

Para que sua churrasqueira tenha, de fato, vida útil longa, alguns cuidados são essenciais. Confira as principais dicas:

Nunca use palhas de aço para limpar inox, pois estas riscam a peça de forma irreversível.

- Use panos de microfibra ou papel toalha para a limpeza e finalização.
- Limpe com frequência as peças de inox para que a sujeira e a gordura sejam retiradas com maior facilidade, sendo que se a gordura permanecer sobre a peça e na sequência for queimada pode manchar a peça.
- Não espere mais de dez horas entre o final do uso e a limpeza do inox, pois, após esse período, a limpeza será dificultada e, em alguns casos, os danos podem ser irreversíveis.
- Nunca use papel-alumínio para cobrir peças de inox.
- Espere as superfícies esfriarem antes de iniciar qualquer tipo de limpeza.
- Sempre seque o inox, isso também é extremamente importante para evitar o aparecimento de manchas na superfície.
- Guarde os utensílios e/ou objetos de inox em local seguro e longe da poeira.
- Na hora de guardar, evite empilhar as peças de inox, que podem riscar umas às outras.
- Mantenha a churrasqueira limpa.
- Com o passar do tempo às buchas auto lubrificantes vão perdendo sua oleosidade, para vida longa da bucha é importante que sejam lubrificadas, usando o acesso da cruz que está acima da bucha.

A Bento Churrasqueiras agradece.