

Batería y sartenes

IKEA

Garantía

15



Nuestro ritmo de vida exige utensilios de cocina que puedan con todo. Las ollas, los sartenes y los woks de IKEA se someten a rigurosas pruebas para enfrentar el uso diario. Las ollas, los sartenes y los woks de IKEA sin revestimiento antiadherente tienen una garantía de 15 años.

Esto significa que seguirán funcionando, siempre y cuando se sigan nuestras instrucciones de mantenimiento y se usen en condiciones domésticas normales (cocinar y lavar una vez al día). Esta garantía de funcionamiento, materiales y fabricación está sujeta a las condiciones que indicamos a continuación.

15

Las ollas, los sartenes y los woks de IKEA sin revestimiento antiadherente tienen una garantía de 15 años.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

La garantía para las ollas, sartenes y woks de IKEA sin revestimiento antiadherente permanece vigente durante quince (15) años a partir de la fecha de compra. Se debe presentar el recibo de compra original como prueba de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

Esta garantía cubre la función, los materiales y la fabricación en todas las ollas, sartenes y woks de IKEA sin revestimiento antiadherente. Esto significa que, en un uso doméstico normal y siempre que se sigan nuestras instrucciones de cuidado, conservarán su funcionalidad a lo largo del tiempo, incluso después de 15 años. El uso normal se define como el uso de un artículo para cocinar y lavarlo una vez al día.

La garantía cubre:

- Estabilidad de la base en otras palabras, la base de las piezas de la batería seguirá siendo plana y conservará su eficiencia para conducir el calor.
- La construcción del producto, no se producirán roturas ni grietas en las piezas metálicas, mangos, etc.
- Para ollas, sartenes y woks de acero inoxidable o acero inoxidable con revestimiento metalizado: lavar en lavavajillas doméstico. Esto no afecta a la función de la batería de acero inoxidable. Consulta las instrucciones de cuidado proporcionadas con el producto para obtener más detalles.
- Para ollas, sartenes y woks de acero inoxidable con superficie de cobre, hierro fundido, hierro fundido esmaltado, acero esmaltado, acero al carbono o utensilios de cocina con piezas de madera: la garantía es válida solo si lavas sus utensilios de cocina a mano. Consulte las instrucciones de cuidado proporcionadas con el producto para obtener más detalles.

Productos que no cubre esta garantía:

Las ollas, sartenes o woks con revestimiento antiadherente no forman parte de la garantía.

¿Qué hará IKEA para solucionar el problema?

IKEA examinará el producto y decidirá, a su entera discreción, si está cubierto por esta garantía. Si se considera que la garantía cubre el producto, IKEA lo sustituirá a su entera discreción por el mismo producto o uno equiparable.

En caso de que IKEA ya no venda el artículo, IKEA proporcionará un producto de sustitución adecuado. Será IKEA, a su entera discreción, quien determinará lo que constituye un producto de sustitución adecuado.

¿Qué no está cubierto por esta garantía?

Esta garantía no cubre el uso no doméstico. Esta garantía no cubre los cambios en el aspecto de la batería, a menos que afecten su funcionamiento. Esta garantía no se aplica en productos que hayan sido almacenados de manera incorrecta, utilizados de forma inadecuada, maltratados, alterados o limpiados con métodos inapropiados de limpieza o con productos incorrectos. Esta garantía no cubre el desgaste normal, los cortes, los arañazos o los daños causados por golpes o accidentes. Esta garantía no se aplica si el producto se ha colocado al aire libre o en un ambiente húmedo. Esta garantía no cubre daños indirectos o fortuitos.

Instrucciones de cuidado

Las diferentes instrucciones de cuidado para los utensilios de cocina se aplican a diferentes materiales, asegúrate de seguir las instrucciones que vienen con tu producto. A continuación encontrarás todas las instrucciones divididas por material. Si no estás seguro de las instrucciones de cuidado que debes seguir, ponte en contacto con la tienda IKEA/Servicio de Atención al Cliente más cercana o visita www.IKEA.mx.

Instrucciones de cuidado de los utensilios de cocina de acero inoxidable

Limpieza

- Los utensilios de cocina son aptos para lavavajillas.
- No uses lana de acero ni nada que pueda dañar el revestimiento.
- La base es ligeramente cóncava cuando está fría, pero al calentarse se expande y queda plana. Deja siempre enfriar las ollas y sartenes antes de limpiarlos. La base recuperará su forma y evitarás que se deforme.

Cómo utilizar

- Nunca dejes que los utensilios de cocina hiervan en seco, porque la base se tuerce cuando se sobrecalienta.
- Cuando cocines en una olla o sartén con interior de acero inoxidable, añade la sal al agua cuando esta haya empezado a hervir. Si se añade al agua fría, se pueden formar manchas de sal que terminan por corroer el acero inoxidable.

