

Antes do primeiro uso, indicamos realizar a cura das panelas para garantir a durabilidade do produto:



①

Retire os plásticos, etiquetas e adesivos.



②

Lave seu produto com água morna e esponja macia, com detergente neutro. Enxágue e seque bem.



③

Unte a parte interna com óleo ou qualquer outro tipo de gordura.



④

Leve a panela ao fogo baixo por 2 minutos, até que o conteúdo se aqueça, após deixe esfriar naturalmente.



⑤

Repita a lavagem e seque. Agora suas panelas Brinox estão prontas para preparar refeições deliciosas!



Aponte a câmera do celular para ver o vídeo.

Dicas De Conservação

Para melhorar a eficiência do antiaderente, pré-aqueça o produto em fogo baixo/médio antes de colocar o alimento. **Não permita que o produto superaqueça vazio**, pois pode danificar a camada antiaderente. Ao cozinhar, **utilize sempre fogo baixo ou moderado**. Para evitar riscos prefira utensílios de silicone.

APÓS O USO deixe o produto esfriar completamente antes de colocá-lo na água.

LIMPEZA: lave com esponja macia e sabão neutro. **Nunca esfregue utilizando utensílios metálicos**, objetos afiados ou produtos abrasivos, como saponáceos ou esponja de aço.



Durante o uso, mantenha fora do alcance das crianças e sempre com o cabo voltado para a parte interna do fogão. Ao manusear o produto aquecido utilize proteção para as mãos.

***Caso sua tampa venha desmontada, posicione o pomel no vidro e fixe-o firmemente utilizando as mãos para um ajuste seguro e adequado.**



Antes del primer uso, recomendamos realizar el curado de las sartenes, son solo cuatro pasos que garantizan la durabilidad de su producto: 1) Retire los plásticos, etiquetas y adhesivos. 2) Lave su producto con agua tibia y una esponja suave, con detergente neutro. Enjuague y seque bien. 3) Unte la parte interna con aceite o cualquier otro tipo de grasa. 4) Ponga la sartén a fuego bajo durante 2 minutos, hasta que el contenido se caliente, luego deje enfriar naturalmente. Repita el lavado y seque. ¡Ahora sus sartenes Brinox están listas para preparar comidas deliciosas!

¡ATENCIÓN! Para mejorar la eficiencia del antiadherente, precaliente el producto a fuego bajo o medio antes de colocar los alimentos. No permita que el producto se sobrecaliente vacío, ya que puede dañar la capa antiadherente. Al cocinar, utilice siempre fuego bajo o moderado.

No utilice sus ollas sobre llama que sea mayor que el fondo de la olla. Para evitar riesgos, prefiera utensilios de silicona. Después del uso, deje siempre que el producto se enfríe completamente antes de colocarlo en agua.

Para la limpieza, lave a mano con esponja suave y jabón neutro. Nunca frote utilizando utensilios metálicos, objetos afilados o productos abrasivos, como sapo o esponja de acero.

**En caso de que su tapa se entregue desmontada, coloque el pomo en el vidrio y ajústelo firmemente con las manos para garantizar un ajuste seguro y adecuado.*



Before first use, we recommend seasoning the pans, which involves just four steps that ensure the durability of your product: 1) Remove any plastics, labels, and stickers. 2) Wash your product with warm water and a soft sponge, using mild detergent. Rinse and dry thoroughly. 3) Coat the inside with oil or any other type of fat. 4) Place the pan over low heat for 2 minutes, until the contents are warm, then let it cool naturally. Repeat the washing and drying. Now your Brinox pans are ready to prepare delicious meals!

!ATTENTION! To enhance the efficiency of the non-stick surface, preheat the product on low to medium heat before placing the food. Do not allow the product to overheat when empty, as it may damage the non-stick coating. When cooking, always use low or moderate heat.

Do not use your pots on a flame larger than the pot's base. To avoid risks, prefer silicone utensils. After use, always allow the product to cool completely before placing it in water.

For cleaning, hand wash with a soft sponge and mild soap. Never scrub using metal utensils, sharp objects, or abrasive products, such as scouring powder or steel wool.

**If your lid comes disassembled, position the knob on the glass and secure it firmly by hand for a safe and proper fit.*

Siga nossas redes!



@brinoxoficial

Capacidade de cozimento indicada é 2/3 da capacidade volumétrica do produto.
La capacidad de cocción indicada es 2/3 de la capacidad volumétrica de lo producto.
Cooking capacity indicated is 2/3 of the volumetric capacity of the product.



Nunca utilize o produto na chama cujo diâmetro seja maior que o do fundo.
Never use the product in a flame whose diameter is greater than the diameter of the bottom.



Não vai ao micro-ondas.
Do not use in microwave
Do not put in the microwave



+55 54 4009.7000
sab@grupobrinnox.com.br