

## Jogo de 5 Assadeiras Gourmet Brastemp - 600000010

**Código:** 600000010

**Nome do produto:** Jogo de 5 Assadeiras Gourmet Brastemp

**Materiais:** Aço Carbono (0,5 mm de espessura) e Revestimento Antiaderente Duraslate Premium (Livre de substâncias nocivas como PFOS, PFOA e PTFE).

### Diferenciais do Produto

- **Armazenamento Inteligente:** Projetadas para a máxima economia de espaço. As formas se encaixam perfeitamente, garantindo uma organização eficiente e prática na sua cozinha.
- **Cocção Perfeita:** Possuem a espessura ideal para o mais alto aproveitamento de energia, garantindo um cozimento uniforme.
- **Segurança Certificada:** Produto testado e aprovado pelo INMETRO, com revestimento certificado pela ANVISA, garantindo total segurança e conforto no preparo dos alimentos.
- **Alta Resistência:** Suporta temperaturas de até 232 °C, sendo ideal para os mais diversos preparos residenciais.

### Recomendações de Uso

*Antes do primeiro uso (cura do antiaderente)*

1. Para "selar" o revestimento e garantir que a sua propriedade antiaderente dure por muitos anos, realize o processo de cura:
2. Lave as formas com água morna, detergente neutro e uma esponja macia. Seque-as completamente.
3. Unte a parte interna com uma fina camada de óleo vegetal ou azeite de oliva, utilizando um papel-toalha.
4. Leve ao forno preaquecido a **180 °C** por cerca de 2 a 3 minutos.  
Deixe esfriar naturalmente, lave novamente com esponja macia e detergente neutro. Pronto! suas formas estão prontas para o uso!

*Durante o primeiro uso*

- **Utensílios:** Utilize apenas utensílios de silicone, nylon ou madeira. Nunca utilize facas, garfos ou espátulas de metal diretamente sobre a superfície.
- **Uso de Gorduras:** O revestimento de alta performance permite assar com pouca ou nenhuma gordura. Evite sprays de cozinha aerossóis, pois eles podem deixar resíduos pegajosos e difíceis de remover com o tempo.

### Limpeza e Conservação

- **Evite Choque Térmico:** Nunca coloque a forma quente diretamente em água fria. Espere esfriar totalmente antes de lavar para evitar deformações no aço carbono.
- **Lavagem Manual:** Use sempre o lado macio da esponja e detergente neutro.
- **Resíduos Difíceis:** Se algum alimento grudar, deixe a forma de molho em água morna com sabão por alguns minutos antes de lavar.
- **Armazenamento Seguro:** Para evitar riscos ao empilhar, utilize protetores de panela ou uma folha de papel-toalha entre as peças.

**Dica Extra:** Embora o material seja altamente resistente, a lavagem manual é sempre recomendada em vez da máquina de lavar louças para preservar o brilho e a integridade do revestimento por muito mais tempo.

### Contraindicações e Avisos

#### Atenção - Leia antes de usar

- **Não exceder o limite térmico:** Respeite o limite de 232 °C. Evite o uso de funções como "Grill" intenso ou "Broil" que possam ultrapassar essa temperatura.
- **Não utilizar objetos cortantes:** Objetos cortantes ou abrasivos podem riscar e danificar permanentemente o revestimento. Evite cortes profundos ou golpes fortes.
- **Não usar abrasivos:** Evite o uso de palhas de aço, pós abrasivos ou químicos agressivos para a limpeza.