

www.e-magefesa.com



2^L

MGF

TETERA**SABAL**
ACERO INOXIDABLE



MODO DE EMPLEO DE ESTE PRODUCTO

- Antes de ser utilizada, lave el interior con agua jabonosa y aclare con agua abundante.
- Para un correcto funcionamiento del silbato, evite rebasar el nivel inferior del orificio de salida.
- Haga hervir el agua a fuego medio y regule la temperatura para que la fuente de calor esté bien concentrada sobre el fondo.
- Espere al menos 10 segundos después de retirar del fuego para servir.
- No deje agua depositada en la tetera para evitar la aparición de óxido y depósitos calcáreos. Si éste se produjera, hierva agua con dos cucharadas de bicarbonato y el jugo de medio limón durante 45 minutos. No utilice para su limpieza estropajos de níquel ni abrasivos.



USO DEL ACERO INOXIDABLE

CONSEJOS PARA UNA MEJOR UTILIZACIÓN

- Es conveniente lavar la pieza con agua jabonosa y enjuagarla correctamente antes de usarla por primera vez.
- Si quedan manchas calcáreas en el interior de la pieza, debe calentar agua con unas gotas de vinagre, y una vez dejado enfriar, lavarlo normalmente.
- Si se ha olvidado la pieza en el fuego y está muy caliente, debe dejarla enfriar lentamente.
- Si la pieza se ha quedado sin líquidos o sin alimentos en el fuego y por efecto del calentamiento se han vuelto azuladas o amarillas, en el caso de que la pieza sea brillante debe tratarla con abrillantadores tipo *SIDOL*, *NETOL TITANLUX*, *SILVO*, etc. Es muy importante en estos casos lavar intensamente la pieza como si fuese nueva, antes de volver a usarla, ya que estos productos son tóxicos. Si la pieza es mate, debe lavarla con *SCOTCH- BRITE* enjabonado.

ATENCIÓN

- NO UTILICE NUNCA LEJÍA (CLORO, HIPOCLORITO).
 - No deje jamás una pieza vacía sobre el fuego.
 - No use estropajos de hierro.
- Si cocina con gas procure evitar que la llama sobresalga por los lados de la pieza.
 - Seque siempre las piezas.

TETERASABAL

www.magefesausa.com



2Qt



MGF

SABAL TEA KETTLE
STAINLESS STEEL



USE AND CARE OF THIS PRODUCT

- Before first time use, wash the interior of the tea kettle in warm soapy water and rinse thoughtfully.
- For proper whistling, ensure the water level is always below the spout on the inside of the teakettle.
- Always heat the product on medium heat, adjusting the flame to ensure the heat is distributed evenly and efficiently throughout the bottom.
- Allow the tea kettle to stand for a minimum of 10 seconds before pouring the water.
- Avoid leaving water inside the tea kettle when not in use to prevent rust and mineral deposit build-ups. If lime scale occurs, boil a solution of water, two tablespoons of sodium bicarbonate and lime juice for 45 minutes. When cleaning, do not use abrasive products such as steel wool or scouring pads.



USE AND CARE STAINLESS STEEL

GUIDELINES FOR BETTER USE OF STAINLESS STEEL PRODUCTS

- Before first time use, we recommend washing the piece in soapy water. Rinse thoughtfully.
- To remove lime deposits from the inside, heat a solution of water and a few drops of vinegar. Once completely cooled, wash as usual.
- If the piece has been left unattended on a hot burner and got extremely hot, let it cool gradually.
- If the product is left boiling dry on a hot burner, different shadows of blue and yellow stains may appear on the exterior surface. Discoloration on polished surfaces should be treated with stainless steel cleaners such as SIDOL, NETOL, TITANLUX, SILVO etc... These products are toxic. For this reason, washing the piece thoughtfully after this step is of key importance. Brushed stainless steel should be cleaned with a soapy SCOTCH-BRITE pad.

ATTENTION

- Never use bleach or any other cleaners containing bleach (chlorine, hypochlorite).
- Never leave an empty piece on a hot burner.
- Do not use metal or steel wool to clean the product.
- On a gas stovetop, keep the flame under the kettle and don't let it run up the sides.
- Dry each piece thoughtfully after washing.

SABAL TEA KETTLE