

Revestimento Antiaderente

A Exclusiva Tecnologia SuperFlon de antiaderentes de alto desempenho MTA terá maior durabilidade se as instruções abaixo forem seguidas. CUIDADOS NO USO: Posicione os cabos dos utensílios voltados ao centro do fogão. Em fogões com grade, centralize a peça e alinhe o cabo com a grade. Utensílios quentes devem estar fora do alcance das crianças. MANUTENÇÃO: não faça nenhuma mudança ou adaptação no utensílio. Se optar por fazer alguma manutenção, use sempre acessórios originais MTA que podem ser encontrados no nosso site www.mta.com.br, aba assistência técnica. Antes do primeiro uso: Lave com esponja macia, sabão neutro ou detergente líquido. Depois de secar, unte a área interna com óleo ou gordura comestível e leve ao fogo por um ou dois minutos. Para o cozimento seguro utilize no máximo 70% da capacidade do produto. Deixe esfriar e lave novamente. Seu utensílio SuperFlon está pronto para uso. Utilize-o sempre em fogo baixo ou médio (nunca superior a 280°C). Sempre utilize um pouco de gordura. Para mexer os alimentos use somente itens de silicone, nylon ou madeira. Limpeza: Evite a imersão do utensílio quente em água fria. Nunca utilize produtos abrasivos na lavagem. Se deixar queimar alimentos, umedeça a área e reserve até que possa remover com água e sabão os resíduos grudados. Para descarte dos produtos e embalagens siga as orientações de reciclagem vigentes. PRODUTO COM VALIDADE INDETERMINADA.



Revestimento Cerâmico

A Exclusiva Tecnologia CerâmicFlon de revestimentos de alto desempenho MTA terá maior durabilidade se as instruções abaixo forem seguidas. CUIDADOS NO USO: Posicione os cabos dos utensílios voltados ao centro do fogão. Em fogões com grade, centralize a peça e alinhe o cabo com a grade. Utensílios quentes devem estar fora do alcance das crianças. MANUTENÇÃO: não faça nenhuma mudança ou adaptação no utensílio. Se optar por fazer alguma manutenção, use sempre acessórios originais MTA que podem ser encontrados no nosso site www.mta.com.br, aba assistência técnica. Antes do primeiro uso: Lave com esponja macia, sabão neutro ou detergente líquido. Depois de secar, unte a área interna com óleo ou gordura comestível e leve ao fogo por um ou dois minutos. Para o cozimento seguro utilize no máximo 70% da capacidade do produto. Deixe esfriar e lave novamente. Seu utensílio CerâmicFlon está pronto para uso. Utilize-o sempre em fogo baixo ou médio (nunca superior a 280°C). Sempre utilize um pouco de gordura. Para mexer os alimentos use somente itens de silicone, nylon ou madeira. Limpeza: Evite a imersão do utensílio quente em água fria. Nunca utilize produtos abrasivos na lavagem. Se deixar queimar alimentos, umedeça a área e reserve até que possa remover com água e sabão os resíduos grudados. Para descarte dos produtos e embalagens siga as orientações de reciclagem vigentes. PRODUTO COM VALIDADE INDETERMINADA.



Revestimento Easy Clean

Cada panela de ferro MTA é ÚNICA, o acabamento é feito artesanalmente a cada peça fabricada. Perfeita para os métodos de cozimento exigentes e versáteis ao forno e fogão. USO DO PRODUTO COM SEGURANÇA: Nunca coloque o utensílio de ferro fundido ainda quente, diretamente na água, isso pode lhe ocasionar rachaduras e a perca da garantia do produto. Para maior durabilidade, aguarde o seu resfriamento e lave-o em água morna e detergente neutro, após a lavagem, segue a peça em fogo baixo, untando-a e guardando em local seco. IMPORTANTE - Não use a panela de ferro para armazenar alimentos, principalmente na geladeira. O sal e a umidade podem oxidar o utensilio e os alimentos. Caso isso ocorra repita o procedimento de lavagem e secagem da peça. Utilize apenas 70% da capacidade do produto. LIMPEZA FÁCIL - Essa peça é revestida com revestimento Easy Clean, não tóxica, e com o tempo é natural que esse revestimento venha se desgastar em virtue de seu uso diário. Tal desgaste não implica em perca de qualidade a preparação de seu alimento; nem na durabilidade do ferro fundido. Caso deseje, remova o revestimento interior da sua peça com uma lixa fina para ferro. PERDA DA GARANTIA - Será inválida a garantia do produto se constatado o mau uso do mesmo. LEMBRE-SE - O ferrugem é uma carácteristica natural do ferro.



Revestimento Easy Clean

Cada panela de ferro MTA é ÚNICA, o acabamento é feito artesanalmente a cada peça fabricada. Perfeita para os métodos de cozimento exigentes e versáteis ao forno e fogão. USO DO PRODUTO COM SEGURANÇA: Nunca coloque o utensílio de ferro fundido ainda quente, diretamente na água, isso pode lhe ocasionar rachaduras e a perca da garantia do produto. Para maior durabilidade, aguarde o seu resfriamento e lave-o em água morna e detergente neutro, após a lavagem, seque a peça em fogo baixo, untando-a e guardando em local seco. IMPORTANTE - Não use a panela de ferro para armazenar alimentos, principalmente na geladeira. O sal e a umidade podem oxidar o utensilio e os alimentos. Caso isso ocorra repita o procedimento de lavagem e secagem da peça. Utilize apenas 70% da capacidade do produto. LIMPEZA FÁCIL - Essa peça é revestida com revestimento Easy Clean, não tóxica, e com o tempo é natural que esse revestimento venha se desgastar em virtue de seu uso diário. Tal desgaste não implica em perca de qualidade a preparação de seu alimento; nem na durabilidade do ferro fundido. Caso deseje, remova o revestimento interior da sua peça com uma lixa fina para ferro. PERDA DA GARANTIA - Será inválida a garantia do produto se constatado o mau uso do mesmo. LEMBRE-SE - O ferrugem é uma carácteristica natural do ferro.