

Set Cacerola de 16 cm y Olla de 20 cm Primary Tefal E308S474

¿Los productos antiadherentes TEFAL son aptos para el horno?

Solo las sartenes y las ollas de las líneas Optispace y Tradition pueden introducirse en el horno. No utilice NUNCA los productos de TEFAL en el microondas u horno de convección.

Thermo-Spot®: ¿a qué temperatura hace falta calentar la sartén para que el indicador de temperatura cambie de color?

Para sartenes: entre 140 °C y 195 °C

Para sartenes para crêpe: entre 165 °C y 240 °C

Esta es la temperatura óptima para freír y sellar alimentos. Esta indicación sirve para cocinar más sano y a una temperatura ideal.

¿Los productos de Tefal contienen PFOA?

NO. Los productos con recubrimiento antiadherente de Tefal no contienen PFOA. Para certificarlo, un laboratorio independiente verifica periódicamente la ausencia de PFOA en los productos acabados. Desde 2003, distintos laboratorios independientes de varios países han llevado a cabo ensayos de forma periódica (Aromalyse e Ianesco en Francia, TÜV Sud en Hong Kong y SGS en China). Los ensayos han confirmado sistemáticamente que los productos con recubrimiento antiadherente Tefal no contienen PFOA.

¿Puedo arreglar el recubrimiento antiadherente de una sartén rallada?

No, el recubrimiento antiadherente debe aplicarse durante el proceso de fabricación inicial.

Recomendaciones generales

- Utilice utensilios de plástico o de madera, con algunas líneas puede utilizar ciertos utensilios metálicos exceptuando cuchillos y ganchos (véanse las recomendaciones de uso indicadas en el embalaje o en las instrucciones del producto).
- Evite cortar directamente en las sartenes.

- No rasgue la superficie antiadherente. Las marcas o abrasiones leves en la superficie son normales y no afectarán al rendimiento de los utensilios de cocina.
- Después de cocinar no deje que las sartenes se queden sin líquido ni las deje vacías sobre una hornalla encendida.
- Seleccione siempre el tamaño de la hornalla eléctrica adecuada o ajuste la hornalla de gas para que la llama solo toque la parte inferior de la sartén y que no suba por las paredes.
- Nunca deje de vigilar las sartenes mientras esté cocinando.
- Deje las sartenes enfriarse antes de limpiarlas.
- Lave la sartén con agua caliente y detergente líquido para eliminar el polvo. Séquela y extienda un poco de aceite de cocina sobre el recubrimiento antiadherente antes de utilizarla por primera vez. Retire el exceso de aceite.
- Lave y seque sus utensilios de cocina después de usarlos.

¿Cómo se limpian las sartenes o las ollas?

Sartenes antiadherentes

Basta con limpiarla a mano con agua y jabón.

Debe limpiar la sartén cada vez que la utilice para eliminar la película de grasa que pueda quedar en la superficie. Si se limita a pasar papel de cocina o a enjuagarla con agua, la película de la sartén no se eliminará totalmente y podría cocinarse la próxima vez que la use: podrían aparecer manchas.

No debe limpiar una sartén antiadherente con polvo para fregar. Las esponjas de nailon son ideales tanto para el interior como para el exterior de la sartén.

Sartenes y ollas de cerámica

Recomendamos lavar la sartén de cerámica a mano, con agua y un detergente suave. Esta es la manera más efectiva.

Si la sartén no está lo suficientemente limpia cuando se preparan los platos normalmente, puede añadir un poco de vinagre y agua a la sartén y calentarla. La mezcla de agua y vinagre dejará la sartén limpia para cocinar. A continuación, enjuague bien la sartén, seque y frótela con un poco de aceite de girasol, por ejemplo. La sartén quedará como nueva.

Si la base sigue sucia, puede comenzar por echar agua caliente y un detergente desengrasante en la sartén. A continuación, si es necesario, limpie la sartén con un estropajo de plástico y un poco de detergente líquido abrasivo.

