



vieira[®]
louça metálica



CATAPLANA COBRE



Fabricado em Portugal | Echo en Portugal | Fabriqué in Portugal | Made in Portugal
Alumínios Manuel G. Vieira & Filhos, Lda.
Zona Industrial de Cesar Apart. 2084
3701-906 Cesar Portugal
Tel.: +351 256 850 290 | Fax: + 351 256 850 299
E-mail: info@avieira.pt | www.avieira.pt

Instruções de uso

O utensílio de cobre tem exteriormente uma camada de verniz para evitar que oxide quando está em stock, ou perder o brilho, no caso de artigo meramente decorativo.

Se utiliza apenas utilizá-lo como artigo decorativo, pode deixar ficar a camada de verniz protetor. Para limpar, basta apenas utilizar um pano macio.

Se utilizá-lo para cozinhar é essencial remover o verniz.

Nesse caso, antes da primeira utilização, use um recipiente com água suficiente para submergir a peça.

Deite 1 colher de sopa de bicarbonato de sódio por cada litro de água e leve-a a ferver. Mergulhe a peça e deixe-a ferver durante 15 minutos.

De imediato a película de verniz soltar-se-á. Lave o utensílio com água e sabão, seque-o por dentro com um pano, e para lhe conservar o brilho exterior utilize um produto específico para limpeza de metais.

Se entretanto verificar que há ainda algumas áreas onde permanece verniz, pode remove-las facilmente, esfregando-as com um pano de lã embebido em acetona.

Lembre-se que é essencial remover todo o verniz antes de usar a peça.

Caso contrário, esta irá ficar escura pela ação do calor do fogo. Antes de iniciar o processo de cozedura, adicione sempre líquido ou gordura.

O Cobre é um excelente condutor de calor. Ao utilizar a louça de cobre, notará uma economia no consumo de energia, além da longa duração desta louça. O seu interior é estanhado para proporcionar a combinação ideal de um bom condutor de calor, com uma superfície higiénica para cozinhar.

ADVERTÊNCIAS

- Não exponha o cobre à chama direta nem o coloque no forno, sem que antes lhe tenha adicionado dentro líquido ou gordura.
- Não use calor excessivo. O cobre é um excelente condutor de calor, e como tal não necessita de muita temperatura.
- Não use utensílios de metal para cozinhar. É recomendável o uso de uma colher de madeira ou plástico.
- É normal que o cobre mude de cor com o calor, mas pode facilmente restituir ao cobre a sua cor natural, lavando-o com água e sabão, secando-o e polindo o exterior com um limpa metais.
- Não utilize abrasivos ou qualquer outro produto que possa riscar ou danificar o seu interior e exterior.
- Se a sua louça de cobre for meramente decorativa, terá apenas que a limpar com um pano macio

MODO DE LIMPAR O COBRE DEPOIS DE UTILIZADO

O cobre ganha manchas quando aquece. Por isso, é melhor lavar a sua cataplana logo após o seu uso, em água quente com sabão, para eliminar os restos de comida. Depois limpe o utensílio com um pano macio. Não utilize esponjas abrasivas na sua limpeza. Para dar brilho às peças já sem verniz, utilize um produto não abrasivo próprio para polir metais, ou limão.

RECEITAS

AMEIJOAS NA CATAPLANA

Alourar rodela de cebola (bastante), alhos esmagados em margarina ou manteiga, vinho branco bom e pimentos encarnados ou (morrões) sem pele, salsa picada, azeite e um pouco de piri-piri. Depois de alourar a cebola, juntar a salsa, alhos, vinho, as ameijoas e carnes frias (fiambre, paio e mortadela); deixar ao lume 5 ou 10 minutos. Unta-se as duas partes da cataplana com margarina, e a seguir põe-se o preparado na cataplana; junta-se 1 folha de louro, salsa, rodela de cebola e carne de porco frita. Vai ao lume 1/4 hora.

BACALHAU NA CATAPLANA

Tudo às camadas pela ordem seguinte:

Bastante tomate e cebola, salsa e alho, batatas cortadas às rodela e pimentos encarnados (morrões). O bacalhau previamente demolido, azeite e margarina e 1/4 de vinho branco bom. Tapar a cataplana, levar ao lume 1/4 de hora aproximadamente; se quando estiver quase pronto lhe deitar ameijoas ou conquilhas, é óptimo.

PERDIZ COM CONQUILHAS OU AMEIJOAS NA CATAPLANA

Frita-se a perdiz em manteiga ou margarina e dentes de alho apenas esmagados (com pele rosada), 1 folha de louro. Depois de fritar, deitar vinho do Porto ou qualquer outro vinho velho; deitam-se as ameijoas ou conquilhas, tapar a cataplana e levar ao lume mais 5 minutos; quem gostar deita piri-piri que fica com muito bom gosto.

CARNE ASSADA COM AMÊNDOA NA CATAPLANA

Alourar a carne com margarina ou banha ou azeite muito fino, bastantes cebolinhas, depois de alourar deitar um pouco de manteiga e um cálice de vinho do Porto ou qualquer vinho muito velho. Apurar um pouco, deitar miolo de amêndoa pisado, um pouco de água e tapar a cataplana; levar ao lume mais 20 minutos se a carne for tenra; se for dura um pouco mais, e aumentar a dose de vinho.

LULAS NA CATAPLANA

2 kgs. de lulas, 1 cebola, pimenta ou piri-piri, colorau, 1 colher de margarina. Depois de lavadas e limpas as lulas, corte-as às rodela não muito grossas. Corte também às rodela a cebola e coloque por todo o fundo interior da cataplana. Depois disso coloque as rodela das lulas, sal, pimenta ou piri-piri, colorau e 1 colher de margarina.



Fabricado em Portugal | Echo en Portugal | Fabriqué in Portugal | Made in Portugal

Alumínios Manuel G. Vieira & Filhos, Lda.

Zona Industrial de Cesar Apart. 2084

3701-906 Cesar Portugal

Tel.: +351 256 850 290 | Fax: + 351 256 850 299

E-mail: info@avieira.pt | www.avieira.pt



01.1120