

TRAMONTINA



Aço inox

O verdadeiro
fundo triplo.



1

Aço inox
18/10

2

Alumínio

3

Aço inox
magnético 18/Cr



Gás



Elétrico



Vitrocerâmico



Indução



Resistente a
máquina de lavar

Panela Inox Tramontina.

O PRIMEIRO INGREDIENTE PARA UMA BOA RECEITA.

Parabéns! Você tem uma panela inox Tramontina. Agora todas as suas receitas vão ficar muito mais gostosas. É culinária, mas não tem segredo. A sua panela inox Tramontina usa a mais alta tecnologia, como o fundo triplo, por exemplo, que deixa os alimentos mais macios e saborosos.

Melhor do que falar, é experimentar. Leve ao fogo e bom apetite!

MAIS SAUDÁVEL.

A panela Tramontina é totalmente feita de aço inox. Por isso não solta nenhum resíduo na sua comida, mantendo-a saudável.

MAIS ECONÔMICA.

O fundo triplo da panela inox Tramontina ajuda a distribuir melhor o calor dentro da panela, cozinhando mais rápido e economizando energia. A panela inox Tramontina é mais durável e resistente.

MAIS PRÁTICA.

O design da panela inox Tramontina não é só bonito, também é prático. Seu desenho limpo e sem cantos torna a limpeza muito mais fácil. A panela inox Tramontina proporciona o cozimento mais rápido dos alimentos e os mantém aquecidos por mais tempo. E também pode ser levada à mesa.

Recomendações de uso:

- 1 Antes de utilizar o produto, remover as eventuais etiquetas e lavar com água quente e detergente.
- 2 Use uma fonte de calor brando para evitar que o alimento grude no fundo da panela. O fundo triplo distribui uniformemente o calor, não sendo necessário o fogo alto. E, além disso, você economiza energia.
- 3 Quando a panela for utilizada no fogão a gás, a chama não deve ultrapassar a base da panela. No caso de uso de chapa elétrica, a chapa deverá ter diâmetro igual ou inferior ao da panela.
- 4 Sempre dissolva o sal em água fervendo ou com os alimentos, mexendo os ingredientes no início do cozimento.
- 5 Não aqueça o alimento colocando uma panela do mesmo diâmetro sobre a outra. Esse procedimento é perigoso, pois cria vácuo e impossibilita a retirada da mesma.
- 6 Se a tampa da panela de aço inox Tramontina ficar presa pelo efeito do vácuo durante o resfriamento, basta puxar ou aquecer novamente até neutralizar o efeito do vácuo.
- 7 As alças de inox aquecem durante o cozimento. Aconselhamos o uso de luvas durante o manuseio.

8 Alguns alimentos que possuem amido, como massa e arroz, poderão deixar manchas na parte interna da panela durante o cozimento. Para remover facilmente as manchas, passe um pano umedecido com suco de limão ou vinagre, ou use a Pasta para Polir e Remover Manchas Tramontina.

9 Evite deixar alimento na panela por muito tempo; o sal também pode provocar manchas.

10 Para que a panela de aço inox fique sempre bonita e com brilho, recomendamos que seja lavada somente com detergente e esponja. A Tramontina desenvolveu uma pasta especial para polir e remover manchas nos produtos de aço inoxidável, que está disponível nos principais pontos de venda.

11 Depois da lavagem, sempre que possível, enxágue a panela com água quente e seque-a imediatamente para que ela mantenha o brilho original, pois o cloro e as substâncias contidas na água podem deixar manchas na panela.

12 Não deixe a panela vazia sobre uma fonte de calor.

13 Deixe panelas quentes somente em superfícies resistentes ao calor.



Centros de distribuição
Escritórios regionais/Brasil
Belém - (91) 4009 7700
Curitiba - (41) 2111 9110
Goiânia - (62) 3272 2100
Porto Alegre - (51) 2101 5000
Recife - (81) 3128 5500
Salvador - (71) 3215 8266
São Paulo - (11) 4197 1266



CEP. 95185-000
C. Barbosa - RS - Brasil
sat@tramontina.net

304702

TRAMONTINA

TRAMONTINA FARROUPILHA S.A.
Rod. RS-122, km 61
95180-000 | Farroupilha | RS | Brasil
CNPJ: 87.834.883/0001-13
Indústria Brasileira
tramontina.com