Sartenes y ollas de acero inoxidable

Para limpiar los residuos del uso diario basta con utilizar agua caliente jabonosa. Recomendamos lavar bien la sartén después de cada uso, ya que las películas de alimentos que quedan en la sartén pueden hacer que se decolore y se pegue.

Para eliminar los alimentos adheridos o la decoloración y las manchas que se producen al utilizar una temperatura demasiado elevada, recomendamos limpiar el producto con un limpiador para acero inoxidable/cobre, que se puede utilizar por dentro y por fuera.

Si el agua de tu zona tiene un contenido elevado de hierro, es posible que observes manchas de "herrumbre". Utiliza un limpiador de acero inoxidable/cobre para eliminarlas.

¿Por qué las sartenes pueden adquirir forma de góndola?

Las sartenes se deforman con los choques térmicos (una sartén vacía sobrecalentada, una sartén caliente en contacto con agua fría o colocada en una superficie fría, etc.).

Antes de limpiar la sartén, déjela enfriar a temperatura ambiente.

Si la sartén está deformada los resultados al cocinar serán pobres.

¿Se desgastará el recubrimiento antiadherente?

Es muy raro que el recubrimiento antiadherente se desgaste con un uso doméstico normal. Un uso y cuidado adecuados permitirán obtener mejor rendimiento a lo largo del tiempo. La mayor parte de los casos de desgaste de la antiadherencia se produce por sobrecalentamiento, arañazos o una limpieza abrasiva.

He leído y me han dicho que los recubrimientos antiadherentes son peligrosos para la salud: ¿es verdad?

En la actualidad hay mucha confusión sobre los recubrimientos antiadherentes, relacionados en ocasiones con el PFOA. Sin embargo, los recubrimientos antiadherentes de Tefal están fabricados con PTFE, la abreviatura de la denominación científica politetrafluoroetileno, y la inocuidad de este material goza con el reconocimiento de las agencias de salud pública europeas y de los

Estados Unidos. El PFOA y el PTFE son dos elementos completamente diferentes. En resumen, los utensilios de cocina con recubrimiento antiadherente de Tefal están fabricados con PTFE y no contienen PFOA. Por otro lado, hace más de 20 años que Tefal se comprometió a no utilizar plomo o cadmio en ninguno de sus utensilios de cocina para servir como garantía de la inocuidad de todos sus productos.

¿Qué quiere decir PFOA?

PFOA es la abreviatura estándar en inglés de ácido perfluorooctánico. En sus productos acabados, el compromiso de Tefal es garantizar la ausencia de PFOA, plomo y cadmio, así como la inocuidad de los productos con recubrimiento antiadherente Tefal para el medio ambiente y los consumidores.

¿Utilizan cadmio o plomo en los productos de cocina Tefal?

En los recubrimientos antiadherentes y en el esmalte de los productos de cocina de Tefal no hay ni cadmio ni plomo. Hace más de 20 años que todos nuestros utensilios de cocina se diseñan y fabrican sin plomo o cadmio. Puede encontrar esta información ecológica en el envase de todos nuestros productos con recubrimiento antiadherente Tefal.

¿De qué está hecho el recubrimiento antiadherente de Tefal? ¿Es seguro?

El recubrimiento antiadherente de Tefal es un recubrimiento técnico elaborado con un polímero denominado politetrafluoroetileno = PTFE. El PTFE es lo que da a los utensilios de cocina las propiedades antiadherentes. Las autoridades de salud pública europeas y estadounidenses (ANSES, EFSA, FDA) han demostrado que el PTFE es una sustancia inerte que no produce una reacción química en contacto con alimentos, agua o productos de limpieza domésticos. Es totalmente inocuo en caso de ingestión. Dichas autoridades de salud pública confirmaron la inocuidad de los recubrimientos antiadherentes de PTFE de los utensilios de cocina. De hecho, el PTFE es tan seguro que a menudo se utiliza en medicina en los marcapasos cardíacos y en los pequeños intestinos que sustituyen a las arterias. Se utiliza en procedimientos quirúrgicos en beneficio de pacientes con trastornos renales graves. Por último, algunas prótesis de articulaciones también están recubiertas parcialmente con PTFE.

