

# TUPPERWARE UNIVERSAL COOKWARE

Félicitations pour avoir choisi la collection **Tupperware Universal Cookware**.



## Caractéristiques et avantages

L'emboîtement parfait des ustensiles de Tupperware Universal Cookware permet de stocker trois articles dans l'espace d'un seul. Le bouton est également un excellent repose-cuillère. Pas de saleté dans votre cuisine!

Ce produit est compatible avec:



Gaz



Electrique



Céramique



Induction

**La casserole Universal Cookware (4 L - 7 L) et la poêle (Ø24 cm)** sont constitués d'acier inoxydable monocouche. La construction à trois couches de la base des ustensiles de cuisine est composée d'acier inoxydable et d'aluminium, ce qui assure une conduction uniforme et efficace de la chaleur. Les ustensiles de cuisine avec revêtement antiadhésif permettent aux aliments de se détacher facilement et de cuire avec un minimum de graisse.

## Utilisation et entretien

- Lisez attentivement le manuel des ustensiles de cuisine.
- Enlevez les étiquettes avant l'utilisation, s'il y en a. Lavez et rincez toujours vos nouveaux ustensiles de cuisine avant leur première utilisation.
- Le diamètre de la base de l'ustensile de cuisson doit correspondre au diamètre du brûleur de la cuisinière utilisée.
- Lorsque vous faites bouillir de l'eau salée dans la casserole, ajoutez toujours le sel à l'eau déjà bouillante, en veillant à disperser le sel uniformément dans l'eau. Cela réduit le risque de piquûre.
- Ne pas utiliser le produit dans un four à micro-ondes, sur un feu de camp à flamme ouverte, sur ou sous un gril.
- Ne pas utiliser dans le four car les poignées pourraient commencer à fondre.
- Ne laissez pas un ustensile de cuisson vide sur un brûleur chaud ni la casserole bouillir à sec.
- Ne versez jamais d'eau sur de la graisse chaude dans les ustensiles de cuisine.
- Ne laissez pas tomber les ustensiles de cuisine. Une chute peut déformer les casseroles.
- Bien que les couvercles soient fabriqués en verre trempé, ils peuvent se briser s'ils tombent et doivent être manipulés avec précaution.
- Avant la première utilisation, enduire légèrement de graisse les poêles antiadhésives. N'utilisez pas d'aérosols de cuisson car ils peuvent laisser un résidu gluant et faire coller les aliments.
- Pour protéger le revêtement antiadhésif de haute qualité des ustensiles de cuisine, N'UTILISEZ PAS d'ustensiles métalliques ou à bords tranchants sur le produit, car cela endommage le revêtement antiadhésif.
- N'utilisez pas de batteur à main dans vos ustensiles de cuisine, car cela endommage le revêtement antiadhésif.
- Empilez toujours les casseroles en plaçant un chiffon entre elles afin de préserver les surfaces extérieures et intérieures des ustensiles de cuisine.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine avec un revêtement antiadhésif si le revêtement commence à se détacher.
- Toujours utiliser des gants de cuisine car les poignées peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
- Utilisez toujours un dessous-de-plat lorsque vous placez des ustensiles de cuisine chauds sur la table à manger ou le plan de travail.
- N'utilisez pas un ustensile de cuisson dont le manche est desserré, car il peut se détacher de l'ustensile et causer des blessures ou des dommages au produit.

## Instructions de nettoyage

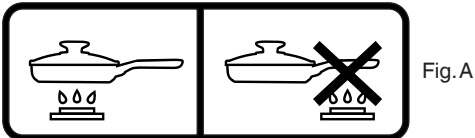
- Laissez les ustensiles de cuisine refroidir progressivement avant de les nettoyer. Ne rincez pas une casserole chaude à l'eau froide, car de la graisse chaude peut éclabousser ou de la vapeur se former, ce qui pourrait provoquer des blessures.
- Enlevez les aliments collés ou avec une croûte en faisant tremper les ustensiles de cuisine dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.
- Utilisez uniquement des nettoyeurs non abrasifs et non chlorés avec une éponge, une brosse à récurer en nylon ou une serviette en microfibres Tupperware.
- N'utilisez pas de laine d'acier ou des produits métalliques pour nettoyer vos ustensiles de cuisine, car ils rayeraient le produit.
- Bien que le produit puisse aller au lave-vaisselle, nous recommandons de le laver à la main car il pourrait être endommagé s'il touche d'autres casseroles ou des surfaces métalliques pendant le cycle du lave-vaisselle.
- Utilisez un nettoyeur spécial pour acier inoxydable afin d'éliminer les taches tenaces et de polir la surface. Veillez à utiliser le côté doux de l'éponge pour éviter les rayures sur la finition miroir à l'extérieur.

