

Dicas de Limpeza:

- Após lavar, caso permaneça algum resíduo de alimento, ferva um pouco de água com detergente e use uma esponja de aço ou espoja comum, evitando a parte abrasiva. Se necessário ainda pode-se usar saponáceo ou pasta cristal.
- Pode-se colocar na máquina de lavar-louças.

Garantia Ceraflame:

- 1 (um) ano de garantia contra defeitos de fabricação, mediante a apresentação da nota ou cupom fiscal, bem como imagens nítidas ou envio do produto para fábrica por conta própria; caso seja constatado o defeito de fabricação, será realizado o reembolso deste frete.
- A garantia não é aplicada em casos de quedas, batidas ou utilização inadequada dos produtos.
- Nenhuma tentativa de reparo ou ajuste no produto deve ser realizado pelo cliente, pois qualquer intervenção alheia, implicará na perda da garantia de troca.
- A reposição do produto será somente autorizada se constataremos que a avaria apresentada tem relação direta com o material ou processo utilizado em sua fabricação.
- **IMPORTANTE:** incidentes alheios ao produto não são considerados defeitos de fabricação, portanto não estão cobertos pela garantia, nem serão aceitos como troca.

Queremos ouvir você!

A sua opinião nos motiva a ter sempre um produto com a qualidade que só você merece!



Acesse o QR code ao lado e ajude a Ceraflame evoluir cada vez mais!



Ceraflame
cookware

Ceraflame cookware

Rua Adolfo Konder, 70

CEP: 89295-000 | Rio Negrinho – SC

SACC: 0800 644 6444 | Whatsapp 47 9 8809-6472

sacc@ceraflame.com.br

Acompanhe Ceraflame pelas redes sociais:



www.ceraflame.com.br

Manual de Instruções

Ceraflame
cookware



Exclusiva cerâmica refratária 100% resistente a choques térmicos!

O domínio da tecnologia da cerâmica fez surgir a linha de caçarolas, assadeiras e formas Ceraflame. Foram necessários anos de pesquisas para desenvolver a primeira cerâmica refratária do mundo com alta resistência a choques térmicos. São produtos com características e benefícios inéditos.

A versatilidade, a funcionalidade e a qualidade marcam a linha Ceraflame. O fator saudável dos produtos, que garantem total ausência de contaminação dos alimentos por resíduos metálicos, é comprovado por conceituados laboratórios nacionais e internacionais.

Como a cerâmica refratária mantém a temperatura por mais tempo, a panela pode ser retirada antes do fogo, o que proporciona economia de gás e eletricidade, e o prato permanece quente ao ser servido.

Pode ser levada ao fogão a gás e elétrico, ao micro-ondas, forno convencional, geladeira e lava-louças. Não é porosa, não mancha e é econômica.

Atenção:

- Ceraflame é um produto feito a mão, por isso podem apresentar pequenas saliências em sua superfície.
- Os produtos poderão sofrer variações de tonalidade de um lote para outro.
- Este produto é de cerâmica. Quedas ou batidas podem quebrar ou comprometer sua qualidade.
- Nunca cole peças de cerâmica quebradas, pois as colas não terão aderência suficiente para garantir a segurança na utilização do produto.
- Ceraflame não funciona em fogão por indução.
- Ceraflame prima pela saúde de seus consumidores. Para garantir a total ausência de contaminantes, Ceraflame não possui revestimento antiaderente.

A Ceraflame introduz um novo conceito na arte de cozinhar.

É única no mundo. Parabéns pela aquisição!



100% resistente a choques térmicos: Pode tirá-la do fogo e imediatamente colocá-la sobre uma bancada de mármore ou sobre qualquer superfície fria. Ceraflame não trinca.



Vai direto ao fogo: Ao contrário das cerâmicas convencionais, a Ceraflame pode ser submetida diretamente ao fogo, pois resiste às temperaturas mais elevadas sem sofrer quaisquer danos estruturais.



Mantém o calor por mais tempo: Além do rápido aquecimento, a cerâmica mantém o calor por mais tempo que os outros materiais e, para um melhor aproveitamento desses benefícios, a Ceraflame oferece um design e cores atrativas para que seja possível cozinhar e levar o alimento à mesa no mesmo utensílio. Dessa forma, o alimento se manterá quente por muito mais tempo.



Cerâmicas atóxicas: Os produtos Ceraflame são desenvolvidos a partir de matéria-prima inorgânica exclusiva, que garante a ausência total de contaminação dos alimentos por resíduos metálicos. A total atoxidade é atestada por profissionais da área médica e por laboratórios nacionais e internacionais.



Vai ao micro-ondas: É a melhor opção para descongelar, aquecer e preparar os mais variados pratos no forno de micro-ondas, preservando o sabor e os valores nutricionais dos alimentos.



Não risca com utensílios metálicos: A composição especial da cerâmica, quando queimada a 1300°C, proporciona aos produtos Ceraflame uma dureza superior a qualquer metal usado na cozinha.

Instruções Básicas de Uso:

- Remova as etiquetas do produto e lave-os antes de usar.
- Por a cerâmica ser um material diferenciado, pode-se tornar necessário um período de adaptação na utilização do produto. Recomenda-se cozinhar os alimentos em fogo baixo, até que se tenha um completo domínio sobre o utensílio.
- Por a Ceraflame não ter revestimento antiaderente, recomenda-se mexer o alimento várias vezes durante o preparo.
- A cerâmica mantém o calor por mais tempo, por isso desligue o fogo poucos minutos antes do término do cozimento ou fritura.
- Pode ser usado qualquer tipo de utensílio: metal, madeira, silicone.
- Os produtos arredondados (bojudos) não devem ir ao freezer contendo líquidos. Há risco de rachaduras.
- Após o uso, evite deixar água dentro da chaleira.

Precauções:



Evite soltar alimentos congelados da altura da borda, pois podem ocasionar rachaduras no fundo.



Evite bater com a colher na borda do produto, para que o mesmo não trincou ou lasque.



Evite empilhá-los ao guardar.



Use proteção nas mãos no manuseio durante e após o cozimento, pois com muito tempo de fogo as alças podem aquecer.



Retire tampa de vidro/alça de chaleira quando levá-las ao micro-ondas ou ao forno convencional.



As chaleiras, bules e leiteiras foram desenvolvidas para que a tampa não caia ao servir. Para que esse sistema funcione da forma correta, é necessário que a trava das tampas sejam voltadas para trás.



As chaleiras devem ser levadas ao fogo sempre com a alça na posição vertical.

Importante não exceder a capacidade de líquido indicada para cada modelo de chaleira.