TRAMONTINA

FONTE ÉMAILLÉE

REMARQUE: Après avoir enlevé votre batterie de cuisine de l'emballage, jeter les attaches en plastique. Ces attaches protègent la casserole et le couvercle contre les dommages qui pourraient apparaître pendant le transport.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET ENTRETIEN

UTILISATION DE VOTRE BATTERIE DE CUISINE EN FONTE ÉMAILLÉE

- Laver les ustensiles de cuisine à la main avec de l'eau tiède et du détergent. Bien rincer et sécher.
- Éviter de frapper la batterie de cuisine ou de couper les aliments directement dans la casserole, afin d'éviter d'endommager la surface émaillée.
- Nous recommandons l'utilisation des ustensiles en silicone, nylon, bambou ou en bois. L'utilisation des ustensiles en métal ou des objets coupants sur toute **surface pourrait endommager la surface de cuisson dans le temps et annuler la garantie.**
- Les surfaces émaillées ne sont pas adéquates pour la cuisson sèche. Ajouter un liquide, du beurre ou de l'huile au fond de la batterie de cuisine avant de réchauffer.
- En réglant la température de cuisson graduellement du niveau faible au niveau moyen vous obtiendrez les meilleurs résultats pour la plupart des tâches de cuisson, y compris pour frire et griller, et l'utilisation du niveau intense n'est pas nécessaire. Une fois la batterie de cuisine chaude, presque toutes les tâches de cuisson peuvent être réalisées sur le niveau faible, ce qui rend inutile l'utilisation du niveau intense. **En fait, en utilisant la puissance élevée vous risquez de décolorer et endommager de manière permanente votre batterie de cuisine et annuler la garantie.**
- En cas de l'utilisation sur une plaque vitrocéramique, toujours soulever (ne pas glisser) pour éviter de gratter la plaque de cuisson.
- Cette batterie de cuisine a été développée pour être utilisée sur des plaques de cuisson à induction / céramiques Le poids combiné de la batterie de cuisine et des aliments pourrait dépasser la limite maximale de poids spécifiée par le fabricant de la plaque de cuisson. Pour éviter d'endommager la plaque de cuisson, nous vous recommandons de vérifier avant l'utilisation la limite maximale de poids spécifiée dans les instructions d'utilisation et entretien fournies par le fabricant.
- Ne pas garder l'ustensile de cuisine sur la cuisinière pour une période plus grande que le temps de cuisson ou d'ébullition. Ne pas surchauffer la batterie de cuisine vide et ne pas laisser les flammes de gaz se propager sur les côtés de la batterie de cuisine et surchauffer les poignées.
- La batterie de cuisine va au four jusqu'à 260°C (500°F). Même si les poignées intégrées et la poignée du couvercle peuvent être utilisées au four, elles deviendront chaudes au four et sur la cuisinière, spécialement sur les cuisinières à gaz qui utilisent une flamme nue. Utiliser donc des gants isolants avec l'ustensile de cuisine chaude.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE BATTERIE DE CUISINE EN FONTE ÉMAILLÉE

- La fonte émaillée est extrêmement résistante mais pourrait être endommagée si elle tombe ou est frappée contre une autre surface dure.
- Éviter les changements soudains de température tels que l'immersion de la casserole chaude dans de l'eau froide. Toujours laisser la batterie de cuisine refroidir avant de la laver. Ne pas remplir ou submerger la batterie de cuisine chaude dans de l'eau froide, parce que le choc thermique pourrait endommager l'émail.
- **LAVAGE À MAIN SEULEMENT:** Nous vous recommandons de laver l'ustensile de cuisine à main et de le sécher afin de préserver la finition originale.
- Pour nettoyer les traces d'aliments collées, laissez tremper l'ustensile de cuisine dans de l'eau chaude savonneuse et séchez-le soigneusement.
- Utiliser uniquement des tampons abrasifs doux ou en nylon ou des brosses pour enlever les résidus résistants. Ne pas utiliser de tampons métalliques ou des produits chimiques agressifs, parce qu'ils pourraient endommager l'émail.
- Faire attention lors de l'empilage des ustensiles de cuisine. Bien que les performances de la batterie de cuisine ne soient pas affectées, cogner ou frapper d'autres objets pourrait gratter ou ébrécher les surfaces extérieures ou intérieures.
- Ne jamais entreposer les ustensiles de cuisine lorsqu'ils sont encore mouillés. Laisser la batterie de cuisine sécher complètement dans un espace ventilé loin de la vapeur dans la cuisine.
- Au fil du temps, la vis fixant la poignée au couvercle pourrait se desserrer. Dans la plupart des cas, cela peut être corrigé en resserrant la vis, en prenant soin de ne pas trop serrer, afin d'éviter d'endommager le couvercle. Si le bouton ne peut pas être resserré, contacter le Département de Service à la Clientèle de Tramontina pour obtenir de l'aide. Pour des raisons de sécurité, ne pas continuer à utiliser un couvercle de batterie de cuisine avec une poignée desserrée.