## Instructions de sécurité

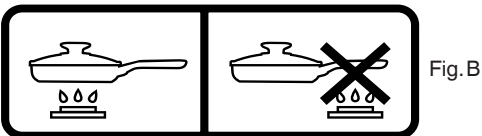
- Tenir hors de portée des enfants pendant l'utilisation.



- Les poignées ne doivent jamais être placées directement au-dessus de la source de chaleur. (voir fig. A)



- Ne laissez jamais les flammes d'une cuisinière à gaz s'étendre sur les côtés de l'ustensile de cuisson. Pour maintenir l'équilibre sur une cuisinière à gaz, assurez-vous que les longues poignées sont placées au-dessus de la grille. (voir fig. B)



## Instructions de cuisson

- Pour frire avec un intérieur en acier inoxydable, il est nécessaire d'atteindre la température adéquate pour éviter que la viande ne colle et optimiser le brunissement de votre viande. Vérifiez la température en saupoudrant des gouttes d'eau sur la casserole en acier inoxydable préchauffée, sans aucune graisse. Si les gouttes commencent à rouler, cela signifie que votre casserole a atteint la bonne température.
- Préchauffez les ustensiles de cuisine avec peu de graisse à feu doux ou moyen pendant 1 à 2 minutes avant d'ajouter les aliments.
- Si vous cuisinez avec de l'huile, n'ajoutez que de l'huile à température ambiante dans la poêle préchauffée pour minimiser le risque d'éclaboussures.

## **Conseils pour économiser l'énergie**

- Éteignez votre cuisinière cinq minutes avant la fin du temps de cuisson. La base encapsulée maintiendra la poêle suffisamment chaude pour terminer la cuisson.
- Choisissez la bonne taille pour cuisiner; le mieux est de remplir votre casserole aux 2/3 de sa capacité.
- Utilisez une température basse pour votre lave-vaisselle pour économiser de l'énergie et contribuer à préserver l'environnement.

## **L'engagement Tupperware**

Nos produits reflètent notre engagement à avoir un impact mesurable sur le monde qui nous entoure. Chez Tupperware, nous concevons tous les produits en minimisant les déchets plastiques et alimentaires. En créant des produits de qualité, durables et réutilisables, conçus pour résister à l'épreuve du temps, nous menons notre mission de réduction des déchets pour la longévité de notre planète, de nos populations et des communautés dans lesquelles nous vivons et travaillons.

L'Universal Cookware de Tupperware est couvert par une garantie Tupperware contre tout défaut de matériau ou de fabrication pouvant survenir lors de l'utilisation du produit conformément aux instructions et dans le cadre d'un usage domestique normal.

La garantie n'inclut pas les dommages au produit résultant d'une utilisation négligente ou d'une mauvaise utilisation, qui peuvent inclure une surchauffe, des taches et des rayures à l'intérieur et à l'extérieur, ou toute entaille qu'il a pu recevoir ou s'il a été laissé tomber.

Si votre produit est couvert par la garantie, veuillez vous référer aux conditions de garantie applicables à votre pays pour une description complète de la couverture.

Votre produit Tupperware est destiné à être utilisé encore et encore. Si, pour une raison quelconque, votre produit est endommagé et n'est pas couvert par la garantie ou si vous n'avez plus besoin de votre produit, soyez responsable et recyclez-le, ou faites-nous savoir si nous pouvons vous aider.

[www.Tupperware.eu](http://www.Tupperware.eu)

## TUPPERWARE UNIVERSAL COOKWARE

Felicitaciones por elegir la batería de cocina **Tupperware Universal Cookware**.



### Características y beneficios

El diseño apilable perfecto de la batería de cocina Tupperware Universal Cookware le permite almacenar tres elementos en un solo espacio. El asa en la tapa permite poner cucharas sobre ella. ¡No más desorden en la cocina!

Este producto es compatible con todos los tipos de estufas:



Gas



Eléctricas



Cerámicas



Inducción

La **cacerola de la batería de cocina universal (4L - 7L)** y el **sartén (Ø24cm)** están fabricados en una sola capa de acero inoxidable. Las tres capas de la base de la batería de cocina consisten en acero inoxidable y aluminio que asegura una conducción de calor uniforme y eficiente.

La batería de cocina con revestimiento anti-adherente permitirá que los alimentos se despeguen con facilidad y se cocinen con una mínima cantidad de grasa.

