

Respondendo as perguntas dos clientes

Aqui temos algumas perguntas típicas feitas por clientes quando compram utensílios de cozinha antiaderente:

1- Os antiaderentes são todos semelhantes em aspecto, não é tudo a mesma coisa?

Não. Várias camadas são melhores do que só uma camada. Antiaderentes reforçados duram mais que não reforçados.

2- Posso usar menos óleo com utensílios de cozinha antiaderentes?

Sim. Após untar o utensílio de cozinha, passando um pouco de óleo na superfície de cozimento, você pode usar tão pouco óleo quanto quiser, e cozinhar de forma mais saudável.

3- Posso colocar utensílios de cozinha antiaderentes na minha máquina de lavar louça?

Sim. O antiaderente não sofrerá danos. Mas tenha cuidado com os cabos (alguns, como os de madeira, podem se danificar em máquinas de lavar louça).

4- O antiaderente pode contaminar o que estou cozinhando nele?

Não. Antiaderentes produzidos por fabricantes de reputação, são perfeitamente seguros para o uso com todos os tipos de alimentos.

6

5- O que pode acontecer se eu raspar um pouco do antiaderente e alguém acidentalmente o engolir?

Absolutamente nada. Os antiaderentes são totalmente inertes e seguros, e se eu raspar ou soltar alguma lasquinha, ele vai atravessar o corpo sem fazer mal algum.

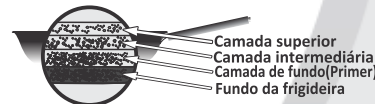
6- Como faço para limpar uma frigideira antiaderente, que, apesar de tudo, algum alimento acaba queimando no fundo dela?

Dissolva um pouco de detergente em água quente, e deixe a frigideira de molho. Após aproximadamente 1 hora, esfregue suavemente o alimento endurecido com uma esponja.

7- É certo usar utensílios de metal em antiaderente?

É melhor usar utensílios de madeira ou de plástico, que com muito menos probabilidade riscarão a camada de antiaderente.

8- Quanto tempo dura um revestimento antiaderente? Isso depende de dois fatores: da qualidade do revestimento antiaderente aplicado nos utensílios de cozinha (quantidade maior, dura mais), e do cuidado que você tem no seu uso. Você pode usufruir durante muitos anos do antiaderente de boa qualidade desde que você use corretamente.



7

Saúde, uma vantagem importante

Conveniência / facilidade de limpeza é a chave para a venda de antiaderentes, entretanto saúde tornou-se um fator de crescente importância. Antes dos antiaderentes, tinha-se que usar uma grande quantidade de óleo na frigideira para o alimento não grudar, adicionando assim, uma porção de óleo à dieta do consumidor.

Com os antiaderentes, o consumidor precisa usar apenas um pouco ou nenhum óleo quando cozinha, o que é de grande importância para todos que se preocupam com sua saúde. A mesma pesquisa mencionada acima, mostrou que 69% dos compradores responderam que: "poder usar menos óleo ou gordura" ser uma das razões para aquisição de utensílios de cozinha antiaderentes. Vantagem dos antiaderentes frequentemente esquecida: eles requerem pouco ou nenhum óleo.

O que torna o antiaderente "antiaderente"?

O ingrediente mais usualmente empregado em revestimento é o PTFE, que possui o menor coeficiente de atrito de todos os sólidos conhecidos. Isso quer dizer que outros materiais tais como alimentos, não aderem a ele facilmente.

Ele é inerentemente escorregadio, macio, inerte e completamente inócuo.

8

MANUAL DE USO E SEGURANÇA ALUMÍNIO ANTIADERENTE

Leia as instruções antes de usar o produto



LUZ ARTEFATOS DE ALUMÍNIO LTDA
Fone (35) 3591-9000
www.luznobre.com.br
sac@luznobre.com.br

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



- Cuidado no manuseio, produto pode estar muito quente, se necessário utilize luvas ou pegadores de proteção.



- Não permitir o uso por crianças.



- Cabos e Alças devem ficar virados para o lado de dentro do fogão, dê preferência as bocas do fundo.



- Não colocar peças quentes com óleo direto na água, aguardar que esfriem primeiro e recolher o óleo para reuso quando possível ou para descarte em locais de coleta apropriado, nunca jogue o óleo de cozinha na rede de esgoto.



- Em caso de fogo na panela ou frigideira, NUNCA JOGUE ÁGUA, cubra a panela com um pano úmido para apagar a chama.



- Em cabos com parafuso, verificar periodicamente a fixação, caso estejam com folga, reapertar utilizando uma chave Philips.

2



- Cuidado ao abrir panelas/caçarolas, o vapor dentro pode estar muito quente.



- Ao colocar os alimentos dentro de utensílios para fervura e cozimento, não encher demais para evitar o derramamento de líquido quando estiver fervendo.

PREPARAÇÃO PARA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



1- Submeter o utensílio a uma lavagem com detergente comum e esponja macia secá-lo com pano limpo e macio.



2- Untar toda a superfície interna do utensílio com óleo vegetal ou margarina, utilizando um pano limpo e macio.

3



3- Em seguida, levar o utensílio ao fogo baixo por 2 minutos, sem que ocorra a queima do óleo ou margarina.



4- Aguardar que o utensílio esfrie até temperatura ambiente.



5- Limpá-lo com pano limpo ou papel absorvente.

CUIDADOS DE MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO



- No uso, só utilizar colheres, espátulas e escumadeiras de nylon.

4



- Lavar com esponja macia e detergente



- Secar o produto antes de guardar.



- Pode ser lavado em lava-louças.

CAPACIDADE MÁXIMA



- Para fervuras e cozimentos, utilizar no máximo 2/3 da capacidade total indicada na peça.

- UTILIZE SEMPRE ACESSÓRIOS ORIGINAIS PARA INFORMAÇÕES ONDE ADQUIRI-LOS, CONSULTE PELO E-MAIL sac@luznobre.com.br

5