



Dicas Valiosas!

Parabéns por sua compra!

É muito bom compartilhar com você o prazer de cozinhar com os produtos Royal Prestige®

Aqui vão algumas dicas para você desfrutar ao máximo nossos equipamentos!

PERGUNTA	RESPOSTA
É necessário lavar minhas Panelas antes de usá-las?	<p>Sim! É importante lavar nossos produtos antes do primeiro uso, para remover qualquer resíduo de óleo ou substância de polir usada no processo de fabricação. Se não lavarmos, o produto pode ficar com manchas e ter a coloração prejudicada.</p> <p>1- Lave cada utensílio com água quente em abundância e sabão. Juntando um quarto de copo americano de vinagre. Use esponja macia ou pano. Não use detergente. Sabão funciona melhor.</p> <p>2- Em seguida enxágüe cuidadosamente com água quente e seque para prevenir manchas de água.</p> <p>O produto também pode ser lavado pela primeira vez em lava-louças.</p> <p>1- Para evitar ranhuras e riscos, coloque cada utensílio cuidadosamente para que não atinja outro utensílio ou objeto situado na máquina.</p> <p>2- As manchas de água podem acontecer. Para evitar use o produto apropriado no processo de lavagem conforme instrução do fabricante.</p>
Qual a melhor forma de limpar as panelas?	<p>Para manter o aspecto atraente e a eficiência de seu produto é importante que o limpe bem após cada uso. Os resíduos de alimentos que permanecem no interior dos utensílios causam descoloração quando voltam a aquecer. Não permita que as gorduras e sais permaneçam no utensílio por muito tempo.</p> <p>Já com a panela resfriada, use água quente, sabão neutro e uma esponja ou pano de limpeza macios.</p> <p>Quando lavar o utensílio, use uma esponja ou pano macio.</p> <p>Não use esponjas de aço nem pós abrasivos.</p> <p>Uma limpeza rotineira proporcionará muitos anos de vida aos produtos.</p> <p>De vez em quando é aconselhável remover a válvula e seus componentes para limpar aquelas áreas de difícil acesso e que permitem que se acumulem resíduos.</p> <p>Simplemente solte a rosca da válvula, lave bem os componentes, enxágüe e seque. Fixe novamente os componentes da válvula assegurando-se que estejam bem ajustados.</p>
Qual a temperatura ideal para meu fogão?	<p>Entre baixa e media. Temperatura alta pode ser usada em algumas situações, como ferver líquidos por exemplo. Sempre use um queimador de diâmetro similar ao da panela. Se cozinhar em um fogão a gás, não permita que a chama avance a extensão da panela. De forma geral, ao cozinhar utilize sempre fogo médio e após o assobio da válvula, fogo baixo.</p>
Como remover manchas de água?	<p>Manchas de água podem ocorrer, dependendo do nível de minerais na água e mesmo nos alimentos. Para preveni-las, após a lavagem, sempre enxágüe com água quente e seque logo em seguida. Mas se ficarem manchas de água em seus utensílios, aplique um produto para limpeza de inox (NÃO ABRASIVO) sobre o utensílio seco, com um papel toalha levemente umedecido, em movimentos circulares. Depois da remoção das manchas, lave a panela com água quente e sabão neutro. Seque em seguida.</p>