### Usos y cuidados

- Lea el manual de la batería de cocina.
- Si hay etiquetas, retírelas antes de su uso. Siempre lave y enjuague la batería de cocina nueva antes de usarla por primera vez.
- El diámetro de la base de la batería de cocina debe corresponder con el diámetro del quemador de la estufa a utilizar.
- Cuando hierva agua salada en la batería de cocina, siempre agregue la sal cuando el agua haya hervido, asegurándose de disolver la sal de manera uniforme en el agua. Esto reduce el riesgo de corrosión.
- No use el producto en un horno de microondas, sobre una fogata, encima de la parrilla de un asador o debajo de la salamandra.
- No usar dentro del horno, pues las asas corren el riesgo de derretirse.
- No deje una pieza vacía de la batería de cocina sobre un quemador caliente ni permita que el sartén se seque.
- Nunca vierta agua sobre grasa caliente en la batería de cocina.
- No deje caer la batería de cocina. La caída puede deformar los sartenes.
- Aunque las tapas están hechas de vidrio templado, pueden romperse si se caen y deben manejarse con cuidado.
- Antes del primer uso, cubra ligeramente los sartenes anti-adherentes con grasa. No use aerosoles para cocinar, ya que pueden dejar un residuo gomoso y hacer que los alimentos se peguen.
- Para proteger el revestimiento anti-adherente de alta calidad de la batería de cocina, NO use elementos metálicos o de bordes afilados en el producto, ya que esto dañará el revestimiento anti-adherente.
- No use una batidora manual en la cacerola, ya que esto dañará el revestimiento anti-adherente.
- Siempre apile los sartenes con un paño entre ellas para preservar las superficies exterior e interior de la batería de cocina.
- No use la batería de cocina si el revestimiento anti-adherente comienza a despegarse.
- Usa siempre guantes para horno porque las asas o mangos de las ollas se pueden calentar durante el uso.
- Siempre use un porta calientes cuando coloque utensilios de cocina calientes sobre la mesa del comedor o la encimera.
- No use un elemento de la batería de cocina si tiene un mango flojo, ya que puede desprenderse y causar lesiones o daños al producto.

## Guías para la limpieza

- Deje que la batería de cocina se enfríe gradualmente antes de limpiarla. No enjuague un sartén caliente con agua fría, ya que puede salpicar grasa caliente o crear vapor, lo que puede causar lesiones.
- Retire los alimentos pegados o con costras remojando el utensilio en agua caliente con detergente.
- Use solo limpiadores no abrasivos y sin cloruro con una esponja, cepillo de nylon o una toalla de microfibra Tupperware.
- No utilice productos de lana de acero o metal para limpiar la batería de cocina, ya que rayan el producto.
- Aunque el producto es apto para lavavajillas, recomendamos lavarla a mano porque el producto podría dañarse si toca otros sartenes o superficies metálicas durante el ciclo de lavado.
- Use un limpiador especial de acero inoxidable para eliminar las manchas difíciles y pulir la superficie. Asegúrese de usar el lado suave de la esponja para evitar arañazos en el acabado espejado del exterior.

## Guías de seguridad

- Mantener fuera del alcance de los niños mientras está en uso.



- Los mangos nunca deben colocarse directamente sobre la fuente de calor (ver figura A).

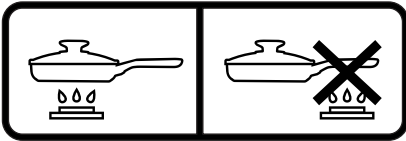


Fig. A

- Nunca permita que las llamas de una cocina de gas se extiendan por los costados de la batería. Para mantener el equilibrio en una cocina a gas, asegúrese de que las manijas largas se coloquen sobre la punta de la rejilla (ver figura B).

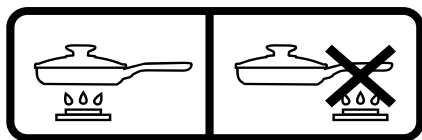


Fig. B

## Guías para cocinar

- Para freír con un interior de acero inoxidable, se requiere alcanzar la temperatura adecuada para evitar que se pegue y optimizar el dorado de la carne. Verifique la temperatura rociando gotas de agua sobre el sartén de acero inoxidable precalentado, sin grasa. Si las gotas comienzan a rodar, eso significa que su sartén ha alcanzado la temperatura correcta. A esta técnica se le conoce como “Prueba de mercurio”.
- Precaliente la batería de cocina con poca grasa a fuego medio bajo durante 1 a 2 minutos antes de agregar alimentos.
- Si cocina con aceite, solo agregue aceite a temperatura ambiente al sartén precalentado para disminuir el riesgo de salpicaduras.

