

LA BATERÍA DE COCINA ANTIADHERENTE DE CERÁMICA Y DISEÑO ECOLÓGICO



Tefal®

(RE)NEW

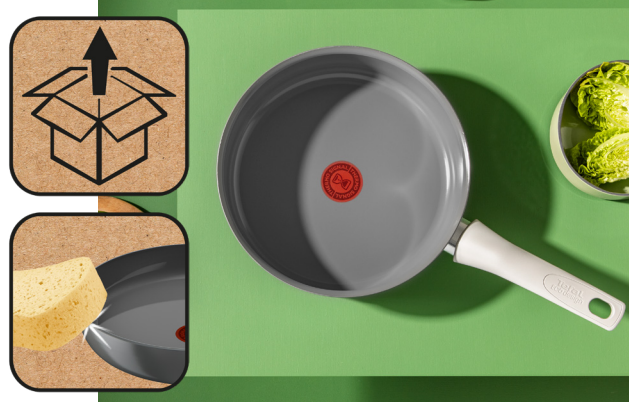
GRACIAS por tu compra de la batería de cocina (RE)NEW.

¡Bienvenido al mundo de las baterías de cocina Tefal! Las baterías de cocina Tefal están diseñadas para ofrecer muchos años de diversión en la cocina y un rendimiento superior.

Lee las siguientes recomendaciones y consejos para un uso, limpieza y mantenimiento correctos.

1 - ABRIR EL EMBALAJE

- Retira todo el material de embalaje, las etiquetas y los adhesivos.
- Antes del primer uso, lava la batería de cocina con agua tibia y jabón, luego enjuágala y sécala bien con un paño suave o papel de cocina.
- Es posible que tu producto presente algunas manchas: desaparecerán cuando lo laves por primera vez y no tienen repercusión sobre las prestaciones del producto.



2 - COCINAR CON (RE)NEW

COMPATIBLE CON TODO TIPO DE COCINAS

(RE)NEW es compatible con todo tipo de cocinas, incluidas las de inducción, gas, eléctricas y vitrocerámicas.

Ten en cuenta que la eficacia de la sartén puede verse afectada por el diámetro y la potencia de tu placa.

Puede que los utensilios de cocina con una base de diámetro menor que la placa de inducción no permitan activar la tecnología de calentamiento por inducción.

Solo los productos con asas de acero inoxidable son aptos para el horno hasta 250 °C (excepto la tapa de vidrio).

No recomendamos meter nuestras asas con efecto madera en el horno.

Precauciones:

- *Utiliza siempre guantes de cocina cuando introduzcas o saques los utensilios del horno.*
- *Las tapas de vidrio templado son aptas para el horno hasta un máximo de 175 °C. Debes retirar las tapas de vidrio de las cacerolas antes de meterlas en el horno por encima de esta temperatura.*
- *Nuestros productos no son aptos para su uso en microondas.*

Para productos Tefal con mangos o asas de acero inoxidable:

- *Pueden calentarse después de un uso intensivo,*
- *Para mayor seguridad, recomendamos el uso de manoplas.*

COCCIÓN SUAVE

Conserva el máximo de vitaminas y sabor con una cocción suave. Disfruta de hasta un 30 % más de vitamina C en comparación con el dorado (probado externamente en los pimientos). ¿Pero qué es la cocción suave?



El sobrecalentamiento de la olla puede afectar a sus propiedades antiadherentes o deformar la base.

Evita el sobrecalentamiento de la batería de cocina, especialmente cuando está vacía. Ten cuidado cuando utilices la posición de calentamiento máximo o la función de máxima potencia

Recomendamos utilizar utensilios de plástico, silicona o madera para obtener los mejores resultados a largo plazo. Se pueden utilizar la mayoría de los utensilios metálicos, excepto los cuchillos y las varillas.

No cortes directamente en la sartén. No obstante, hay que tener cuidado al utilizar cualquier utensilio metálico. Evita utilizar utensilios con bordes afilados y no cortes directamente en la sartén. No pinches la superficie antiadherente. La garantía no cubre los arañazos. Las marcas superficiales son normales y no reducirán el rendimiento de tu batería de cocina.

Si el pomo de la tapa o el asa se aflojan, apriétalos con cuidado con un destornillador Torx.



11, 2, 3 COCINA COMIDAS SANAS Y SABROSAS!

¡Para un dorado perfecto, **(RE)NEW** está equipado con nuestra exclusiva **Thermo-Signal®**! De hecho, ¡te ayudará a alcanzar la temperatura ideal para iniciar la cocción y garantizar una textura, un color y un sabor perfectos!

Precalienta la sartén a fuego medio y utiliza la **Thermo-Signal®** para saber cuándo empezar a cocinar: cuando el punto sea totalmente rojo, ¡puedes empezar! Así podrás reducir el calor y evitar derrochar energía. También ayudará a evitar el sobrecalentamiento de la sartén y el revestimiento mantendrá sus propiedades antiadherentes durante más tiempo.

Con su tecnología de deslizamiento INOCERAM, **(RE)NEW** ofrece un gran rendimiento antiadherente para cocinar fácilmente recetas bajas en grasas o sin grasa. Nunca calientes la grasa o el aceite hasta el punto de que se queme y se vuelva negro.