PRÉCAUTION

- **UTILISATION AU FOUR JUSQU'À 260°C (500°F)**
- **POUR ÉVITER LES BLESSURES, UTILISER TOUJOURS DES GANTS DE PROTECTION EN MANIPULANT LA BATTERIE DE CUISINE CHAUDE.**



GARANTIE À VIE

Cette batterie de cuisine est garantie par Tramontina contre tout vice de matériau et de fabrication pendant la durée de vie de l'acheteur d'origine. Toute pièce sera réparée ou remplacée gratuitement par le même article ou par un article de valeur égale ou supérieure s'il est avéré défectueux dans le cadre d'une utilisation domestique normale et non commerciale et s'il est entretenu conformément aux instructions du fabricant. Les imperfections mineures, les marques de surface résultant de l'expédition et de légères variations de couleur sont normales et ne sont pas considérées défauts.Cette garantie ne couvre pas les objets perdus ou volés ni les défauts provoqués par un accident ou une utilisation abusive des produits, y compris, sans toutefois s'y limiter, un nettoyage inapproprié avec des nettoyants ou détergents, une négligence, une modification ou une utilisation dans des établissements commerciaux.

Pour toute réparation, remplacement ou retour d'un produit défectueux, veuillez envoyer un courriel à help.tusa@tramontina.com ou appelez le (800) 221-7809.

Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques et vous pouvez également disposer d'autres droits, qui varient en fonction du pays, de l'état ou de la province.

Toute question concernant cette garantie et / ou l'utilisation et l'entretien de ce produit doit être adressée à notre équipe de service à la clientèle: help.tusa@tramontina.com ou appelez le (800) 221-7809.

TRAMONTINA USA, Inc.
Service à la clientèle
12955 West Airport Blvd.
Sugar Land, TX USA
(800) 221-7809
www.tramontina.com

Pour un service plus rapide, merci enregistrer votre produit en ligne à l'adresse suivante **www.tramontina.com**

Fabriqué en Chine

TRAMONTINA

ENAMELED CAST IRON

NOTE: After removing your cookware from the packaging, discard the plastic clips. These clips protect the cookware vessel and lid from damage during transportation.

USE AND CARE INSTRUCTIONS

USING YOUR ENAMELED CAST IRON COOKWARE

- Hand-wash the cookware with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- Avoid knocking utensils on the cookware or cutting food directly within the cookware, as this may permanently damage the enamel surface.
- We recommend using silicone, nylon, bamboo or wood utensils. Using metal utensils or sharp objects on any surface **may damage the cooking surface over time and void the warranty.**
- The enamel surfaces are not suitable for dry cooking. Add a liquid, butter or oil to the bottom of the cookware prior to heating.
- A gradual low-to-medium heat setting yields the most even and best results for most cooking tasks, including frying and searing, and the use of high heat is not necessary. Once the cookware is hot, nearly all cooking tasks can be completed with lower heat settings, making the use of high heat unnecessary. **In fact, use of high heat can permanently discolor and damage the cookware and void the warranty.**
- If using on an induction/ceramic glass cooktop, always lift (do not slide) when moving to avoid scratching the cooktop.
- This cookware was developed for use on induction/ceramic glass cooktops. The combined weight of the cookware and food contents may exceed the maximum weight limit as specified by the cooktop manufacturer. To avoid damaging the cooktop, we recommend to verify the maximum weight limit, as specified within the cooktop manufacturer's use and care instructions, prior to use.
- Keep cookware on burner only during necessary time for cooking or boiling. Do not overheat empty cookware or allow gas flames to extend up sides of cookware and overheat handles.
- The cookware is oven-safe at temperatures up to 500°F (260°C). Even though, integral handles and lid knob/handle are oven-safe, they will get hot in oven and on stovetop, particularly gas stoves where an open flame is used. Therefore, please use protective mitts to safely handle hot cookware.