Instrucciones de cuidado para utensilios de cocina de acero inoxidable con revestimiento metalizado

Limpieza

- Los utensilios de cocina son aptos para lavavajillas.
- El sartén está fabricado en acero inoxidable y tiene un revestimiento metalizado que resiste los abrasivos y la lana de acero.
- La base es ligeramente cóncava cuando está fría, pero al calentarse se expande y queda plana. Deja siempre que los utensilios de cocina se enfríen antes de limpiarlos. La base recuperará su forma y evitarás que se deforme.

Cómo utilizar

- El recubrimiento metalizado es adecuado para su uso con abrasivos, lana de acero y utensilios metálicos. Aunque el sartén es muy resistente a los arañazos, no es a prueba de arañazos. Los utensilios de metal pueden dejar pequeñas marcas y arañazos, pero no afectan el rendimiento de la sartén.
- Nunca dejes que los utensilios de cocina hiervan en seco, porque la base se tuerce cuando se sobrecalienta.
- Cuando cocines en una olla o sartén con interior de acero inoxidable, añade la sal al agua cuando esta haya empezado a hervir. Si se añade al agua fría, se pueden formar manchas de sal que terminan por corroer el acero inoxidable.

Instrucciones de cuidado para utensilios de cocina de acero inoxidable con superficie de cobre

Limpieza

- Los utensilios de cocina deben lavarse a mano. Usa detergente líquido y un cepillo/esponja suave. Nunca uses cloro u otros productos químicos agresivos que puedan dañar el cobre.
- No utilices lana de acero, ya que puedes dañar la superficie de cobre.
- La base es ligeramente cóncava cuando está fría, pero al calentarse se expande y queda plana. Deja siempre que los utensilios de cocina se enfríen antes de limpiarlos. La base recuperará su forma y evitarás que se deforme.
- Limpia los utensilios de cocina con una toalla inmediatamente después de lavar los platos para conservar el brillo del cobre. Nunca dejes que las piezas de los utensilios de cocina se sequen por sí solas, esto para evitar manchas de agua y que el cobre se decolore.
- Con el tiempo, el cobre se oscurece y se deslustra debido a que el material está en contacto con el agua y el oxígeno. Esta es una reacción química que produce una pátina natural para el material de cobre y no significa que el cobre se haya desgastado o que algo esté mal. Si lo deseas, es posible deshacerse de la pátina.

La mejor manera de deshacerse de la pátina es limpiar primero la superficie de cobre y luego pulirla, sigue los pasos a continuación:

1. Para limpiar la superficie de cobre, comienza mezclando sal y vinagre blanco y revuelve hasta que la sal se disuelva correctamente. A continuación, humedece una esponja suave en la solución y frota la superficie para que desaparezcan las manchas. Puedes usar una esponja con abrasivos para limpiar la superficie.
2. Para pulir la superficie, usa un agente pulidor especial para cobre y sigue sus instrucciones. Para evitar que se produzcan arañazos al pulir, asegúrate de pulir solo con un paño de cocina o una esponja sin abrasivos en la superficie.

Cuando se utilizan en un horno o en una parrilla de gas, los utensilios de cocina pueden decolorarse. Para recuperar el color cobrizo, limpia y pule la superficie de acuerdo con los pasos anteriores.

Cómo utilizar

- Cuando cocines alimentos en utensilios de cocina con acero inoxidable en el interior, siempre agrega sal al agua después de que el agua haya hervido. Si se añade al agua fría, se pueden formar manchas de sal que terminan por corroer el acero inoxidable.

Instrucciones de cuidado para utensilios de cocina de hierro fundido

Antes del primer uso

- Para que el producto resista la corrosión y la adherencia de los alimentos, estos utensilios de cocina deben pasar por un proceso de curación. Al curar, los poros del sartén se llenan de aceite que forma una capa protectora.
- Para curar un sartén de hierro fundido, se frota una pequeña cantidad de aceite en todas las superficies del mismo y luego se calienta en el horno o en la estufa a un máximo de 150 ° C (300 ° F) durante un mínimo de una hora. Por último, hay que dejar enfriar el sartén y eliminar el exceso de aceite. Este tratamiento debe repetirse tres veces cuando el sartén es nuevo, pero una vez que se ha curado, solo es necesario tratarlo de esta manera de vez en cuando.

Limpieza

- Lava el sartén a mano con un cepillo después de usarlo. Si lavas los utensilios de cocina mientras aún están calientes, será más fácil limpiarlos. Seca con cuidado después de limpiar.
- Utiliza únicamente agua caliente para la limpieza. No utilices detergente líquido, ya que seca el material y elimina la capa necesaria de grasa que se necesita para las superficies de hierro fundido.
- Las manchas de los alimentos cocidos se pueden eliminar rociando un poco de sal en el sartén y luego limpiándolo. La sal absorbe el exceso de grasa, pero deja la grasa suficiente para evitar que el sartén se seque.
- Si se producen corrosión o manchas de alimentos, o si los alimentos se queman y se pegan, se pueden limpiar con lana de acero o una esponja abrasiva y luego volver a curar.
- El hierro fundido sin tratar puede corroerse si no se trata adecuadamente. Por lo tanto, es importante secar los utensilios de cocina directamente después de lavarlos y frotarlos con aceite regularmente.

