



## Manual de uso e cuidados de conservação: LINHA DE FERRO



Parabéns você adquiriu um Produto MTA de Altíssima qualidade.  
Para garantir a vida útil do produto, recomendamos:

A Linha de Ferro Fundido, tem uma característica normal de formar a “ferrugem” no produto, mas fique tranquilo, que isso tem solução, veja abaixo algumas dicas para evitar esse fenômeno e deixar a sua panela pronta para o uso outra vez:

- Sempre, lave seu utensílio de Ferro Fundido MTA com sabão neutro.
- Evite usar esponjas abrasivas que retiram a camada protetora do utensílio. Ao longo do tempo a camada protetora aplicada na fábrica será substituída por uma camada formada naturalmente na superfície de ferro, principalmente, após o uso do utensílio para fritura, e o Ferro Fundido MTA ficará com uma cor mais clara, aspecto “embranquecido”.
- Após todas as lavagens seque seu utensílio de Ferro Fundido MTA ao fogo por alguns instantes até que a panela fique bem seca. Unte-a com óleo e guarde em local seco.
- Evite o armazenamento de alimentos nos utensílios, uma vez que em contato por várias horas com a água dos alimentos armazenados, iniciará naturalmente o processo de oxidação, o que poderá resultar em alterações na aparência de alguns alimentos, como por exemplo, escurecimento. Isto não significa perda de qualidade apenas demonstra as propriedades do ferro.
- Quando perceber o surgimento da ferrugem renove a camada protetora untando a superfície do utensílio de ferro fundido com óleo de cozinha.
- Não submeta a tampa de vidro a choques térmicos.

Para ter acesso ao conteúdo exclusivo do “ Manual de instruções ” por vídeo, basta escanear o QR CODE e garantir uma experiência ainda melhor com fácil entendimento e acesso.



mtapanelas



/mtapanelas