

# Luna way



CONSEJOS DE USO

Nuestras ollas y sartenes son un excelente compromiso entre tradición y modernidad gracias a las propiedades de la fundición y el refinamiento del esmaltado. El hierro fundido es uno de los materiales que mejor retiene el calor, lo extiende lentamente y lo distribuye en manera perfectamente homogénea.

Por esta razón es ideal para cocinar los platos con llamas medias y bajas, que ofrecen los mejores resultados. Pueden utilizarse con cualquier tipo de fuente de calor: horno, placa de inducción, vitrocerámica, gas, barbacoa y cocinas tradicionales.



Nuestros productos están equipados con asas para facilitar el movimiento. El hierro fundido es un producto extremadamente resistente, pero si se cae o recibe golpes, puede dañarse el revestimiento.

La tapa de la cacerola está equipada con hemisferios ubicados en su interior que recogen el vapor, lo que permite rociar la comida de manera uniforme.

El uso de la cubierta le permite mantener la comida caliente durante mucho tiempo o almacenar alimentos crudos o cocinados en el refrigerador.

## CONSEJOS DE COCIMIENTO

Tan pronto como se saque de la caja, lave la olla o la cacerola con jabón y agua caliente, enjuague y séquela. Se recomienda usar utensilios de silicona y evitar los de metal para no arruinar el esmalte.

Es aconsejable cepillar la superficie interior con aceite o mantequilla antes de ponerla al fuego.

No es necesario precalentar la olla con Fiamma alta; dejar que se caliente gradualmente y luego bajar la llama por ensalzar la cocción.

El hierro fundido mantiene e irradia calor y permite de apague el hornillo de antemano, dejando terminar la cocción en horno apagado.

Nuestras ollas y sartenes son ideales para cocinar a fuego alto. Excelente para reducir alimentos húmedos y salsas, hervir verduras, cocinar pasta o hacer pan o pasteles en el horno.

Para preservar el esmalte se recomienda utilizar herramientas de silicona y evitar las de metal. Nuestras ollas y sartenes son fáciles de mantener. El esmalte facilita la limpieza de la superficie.

## COCINAR CON HIERRO FUNDIDO.

La cocina se ha convertido en un verdadero arte de vida saludable, donde puedes experimentar cada día con tu familia o compartir momentos especiales con tus amigos.

Gracias por elegir nuestros productos.

¡Buen provecho!

## MANTENIMIENTO

Nuestras ollas y sartenes son fáciles de mantener. Pueden lavarse en el lavavajillas o, una vez cocinados, dejarse enfriar, llenarse con agua caliente y disolver las incrustaciones con la ayuda de una esponja no abrasiva, enjuagarse y secarse cuidadosamente.

El esmalte facilita la limpieza de la superficie. Para eliminar los residuos pegajosos, llénelo con agua caliente y déjelo en remojo durante al menos 30 minutos. Un cepillo también puede ayudar a eliminar las incrustaciones, especialmente de la sartén con las ranuras.

Evite remojar ollas y sartenes en agua fría y caliente, el choque térmico podría causar la ruptura del esmalte o las propias ollas.

## GARANTÍA DE POR VIDA

Nuestras ollas y sartenes están garantizadas de por vida tanto para el que por cualquier defecto de fabricación siempre que los productos se utilicen en el entorno doméstico en condiciones normales y siguiendo las advertencias de uso mencionadas. La garantía no cubre el desgaste normal o los impactos.



CONSEJOS DE USO