Cómo utilizar

- Ten en cuenta que el material de los sartenes de hierro fundido es reactivo y no es adecuado para entrar en contacto con alimentos ácidos fuertes (por ejemplo, limones y tomates), ya que los alimentos pueden decolorarse o terminar con un ligero sabor a metal. El sartén también puede decolorarse por las sales y los alimentos ácidos.
- No expongas el sartén a grandes y repentinos cambios de temperatura, por ejemplo, al verter agua fría en el sartén caliente, el fondo del sartén podría deformarse.

Instrucciones de cuidado para utensilios de cocina de hierro fundido esmaltado

Limpieza

- Los utensilios de cocina deben lavarse a mano después de su uso. Usa agua caliente y detergente para platos. Seca cuidadosamente después de la limpieza.
- No uses lana de acero ni nada que pueda rayar la superficie de los utensilios de cocina.

Cómo utilizar

- No expongas los utensilios de cocina a grandes variaciones de temperatura, por ejemplo, moviéndolos del refrigerador directamente a la estufa, debido al riesgo de agrietarse.
- Ten cuidado de no golpear o dejar caer los utensilios de cocina contra una superficie dura, porque entonces los utensilios de cocina o el esmalte pueden romperse.

Instrucciones de cuidado para utensilios de cocina de acero esmaltado

Limpieza

- Lava siempre el producto a mano después de su uso.
- No utilices lana de acero ni nada que pueda rayar la superficie.
- La base es ligeramente cóncava cuando está fría, pero al calentarse se expande y queda plana. Deja enfriar siempre el producto antes de limpiarlo. La base recuperará su forma y evitarás que se deforme.

Cómo utilizar

- Nunca dejes que los utensilios de cocina hiervan en seco, porque la base se tuerce cuando se sobrecalienta.

Instrucciones de cuidado para utensilios de cocina de acero al carbono

Antes del primer uso

- Antes de usar este producto por primera vez, lávalo a mano y sécalo bien. Cualquier resto de aceite de grado alimenticio pretratado ayudará en el proceso de curado.
- Para que el producto resista la corrosión y la adherencia de los alimentos, estos utensilios de cocina deben pasar por un proceso de curación. Al curar, los poros del sartén se llenan de aceite que forma una capa protectora. Puedes curar un sartén de acero al carbono en cualquier zona de cocción o en el horno, lo que más te convenga. Sigue las instrucciones a continuación, o puedes seguir un video de instrucciones en www.IKEA.mx.

Curación: Consejos y recomendaciones

- Utiliza un aceite vegetal con un alto punto de humo y sabor neutro, por ejemplo, aceite de semilla de uva o aceite de girasol.
- Al curar, solo es necesario frotar con aceite la superficie de cocción y los lados interiores de la sartén. El exterior del sartén solo necesita una fina capa de aceite de vez en cuando para que sea resistente a la corrosión. El mango está barnizado y no necesita ser aceitado.
- Para obtener los mejores resultados al curar un sartén en una zona de cocción, el tamaño de la zona de cocción debe coincidir con el tamaño del sartén. Esto asegura que el calor se distribuya uniformemente durante el uso continuo y da como resultado una capa de curación uniforme para un mejor rendimiento antiadherente.
- Ten cuidado de no quemarte las manos, ya que el sartén se calienta mucho durante la curación. Recomendamos usar una pinza de cocina para sostener un papel toalla al frotar aceite en un sartén caliente. Al curar en un horno, deja que se enfríe completamente antes de sacarlo.
- Cuando hayas completado las instrucciones de curación, agrega un poco de aceite fresco y da al sartén una pulida completa. Ahora puedes empezar a cocinar en él. La curación y su rendimiento antiadherente continuarán acumulándose gradualmente a medida que el sartén se vuelva aún más oscuro después de su uso y, finalmente, será totalmente negro. Ten en cuenta que cocinar grasa en una sartén de acero al carbono sigue siendo imprescindible, aunque se necesita muy poca en comparación con, por ejemplo, un sartén de acero inoxidable.

