

PAPALÉGUAS[®]

Discos e Bifeteiras



Confira toda a nossa
linha de produtos:

www.papaleguasfogos.com.br



MANUAL DE INSTRUÇÃO E TERMO DE GARANTIA DISCOS E BIFETEIRAS

Parabéns! Você acaba de adquirir um produto original, de indústria nacional, produzido com toda dedicação e padrões de qualidade voltados à sua satisfação.

Precauções de segurança

- Os Discos – Bifeteiras (e demais designações regionais do produto) são indicados para uso em forno, fogão/fogareiros e churrasqueira, EXCETO modelos com cabos em madeira que NÃO podem ser usados em forno por risco da queima dos cabos.
- Nos modelos destinados ao forno (sem cabos de madeira), utilizar Equipamento de Proteção (luvas) para manusear os cabos, evitando queimaduras nas mãos devido ao aquecimento das alças.
- Produto fabricado com componentes metálicos, NÃO utilizar em forno micro-ondas.

Recomendações para o primeiro uso

- Antes de utilizar o produto, se no modelo adquirido houver proteção líquida, lavar com água e detergente neutro, utilizando uma esponja macia;
- Colocar um pouco de óleo de cozinha no produto e aquecê-lo, cozinhar algum alimento que não será ingerido, como casca de batata ou restos de carne, a fim de evitar qualquer alteração de sabor no preparo do alimento a ser consumido. (Efetuar o correto descarte do alimento evitando contaminação do meio ambiente);
- Lavar novamente o produto, deixando pronto para ser usado.

Limpeza e conservação

- Para conservação do produto evite utensílios que possam riscar a superfície e retirar a camada de proteção do material;
- Após o uso, para modelos sem revestimento, lavar e secar o produto ao fogo por alguns instantes, untar com óleo de cozinha e guardar em local seco;
 - Evitar a umidade, minimiza o aparecimento de oxidação (ferrugem) e aumenta a vida útil do produto.
- Caso perceber o surgimento inicial de ferrugem, basta renovar a camada protetora com óleo de cozinha.
- Em utensílios de aço sem revestimento e ferro fundido, a oxidação (ferrugem) é um processo natural do material, pode-se com boas práticas minimizar as ocorrências.
 - A vida útil do produto esta atrelada a correta conservação, em caso de descarte do produto destinar em locais apropriados à reciclagem de metais.

Capacidade volumétrica em litros (Máxima recomendada)

Modelo: Disco 43 cm c/ borda 4 cm	Modelo: Disco 43 cm c/ borda 7 cm	Modelo: Disco 38 cm c/ borda 4 cm	Modelo: Disco 38 cm c/ borda 7 cm	Nota:
Ref.: 51/61/201/201.1	Ref.: 51.1/61.1/202/202.1	Ref.: 56/66/221/221.1	Ref.: 56.1/66.1/222/222.1	Capacidade volumétrica do utensílio considerada apenas para líquidos. Para capacidade de cozimento, observar volume do alimento a preparar e subtrair do volume indicado.
Capacidade 9 litros	Capacidade 12 litros	Capacidade 6 litros	Capacidade 10 litros	
Medida nominal: Ø430mm	Medida nominal: Ø430mm	Medida nominal: Ø383mm	Medida nominal: Ø383mm	
Modelo: Disco 43 cm c/ alça-cabos	Modelo: Disco 38 cm	Modelo: Disco 33 cm	Modelo: Disco 29 cm	
Ref.: 58/200/200.1/200.2/203/204	Ref.: 59/220/220.1/220.2	Ref.: 240	Ref.: 250	
Capacidade 3 litros	Capacidade 2 litros	Capacidade 1,5 litros	Capacidade 1 litro	
Medida nominal: Ø434mm	Medida nominal: Ø387mm	Medida nominal: Ø338mm	Medida nominal: Ø290mm	

TERMOS DE GARANTIA

Conforme legislação brasileira vigente. Alteração de produto é de responsabilidade restrita do fabricante, não remover ou alterar qualquer característica.

Prezado consumidor: Para solicitação de garantia / manutenção, procurar ponto de aquisição do produto com respectiva nota fiscal.

* Ao fabricante dá-se o direito de modificar os produtos ou retirá-los de fabricação sem aviso prévio aos consumidores.