

**Cuidados no manuseio:**

- Lave com água, sabão ou detergente.
- Utilize esponja no lado macio(amarelo).
- Utilize acessório de silicone, nylon ou madeira.
- Não colocar no micro-ondas.
- Não colocar a panela com cabo no forno.

Durabilidade:

Isso vai variar de acordo com o manuseio, é estritamente recomendável seguir as orientações de utilização. Varia entre 2 a 4 anos com uso contínuo. Garantia de fábrica de 60 dias contra qualquer defeito de fabricação.

Benefícios:

Toda linha possui excelente eficiência antiaderente, possibilitando aos amantes da cozinha o preparo do alimentos sem a utilização de óleo, e por conta do material ser fundido, proporciona uma transferência informe do calor, com capacidade térmica alta. Pode-se utilizar em fogões à Gás, elétrico, lenha e industrial, sem contar na enorme capacidade em selar um belo grelhado.

Características:

Base feita em alumínio fundido com titânio(liga em conformidade com as normas da ABNT), revestida com tecnologia antiaderente de quatro camadas do Tylon(material antiaderente Europeu), e com um cabo rustico em madeira fabricado a mão de conceito artesanal, fácil de limpeza.

Importante saber antes da utilização:

- Retire todas as etiquetas.
- Lave o produto com agua quente e sabão com um pano ou esponja macia.
- É importante que o produto esteja completamente seco antes de guardar.
- Na primeira utilização esquentar o produto e espalhar com um papel toalha um fio de óleo.
- Evitar o uso de calor extremamente elevado. Só use fogo baixo ou médio!
- Para preparação dos alimentos, utilize só utensílios de madeira, silicone ou plásticos. Objetos pontiagudos, cortantes podem danificar o seu produto.