

FRIGIDEIRAS DE
CERÂMICA
ANTIADERENTES
ECO DESIGN



Tefal[®]
(RE)NEW

OBRIGADO por adquirir um artigo da gama (RE)NEW.

Bem-vindo ao mundo dos artigos de cozinha da marca Tefal®! Os artigos de cozinha da Tefal® são desenhados para proporcionar longos anos de prazer e resultados excecionais na confeção dos alimentos.

Por favor leia atentamente as recomendações que se seguem e dicas para uma utilização correta, limpeza e manutenção.

1 - DESEMBALAR

- Retire todos os materiais da embalagem, etiquetas, e autocolantes.
- Antes da primeira utilização, lave todos os utensílios com água quente e detergente para a loiça, enxague e seque com um pano suave ou papel absorvente.
- Poderá verificar algumas manchas nos seus artigos, estas irão desaparecer aquando da primeira limpeza e não irão afetar o desempenho dos seus produtos.



2 - COZINHR COM A (RE)NEW

Compatível com todas as fontes de calor (exceto fogões da marca Aga)

A gama (Re)NEW é compatível com indução, gás, placa elétrica e vitrocerâmica.

Nota: a eficiência da frigideira pode ser afetada pelo diâmetro e a potência da fonte de calor.

Apenas os artigos com pegas em aço inoxidável são compatíveis com o forno até 250°C (exceto tampa de vidro).

Não recomendamos a colocação dos artigos com pegas com efeito de madeira no forno.



ATENÇÃO

- **Utilize sempre luvas de cozinha sempre que colocar ou retirar as suas loiças de fogão no forno.**
- **As tampas de vidro temperado podem ir ao forno a uma temperatura máxima de 175°C. Deve retirar as tampas antes de colocar as frigideiras no forno acima desta temperatura.**
- **Os nossos artigos não são compatíveis com o micro-ondas.**

Para os utensílios Tefal com pegas ou asas inox :

- **Podem ficar extremamente quentes após uma utilização prolongada,**
- **Para maior segurança, aconselhamos a utilização de luvas de cozinha.**

COZEDURA SUAVE

Preserve o máximo de vitaminas e sabor optando por uma cozedura suave. Desfrute de mais de 30% de Vitamina C preservada em comparação com grelhados (testes externos com pimentos). O que é uma cozedura suave?

Sobreaquecer o tacho pode danificar as propriedades do seu revestimento antiaderente e/ou deformar a base. Evite sobreaquecer os seus artigos de cozinha, especialmente se estiverem vazios.

Tenha cuidado sempre que usar uma fonte de calor no máximo ou a função booster/power.

Recomendamos a utilização de utensílios de plástico, silicone ou madeira para garantir resultados sempre perfeitos a longo prazo. A maior parte dos utensílios metálicos podem ser utilizados, com exceção das facas, batedores de varas ou varinhas mágicas com pé metálico. Tenha sempre muito cuidado quando utilizar utensílios em metal. Evite utilizar utensílios cortantes e nunca corte diretamente na frigideira. Não perfure nem risque a superfície antiaderente. Consequentemente, os riscos não são cobertos pela garantia. Pequenas marcas na superfície são normais e não alteram em nada o desempenho dos seus artigos de cozinha.

Se as pegas, quer da tampa quer dos tachos ou frigideiras, ficarem soltos, aperte-os cuidadosamente com uma chave de fendas.



1, 2, 3 CONFECIONE PRATOS SAUDÁVEIS E SABOROSOS!

A gama (RE)NEW está equipada com o nosso indicador exclusivo **Thermo-Signal™**! De facto, ajuda a atingir a temperatura ideal para iniciar a cozedura para uma textura, cor e sabor perfeitos!

Pré aqueça a frigideira em lume médio e guie-se com o **Thermo-Signal™** para saber quando deve começar a cozinhar: quando o indicador ficar totalmente vermelho, pode começar! De seguida, pode reduzir a fonte de calor e evitar perdas de energia. Também ajuda a prevenir o sobre aquecimento da frigideira, garantindo um revestimento antiaderente duradouro para uma cozinha com pouco ou nenhuma gordura! Nunca aqueça óleo ou outra gordura até ficar queimada.



3 – CUIDE DAS SUAS LOIÇAS DE FOGÃO (RE)NEW

MANTEM-SE PERFEITO ... DURANTE A LIMPEZA

Para maior longevidade da sua frigideira, recomendamos que a lave à mão.

Recomendamos que lave a frigideira de cerâmica à mão, com água, detergente para a loiça e uma esponja suave. Não recomendamos a utilização de esponjas abrasivas. Se a frigideira não ficar suficientemente limpa após uma lavagem normal, pode adicionar um pouco de vinagre e água na frigideira e aquecer um pouco.

A mistura de água/vinagre irá ajudar a limpar a frigideira. Em seguida, enxague cuidadosamente a frigideira e seque-a e passe um pouco de papel absorvente embebido num pouco de óleo. A sua frigideira ficará como nova.

