



MGF
KITCHENWARE

www.e-magefesa.com
USA SITE
www.magefesausa.com



Magefesa[®]



FIT ROJA



FIT VERDE



FIT AZUL



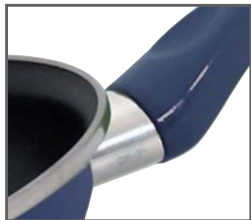
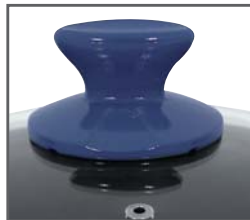
FIT BLANCA

GAMA **FIT**



NON-STICK COOKWARE SET

- Our brand presents a wide range of cookware sets made from the highest quality steel and a non-stick coating inside.
- The inside of double-layered non-stick coating of each piece, prevents from stickiness or burns on food and it is easier to clean.
- Handles and knobs are made from ergonomic bakelite material with “cool touch safewards.
- Lids are made from thermal-resistant glass with stainless steel edge and steam-chimney.



USO DO ANTIADERENTE

- Antes de utilizá-las pela primeira vez, lave as peças com esponja e sabão neutro, seque-as e depois aplique na superfície interior uma fina camada de óleo de cozinha para proteger a camada antiaderente.
- Nunca aqueça as peças vazias, uma vez que o superaquecimento pode afetar o comportamento do material. Lembre-se de que os melhores resultados de cozimento são obtidos com temperaturas médias ou baixas, as quais permitem que os alimentos sejam cozidos sem queimar ou superaquecer.
- Para obter a maior duração possível do antiaderente, use utensílios de madeira ou fibra para mexer os alimentos. Nunca use utensílios cortantes ou metálicos.
- Para lavar o interior das peças basta uma esponja e sabão líquido neutro. Nunca use palha de aço ou produtos químicos, abrasivos ou fibras.
- Lave e seque as peças após cada uso. Certifique-se de que as peças estejam frias antes de lavá-las.



MGF



TREM ANTIADERENTE

- Nossa marca apresenta uma gama de utensílios domésticos fabricados com aço de alta qualidade e interior antiaderente.
- O interior antiaderente com camada dupla das peças evita que a comida grude ou queime e é mais fácil de limpar.
- Os cabos de baquelita com antichama são frios ao toque (“cooltouch”) e têm desenho ergonômico.
- As tampas foram fabricadas com vidro termorresistente, aro de aço inoxidável e com válvula de saída do vapor.



THE USE OF NON-STICK COATING

- Before its first use, clean well all the pieces with a cloth or a sponge and liquid soap, dry well, and later on apply on the inside surface a hint of alimentary oil with the purpose of protecting the non-stick coating.
- Never overheat empty pieces; an excess of heat could affect the material. Remember that better cooking results can be obtained at a lowest or middle temperatures range, allowing the food to cook well without being burned or overheated.
- In order to obtain a longer durability of the non-stick coating, use wooden kitchen utensils or fibres to melt foods. Never use -cutting utensils or metallic utensils.
- In order to clean the inside of each piece, it is appropriate the use of a cloth or sponge and liquid soap. Never use scourers or chemical products, or abrasive fibres.
- Clean and rise well all pieces after each use. Make sure that all pieces are cold before clean them.



BATERÍA ANTIADHERENTE

- Nuestra marca presenta una gama de menaje realizado en acero de gran calidad y un interior de antiadherente.
- El interior antiadherente de doble capa de las piezas, previene que la comida se pegue o se queme y es más fácil de limpiar.
- Los asas y mangos de baquelita con salvallamas son de toque frío “cool touch” y diseño ergonómico.
- Las tapas están fabricadas en vidrio termo-resistente con cerquillo de acero inoxidable y con chimenea para el vapor.



USO DEL ANTIADHERENTE

- Antes de emplear por primera vez, lavar las piezas con una esponja y jabón para vajillas, secarlas y después aplicar en la superficie interior una ligera capa de aceite de uso alimenticio con el fin de proteger el antiadherente.
- Nunca calentar las piezas vacías, puesto que un sobrecalentamiento puede afectar al comportamiento del material. Recuerde que los mejores resultados de cocción se obtienen con temperaturas medias o bajas, puesto que permite que los alimentos se cocinen sin quemarse ni sobrecalentarse.
- Para obtener la más larga duración del antiadherente, emplear utensilios de madera o fibra para mezclar los alimentos. Nunca usar utensilios cortantes o metálicos.
- Para lavar el interior de las piezas basta con una esponja y jabón líquido para vajillas. Nunca emplear estropajos o productos químicos, abrasivos o fibras.
- Lave y seque las piezas tras cada uso. Asegúrese que las piezas están frías antes de lavarlas.

MGF