



LEKSSA

making life easier

Instruções de uso e Garantia

INSTRUÇÕES PARA O USO APROPRIADO

Painelas de qualidade são projetadas para transferir calor de forma eficiente. Já que as painelas LEKSSA conduzem o calor extremamente bem, mesmo em baixas temperaturas, é desnecessário usá-las no fogo alto. Um dos segredos de cozinhar bem está em dominar o controle do fogo, sendo assim tome um tempo para aprender os ajustes de temperatura do seu fogão e ver como as suas painelas respondem aos diferentes níveis de calor. Para excelentes resultados na cozinha, siga estas orientações:

- Aguarde o alimento estar em temperatura ambiente antes de adicioná-lo na panela.

Colocar alimentos congelados em uma panela quente faz com que grudem, mesmo que tenha um bom antiaderente.

- Adicione óleo ou manteiga.

Uma pequena quantidade de óleo, manteiga ou margarina é tudo o que você precisa para garantir a fácil liberação do alimento. No entanto, é importante aquecer o óleo ou manteiga a uma certa temperatura, como explicado abaixo.

- Pré-aqueça a panela.

O pré-aquecimento do óleo ou manteiga na temperatura correta faz com que a superfície do alimento sele imediatamente. Pré-aqueça a panela entre o fogo baixo e o fogo médio. Para carnes ou frutos do mar pré-aqueça a panela no fogo médio por 1 minuto.

NOTA: Não pré-aqueça em fogo alto com o intuito de aquecer rapidamente a panela, pois isto poderá danificar o produto.

O uso de utensílios de metal poderá danificar o seu antiaderente.

Lembre-se, nunca deixe uma panela sem atenção sobre o fogão e nunca permita que a panela fique seca durante o cozimento. Superaquecer uma panela ou permitir que a panela seque durante o cozimento não é coberto pela sua garantia!

CUIDADOS COM O REVESTIMENTO ANTIADERENTE OU DE CERÂMICA

É importante lavar as painelas completamente após cada uso para prevenir o acúmulo de resíduos de alimentos. Qualquer acúmulo remanescente poderá danificar o revestimento ou degradar o seu desempenho.

Depois de cozinhar, sempre deixe a panela esfriar antes de imersão em água, porque colocar painelas quentes em água fria poderá causar deformação. Ao lavar as painelas antiaderentes ou de cerâmica, sempre utilize um detergente neutro, água morna e uma esponja macia. Isto removerá a comida e as partículas de gordura que podem queimar quando a panela for reutilizada. Em circunstância nenhuma utilize palha de aço, o lado áspero da esponja ou produtos de limpeza abrasivos ao limpar painelas antiaderentes ou de cerâmica. Para remover o alimento que ainda assim permaneceu na superfície faça uma mistura de 3 partes de água e 1 parte de vinagre em sua panela. Em seguida deixe ferver e cozinhe em fogo médio de 5 a 10 minutos para desalojar as partículas de alimento. Deixe esfriar, em seguida, lave em água morna e sabão, enxague e seque.

Manchas e descoloração causadas por superaquecimento, embora permanentes e desagradáveis, são inofensivas e não afetam a panela nem o alimento preparado nela.

Apesar das suas painelas poderem ir à máquina de lavar louças, para uma maior durabilidade do revestimento antiaderente não é recomendável o uso regular nas máquinas.

Por último, mas não menos importante, painelas antiaderente podem ser lavadas com segurança nas máquinas de lavar louças.

TERMO DE GARANTIA LEKSSA

A sua compra de painelas LEKSSA é garantida contra defeitos no material ou de produção quando utilizadas no uso doméstico normal e de acordo com as instruções fornecidas com o produto. Se identificado defeito no seu produto, a LEKSSA irá repor o mesmo ou a peça danificada por um idêntico ou item similar. Essa garantia é intransferível e limitada ao uso exclusivo do comprador original sobre a apresentação da nota fiscal e do selo de garantia.

O QUE NÃO ESTÁ COBERTO PELA SUA GARANTIA

1. Danos causados por desgaste normal, tais como arranhões, lascas, manchas ou descoloração em todas as superfícies, incluindo o revestimento antiaderente ou outros danos que não prejudiquem a função da panela.

2. Os danos causados pela manipulação indevida do produto, acidentes, mau uso, fogo, negligência, corrosão, exposição a temperaturas extremas ou falha em seguir as instruções de uso do produto.

3. Danos nas painelas ou tampas causados por queda ou impacto.

4. O envio, taxas de frete ou seguro para entrega das peças de reposição ou devolução de produtos defeituosos à empresa após o período de 10 dias.

5. O uso deste produto em aplicações comerciais ou fogão industrial.

6. Pequenas imperfeições ou defeito devido a variações na pintura, esmalte, metais, plástico, silicone, antiaderente ou vidro.

7. Danos na superfície causados pelo uso de agentes de limpeza, incluindo mas não limitado a esponjas de aço, detergentes abrasivos ou máquinas automáticas.

O custo de troca ou reparo sob estas circunstâncias deverão ser custeadas pelo cliente.

Você poderá encontrar a nossa política de trocas e devoluções em nosso site: www.lekssa.com.br



LEKSSA

making life easier