

TRAMONTINA



Dicas de limpeza e manutenção

Cleaning instructions / consejos de limpieza y mantenimiento

Recomendações, recomendações, recommendations

Preparação do prato

Antes de colocar a pressão, não deve mexer no prato cozido.

Para obter o melhor rendimento, antes de colocar o prato cozido, coloque-o primeiro na tampa.

Se quiser colocar a tampa fechada,

deixe-a tampada e deixe-a no fogo por 10-15 minutos, para que o prato cozido se aqueça e se torne mais quente. Depois de 10 minutos, abra a tampa e deixe o prato cozido.

Se o prato estiver quente, não deve mexer.

Preparação do prato

Antes de colocar a pressão, não deve mexer no prato cozido.

Para obter o melhor rendimento, antes de colocar o prato cozido, coloque-o primeiro na tampa.

Se quiser colocar a tampa fechada,

deixe-a tampada e deixe-a no fogo por 10-15 minutos, para que o prato cozido se aqueça e se torne mais quente. Depois de 10 minutos, abra a tampa e deixe o prato cozido.

Se o prato estiver quente, não deve mexer.

Se quiser colocar a tampa fechada,

deixe-a tampada e deixe-a no fogo por 10-15 minutos, para que o prato cozido se aqueça e se torne mais quente.

Depois de 10 minutos, abra a tampa e deixe o prato cozido.

Se o prato estiver quente, não deve mexer.

Se o prato estiver quente, não deve mexer.

Se o prato estiver quente, não deve mexer.

Se o prato estiver quente, não deve mexer.

Se o prato estiver quente, não deve mexer.