

cook to your **true nature**



ECO DESIGN &  
97% RECOVERED IRON



ROBUST AND  
LONG LASTING



NO LEAD  
OR CADMIUM  
BASED PIGMENTS<sup>(1)</sup>



# Tefal®

## LOV

GRACIAS por tu compra.  
Esperamos que este producto satisfaga todas tus necesidades día a día.

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

## 1 - PRIMER USO

Antes de utilizar el producto por primera vez, lávalo con detergente para platos, acláralo y sécalo con cuidado después.

Si al desembalar la batería de cocina tiene polvo de embalaje, te recomendamos sumergirla en agua caliente y secarla con una toalla.

## 2 - LIMPIEZA DE LA CAZUELA

Antes de limpiar la cazuela, deja que se enfríe durante unos minutos.

Los cambios de temperatura afectan a la cazuela.

### RECOMENDACIONES PARA EL LAVADO A MANO

Limpia toda la olla con agua caliente, detergente suave para platos y una esponja blanda. Evita productos de limpieza o detergentes abrasivos o agresivos.

Consejo de limpieza: para los alimentos quemados en la base de la olla, cubre la parte quemada con agua caliente y jabón para platos o bicarbonato de sodio y déjala en remojo durante unos minutos.

Ten en cuenta que la cazuela no es apta para el lavavajillas

Después de limpiarla, te recomendamos que la seques con una toalla para evitar la oxidación



### CÓMO EVITAR EL ÓXIDO EN LAS BATERÍAS DE COCINA DE HIERRO FUNDIDO

El óxido puede aparecer en la batería de cocina de hierro fundido a causa del contacto permanente del agua con los bordes de la tapa y el cuerpo. Por lo tanto, te recomendamos que seques la cazuela y la tapa con una toalla después de lavarla.

***Por eso no se puede guardar la cazuela en el frigorífico. Debe almacenarse en un lugar seco.***

Consejo de limpieza: para eliminar el óxido, la mejor solución es frotar la zona oxidada con un estropajo y aplicar después unas gotas de aceite vegetal y dejar secar. Evitará la reaparición del óxido.



## 3 - COCINAR CON ARTÍCULOS DE HIERRO FUNDIDO

### LA BATERÍA DE COCINA ES COMPATIBLE CON TODO TIPO COCINAS, INCLUIDAS LAS DE INDUCCIÓN

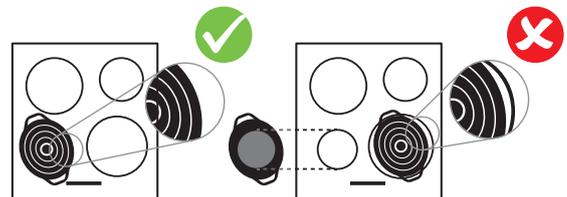
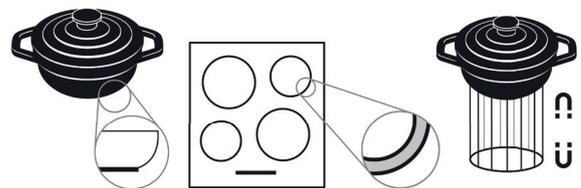
El producto es apto para la inducción y compatible con todas las cocinas: gas, eléctrica, vitrocerámica e inducción.

**Cuando utilices la placa de inducción, calienta la batería de cocina a baja potencia y ve aumentándola gradualmente. El modo de potenciación de la inducción puede dañar permanentemente el artículo (riesgos de choque térmico).**

Para evitar arañazos en la placa (eléctrica, vitrocerámica e inducción), levanta la batería de cocina antes de moverla.

***Para obtener la máxima eficiencia energética, estabilidad y evitar que se queme el revestimiento exterior, colócala en el centro de una placa con el diámetro adecuado (con la ayuda de un trébol si es necesario).***

Precaución: el hierro fundido no es seguro para el uso en microondas.



