

PureSiliconeWare™

reutilizable

Bolso Multi de la Cocina de la Tarea del

Una alternativa segura, sana y respetuosa del medio ambiente a las bolsas de plástico

Gracias por adquirir la innovadora bolsa de cocina reutilizable PureSiliconeWare™. Para mantener su producto en buen uso durante los años por venir, por favor revise estas instrucciones. Información adicional se puede encontrar en nuestro sitio web en www.puresiliconeware.com

Las partes de su bolso de la cocina de PureSiliconeWare™



La Bolsa *El silicón puro de la categoría alimenticia del 100% probó para la pureza por estándares del FDA*

100% PURE
FOOD
GRADE
SILICONE

silicón puro de la categoría alimenticia del 100% - seguro, reciclable



Alimento contacto seguro



Temperatura segura mínima
-61°C
-78°F



Temperatura máxima segura
+220°C
+428°F



Caja fuerte del lavaplatos



Caja fuerte de la microonda



El Clip con Broches de Presión *Respiraderos para cocer al vapor y expulsar el aire no deseado*



Polipropileno-seguro, reciclable



Alimento contacto seguro



BPA-libre



DEHP-libre



Temperatura segura mínima
-30°C
-22°F



Temperatura máxima segura
+120°C
+248°F



Caja fuerte de la microonda



El Resbalador *Diapositivas sobre el clip con broches de presión y proporciona un hermético herméticamente, hermético*



La Herramienta de la Bifurcación *Ayudante opcional para cerrar bolsas completamente extendidas*

Cómo y Cuándo Usarlo

La Bolsa Abierta

El bolso está parado en su propio para el relleno fácil así como los alimentos de la calefacción en el horno y la microonda. Durante el llenado, la graduación marca hasta 74 oz, 9 tazas, 2,2 litros se aplica cuando la bolsa está abierta. Después de que la bolsa está cerrada, el volumen dentro de la bolsa se elevará, pero nunca se desbordará.



abierto

Gama de temperaturas seguras:

-61°C a +220°C

- microondas
- cocinero
- calor

El Clip con Broches de Presión

El clip ventilado permite que el vapor escape durante el calentamiento y le permite remover el exceso de aire antes de conectar el resbalador para extender la frescura.



ventilado

Gama de temperaturas seguras:

-30°C a +120°C

- microondas
- vapor
- calor

El Clip con Broches de Presión + El Resbalador

Proporciona un encierro hermético para los líquidos y la cocina del sous vide y es hermético para la congelación y el almacenaje.



a prueba de fugas

Gama de temperaturas seguras:

-30°C a +100°C

- tienda
- congelar
- sous vide

Cómo Utilizar el Cierre de Dos Partes

1

Coloque los alimentos en una bolsa de pie.

**Capacidad
Máxima de llenado
(Medida en una
bolsa abierta)**
74 onzas líquidas,
9 tazas,
2,2 litros



2

Unir los bordes superiores de la bolsa

Opcional:

La herramienta de la bifurcación se puede utilizar para traer los bordes superiores del bolso juntos, especialmente en una bolsa completamente extendida.



3

Coloque el clip con broches de presión en la parte superior de la bolsa.



4

Apriete cada broche de presión juntos para cerrarlo.



5

Apriete la bolsa para eliminar el exceso de aire para extender la frescura del alimento. Este es el cierre de ventilación de aire.



6

Coloque el resbalador en la parte superior del clip en el centro. Ángulo el resbalador como se muestra en la imagen y empujar hacia abajo.



7

El bolso completamente cerrado del PureSiliconeWare™ - ¡hermético y a prueba de fugas!



a prueba de fugas

Consejos adicionales sobre la atención, uso y los beneficios de la silicona en la cocina se puede encontrar en nuestro sitio web:

www.puresiliconeware.com

Instrucciones de Limpieza

Todas las piezas se pueden limpiar a mano con agua jabonosa. La bolsa se puede lavar en el lavavajillas.



Consejos de Seguridad Importantes:

- ⚠ No calentar la bolsa con el cierre hermético (como se muestra en la figura 7) por encima de la temperatura de ebullición de 100C. El vapor generado durante la calefacción no tendrá ningún espacio para escapar, lo que podría resultar en la explosión de la bolsa.
- ⚠ No coloque el resbalador y la herramienta de la bifurcación en el microondas.