¿Puedo introducir las sartenes en el microondas?

No utilice NUNCA las sartenes en un horno microondas.

Parece que el mango de mi sartén se ha aflojado un poco: ¿qué puedo hacer?

Los mangos y pomos pueden aflojarse después de un tiempo debido al calentamiento y al enfriamiento continuo de las uniones. Si fuese el caso, vuelva a apretarlo con cuidado utilizando un destornillador adecuado, pero sin apretarlo en exceso.

¿Qué tipo de utensilios debería utilizar?

Debe consultar las recomendaciones de uso indicadas en el envase o en las instrucciones del producto.

Dependiendo de la gama, puede usar la mayoría de los utensilios, salvo cuchillos, tenedores y ganchos. No obstante, cualquier utensilio de metal debe usarse cuidadosamente. Evite el uso de utensilios afilados y cortar directamente en la sartén. No clave ni rasgue el recubrimiento antiadherente.

No obstante, para prolongar la vida útil de las sartenes y ollas le recomendamos encarecidamente que no utilice metal. Opte por el plástico o la madera.

¿Qué tipo de sartenes son aptas para una cocina de inducción?

La manera rápida de saber si sus sartenes funcionan en una cocina de inducción es hacer la prueba del imán con ellas. Es sencillo: si el imán se pega a la base de las sartenes, estas son aptas para una cocina de inducción comercial.

El recubrimiento antiadherente de mi sartén ahora se pega: ¿por qué?

- Es posible que se hayan acumulado residuos/depósitos de comida en la sartén como consecuencia de dejar que un alimento se cocine durante demasiado tiempo en la sartén. Normalmente se puede limpiar llenando la sartén con agua y detergente líquido y dejarlo reposar durante una noche. A continuación, utilizar una pasta hecha con bicarbonato sódico y agua para frotar suavemente la sartén con una esponja no abrasiva. El recubrimiento antiadherente debería volver a acondicionarse untando un poco de aceite de cocina en la superficie con papel de cocina para restaurar sus propiedades antiadherentes.

- La sartén puede haber estado expuesta a un calor excesivo, dañando y decolorando el recubrimiento antiadherente. Si las sartenes se someten a un calor excesivo regularmente el recubrimiento antiadherente se debilita. El Thermo-Spot rojo de las sartenes Tefal es un indicador de calor que le dice cuándo la sartén ha alcanzado la temperatura de cocción perfecta. Cuando la marca roja se vuelva completamente roja, reduzca el fuego para mantener la temperatura. Deje de calentar la sartén a fuego alto, de lo contrario se producirá un sobrecalentamiento de la sartén y de la superficie antiadherente.
- Si la lava en el lavavajillas, después de cada uso recubra el interior antiadherente con aceite de cocina para evitar que la antiadherencia se seque y garantizar el máximo rendimiento antiadherente.

La base de mi sartén es irregular y ahora se tambalea: ¿por qué?

- Ha utilizado la sartén con una fuente de calor demasiado fuerte o inadecuada para la sartén, lo que ha hecho que la base se haya deformado y combado.
- Asimismo, nunca ponga agua fría en una sartén caliente ni sumerja utensilios de cocina calientes en agua fría. Los cambios bruscos de temperatura pueden deformar el metal, haciendo que la base se vuelva irregular.

¿Es útil cocinar a altas temperaturas con mis utensilios de cocina Tefal?

No. Cocinar a altas temperaturas no implica una reducción significativa del tiempo de cocción y por supuesto no contribuye a la calidad de la comida, por lo que se recomienda encarecidamente cocinar con temperaturas moderadas. Otro motivo para ello es que la cocción a altas temperaturas podría dañar el recubrimiento antiadherente.

