los laterales de las piezas de la batería TupperChef™. Para mantener equilibrado el nivel de gas, asegúrese de que el mango no toque los quemadores. (ver la fig. A)



## Método de limpieza

- Permita que las piezas de la batería TupperChef™ se enfríen gradualmente antes de proceder a su limpieza.
- Para proteger el acabado de los mangos, se recomienda lavarlos a mano, no en el lavavajillas.
- Evite el uso de detergentes abrasivos para su limpieza.
- Para eliminar los restos de alimentos adheridos, sumergir en agua caliente con jabón.
- Utilizar solo productos de limpieza, sin cloruro, y estropajos suaves, aunque se recomienda utilizar los Paños de Microfibras Tupperware.
- Use un limpiador especial para acero inoxidable para eliminar las manchas resistentes y abrillantar la superficie.
- No utilice lejía para limpiar su Bateria Inspire de TupperChef™. Las soluciones fuertes pueden dañar el material.
- No utilice estropajos metálicos para su limpieza ya que podrían dañar la superficie.

## Precauciones de seguridad

- Mantenga las ollas y sartenes fuera del alcance de los niños.
- Aunque las tapas son de cristal temperado pueden romperse si se caen y deben manipularse con cuidado.
- No enjuague una pieza caliente de la batería TupperChef™ con agua fría, puede salpicar el aceite o producir vapor.
- No utilice su Bateria TupperChef™ con otra finalidad que no sea la elaboración de alimentos.
- Utilice guantes de horno para sujetar la olla o la sartén.

## Garantía

La colección TupperChef™ ha sido fabricada con sumo cuidado y precisión utilizando materiales de la más alta calidad, aprobados para su uso alimenticio. La colección TupperChef™ dispone de la misma garantía de calidad que el resto de productos Tupperware que asegura que, si algún producto presenta cualquier defecto de fabricación o material bajo condiciones normales de uso será sustituido por otro.

La garantía no cubre los daños producidos por un uso negligente o indebido del producto (como rotura de las asas o tapas de cristal por caída o uso indebido, excesivo calentamiento, descolorido del acero inoxidable, manchas y rayas en el interior o exterior, golpes producidos por caídas etc.).

Para cualquier duda o consulta póngase en contacto con su Distribuidor Tupperware más cercano.

[www.tupperware.es](http://www.tupperware.es)