3 - CUIDA TU BATERÍA DE COCINA (RE)NEW

TEN CUIDADO ... AL LIMPIARLA

Para prolongar la vida útil de tu sartén, te recomendamos que la laves a mano. Recomendamos lavar la sartén de cerámica manualmente, con agua, detergente suave y una esponja blanda. Te recomendamos no utilizar una esponja abrasiva. Si la sartén no está lo suficientemente limpia tras lavarla a mano, puedes añadir un chorrito de vinagre y agua en la sartén y calentarla. Si la sartén no está lo suficientemente limpia tras lavarla a mano, puedes añadir un chorrito de vinagre y agua en la sartén y calentarla. La mezcla de agua y vinagre limpiará la sartén. Después, enjuaga bien la sartén, sécala y frótala con un poco de aceite de girasol, por ejemplo. Y tu sartén quedará como nueva.



Si la base tiene incrustada suciedad persistente, puedes poner la sartén en remojo con agua caliente y un buen detergente desengrasante para platos. A continuación, si es necesario, puedes limpiar la sartén con un estropajo de plástico y detergente abrasivo líquido.

... AL ALMACENARLA

Los protectores Tefal son ideales para proteger tus sartenes frente a los arañazos, la fricción y los golpes. También facilita la manipulación de los productos.



4 - BATERÍA DE COCINA DE DISEÑO ECOLÓGICO

TU BATERÍA DE COCINA (RE)NEW TIENE UN DISEÑO ECOLÓGICO

Esta gama ha sido diseñada siguiendo criterios ecológicos* para reducir su huella medioambiental.

Fomentar el diseño ecológico de los productos significa desarrollar utensilios que requieran menos recursos y energía, sin renunciar a la calidad y al rendimiento en el día a día.

(RE)NEW is :

- está fabricada con un cuerpo de aluminio 100 % reciclado**
- es reciclable ***
- está diseñada para durar
- se presenta en un embalaje con un 90 % de fibras de cartón recicladas
- y ha sido fabricada en Francia

Más información sobre el diseño ecológico:

<https://www.tefal.com/ecodesign>



* según los criterios del Grupo SEB basados en 5 prioridades para el diseño ecológico.

** los materiales reciclados representan un mínimo del 51 % del producto total.

*** Potencialmente reciclable. Debe ser depositada en las instalaciones adecuadas. Producto reciclable, excepto las asas: producto total reciclable en un 82 % como mínimo.

CONSEJOS ECORRESPONSABLES PARA COCINAR

Actuar juntos: La reducción de la huella medioambiental global de nuestros productos es un enfoque compartido: es responsabilidad nuestra cuando los diseñamos, producimos y transportamos. Y también es tuya cuando los utilizas. Estos son algunos consejos eco-responsables que puedes poner en práctica cada día.

Estos son algunos consejos eco-responsables que puedes poner en práctica cada día.



¡A trozos!

Pica los alimentos en trozos más pequeños para cocinarlos más deprisa y reducir el tiempo de cocción y el consumo de energía.



Ahorro de energía Beneficio ecológico

La tecnología Advanced Thermo-Signal® garantiza que no se desperdicie energía por dejar que la batería de cocina se caliente durante demasiado tiempo.



Cocinar eficientemente

Utiliza una tapa para mantener el calor y agilizar la cocción y la ebullición y, por tanto, consumir menos energía.



Toca lavar los utensilios

Para ahorrar agua en el lavado, pon las sartenes en remojo antes de limpiarlas.



No te preocupes

Utiliza una esponja no abrasiva y un detergente suave al lavar las sartenes para evitar que se desgasten antes de tiempo.



¡Reciclemos!

¿Sabías que el aluminio se puede reciclar de forma infinita? Puedes reciclar tus utensilios de cocina para darles una segunda vida en los centros de clasificación de residuos.

5 - FIN DE LA VIDA ÚTIL DE TU BATERÍA DE COCINA

Contiene materiales valiosos que pueden ser recuperados o reciclados. Déjalo en un punto de recogida de residuos local. Para obtener todos los detalles y realizar consultas, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente en www.tefal.es

¿SABÍAS QUE...?

En el caso de los productos Tefal, el mayor impacto ambiental se produce en la fase de uso y en la fase de extracción de materias primas.

Descubre cómo reducir tu impacto medioambiental al utilizar nuestros productos con los siguientes consejos eco-responsables.

[MÁS INFORMACIÓN](#)

6 - GARANTÍA

TU BATERÍA DE COCINA (RE)NEW TIENE 2 AÑOS DE GARANTÍA

Este producto tiene una garantía de 2 años contra defectos de fabricación, a menos que haya una legislación o acuerdos específicos en vigor en el país de compra.

La garantía no cubre los problemas de adherencia o daños causados por un uso incorrecto, un uso profesional, golpes o caídas. No cubre las manchas, la decoloración o los arañazos en el interior o el exterior del producto debidos al desgaste o al sobrecalentamiento.



Tefal garantiza que el revestimiento de cerámica cumple con la normativa sobre materiales en contacto con alimentos.⁽¹⁾

(1) Tefal garantiza la seguridad de sus artículos mediante controles más estrictos que los exigidos por la normativa vigente sobre contacto con alimentos. No hay PFOA en cumplimiento de la normativa aplicable. Sin plomo ni cadmio (sin Pb ni Cd), por lo que no hay adición intencionada de Pb y Cd en los revestimientos y que no se detectan en las pruebas realizadas por laboratorios externos.

7 – OTRA INFORMACIÓN Y ATENCIÓN AL CONSUMIDOR

Para obtener todos los detalles y cualquier información adicional, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente en www.tefal.es (el número telefónico de contacto es 93 306 37 65)

¡AHORA DISFRUTA COCINANDO CON TU MENAJE (RE)NEW!

