

DICAS E CUIDADOS

PARA UTILIZAR AS PANELAS, FRIGIDEIRAS E RECHAUD DE FERRO FUNDIDO

■ *Antes do Primeiro uso deve-se proceder dois passos:*

1º Passo - Lavar com água morna e detergente neutro, utilizando esponja macia, (não utilizar escovas ou esponjas de aço).

2º Passo - Encher com água e deixar cozinhar por 30 minutos.

Obs: Para o Rechaud e as tampas de ferro fundido, somente o 1º passo e, logo após, secá-la completamente na chama do fogão.

- Sempre após o uso, secando completamente na chama do fogão, tanto a panela, frigideiras e rechaud, bem como a tampa, quando a mesma acompanha o produto e se for de ferro fundido.
- Utilizar utensílios confeccionados de materiais que não danifiquem a tinta protetora, como por exemplo, colher de silicone.
- Para guardar as panela, frigideiras e rechaud por tempo prolongado, untar com óleo vegetal refinado e, antes de usar novamente, lavar completamente. Utilizar este mesmo procedimento, quando a tampa acompanha o produto e se for de ferro fundido.
- Se caso adquiriu a panela ou frigideira com tampa esmaltada, é necessário alguns cuidados especiais para não danificar o esmalte, tais como, não deixar cair no chão, não bater contra utensílios ou mesa e, ao lavar, utilizar sempre detergente neutro e esponja, evitando o uso de material abrasivo, como esponjas ou escovas de aço.
- Nunca guardar alimentos em panelas de ferro, pois isso poderá afetar a tinta protetora.
- Em temperaturas mais baixas, (outono/inverno) as panelas e frigideiras de ferro fundido, ajudam a manter o alimento quente durante o período das refeições, podendo ser levadas à mesa.
- As panelas Venâncio podem ser utilizadas tanto no fogão, quanto no forno, porém, para este último, deve ser retirada a tampa, pois a alta temperatura do forno irá danificar o puxador de baquelite.
- As frigideiras Venâncio também podem ser utilizadas tanto no fogão, quanto no forno, porém, para este último, deve-se retirar o cabo de madeira, desatarraxando-o do encaixe, a fim de evitar a queima do mesmo.