## **Consejos para ahorrar energía**

- Apague la estufa cinco minutos antes del final del tiempo de cocción. La base encapsulada mantendrá el sartén lo suficientemente caliente como para terminar el proceso de cocción.
- Elija el tamaño correcto para el trabajo: llenar el sartén a 2/3 de capacidad es lo mejor.
- Use una temperatura baja en el lavavajillas para ahorrar energía y colaborar con el medio ambiente.

## **El compromiso de Tupperware**

Nuestros productos reflejan nuestro compromiso de hacer un impacto que se pueda medir en el mundo que nos rodea. En Tupperware, diseñamos todos los productos con el objetivo de minimizar el desperdicio de plástico y alimentos. Al crear productos de calidad, duraderos y reutilizables hechos para resistir el paso del tiempo, estamos apoyando nuestra misión de reducir el desperdicio para la longevidad de nuestro planeta, nuestra gente y las comunidades en las que vivimos y trabajamos.

La batería de cocina universal de Tupperware posee una garantía de Tupperware contra cualquier defecto de material o fabricación que pueda ocurrir al usar el producto de acuerdo con las instrucciones y con el uso doméstico normal.

La garantía no incluye daños al producto como resultado de un uso negligente o mal uso que puede incluir: sobrecalentamiento, manchas y rayas en el interior y el exterior o cualquier muesca que haya recibido o si se ha caído.

Si su producto está cubierto por la garantía, consulte los términos de la garantía aplicables a su país para obtener una descripción completa de la cobertura.

Su producto Tupperware está destinado a ser utilizado una y otra vez. Si por algún motivo su producto está dañado y no está cubierto por la garantía o ya no necesita su producto, sea responsable y recíclelo o infórmenos para poder ayudarlo.

[www.Tupperware.com](http://www.Tupperware.com)

## TUPPERWARE UNIVERSAL COOKWARE

Parabéns por escolher a coleção **Universal Cookware da Tupperware**.



### Recursos e benefícios

O encaixe perfeito da Universal Cookware da Tupperware permite o armazenamento de três itens onde caberia apenas um. O puxador também é um excelente descanso de colher. Sua cozinha livre da bagunça!

Esse produto é compatível com:



Gás



Eletricidade



Cerâmica



Indução

**A Caçarola (4 L a 7 L) e a Frigideira (Ø 24 cm)** da linha Universal Cookware são feitas de aço inoxidável em camada única. A construção em três camadas do fundo das panelas é feita em aço inoxidável e alumínio, o que garante uma condução de calor uniforme e eficiente.

As panelas com revestimento antiaderente permitem que os alimentos se soltem com facilidade e cozinham com uma quantidade mínima de gordura.

### Uso e cuidados

- Leia o manual das panelas cuidadosamente.
- Se houver alguma etiqueta, remova-a antes de usar. Sempre lave e enxágue a panela nova antes da primeira utilização.
- O diâmetro da base da panela deve corresponder ao diâmetro do queimador do fogão utilizado.
- Ao ferver água com sal nas panelas, espalhando-o de maneira uniforme. Isso reduz o risco de corrosão.
- Não utilize o produto em um forno de micro-ondas, sobre uma fogueira com chama aberta, em uma churrasqueira ou sob uma grelha.
- Não utilize dentro do forno, os puxadores podem derreter.
- Não deixe uma panela vazia sobre um queimador quente nem deixe a panela ferver até secar.
- Nunca despeje água sobre gordura quente nas panelas.
- Não deixe as panelas caírem. Quedas podem causar deformação nas panelas.
- Embora as tampas sejam feitas de vidro temperado, elas podem quebrar ao cair e devem ser manuseadas com cuidado.
- Antes do primeiro uso, aplique uma leve camada de gordura em frigideiras antiaderentes. Não utilize sprays de cozinha em aerossol, pois isso pode deixar um resíduo pegajoso e fazer com que os alimentos grudem.
- Para proteger o revestimento antiaderente de alta qualidade das panelas, NÃO use utensílios metálicos ou com pontas afiadas no produto, pois isso danificará o revestimento antiaderente.
- Não use um mixer portátil na sua panela, pois isso danificará o revestimento antiaderente.
- Sempre use um pano entre as panelas ao empilhá-las para preservar suas superfícies externas e internas.
- Não use panelas com revestimento antiaderente caso o revestimento comece a descascar.
- Sempre utilize luvas de cozinha quando manusear as panelas pois as alças podem esquentar durante o uso.
- Sempre use um descanso ao colocar panelas quentes na mesa de jantar ou na bancada.
- Não use uma panela se ela estiver com um cabo solto, pois ele pode se soltar e causar danos ao produto ou ferimentos.

