



SCHOTT
CERAN®

Manual de Instruções

**Chapa Vitrocerâmica
para Fogão a Lenha**

Dicas de uso

Dicas de uso e cuidados com a chapa vitrocerâmica

A vitrocerâmica é um material único. Sua resistência à temperaturas extremas e a choques térmicos fazem dela uma superfície ideal para se cozinhar. Com alguns cuidados no uso e limpeza você manterá a vitrocerâmica sempre com uma ótima aparência e durável por muitos anos.

Antes de acender o fogo do seu fogão a lenha, verifique se a superfície da vitrocerâmica está limpa. Nunca deixe objetos plásticos em cima da vitrocerâmica quando for aquecê-la, também limpe qualquer vestígio de alimentos, especialmente o açúcar.

A chapa vitrocerâmica aquece quase que instantaneamente, pois possui excelente condutividade térmica, portanto, logo após começar o fogo, você perceberá que a superfície já estará quente e pronta para o uso.

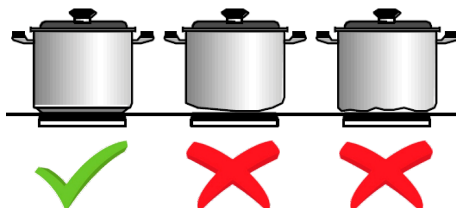
Você poderá usar a chapa vitrocerâmica normalmente como uma chapa tradicional de fogão a lenha, colocando sobre ela panelas, chaleiras e outros utensílios, mas também poderá usá-la para preparar alimentos diretamente sobre ela, como por exemplo: fritar ovos, grelhar carnes e vegetais, fazer panquecas e muito mais, como se fosse um grill.



Panelas indicadas para se usar sobre a vitrocerâmica do fogão a lenha

Os melhores resultados são obtidos com as panelas de aço inox, aço esmaltado e ferro.

As panelas menos indicadas são as de cobre e alumínio, pois podem deixar marcas sobre a superfície da vitrocerâmica que dificilmente serão removidas. Para obter uma melhor eficiência ao cozinhar, procure utilizar panelas que tenham um fundo reto. Deste modo a área em contato do fundo da panela com a vitrocerâmica é maior e a condução do calor será otimizada.



Cuidados ao manusear as panelas sobre a vitrocerâmica

Ao manusear panelas e outros utensílios sobre a vitrocerâmica, evite arrastá-los, levante-os primeiro e depois faça o movimento necessário, desta forma você manterá sua vitrocerâmica sempre bonita e livre de riscos.

DICA: Antes de levar uma panela ao fogo, verifique se o seu fundo está seco e limpo, assim evita-se o surgimento de manchas.

ATENÇÃO: A vitrocerâmica pode até suportar alguns pequenos golpes de recipientes grandes e que não tenham cantos ou arestas vivas, mas tente evitá-los. Tenha precaução com golpes de objetos pontiagudos, pois poderão ocasionar quebras.

IMPORTANTE: A chapa de vitrocerâmica suporta até 40 kg de peso distribuído sobre ela. Um peso maior do que este poderá ocasionar quebra.

Limpeza e conservação

Para uma boa conservação da sua vitrocerâmica é indispensável o uso de produtos e utensílios adequados.

Procure limpar a vitrocerâmica toda vez que for utilizada. Desta forma evita-se que o acúmulo de sujeira de utilizações passadas tornem a limpeza mais difícil. Não use de maneira alguma produtos de limpeza agressivos ou que possam riscar a superfície da vitrocerâmica.



Abaixo uma lista de produtos adequados e também de produtos que devem ser evitados na limpeza:

Produtos e utensílios apropriados para limpeza

- ✓ Detergentes líquidos e suaves
- ✓ Pasta de limpeza para vidros e vitrocerâmicas
- ✓ Panos macios e flanelas
- ✓ Papel toalha
- ✓ Raspador para vitrocerâmicas
- ✓ Espátula para vitrocerâmicas
- ✓ Esponjas macias

Produtos e utensílios que não devem ser usados para limpeza

- ✗ Detergentes agressivos e saponáceos
- ✗ Limpa fornos
- ✗ Esponjas abrasivas

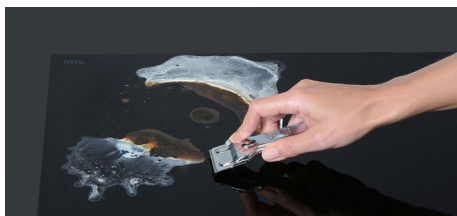
-  Esponjas de aço
-  Palha de aço

Veja algumas dicas de limpeza baseadas no grau de sujeira

Sujeira leve: sujeiras não aderidas à superfície da vitrocerâmica poderão ser limpas com pano úmido e detergente. Experimente também água morna e sabão neutro.

Sujeira pesada: sujeiras aderidas à superfície da vitrocerâmica podem ser removidas primeiramente com o uso de um raspador para vitrocerâmica e em seguida aconselha-se o uso da pasta de limpeza para vitrocerâmica.

Para uma limpeza completa, remova primeiramente a sujeira grossa e os resíduos aderidos à superfície da vitrocerâmica com um raspador metálico. Mantenha a inclinação do raspador em aproximadamente 30° (graus) como ilustrado abaixo:



Em seguida, utilize a pasta de limpeza para vitrocerâmica



Esfregue com uma toalha de papel



Agora passe um pano úmido na superfície da vitrocerâmica e seque-a com um pano macio



Cuidados especiais

AÇÚCAR: deve-se ter um cuidado especial com o açúcar, caso seja derramado sobre a vitrocerâmica use um raspador e o remova imediatamente, mesmo que a superfície ainda esteja quente. Se o açúcar esfriar e aderir sobre a vitrocerâmica poderá causar pequenos descascamentos em sua superfície.

SE ALGO DERRETER SOBRE A VITROCERÂMICA: se por algum motivo acidental ocorrer o derretimento de objetos de plástico ou de alumínio sobre a vitrocerâmica, retire-os imediatamente com o auxílio de um raspador metálico. A partir do momento em que ocorre o esfriamento destes objetos derretidos, a sua remoção torna-se muito difícil.

Como agir caso surjam manchas?

Manchas podem surgir devido ao uso ou limpeza inadequados. A seguir os casos mais comuns:

Mancha em forma de um arco-íris iridescente: reflete as cores do arco-íris. Geralmente são produzidas pelo uso de recipientes que continham resíduos secos de gordura no seu fundo e que aderiram à superfície da vitrocerâmica durante o uso. Nestes casos deve-se usar a pasta de limpeza para vitrocerâmica.

Mancha de brilho metálico: o material de alguns fundos de panelas deixa manchas com brilho metálico depois de cozinhar. Utilize a pasta de limpeza para vitrocerâmica. Em alguns casos será necessário repetir várias vezes a limpeza para se obter um bom resultado.

Mancha calcária: pequenos pontos brancos causados pelo uso de panelas com o fundo molhado de água sobre a vitrocerâmica. Evite este tipo de mancha tomando o cuidado de sempre secar as panelas antes de usá-las sobre a vitrocerâmica. Para a remoção destas manchas use a pasta de limpeza para vitrocerâmica.



Coprometal Com. Ind. Prod. Metal. Ltda
Av. Tancredo Neves, 735
Cascavel - PR - CEP 85805-000
Telefone: 45-3223-2322
E-mail: coprometal@coprometal.com.br
www.coprometal.com.br