ELETRODOMÉSTICOS

Guia de Limpeza

Cooktop de Indução

Características do Vidro do Cooktop

Resistência a altas temperaturas: uso seguro, suporta mudanças bruscas de temperatura e garante durabilidade ao longo do tempo.

Excelente resistência a impactos.

Baixa transferência lateral de calor: maior segurança para você e sua família.

Dicas Importantes

A. Não utilize esponjas abrasivas ou produtos de limpeza sanitária.

B. Prefira limpadores de vidro adequados. Produtos abrasivos não são indicados.

C. Não utilize sobre a superfície do vidro: plástico, papel-alumínio ou açúcar.

Dicas de Uso

A. O vidro do cooktop é mais **resistente** do que imaginamos. No entanto, **não tente reparar** danos diretamente na superfície. Além disso, tenha cuidado com a queda de objetos pesados, que podem causar acidentes ou ferimentos.

B. **Fácil de limpar** e possui alta resistência ao desgaste. Siga sempre as instruções deste manual para garantir a limpeza e a manutenção adequadas.

C. Possui grande capacidade de suportar choques térmicos. **Resiste a variações de temperatura de até 700 °C**. Mesmo que seja despejado gelo sobre uma área aquecida, não haverá danos. Assim, você pode utilizá-lo com segurança e aproveitar plenamente o prazer de cozinhar.

* **Para melhores resultados de cocção:** utilize panelas de aço inoxidável ou aço esmaltado.
** Evite panelas com fundo de cobre ou alumínio, pois podem deixar marcas.

Guia de Limpeza

1. Manchas leves ou marcas d'água: podem ser removidas com um pano seco.

2. Gordura e outras manchas: utilize uma esponja macia com detergente neutro e finalize passando um pano úmido.

3. Manchas difíceis: use uma escova ou esponja macia e finalize com um pano seco.

4. Resíduos queimados (crostas): use um raspador plástico em um ângulo de 45° para removê-los e, em seguida, faça a limpeza normal.