¿Cuál es la vida útil del revestimiento antiadherente?

Es difícil dar un número de años, ya que la vida útil diferirá dependiendo de las condiciones de uso y de la frecuencia de uso. Para ampliar su vida de servicio, deberá protegerlo de temperaturas innecesariamente altas y evitar que se caliente sin agua en su interior. Un calor entre medio y bajo es suficiente.

¿Puedo cocinarlo sin aceite?

Para ampliar la vida de servicio del revestimiento, debe utilizar una pequeña cantidad de aceite cuando saltee o ase. No necesita aceite cuando hierva o guise.

El borde de la olla/sartén está deformado.

La fuerza excesiva en la parte exterior de las ollas de aluminio o sartenes resultante, por ejemplo, de haberlos dejado caer o haber recibido golpes, podrá causar su deformación. (La olla/sartén no se deformará como resultado del calor de cocción.)

¿Es apto para lavavajillas?

Algunas partes son aptas para lavavajillas y otras no lo son.

Para ampliar la vida útil de su producto, recomendamos lavarlo a mano solamente. En caso de usar el lavavajillas, es preferible utilizar detergentes suaves líquidos, en gel o en polvo, no en pastillas ni sobres. Ciertas partes pueden volverse opacas y perder el color debido a la acción de detergentes corrosivos. Nuestra garantía no cubre este tipo de desgaste.

¿Dónde puedo comprar accesorios, consumibles o piezas de repuesto para el dispositivo?

Lo puedes encontrar en nuestra red de [servicios técnicos autorizados](#). Consulte la información en nuestro sitio web.

¿Cuáles son las condiciones de garantía de mi aparato?

Consulte una información más detallada en la sección de [Garantía](#) de este sitio web.

¿Cómo evito que los alimentos se peguen al cocinar?

Sartén antiadherente

Los utensilios antiadherentes TEFAL están especialmente diseñados para que la comida no se pegue. No obstante, es necesario cuidar de la sartén correctamente. Para ello, siga los siguientes consejos: engrase ligeramente la sartén antes de usarla por primera vez y después lávela y

séquela. Repita el proceso de vez en cuando si suele lavar la sartén en el lavavajillas. También es necesario evitar el exceso de temperatura y los arañazos, en concreto por el uso de accesorios de metal (espátulas, cucharones) o por usar un estropajo para limpiar.

Sartén de cerámica

Las propiedades antiadherentes del recubrimiento cerámico son mucho más limitadas, en cuanto a rendimiento y duración, que las del recubrimiento de clásico (PTFE). Recomendamos cocinar con más grasa y también lavar utilizando un poco más de detergente y con mayor vigor. En caso de restos de comida pegada, le recomendamos dejar el utensilio de cocina en remojo en agua jabonosa, a ser posible con un poco de vinagre blanco.

Con el tiempo, aparecerán manchas en la base de cerámica sin posibilidad de eliminar las marcas. Esto no disminuirá el rendimiento del utensilio de cocina de forma alguna, ni tampoco supone un peligro para la salud.

Sartén de acero inoxidable

Una sartén precalentada y un fuego bajo son las claves para cocinar con acero inoxidable sin que se peguen los alimentos. Precalienta la sartén a fuego bajo o medio durante uno o dos minutos. Puedes comprobar si la sartén está lista tirando unas gotas de agua y observando si el agua rebota. Tras precalentarla adecuadamente, vierte 2-3 cucharaditas de aceite o la cantidad suficiente como para cubrir el fondo de la superficie de cocción. Antes de incorporar los alimentos, lo mejor es secar la humedad que pudieran tener y dejarlos que alcancen la temperatura ambiente. Al incorporar los alimentos, asegúrate de que se produce un chisporroteo uniforme cuando los alimentos tocan la sartén. Ese sonido indica que los alimentos se están cocinando en contacto con la sartén y que se está creando una barrera natural que evita que se peguen. Cocina los alimentos sin tocarlos hasta alcanzar la cocción correcta. Los azúcares naturales presentes en los alimentos se caramelizan en la superficie cocinada, dándole un aroma y sabor delicioso y permitiendo retirar los alimentos de la superficie de cocción fácilmente. Si el sonido que hacen los alimentos al entrar en contacto con la sartén es más un crujido que un chisporroteo, el fuego es demasiado alto y se pueden pegar.