### EL PRODUCTO ES APTO PARA EL HORNO

La olla y la tapa son aptas para el horno hasta 250 °C / 482 °F

### PRECAUCIONES: LAS ASAS PUEDEN CALENTARSE

Las asas de hierro fundido pueden calentarse durante el uso. Para mayor seguridad, se recomienda encarecidamente el uso de guantes de cocina cuando se cocine.



## **COCINA SALUDABLE CON PRODUCTOS DE HIERRO FUNDIDO**

Gracias al revestimiento de esmalte de alta calidad, no siempre es necesario añadir grasa o aceite durante la cocción, lo que promueve una cocina más saludable, especialmente para las comidas de cocción lenta.

Un método que produce asados deliciosamente tiernos es añadir agua con frecuencia cuando se cocina sin la tapa en la estufa.



## **COCCIÓN PERFECTA PARA GUISAR O COCINAR SIN AGUA CON TAPA DE CONDENSACIÓN**

Nuestra tapa de condensación distribuye la humedad por toda la superficie de cocción, lo que ayuda a mantener la máxima ternura de los guisos cocinados a la perfección. Con esta tapa puesta, también se pueden cocinar las verduras a fuego lento con solo una cucharada de agua. Este método de cocción sin agua cocinará suavemente los ingredientes gracias al vapor natural que emiten las verduras.



## **PERFECTO PARA GUISAR EN LA COCINA DE GAS**

Para que los guisos sean perfectos si se cocinan con fuego de gas, empieza a cocinar a fuego medio en la placa de cocción normal y luego pasa la olla a la placa más pequeña para dejar que se cueza durante mucho tiempo a temperaturas moderadas. Sin embargo, si necesitas cocinar a fuego alto, llega al nivel máximo de calor de forma gradual y luego bájalo.



## 4 - EL CUIDADO DEL PRODUCTO

Si el pomo de la tapa se afloja, apriételo con cuidado manualmente, o con el destornillador adaptado.

**Para conservar las propiedades del revestimiento de esmalte:**

El sobrecalentamiento de la batería de cocina puede dañar el revestimiento interior 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 potenciación.



En el caso de los productos con esmalte de color claro en su interior, el interior puede dorarse con el tiempo y con el uso de algunos ingredientes.

Nunca calientes la grasa o el aceite hasta el punto de que se queme y se vuelva negro.

Los utensilios de metal son seguros —a excepción de los cuchillos, tenedores y batidoras—, **pero recomendamos utilizar utensilios de madera, plástico o silicona para evitar arañazos. En general, no se recomienda el uso de utensilios con bordes afilados para este producto.**



## 5 - ESTE PRODUCTO DE HIERRO FUNDIDO ES RECICLABLE



Contiene materiales valiosos que pueden ser recuperados o reciclados. Después de años de uso satisfactorio, desecha el producto en el centro de reciclaje de residuos domésticos de tu localidad.

## 6 - CON GARANTÍA

**Este producto tiene una garantía de 20 años contra defectos de fabricación, a menos que haya una legislación o acuerdos específicos en vigor en el país de compra.**



La garantía se aplica a un uso doméstico normal. No cubre los daños debidos al mal uso, al sobrecalentamiento, a la exposición prolongada a la llama o a la ebullición en seco, a los golpes, a las caídas, al uso del lavavajillas o al uso profesional. No cubre las manchas, el óxido, la decoloración y los arañazos de tus utensilios de cocina (por dentro o por fuera).



Tefal garantiza que el revestimiento de esmalte cumple con la normativa sobre materiales en contacto con alimentos.

*(1) Controles más estrictos que los exigidos por la normativa actual. Pigmentos limpios significa que no hay adición intencionada de pigmentos a base de Pb o Cd en los revestimientos.*

### OTRA INFORMACIÓN Y LÍNEA DE AYUDA

Para obtener todos los detalles y cualquier información adicional, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente en [www.tefal.com](http://www.tefal.com)

LÍNEA DE AYUDA: Para conocer los términos y condiciones completos de esta garantía, uso y cuidado, así como para obtener más ayuda y consejos, visita: [www.tefal.es](http://www.tefal.es)