

PASSO A PASSO – LIMPEZA CHAPA VITROCERÂMICA

- Recomendamos que limpe sua chapa vitrocerâmica regularmente e preferencialmente toda vez que a utilizá-la.

- Evite utilizar esponjas e detergentes abrasivos.

- Produtos de limpeza como removedores e saponáceos em pó ou cremoso devem ser evitados, produtos que contenham cloro ou amônia na composição também devem ser evitados.

Nos itens seguintes, você encontrará uma lista de produtos testados e que são recomendados para a limpeza da chapa vitrocerâmica, inclusive contra a impregnação de açúcar.



Instruções de Limpeza da Chapa Vitrocerâmica

01 - Para uma completa limpeza de sua chapa vitrocerâmica, primeiro remova todos os resíduos de alimentos com uma espátula especial ou uma esponja macia.



02 - Após o resfriamento da chapa vitrocerâmica, aplique algumas gotas do produto indicado para a limpeza e espalhe com um pano limpo e seco ou com papel toalha.



03 - Em seguida limpe com um pano úmido e seque com um pano limpo e seco, ou com a parte macia da esponja.



Dicas para manter sua chapa vitrocerâmica sempre brilhando!

- Sempre utilize panelas do mesmo tamanho dos queimadores.
 - As panelas devem possuir o fundo plano, livre de imperfeições.
 - Quando a chapa vitrocerâmica estiver quente, mantenha a panela plana sobre a superfície, dessa forma, haverá um aquecimento mais eficiente.
 - Recomenda-se a utilização de panelas de fundo de aço esmaltado na espessura de 2-3 mm e para panelas de aço inox com fundo triplo, espessuras de 4-6 mm.
 - Se for utilizar a chapa vitrocerâmica como área de trabalho quando frio, certifique-se de que está limpo para evitar riscos.
 - Quando for necessária a movimentação das panelas, procure levantá-las da base, a fim de evitar riscos.
-

Atenção

- Resíduos de plástico, papel alumínio, açúcar e alimentos que possuem alto teor de açúcar devem ser removidos imediatamente na superfície ainda quente com o auxílio de uma espátula para evitar possíveis danos à chapa vitrocerâmica.
- A espátula deve ser utilizada levemente inclinada.
- Prefira utilizar panelas de aço inox. Evite utilizar panelas de alumínio esmaltadas, pois podem deixar resíduos na chapa.
- Recomendamos a aplicação de uma camada de agente protetor, antes do preparo de alimentos com alto teor de açúcar.
- *RECOMENDAMOS UTILIZAR PASTA DE POLIR VITROCERÂMICA para manter a chapa sempre bonita e protegida.*

GARANTIA:

- 01 ano contra defeitos de fabricação.
- Garantia NÃO cobre:
- Riscos, Rachaduras e Quebra.

A chapa Vitrocerâmica resiste até 42 kg de peso sobre ela, portanto, evitar ultrapassar esse peso sobre a chapa.