

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.