CLEANING AND CARING FOR YOUR ENAMELED CAST IRON COOKWARE

- Enameled cast iron is extremely durable but may become damaged if accidentally dropped or knocked against another hard surface.
- Avoid sudden temperature changes such as immersing hot cookware in cold water. Always let cookware cool before washing. Do not fill or submerge hot cookware in cold water as thermal shock damage to the enamel may result.
- **HAND-WASH ONLY:** We recommend hand-washing and drying your cookware to preserve the original finish.
- For hard-to-clean, stuck-on foods, soak cookware in hot, soapy water and dry thoroughly.
- Use only nylon or soft abrasive pads or brushes to remove stubborn residues. Do not use metallic pads or harsh abrasive chemicals, as these will damage the enamel.
- Be careful when stacking or nesting your cookware. Although it won't affect the cookware's performance, bumping or knocking against other pieces will scratch or chip the exterior and interior surfaces.
- Never store your cookware when it is still damp. Allow cookware to dry thoroughly by placing the cookware in an airy space away from kitchen steam.
- Over time, the screw attaching the knob to the lid may become loose. In most cases, this can be corrected by retightening the screw, taking care not to over-tighten, as this may damage the lid. If the knob cannot be retightened, contact Tramontina's Customer Service team for assistance. For safety reasons, do not continue to use a cookware lid with a loose knob.

CAUTION

- **OVEN-SAFE UP TO 500°F (260°C).**
- **TO AVOID INJURY, ALWAYS USE PROTECTIVE MITTS WHEN HANDLING HOT COOKWARE**.



LIFETIME WARRANTY

This cookware is warranted by TRAMONTINA to be free from defects in material and workmanship for the lifetime of the original purchaser. Any piece will be repaired or replaced at no charge with the same item or one of equal or better value if it is found to be defective under normal, noncommercial household use and when cared for according to the manufacturer's instructions. Minor imperfections, surface markings as a result of shipping, and slight color variations are normal and are not defects. This warranty does not cover lost or stolen items or defects caused by accidents, fire, or abuse or misuse of the products, including but not limited to overheating, improper cleaning with harsh cleansers or detergents, neglect, alteration, or use in commercial establishments.

For repair, replacement, or return of a defective product, please send an email to help.tusa@tramontina.com or call (800) 221-7809.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary according to country, state, or province.

Any questions regarding this warranty and/or the use and care of this product should be directed to our Customer Service team: help.tusa@tramontina.com or call (800) 221-7809.

TRAMONTINA USA, Inc.
Customer Service
12955 West Airport Blvd.
Sugar Land, TX USA
(800) 221-7809
www.tramontina.com

For faster assistance, please register your product online at **www.tramontina.com**

Made in China

This product contains: Ce produit contient: Este producto contiene: Iron, Chromium, Nickel, Manganese, Phosphorus

For more information about chemicals in this product, visit: Pour en savoir plus sur les substances chimiques entrant dans la composition de ce produit, veuillez visiter: Para obtener más información sobre los productos químicos de este producto, visite: https://tramontina.zendesk.com/hc/en-us/articles/12403339967763-Chemicals-Disclosure

©COPYRIGHT 2024, TRAMONTINA USA, Inc. TRAMONTINA® is Reg. U.S. Pat & TM Off. (BR.80131/395DS - 052124)

TRAMONTINA

HIERRO FUNDIDO ESMALTADO

NOTA: Después de retirar la bateria de cocina del embalaje, deseche los clips plásticos que están colocados en los recipientes. Estos clips, protegen de daños al recipiente y la tapa de la bateria de cocina durante el transporte.

INSTRUCCIONES DE USO Y CUIDADO

CÓMO UTILIZAR SU BATERIA DE COCINA HIERRO FUNDIDO ESMALTADO

- Láve a mano la bateria de cocina con agua tibia y jabón despues enjuague y seque bien.
- Evite golpear los utensilios sobre los bordes de la bateria de cocina o cortar alimentos directamente dentro de la bateria de cocina, ya que esto puede dañar la superficie esmaltada de forma permanente.
- Recomendamos utilizar utensilios de silicona, nailon, bambú o madera. Si utiliza utensilios de metal u objetos filosos en cualquier superficie, la superficie donde se **cocina puede dañarse con el paso del tiempo y anular la garantía.**
- Las superficies esmaltadas no son aptas para cocción en seco. Agregue líquido, mantequilla o aceite al fondo de la bateria de cocina antes de calentar.
- La configuración de calor gradual de bajo a mediano es la que proporciona los resultados más uniformes y adecuados para la mayoría de las tareas de cocción, incluso para freír y dorar, y no es necesario utilizar fuego fuerte. Una vez caliente, casi todas las tareas de cocción pueden completarse con configuraciones más bajas. **De hecho, el uso del fuego fuerte puede decolorar y dañar la bateria de cocina de forma permanente y anular la garantía.**
- Si utiliza la batería de cocina sobre estufas de vidrio de cerámica, siempre levante (no la deslice) para mover, a fin de evitar rayar la placa de cocina.