PERGUNTA	RESPOSTA
<p>Minha panela ficou amarelada. O que faço?</p>	<p>Manchas amareladas, marrons e azuis podem ser ocasionadas por excesso de calor. Mas elas não afetam o alimento. Para removê-las Para eliminar esse tipo de manchas faça o seguinte:</p> <p>Aplique um limpador para aço inox (NÃO ABRASIVO) sobre a superfície da panela, usando uma toalha de papel úmida e espalhe em movimentos circulares. Lave com água quente e sabão. Enxágue com água quente limpa e seque bem, com pano macio.</p> <p>A lava-louças terá dificuldade em remover as manchas de calor e alimentos, portanto, remova as manchas como indicamos antes de colocar na lavadora.</p> <p>NOTE BEM: Não use produto a base de cloro.</p>
<p>Por que minhas panelas estão com uma camada branca?</p>	<p>Os minerais contidos na água podem deixar uma camada branca no aço. Isso não afeta o desempenho da panela; pode ser removida passando-se uma esponja embebida em sumo de limão ou vinagre.</p>
<p>Por que minha panela tem manchas brancas?</p>	<p>Sal não bem dissolvido pode deixar pontos brancos no fundo de sua panela. Isso também não afeta o desempenho da panela, mas não pode ser removido. Para evitar que ocorram:</p> <p>(1) Sempre adicione o sal depois que a água tiver fervido ou depois que o alimento tiver atingido a temperatura de cozimento.</p> <p>(2) Nunca deixe alimento na panela por períodos longos. Isso pode ser considerado uso inapropriado e invalidar a garantia.</p>
<p>Como remover gordura queimada?</p>	<p>Evite raspar a panela ou usar esponjas de aço. A parte mais áspera da esponja pode ser usada somente na PARTE INTERNA DA PANELA, jamais na parte externa. Encha metade da panela com água, leve ao fogo e deixe ferver por uns minutos. Deixe esfriar e lave normalmente. Em situações mais críticas, você pode borrifar um limpador de forno, deixar passar a noite e no dia seguinte a sujeira soltará mais facilmente.</p>
<p>Posso usar minha panela no micro-ondas ou na grelha?</p>	<p>Não! Nunca use seus utensílios em micro-ondas ou grelhas.</p>
<p>Posso usar as panelas no forno?</p>	<p>Sim! Certifique-se de pré aquecer o forno completamente antes de colocar a panela no forno, e nunca use uma temperatura maior do que 204°C. Não se esqueça de usar luvas de forno para colocar ou remover as panelas.</p>
<p>Importa o tamanho da panela ou tampa utilizadas?</p>	<p>Sim! Escolha uma panela de tamanho adequado à quantidade de alimento que irá preparar; o ideal é sempre preencher 2/3 da panela. Sempre use a tampa indicada para a panela que está usando.</p>
<p>Por que os cabos da panela estão soltos?</p>	<p>As alças e cabos de suas panelas são parafusados. Isso permite que o interior da panela tenha uma aparência melhor no interior, sem marcas de solda ou rebites. Com o tempo, eles podem afrouxar mas podem ser ajustados facilmente (para isso você pode utilizar uma chave de boca – 14 mm). Se o cabo ou alça estiver quebrado, não utilize nenhuma ferramenta. Entre em contato com seu revendedor para substituição.</p>
<p>Posso guardar o alimento na panela?</p>	<p>Não! Armazenar comida no aço inoxidável cirúrgico por longos períodos pode causar manchas irremovíveis, devido ao sal, gordura, temperos e ácidos contidos nos alimentos. Guardar comida nos utensílios pode ser considerado mau uso e invalidar a garantia.</p>
<p>Por que não posso remover diretamente a tampa da panela?</p>	<p>Após cozinhar, pode haver um selamento de água entre a panela e a tampa. Não tire a tampa. Simplesmente abra a válvula Redi-Temp® para equalizar a pressão; com isso a tampa poderá ser removida facilmente. Sempre mantenha a tampa afastada, para não sofrer queimaduras com o vapor.</p>
<p>Por que as carnes não douram como deveriam?</p>	<p>Pode ser que a panela não tenha sido propriamente pré aquecida. Sempre pré aqueça por pelo menos 3 a 4 minutos, a uma temperatura média. Adicione umas gotas de água na panela. As gotas devem “dançar” e fazer um chiado quando a temperatura correta for atingida. Se elas desaparecerem imediatamente é um sinal que a panela está muito quente, deixe esfriar um pouco. Quando a carne for colocada na panela, não a vire até que o próprio alimento solte por si só.</p>
<p>Por que há riscos na minha panela?</p>	<p>Aço inoxidável pode riscar se manuseado de forma inadequada. Os riscos não interferem no desempenho da panela, portanto não serão considerados defeitos de fabricação. Para evitá-los:</p> <p>(1) Facas ou utensílios pontiagudos não devem ser usados para cortar, mexer ou servir alimentos.</p> <p>(2) Não use mixer elétrico em sua panela.</p> <p>(3) Sempre guarde seus utensílios de maneira apropriada, empilhados um dentro do outro quando possível.</p>