¿Por qué la sartén está descolorida después de usarla?

- El sobrecalentamiento puede provocar manchas marrones o azules.

- Las películas creadas por los alimentos, si no se quitan, provocarán decoloración en la olla cuando se vuelva a calentar.
- Un contenido elevado de hierro en el agua pueden hacer que la olla parezca oxidada.

¿Por qué hay una decoloración azulada después del primer uso?

Esta decoloración es una reacción normal del acero inoxidable con el calor. Es muy fácil de limpiar. Utiliza un limpiador de acero inoxidable/cobre, o bien vierte un poco de zumo de limón o vinagre en el recipiente de cocina y límpialo con papel de cocina o un paño.

¿Por qué la sartén de acero inoxidable tiene una película blanca en el interior y cómo la limpio?

Esta película blanca la provocan los minerales del agua o el almidón que liberan determinados alimentos durante la cocción. Utiliza un limpiador de acero inoxidable/cobre, o bien vierte un poco de zumo de limón o vinagre en el recipiente de cocina y límpialo con papel de cocina o un paño.

¿Dañará la sal mis utensilios de cocina?

Sí. Para evitar la formación de pequeños puntos blancos o manchas, hierva los líquidos antes de añadir sal y, a continuación, remueve bien. También puedes añadir la sal cuando los alimentos hayan empezado a cocinarse. Las manchas no interfieren con el rendimiento de la cocción, pero afectan al aspecto del acero inoxidable.

¿Se calientan las asas y los mangos de acero inoxidable?

Al estar fabricados en acero inoxidable grueso conducen el calor muy lentamente. Sin embargo, las asas laterales pueden calentarse más rápido que los mangos largos, ya que están más cerca del cuerpo de la sartén. Por lo tanto, asegúrate de que el fogón en el que va a cocinar no sea superior al tamaño de la sartén. El tiempo sobre la fuente de calor y la temperatura también determinan cuánto tiempo permanecerán las asas y los mangos fríos al tacto. Las asas de acero inoxidable unidas a las tapas se calientan más rápido que los mangos laterales. Si se utilizan en el

horno, todas las asas y mangos se calientan sin duda. Se recomienda utilizar manoplas de cocina al manipular asas y mangos calientes para evitar quemaduras.

¿Cómo puedo eliminar los alimentos quemados de los utensilios de cocina de acero inoxidable?

Para eliminar las manchas de alimentos quemados de los utensilios de cocina de acero inoxidable, vierte agua fría y pon el agua a hervir. Deja que el agua se enfríe antes de lavar el utensilio. Puedes utilizar un buen limpiador para completar la limpieza. No se recomienda usar sobre la superficie pulida estropajos de aluminio, cepillos de acero ni limpiadores que la erosionen.

¿Por qué hay arañazos y/o manchas en los utensilios de cocina de acero inoxidable después de utilizarlos algunas veces?

Es posible que las ollas y sartenes de acero inoxidable presenten arañazos, especialmente si se utilizan utensilios de metal. Sin embargo, los arañazos no afectan a su rendimiento. Te sugerimos que utilices utensilios de madera o de plástico para cocinar. Añade sal al agua solo después de que haya hervido. Cuando los granos de sal se depositan en el acero en frío, atacan al acero mientras el calor los derrite. También sugerimos limpiar las ollas y cacerolas con un limpiador de acero inoxidable/cobre al menos una vez al mes para que tu batería de cocina conserve un aspecto brillante.