



CONSEJOS ÚTILES

¡Felicidades por su reciente compra! Nos sentimos muy orgullosos de nuestros excelentes utensilios de cocina, y deseamos que usted también lo esté. A continuación encontrará algunos Consejos Útiles para asegurarse de que sus nuevos utensilios le proporcionen una experiencia placentera.

PREGUNTA	RESPUESTA
¿Tengo que lavar mis nuevos utensilios de cocina antes de usarlos?	¡Sí! Antes de usar sus nuevos utensilios de cocina por primera vez, asegúrese de lavarlos completamente. En un recipiente, mezcle agua caliente con jabón y 1/4 de taza de vinagre. Use una esponja o trapo y lave cada pieza. Esto eliminará cualquier residuo de aceite o producto para pulir que pudiese permanecer de fábrica en el juego de ollas. Las ollas se pueden decolorar o manchar si no se lavan apropiadamente antes de usarlas por primera vez.
¿Cuál es la mejor forma de limpiar mis utensilios después de cocinar?	Limpie bien los utensilios de cocina después de cada uso, una vez se hayan enfriado completamente. Use agua caliente con un detergente suave y una esponja o trapo para quitar todo residuo de comida. Los utensilios se pueden decolorar o manchar si no se limpian completamente antes de volverlos a usar. Los utensilios se pueden lavaren lavaplatos automático.
¿Cuál es la temperatura correcta a usar en mi estufa?	Es recomendable usar temperatura entre baja y media. La temperatura alta puede ser utilizada si es necesario (como cuando se hierven líquidos). Siempre use una hornilla que sea similar en diámetro al de la olla. Si está cocinando en una estufa de gas, no permita que la llama sobresalga a los lados de la olla.
¿Cómo quito las manchas de agua a mis utensilios de cocina?	Las manchas de agua pueden ocurrir debido a la condición del agua en el área en donde vive. Las puede prevenir enjuagando con agua caliente las ollas después de lavarlas, y secándolas inmediatamente. Si aparecen manchas de agua, aplique un limpiador no abrasivo para acero inoxidable (como RoyalShine™ de Royal Prestige®) sobre la olla seca y con una toalla de papel húmeda frote en forma circular. Una vez la mancha haya sido removida, lave la olla con agua caliente y jabón, no olvide secar inmediatamente.
¿Por qué mi olla se ha puesto amarilla?	El permitir que una olla se recaliente o hierva hasta secarse causará que aparezcan manchas de color bronce, azul o arco iris en la superficie de acero inoxidable. Estas manchas son inofensivas, pero pueden quitarse usando un limpiador no abrasivo para acero inoxidable (como RoyalShine™ de Royal Prestige®). Espolvoree el limpiador sobre la olla seca y, con una toalla de papel húmeda, frote en forma circular. Una vez la mancha haya sido removida, lave la olla con agua caliente y jabón; recuerde secarla inmediatamente.
¿Por qué mi olla tiene una capa blanca?	Los minerales en el agua o almidones en la comida pueden dejar una capa blanca en el acero inoxidable. Ésta no afectará el desempeño de los utensilios, pero puede quitarse frotando el área con una esponja que se haya sumergido en zumo de limón o vinagre.
¿Por qué mi olla tiene manchas blancas?	Los granos de sal que no se hayan disueltos pueden dejar manchas blancas o marcas en el fondo de sus ollas. Estas no afectan el desempeño del juego de ollas, pero no se pueden quitar. Para evitar que esto ocurra: (1) Agregue siempre la sal después que el agua haya hervido o la comida haya alcanzado temperatura de cocción. (2) Nunca deje comida en las ollas por largos períodos de tiempo.
¿Cómo quito la grasa quemada?	Evite raspar las ollas o usar estropajos metálicos. Puede usar Scotch-Brite™ en el interior de la olla, pero no el exterior. Llene media olla con agua, póngala en la estufa y hierva por unos minutos. Deje que el agua se enfríe y lave la olla normalmente. Para las quemaduras severas, puede usar un limpiador de hornos en aerosol. Rocíe libremente, déjelo durante toda la noche y por la mañana la comida quemada debe salir fácilmente.
¿Puedo usar mi juego de ollas en el horno microondas o en una parrilla?	¡No! Nunca use su juego de ollas en el horno microondas o en una parrilla.
¿Puedo usar mi juego de ollas en el horno?	¡Sí! Asegúrese de precalentar el horno completamente antes de poner el juego de ollas, y nunca use una temperatura superior a 400°F/204°C. También asegúrese de usar guantes de cocina cuando esté metiendo o sacando las ollas del horno.
¿Importa el tamaño de olla o tapa que use?	¡Sí! Escoja un tamaño de olla que sea apropiado para la cantidad de comida que está preparando. Debe llenar idealmente 2/3 de la olla. Siempre utilice la tapa diseñada para la olla que está usando.
¿Por qué están sueltas las asas de mi juego de ollas?	Su juego de ollas ofrece asas que se ajustan, las cuales le permiten tener un interior liso sin remaches o líneas de soldadura. Con el tiempo, las asas pudiesen aflojarse; pero pueden ser apretadas fácilmente (herramienta requerida: llave de tuerca de 14mm). Si el asa está dañada, no la use y contacte al departamento de garantías al 1-800-279-3373 para ordenar un remplazo.
¿Puedo guardar comida en mis ollas?	¡No! Guardar comida en su juego de ollas por largos períodos de tiempo puede causar manchas o marcas debido a las sales, grasas, alifios y ácidos en la comida. Esto puede considerarse como mal uso del producto y podría cancelar la garantía.
¿Por qué no puedo quitar la tapa de mi olla?	Después de cocinar, puede haber un sello firme de agua entre la olla y la tapa. No quite la tapa. Simplemente abra la válvula Redi-Temp® para igualar presión y así la tapa podrá quitarse fácilmente. Siempre incline la tapa lejos de usted para evitar quemaduras por causa del vapor.
¿Por qué la carne no se dora apropiadamente?	Posiblemente no está precalentado las ollas de manera correcta. Hágalo siempre durante 3 ó 4 minutos a una temperatura media. Agregue unas gotas de agua a la olla. Las gotas deben rebotar cuando se ha alcanzado la temperatura ideal. Si las gotas desaparecen inmediatamente, es señal de que la olla está demasiado caliente y debe enfriarse. Una vez ponga la carne en la olla, no intente despegarla hasta que lo haga por sí sola.
¿Por qué hay rayones en mi juego de ollas?	El acero inoxidable puede rayarse si es manejado inadecuadamente. Los rayones no afectan el desempeño del juego de ollas y, por lo tanto, no son consideradas defecto de material o fabricación. Para evitar los rayones: (1) No utilice cuchillos o herramientas de cocina con filo para cortar, revolver o servir las comidas. (2) No use mezcladores eléctricos en las ollas. (3) Siempre que almacene en pirámide su juego de ollas, hágalo cuidadosamente.