Curar en una zona de cocción

1. Vierte una cantidad generosa de aceite vegetal en el sartén y frótalo por toda la superficie interior con un trozo de papel toalla. Cuando termines de frotar, el papel debe absorber suficiente aceite para que gotee del papel. Guarda el papel aceitoso para usarlo más tarde.
2. Coloca el sartén en una zona de cocción que coincida con el tamaño del sartén. Usa fuego medio-alto (6 de 10) y el sartén ahora se calentará lentamente y eventualmente comenzará a humear un poco y a oscurecerse de color, lo cual es normal y parte del proceso.
3. Continúa el proceso de curación durante aproximadamente 10 minutos. Para asegurarte de que todas las partes de la superficie estén cubiertas de aceite y para construir una capa uniforme de curación, la superficie debe frotarse con aceite cada dos minutos; usa una pinza de cocina, para no quemarte con el sartén caliente, y sostén el papel aceitoso mientras frota. Además, para garantizar un calentamiento uniforme, intenta girar el sartén de vez en cuando. Notarás que el aceite se espesa ligeramente y es absorbido por el sartén.
4. Retira el sartén del fuego, limpia el exceso de aceite con un papel toalla seco y deja que se enfríe hasta que esté a temperatura ambiente.
5. Repite el proceso de curación durante otros 10 minutos, pero esta vez solo aplica una capa delgada de aceite con un papel toalla fresco. Es posible que el sartén esté un poco más seco y que el papel se pegue; en este caso, simplemente agrega un poco más de aceite para que puedas frotar suavemente el sartén cada 2 minutos.
6. Retira el sartén del fuego, limpia el exceso de aceite con un papel toalla seco y deja que se enfríe hasta que esté a temperatura ambiente. Esta vez, trata de pulirlo realmente hasta que la superficie se vea seca.
7. Repite el proceso de curación por última vez usando solo una capa delgada de aceite, pero reduce el tiempo a aproximadamente 6 minutos.
8. Retira el sartén del fuego, limpia el exceso de aceite con un papel toalla seco y deja que se enfríe hasta que esté a temperatura ambiente.

Curación en horno

1. Precalienta el horno a 200 C° (392 °F).
2. Vierte suficiente aceite vegetal en el sartén y frótalo por toda la superficie interior con un trozo de papel toalla.
3. Pon el sartén en el horno durante unos 30-40 minutos.
4. Deje que el sartén esté a temperatura ambiente y limpia el exceso de aceite.
5. Repite el proceso y cúralo una vez más.
6. Deje que el sartén esté a temperatura ambiente y limpia el exceso de aceite.

Cuidado y limpieza

- Lava el sartén a mano con un cepillo después de usarlo. Si lavas los utensilios de cocina mientras aún están calientes, será más fácil limpiarlos. Si lo deseas, puedes agregar con cuidado una pequeña gota de detergente. Ten en cuenta que demasiado detergente podría secar el material y eliminar la capa necesaria de grasa que se necesita para las superficies de acero al carbono.
- Las manchas de los alimentos cocidos se pueden eliminar rociando un poco de sal en el sartén y luego limpiándolas. La sal absorbe el exceso de grasa, pero deja la grasa suficiente para evitar que el sartén se seque.
- Si se produce corrosión o manchas de alimentos, o si los alimentos se queman y se pegan, se pueden limpiar con lana de acero o una esponja abrasiva y luego volver a curar.
- El acero al carbono sin tratar puede corroerse si no se trata adecuadamente. Por lo tanto, es importante secar los sartenes directamente después de lavarlos y engrasarlos regularmente.

Cómo utilizar

- Ten en cuenta que el material de los sartenes de acero al carbono es reactivo y no es adecuado para entrar en contacto con alimentos ácidos fuertes (por ejemplo, limones y tomates), ya que los alimentos pueden decolorarse o terminar con un ligero sabor a metal. El sartén también puede decolorarse por las sales y los alimentos ácidos.
- No expongas el sartén a grandes y repentinos cambios de temperatura, por ejemplo, al verter agua fría en el sartén caliente, el fondo del mismo podría deformarse.

Instrucciones de cuidado adicionales para utensilios de cocina con piezas de madera

No permita que las piezas de madera, como el mango o la perilla, estén en contacto con el agua durante un período prolongado de tiempo, se empapen o se humedezcan. Esto puede hacer que la madera se parta. Para protegerse contra la grasa y aumentar su resistencia natural a la humedad, la madera debe tratarse con aceite aprobado para el contacto con alimentos, por ejemplo, aceite vegetal. Engrasa una vez, limpia el exceso de aceite y repite el tratamiento 24 horas después.

Cómo se aplica la ley nacional, provincial y nacional

Esta garantía te otorga derechos específicos que se suman a tus derechos legales.

Cómo ponerte en contacto con nosotros si necesitas ayuda

Contacta tu tienda IKEA local. Encontrarás la dirección y el número de teléfono en www.IKEA.mx

Guarda el ticket

Es la prueba de compra y se requiere para aplicar la garantía. Si ocurre algo o no estás satisfecho, ponte en contacto con IKEA en IKEA.mx