## Instruções de limpeza

- Deixe as panelas esfriarem gradualmente antes de limpá-las. Não enxágue uma panela quente com água fria, pois isso pode levar a respingos de gordura quente ou criar vapor, o que pode causar ferimentos.
- Remova os alimentos presos ou incrustados mergulhando as panelas em água quente com detergente.
- Use apenas produtos de limpeza não abrasivos e sem cloro com uma esponja, uma escova de nylon ou uma toalha de microfibra da Tupperware.
- Não use lãs de aço ou produtos de metal para limpar suas panelas, pois isso arranhará o produto.
- Embora o produto possa ser lavado na máquina de lavar louça, recomendamos a lavagem à mão, pois o produto poderá sofrer danos ao tocar em outras panelas ou superfícies metálicas durante o ciclo de lavagem.
- Use um limpador especial para aço inoxidável para remover manchas difíceis e polir a superfície. Use o lado macio da esponja para evitar arranhões no acabamento espelhado do lado externo.

## Instruções de segurança

- Durante o uso, mantenha fora do alcance das crianças.



- Os cabos nunca devem ser colocados diretamente sobre a fonte de calor (ver Fig. A).

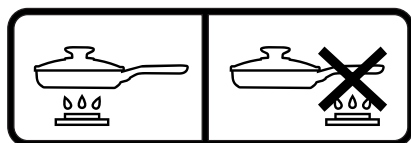


Fig. A

- Nunca permita que chamas de um fogão a gás se estendam pelas laterais da panela. Para manter a distribuição de gás nivelada, verifique se os cabos longos estão posicionados no centro da grade (ver Fig. B).

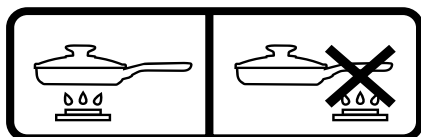


Fig. B

## Instruções culinárias

- Para fritar usando uma parte interna de aço inoxidável, é necessário atingir a temperatura certa para evitar que a carne grude e otimizar seu douramento. Borrife gotas de água sobre a panela de aço inoxidável pré-aquecida e sem gordura para verificar a temperatura. Se as gotas deslizarem, isso significa que sua panela atingiu a temperatura certa.
- Pré-aqueça as panelas com pouca gordura e em fogo baixo a médio por 1 a 2 minutos antes de adicionar o alimento.
- Caso esteja cozinhando com óleo, adicione óleo apenas à temperatura ambiente na panela pré-aquecida para minimizar o risco de respingos.



## **Dicas para economizar energia**

- Desligue o fogão cinco minutos antes do final do tempo de cozimento. A base encapsulada manterá a panela quente o suficiente para terminar o processo de cozimento.
- Escolha o tamanho certo para o trabalho: o ideal é encher 2/3 da capacidade da sua panela.
- Configure sua máquina de lavar louça para usar uma temperatura baixa para economizar energia e ajudar a preservar o meio ambiente.

## **O compromisso da Tupperware**

Nossos produtos refletem o nosso compromisso de causar um impacto mensurável no mundo ao nosso redor. Na Tupperware, projetamos todos os produtos pensando em minimizar o desperdício de plástico e de alimentos. Ao criar produtos de qualidade, duráveis, reutilizáveis e feitos para resistir ao tempo, corroboramos nossa missão de reduzir o desperdício pensando na longevidade do nosso planeta, da população e das comunidades em que vivemos e trabalhamos.

A linha Universal Cookware da Tupperware conta com a garantia da Tupperware contra quaisquer defeitos de material ou de fabricação que possam ocorrer ao usar o produto de acordo com as instruções e com o uso doméstico normal.

A garantia não inclui danos ao produto resultantes de uso negligente ou indevido, que podem incluir superaquecimento, manchas e arranhões nas partes interna e externa, cortes que possam ter sido feitos ou em caso de quedas.

Se o seu produto estiver coberto pela garantia, consulte os termos da garantia aplicáveis ao seu país para obter uma descrição completa da cobertura.

Seu produto Tupperware foi fabricado para ser usado repetidamente. Se, por qualquer motivo, seu produto estiver danificado e não estiver coberto pela garantia ou se você não precisar mais dele, seja responsável e recicle-o ou informe-nos caso precise da nossa ajuda.

[www.Tupperware.com/br](http://www.Tupperware.com/br)