



RECOMENDACIONES DE USO DE ACERO INOXIDABLE

Importante: Use fuego bajo o medio

Debido a la alta conductividad térmica de los utensilios de cocina BRA, no es necesario usar fuego alto.

Empiece con un fuego medio y vaya realizando ajustes de potencia del calor. Coloque siempre la pieza en el centro de la superficie de cocción.

Precaución

Los utensilios de cocina BRA son aptos para cualquier tipo de fuego, incluidas las placas de inducción. Escoja siempre un fogón adecuado al tamaño de la base de la pieza; con ello conseguirá la máxima eficiencia y evitará que se sobrecalienten las paredes laterales o las asas.

Precalentamiento

Evitar sobrecalentamientos: Nunca coloque la pieza vacía en el fuego. Debido a su alta conductividad del calor, se calienta muy rápidamente, llegando a la temperatura óptima de cocción enseguida.

Nunca enfríe la pieza repentinamente

Espere unos minutos hasta que haya disminuido la temperatura de la pieza antes de ponerla bajo el agua.

Precaución: Nunca utilice aerosoles antiadherentes.

PRECAUCIONES DE USO

La superficie de la pieza puede estar caliente. Utilice siempre las asas o mangos para su manipulación.

Se aconseja el fuego suave o medio y evitar que las llamas sobresalgan por los laterales de la pieza.

Demasiado fuego podría dañar y/o decolorar la pieza de acero inoxidable. Aquellas piezas que estén enteramente fabricadas en acero inoxidable son aptas para horno de uso doméstico. Los productos de acero inoxidable que incorporen piezas en otros materiales (ej. bakelita, vidrio), son aptos para horno hasta un máximo de 180°C.

Mantenga a los niños alejados durante su uso.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

En la mayoría de las ocasiones sólo necesitará usar un detergente o jabón de limpieza suave (hoy en día ya se consiguen muchos que además respeten el medio ambiente) para su limpieza a mano o en el lavavajillas.

Las manchas de cal se pueden evitar si seca el menaje de cocina con un trapo seco en lugar de dejar que se sequen ellos solos. Así evitará también las manchas que dejan el cloro y otras sustancias que contiene el agua. Si tiene alguna mancha de cal especialmente problemática puede pasarle un trapo con vinagre caliente. Después la lava de modo normal y la seca con un trapo. Si han perdido el brillo puede frotar ese utensilio de cocina con un paño humedecido en alcohol.

Evite dejar mucho tiempo los alimentos, ya cocinados, en la misma olla, cacerola o sartén, ya que tienden a pegarse. Luego tendrá más trabajo frotando, necesitará más productos químicos (más detergente) y podría rayar y estropear el menaje. Si le añade sal al agua de cocción, hágalo cuando el agua esté muy caliente, ya que así suele disolverse mejor y tampoco dejará restos.

RECOMMENDATIONS FOR USE

IMPORTANT. Use over a low or medium heat. Because BRA kitchen utensils are very heat-conductive, it is not necessary to cook at a high heat. Start at a medium heat and adjust as required. Always place the pan in the middle of the burner.

Precaution

BRA kitchen utensils are suitable for any type of burner, including induction cookers. Always choose a burner in line with the size of the pan base. This will ensure maximum efficiency and prevent the sides of the pan or the handles from overheating. When cooking with gas, flames must be limited to the area at the base of the kitchen utensil: they should never reach the sides.

Pre-heating

Avoid over heating your Bra cookware: It is recommended not to heat an empty piece due to the high heat conductivity of the cast aluminium and the short time to reach the ideal cooking temperature.

Never cool the pan down suddenly

Wait a few minutes until the pan has cooled before placing it under the tap.

Precaution: Never use non-stick aerosols.

USE

The surface of the utensil will be hot, always use the handles when handling it.

It is advised to use a low or medium heat and avoid flames licking around the sides of the utensil. Too high heat could damage and/or discolour the stainless steel utensil.

Utensils manufactured entirely in stainless steel are suitable for household ovens. Stainless steel products that incorporate parts affixed in other materials (e.g. bakelite, glass) are suitable for oven use up to a maximum of 180°C.

Keep children away while using any cookware utensil.

CLEANING AND MAINTENANCE

In most cases we only need to use a gentle detergent or soap (there are now many available that are also environmentally friendly) to clean utensils by hand or in the dish washer.

Lime marks can be avoided by drying cookware with a dry cloth instead of leaving it to dry. This way we also avoid the marks left by the chlorine and other substances the water contains.

If we have a particularly stubborn mark we can rub it with a cloth soaked in hot vinegar. We then wash it as normal and dry it with a drying-up cloth.

If a utensil has lost its shine we can rub it with a cloth soaked in alcohol.

We need to avoid leaving cooked foods in the pot, saucepan or frying pan, as they tend to get stuck to them. We will then have to work harder rubbing them and will need more chemical products (detergent) and risk scratching and damaging our cookware.

When adding salt to water to be boiled, do it when the water is already very hot so that it dissolves better and doesn't leave any remnants.