



# USO Y CONSERVACIÓN DE

# Tefal<sup>®</sup>

## air

GRACIAS por comprar Línea de Ollas Cocotte AIR de aluminio fundido. Esperamos que este producto satisfaga todas tus necesidades día a día. Lee las siguientes recomendaciones y consejos para un uso, limpieza y mantenimiento correctos.

## 1 - PRIMER USO

Antes de utilizar la olla por primera vez, aclarar y cubrir ligeramente el interior con aceite de cocina.



## 2 - COCINAR CON AIR

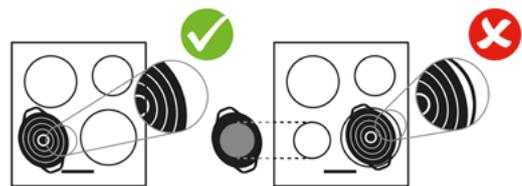
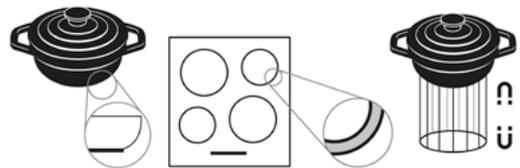
**AIR ES COMPATIBLE CON TODO TIPO DE COCINAS, INCLUIDAS LAS DE INDUCCIÓN**

AIR es apto para la inducción y compatible con todas las cocinas: gas, eléctrica, vitrocerámica e inducción. (Esto excluye las mini-cocotte de 11 cm, que no están pensadas para usarse en cocina).

*Ten en cuenta: Puede que los artículos con una base de diámetro menor que la placa de inducción no permitan activar la tecnología de calentamiento por inducción.*

Para obtener la máxima eficiencia energética, estabilidad y evitar que se quemé el revestimiento exterior, coloca la olla en el centro de una placa con el diámetro adecuado (con la ayuda de un trébede si es necesario).

*Precauciones: Tefal AIR no es seguro para el uso en microondas.*



## AIR ES SEGURO PARA EL HORNO

La olla y la tapa son aptas para el horno hasta 250°C

### PRECAUCIONES: LAS ASAS PUEDEN CALENTARSE

Las asas de aluminio fundido pueden calentarse durante el uso.

Para mayor seguridad, recomendamos el uso de guantes de cocina.



TOALLA O  
GANTES

## COCINA SANA CON AIR

Gracias al revestimiento cerámico de alta calidad, no siempre es necesario añadir grasa o aceite durante la cocción, lo que promueve una cocina más saludable, especialmente para las comidas de cocción lenta.

Un método que produce asados deliciosamente tiernos es añadir agua con frecuencia cuando se cocina sin la tapa en la estufa.



## COCCIÓN PERFECTA PARA GUIJAR O COCINAR SIN AGUA CON TAPA DE CONDENSACIÓN

Nuestra tapa de condensación distribuye la humedad por toda la superficie de cocción, lo que ayuda a mantener la máxima ternura de los guisos cocinados a la perfección. Con esta tapa puesta, también se pueden cocinar las verduras a fuego lento con solo una cucharada de agua. Este método de cocción sin agua cocinará suavemente los ingredientes gracias al vapor natural que emiten las verduras.



## PERFECTO PARA GUIJAR EN LA COCINA DE GAS

Para que los guisos sean perfectos si se cocinan con fuego de gas, empieza a cocinar a fuego alto en la placa de cocción normal y luego pasa la olla a la placa más pequeña para dejar que se cueza durante mucho tiempo a temperaturas moderadas.

## GUARDAR LAS SOBRAS EN LA NEVERA

Sin duda, puedes guardar las sobras en el frigorífico con AIR, pero ten cuidado con ciertas especias o curris e ingredientes como el tomate, que pueden manchar el revestimiento si se dejan dentro de la olla durante demasiado tiempo.



## 3 - LIMPIEZA DE LA COCOTTE AIR

### RECOMENDACIONES PARA EL LAVADO A MANO

Limpia toda la olla con agua caliente, detergente suave para platos y una esponja blanda. Evita productos de limpieza o detergentes abrasivos o agresivos.

Seca la base (sin incluir las minicazuelas) después de cada limpieza. Puede aparecer un color azul claro o amarillo. Es natural, inofensivo y puede eliminarse con un producto de limpieza comercial destinado a los utensilios de acero inoxidable, o con zumo de limón o vinagre blanco. Te recomendamos que utilices una esponja abrasiva solo para la base de acero inoxidable.



*Consejo de limpieza: para los alimentos quemados en la base de la olla, cubre la parte quemada con agua caliente y jabón para platos o bicarbonato de sodio y déjala en remojo durante unos minutos.*

### AIR ES APTO PARA EL LAVAVAJILLAS

AIR es apto para el lavavajillas, pero recomendamos lavarlo a mano para prolongar su vida útil.

*Precaución: Si se lava en el lavavajillas, algunos detergentes pueden opacar o decolorar el revestimiento exterior. Nuestra garantía no cubre este tipo de daños.*

Uso del lavavajillas: Es mejor utilizar detergentes suaves, como los líquidos, en gel o en polvo, y no pastillas o sobres. Recomendamos marcas menos corrosivas, como los productos Sun.



## 3 - CÓMO CUIDAR LA COCOTTE AIR

Para conservar las propiedades del revestimiento cerámico:

*El sobrecalentamiento de la olla puede afectar a sus propiedades antiadherentes o deformar la base. Evita el sobrecalentamiento de la batería de cocina, especialmente cuando está vacía. Ten cuidado cuando utilices la posición de calentamiento máximo o la función de potenciación.*

*Nunca calientes la grasa o el aceite hasta el punto de que se queme y se vuelva negro.*

*Recomendamos utilizar utensilios de madera, plástico o silicona para evitar arañazos. En general, no se recomienda el uso de utensilios con bordes afilados para este producto.*

*Si el pomo de la tapa se afloja, apriétalo con cuidado con un destornillador de estrella.*



## 5 - AIR ES RECICLABLE



Contiene materiales valiosos que pueden ser recuperados o reciclados. Después de años de uso satisfactorio, desecha el producto en el centro de reciclaje de residuos domésticos de tu localidad.

## 6 - CON GARANTÍA

**Este producto tiene una garantía de 2 años contra defectos de fabricación, a menos que haya una legislación o acuerdos específicos en vigor en el país de compra.**

La garantía no cubre los problemas de adherencia o daños causados por un uso incorrecto, un uso profesional, golpes o caídas. No cubre las manchas, la decoloración o los arañazos en el interior o el exterior del producto debidos al desgaste o al sobrecalentamiento.



Tefal garantiza que el revestimiento de cerámica cumple con la normativa sobre materiales en contacto con alimentos.(1)

### OTRA INFORMACIÓN Y LÍNEA DE AYUDA

Para obtener todos los detalles y cualquier información adicional, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente en [www.tefalstore.cl](http://www.tefalstore.cl)

**LÍNEA DE AYUDA:** Para conocer los términos y condiciones completos de esta garantía, uso y cuidado, así como para obtener más ayuda y consejos, visita: [www.tefalstore.cl](http://www.tefalstore.cl)

(1) Tefal garantiza la seguridad de sus artículos mediante controles más estrictos que los exigidos por la normativa vigente sobre contacto con alimentos. No hay PFOA en cumplimiento de la normativa aplicable. Sin plomo ni cadmio (sin Pb ni Cd), por lo que no hay adición intencionada de Pb y Cd en los revestimientos y que no se detectan en las pruebas realizadas por laboratorios externos.