

Como Limpiar la Olla Multifunción 5 Cuartos y las Sartenes 10" y 12" Eléctricas con Núcleo de Aceite de Saladmaster



Guía:

1. Para mantener la belleza y la eficiencia de la olla y las sartenes eléctricas, es importante que las limpies a fondo con agua tibia y jabón después de cada uso. La película de alimentos que se queda en la superficie de cocción puede provocar decoloración cuando el aparato se vuelve a calentar.
2. Aunque duradero, el acero inoxidable no es indestructible. La superficie de cocción se puede picar si la sal sin disolver permanece en el dispositivo. La sal debe añadirse justo antes de servir los alimentos o de hervir líquidos. Remueve los líquidos inmediatamente para disolver completamente la sal. No permitas que los alimentos condimentados o alimentos con alto contenido ácido permanezcan en el aparato por mucho tiempo.
3. El aparato se puede sumergir en agua o lavar en un lavavajillas automático, si primero le quitas el control de temperatura. **IMPORTANTE: Deja que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. No sumerjas el aparato en agua caliente. Siempre quita el control de temperatura antes de meter el aparato en agua.** Limpia en agua tibia y jabonosa con una esponja o paño de cocina. No utilices un estropajo de metal, cuchillo, o limpiador en polvo agresivo sobre el acabado pulido de acero inoxidable. Enjuaga bien con agua limpia y tibia. Seca inmediatamente para evitar manchas de agua. Limpia el control de temperatura con un paño húmedo y sécalo.
4. El sobrecalentamiento persistente puede hacer que aparezcan sombras azules o marrones en el interior del aparato. Los minerales de ciertos alimentos también pueden causar manchas. Para eliminarlas, haz una pasta con agua y un producto de limpieza no abrasivo para acero inoxidable. No utilices un limpiador que contenga cloro. Aplica la pasta

con un paño o una esponja y frota suavemente con un movimiento circular. Lava, enjuaga y seca enseguida.

5. Elimina rasguños de menor importancia con un limpiador de acero inoxidable no abrasivo, siguiendo las instrucciones del punto 4 de arriba. Para evitar que se raye, no cortar, raspar o cortar los alimentos con utensilios de cocina afilados en el aparato.
6. Para limpiar alimentos pegados, llena con agua caliente y deja en remojo durante 30 minutos. A continuación, limpia con agua tibia y jabón como de costumbre. Un limpiador no abrasivo de acero inoxidable, como el Surface Master de Saladmaster, también se puede utilizar, siguiendo las instrucciones del punto 4.

Valoración:

