

Como Limpiar Tus Utensilios Saladmaster



Conocer algunas instrucciones sencillas para el cuidado y uso de estos maravillosos productos, te permitirá disfrutar de ellos durante muchos, muchos años.

Antes Del Primer Uso

Lava cada pieza de tu Sistema de Cocción Saladmaster, incluyendo las Asas Versa Loc, en agua templada con jabón a la que habrás añadido una taza de vinagre por cada galón de agua. De esta manera eliminarás los rastros de aceites de fabricación y compuestos de pulido. Enjuaga con agua limpia y templada y seca bien con un trapo limpio y suave.

Limpieza Normal

Después de cada uso, quita las Asas Versa Loc, lava los utensilios y las asas en agua templada con jabón, enjuaga y seca; o quita las Asas Versa Loc y lava los utensilios en el lavavajillas. Nunca uses limpiadores abrasivos en las asas o las limpies en el lavavajillas, ya que se pueden decolorar.

Para Manchas Difíciles o Comida Pegada

Lava los utensilios de cocina con agua caliente y espolvorea el interior con un limpiador suave de acero inoxidable, como el Saladmaster Surface Master y forma una pasta. Con una toalla de papel húmeda, frota con un movimiento circular. Enjuaga bien con agua tibia y jabón para eliminar todo el detergente y seca con un trapo limpio.

¡IMPORTANTE! NUNCA uses lana de acero o limpiadores abrasivos en el exterior de tus utensilios de cocina o parte superior de las tapas, ya que pueden rayar y opacar el acabado. Utiliza sólo agua caliente y jabonosa en estas superficies.

Valoración:

