MANUAL DE INSTRUÇÕES
Antiaderente

Bioflon®

Instruções de uso

Siga estas etapas simples que deixamos para si para lhe ajudar a cozinhar e a aumentar a longevidade da sua louça:

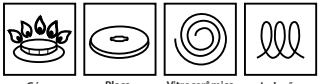
1. Antes da primeira utilização, retire todos os materiais utilizados no embalamento (rótulos, autocolantes e/ou etiquetas). Com a ajuda de um algodão embebido em acetona ou álcool retire o autocolante a começar por uma das pontas, até que comece a descolar.

2. Lave com água morna ou quente, detergente e uma esponja não abrasiva logo após a remoção. Limpe a peça com um pano macio ou papel de cozinha.

3. Unte de seguida o revestimento interior com um pouco de óleo alimentar. Está pronta a usar.

4. Utilize as fontes de calor recomendadas. Certifique-se de que a sua placa ou o seu fogão são adequados consultando os símbolos que se encontram no rótulo ou etiqueta.

Compatível com as seguintes fontes de calor



5. O diâmetro do fundo da peça deve corresponder ao diâmetro da fonte de calor. É preferível que seja inferior ao fundo do produto do que o contrário (poderão existir problemas de compatibilidade tendo em conta a marca da sua placa).

6. Evite deixar a peça vazia sobre a fonte de calor ligada. Utilize sempre um pouco de água ou um pouco de gordura, que poderá ser reduzida ao mínimo devido as propriedades antiaderentes da sua louça

Instruções de uso

7. Não coloque água fria no interior da peça já quente. Tal pode provocar uma mudança de temperatura repentina que pode deformar a base do produto.

8. Manter sempre a intensidade da fonte de calor num nível baixo ou médio. Isso ajuda a preservar os nutrientes dos alimentos e a superfície antiaderente.

9. A louça antiaderente está apta para ir ao forno até a temperatura máxima de 260°C, no entanto não devem ir ao forno as louças com acessórios em baquelite ou madeira (cabos, asas e peanhas), pois poderá danificá-las (use luvas para evitar contacto com superfícies quentes).

10. A louça antiaderente não está apta para ir ao micro-ondas.

11. Não use objetos metálicos, cortantes ou pontiagudos, pois podem danificar o revestimento antiaderente e a garantia não cobre este tipo de danos. Aconselhamos o uso de utensílios de madeira ou plástico para mexer ou servir os alimentos.

12. Com o uso regular, riscos superficiais, alterações de cor ou desgaste do revestimento antiaderente são normais, contudo não afetam as propriedades antiaderentes e nem o seu desempenho.

13. Evite adicionar sal antes que os alimentos comecem a ferver. O sal em contacto direto com a peça pode provocar corrosão.

A linha Bioflon foi desenvolvida com uma superfície moderna e durável, com um efeito antiaderente quando em contacto com alimentos, não sendo nocivo para a saúde humana e facilita o seu uso na confeção de alimentos bem como na limpeza da sua peça. .

Conselhos úteis de manutenção após uso

A seguir indicamos alguns cuidados essenciais que ajudam a aumentar a vida útil da sua peça:

1. Manchas de alimentos: evite utilizar a sua louça antiaderente para guardar alimentos ácidos, salgados ou gordurosos antes ou depois de cozinhados.

2. Lavar manualmente: depois de utilizar a sua louça, o ideal é deixar arrefecer à temperatura ambiente antes de limpá-la. Evite lavar a peça com água fria logo após o uso (o choque térmico pode deformar a base da sua louça de tal modo que pode comprometer a sua utilização em algumas fontes de calor, nomeadamente placas vitrocerâmicas ou de indução).

- Lave com água morna ou quente e detergente suave.
- Use uma esponja macia ou de plástico, apropriada para louças antiaderentes (não use esfregões de palha d'aço, arame ou abrasivos, pois podem riscar a superfície antiaderente).

3. Lavar na máquina de lavar louça:

- Lave na máquina de lavar louça com água quente e detergente (a água utilizada e/ou os detergentes podem causar alteração na cor ou brilho da peça, sem que a eficiência e performance da peça se altere).
- Mesmo que as peças possam ser lavadas na máquina de lavar louça, recomendamos que sejam lavadas à mão.
- Não deixe os artigos de cozinha dentro da máquina de lavar louça após a conclusão do ciclo de lavagem.

4. Alimentos queimados: se por uso indevido, ficar alimentos agarrados à superfície antiaderente, geralmente podem ser removidos com água morna ou quente e detergente suave.
Em casos extremos, recomendamos deixar a peça arrefecer e aplicar esta solução: Junte 3 colheres de sopa de alvejante, 1 colher de sopa de detergente líquido e 1 xícara de água. Lave com uma esponja não abrasiva.

Conselhos úteis de manutenção após uso

5. Manchas acastanhadas: O sobreaquecimento e os grandes choques térmicos podem provocar o aparecimento de manchas. Não se trata de um defeito do produto, mas geralmente acontece devido à utilização de temperaturas muito elevadas.

Declaração de Conformidade

Para os devidos efeitos, declaramos que a louça de cozinha marca Bioflon cumpre com as disposições do regulamento CE 1935/2004, de 27 de outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos.

Condições de Garantia

A louça de cozinha Bioflon beneficia de 2 anos de garantia contra eventuais defeitos de fabrico, em condições de uso normal, de acordo com a legislação em vigor (Decreto-Lei nº 67/2003, alterado pelo Decreto-Lei nº 84/2008). O usufruto da garantia será apenas considerado mediante apresentação do respetivo comprovativo de compra. O período de garantia é contado a partir da data de compra. Nesse período serão reparadas ou substituídas, gratuitamente, todas as peças deterioradas em consequência de defeitos de fabrico. Esta garantia não abrange danos causados por utilização negligente, uso indevido ou acidente.

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
01.2026