Se houver manchas persistentes na base, mergulhe primeiro a frigideira em água quente e um bom detergente desengordurante. A seguir, caso seja necessário, pode limpar a frigideira com uma esponja e um pouco de detergente líquido abrasivo.



... DURANTE A ARRUMAÇÃO

Utilizar os protetores da Tefal é o ideal para proteger as suas frigideiras, caçarolas e tachos dos riscos. Também facilitam o manuseamento.



4. GAMA ECO DESIGN

A SUA GAMA (RE)NEW É ECO DESIGN

Esta gama foi concebida num ótica eco-design* por forma reduzir o impacto ambiental. Promover produtos eco-design significa desenvolver produtos que utilizem menos recurso e energia sem comprometer a performance nem a qualidade dos produtos para uma utilização diária!

(RE)NEW é:

- Fabricada com 100% do corpo em alumínio**
- Reciclável ***
- Desenhada para durar
- Embalada com 90% de fibras de cartão reciclado
- Fabricada em França



Saiba mais sobre Eco-design em:

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

* de acordo com os critérios do Groupe SEB baseados em 5 princípios do eco-design.

** materiais reciclados representam no mínimo 51% do produto no seu todo

*** potencial de reciclagem, para ser colocado nos pontos de recolha adequados. Produto reciclável, exceto pegás: total produto mínimo 82% reciclável

DICAS DE COZINHA

Agir em conjunto: Reduzir o impacto ambiental global dos nossos produtos é uma abordagem partilhada: somos nós, quando os concebemos, produzimos e transportamos. E também é você, quando os usa.

Seguem algumas dicas que pode implementar dia após dia.



Cortar!

Corte os seus ingredientes em pequenos pedaços para uma cozedura mais rápida, permitindo assim a redução de tempo e energia consumida.



Poupança de energia

Eco-benefício: A tecnologia avançada **Thermo-Signal™** garante que nenhuma energia é desperdiçada numa situação em que deixe o seu artigo aquecer em demasia.



Cozinha com eficiência energética

Utilize a tampa para reter o calor no interior para uma cozedura e ebulição mais rápidas, e, por conseguinte, menor consumo de energia.



Limpeza!

Para poupar água durante a lavagem, deixe o seu utensílio amolecer antes de proceder à sua limpeza.



Mantenha o produto impecável!

Utilize uma esponja não abrasiva e detergente para a loiça suave durante a limpeza, por forma a evitar um desgaste prematuro.



Vamos reciclar!

Sabia que o alumínio é infinitamente reciclável? Pode reciclar os seus utensílios de cozinha por forma a dar-lhes uma segunda vida. Coloque-os nos ecopontos previstos para o efeito.

5 – FIM DE VIDA DOS SEUS ARTIGOS DE COZINHA

O seu produto contém materiais valiosos que podem ser recuperados ou reciclados. Entregue-os num ponto de recolha previsto para o efeito.

SABIA QUE?

Para os produtos Tefal, o maior impacto ambiental vem desde a fase de utilização e extração de matéria-prima.

Descubra como reduzir o seu impacto ambiental ao utilizar os nossos produtos com dicas ecológicas. [SAIBA MAIS](#)

6 - GARANTIA

A SUA GAMA (RE)NEW TEM DOIS ANOS DE GARANTIA

Este produto tem uma garantia de 2 anos contra defeitos de fabrico, exceto se existir uma legislação ou acordos específicos em vigor no país de compra.

A garantia não cobre riscos ou danos causados por uso incorreto, uso profissional ou se o produto sofrer pancadas ou quedas. Não cobre manchas, descoloração ou riscos no interior ou exterior do produto devido ao desgaste ou sobreaquecimento.



A Tefal garante que o revestimento cerâmico está em conformidade com as regulamentações que cobram os materiais em contacto com os alimentos.⁽¹⁾

(1) A Tefal garante a segurança dos seus artigos através de controlos mais rigorosos do que os exigidos pelas normas atuais de contacto com alimentos. Nenhum PFOA em conformidade com os regulamentos aplicáveis. Sem Chumbo Sem Cádmio (sem Pb, Sem Cd) significa nenhuma adição intencional de Pb e Cd nos revestimentos e não detetada por testes realizados por laboratórios externos.

7 – MAIS INFORMAÇÕES & SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE

Para mais informações sobre a utilização e manutenção, termos e condições de garantia e para contactar o nosso serviço de apoio ao cliente, visite o nosso site www.tefal.pt

Centro de Contacto do Consumidor

Assistência, informações gerais, conselhos sobre a utilização de produtos, aconselhamento na escolha do equipamento

Tel: 808 284 735

Dias úteis das 09h00 às 18h00. Custo da chamada: 0,07€ (Sem IVA), para o primeiro minuto, e, nos minutos seguintes: 0,027€ (Sem IVA) por minuto, com tarifação ao segundo a partir do primeiro minuto ou contacte-nos através do nosso site.

Formulário de contacto: <https://www.tefal.pt/contact>

DESCUBRA O PRAZER DE COZINHAR COM A GAMA (RE)NEW!