Este utensilio de cocina fue diseñado para su uso en estufas de vitrocerámica/inducción. El peso combinado del utensilio de cocina y el contenido de los alimentos puede exceder la especificación de peso máximo límite, determinado por el fabricante de la estufa. Para evitar dañar la estufa, recomendamos verificar el límite de peso máximo, como se especifica en las instrucciones de uso y cuidado del fabricante de la estufa, antes de usar el producto.

- Mantenga la bateria de cocina en el fuego solo durante el tiempo necesario para cocinar o hervir. No caliente demasiado la bateria de cocina vacía ni permita que las llamas del gas se extiendan hacia arriba de los laterales de la bateria de cocina y calienten las manijas en exceso.
- La batería de cocina esta apta para el horno a temperaturas de hasta 260°C (500°F). A pesar de que las manijas completas y las perillas de la tapa son aptas para el horno, se calentarán en el horno y en la estufa, en particular en las estufas de gas en las que se usan en llama directa. Por lo tanto, por favor use guantes de protección para manipular la batería de cocina de forma segura.

CÓMO LIMPIAR Y CUIDAR SU BATERIA DE COCINA DE HIERRO FUNDIDO ESMALTADO

- El hierro fundido esmaltado es muy duradero, pero puede dañarse si se cae o se golpea por accidente contra otra superficie dura.
- Evite los cambios repentinos de temperatura, como por ejemplo, sumergir la bateria de cocina caliente en agua fría. Siempre deje enfriar la bateria de cocina antes de lavar. No llene ni sumerja la bateria de cocina caliente en agua fría, ya que puede producir daño térmico por impacto en el esmalte.
- **LAVE A MANO ÚNICAMENTE:** Recomendamos lavar a mano y secar su bateria de cocina para conservar el acabado original.
- Para alimentos adheridos difíciles de limpiar, ponga la bateria de cocina en remojo con agua tibia y jabón, y séquelos bien.
- Use solo paños o cepillos abrasivos suaves o de nylon para eliminar los residuos más resistentes. No utilice paños metálicos ni productos con químicos abrasivos y ásperos, ya que estos dañarán el esmalte.
- Tenga cuidado al apilar o colocar su bateria de cocina una dentro de la otra. Si bien no afectará el rendimiento de la bateria de cocina, si las piezas se chocan o golpean entre ellas, la superficie exterior e interior se rayarán o desportillarán.
- Nunca guarde su bateria de cocina mientras esté todavía húmeda. Deje que la bateria de cocina se seque bien colocándolo al aire libre, lejos del vapor de la cocina.
- Con el paso del tiempo, es posible que el tornillo que sujeta la perilla a la tapa se afloje. En la mayoría de los casos, esto puede solucionarse volviendo a ajustar el tornillo, teniendo cuidado de no ajustarlo en exceso, ya que esto puede dañar la tapa. Si la perilla no puede volver a ajustarse, comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente de Tramontina para obtener asistencia. Por razones de seguridad, no continúe usando la tapa de la bateria de cocina con una perilla floja.

PRECAUCIÓN

- **APTA PARA HORNO HASTA 260°C (500°F).**
- **PARA EVITAR LESIONES, USE SIEMPRE AGARRADERAS O GUANTES PARA HORNO DE PROTECCIÓN PARA MANIPULAR LA BATERIA DE COCINA CALIENTE DE FORMA SEGURA.**



GARANTÍA DE POR VIDA

TRAMONTINA garantiza que este producto está libre de defectos en material y mano de obra por toda la vida del compradar original. Cualquiera de las partes será reparada o reemplazada sin cargo por el mismo artículo o por uno de igual o mayor valor si se le encontraran defectos bajo el uso normal, no comercial y doméstico, y cuando haya sido cuidado y usado de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Las imperfecciones menores, las marcas en las superficies debido al envío y las pequeñas variaciones de color son normales y no constituyen defectos. Esta garantía no cubre artículos extraviados o robados o defectos causados por accidentes, fuego, abuso o mal uso de los productos, incluyendo pero no limitados a ello, sobrecalentamiento,limpieza inapropiada con limpiadores o detergentes abrasivos, negligencia, alteraciones o uso en establecimientos comerciales.

Para la reparación, el reemplazo o la devolución de un producto defectuoso, escriba a help.tusa@tramontina.com o llame al (800) 221-7809.

Esta garantía le da a usted derechos específicos, y también podría tener otros derechos, los cuales varían de acuerdo con el país, estado o provincia

Debe dirigir toda pregunta sobre esta garantía y/o el uso y el cuidado de este producto a nuestro equipo de Servicio al Cliente: help.tusa@tramontina.com o llame al (800) 221-7809.

TRAMONTINA USA, Inc.
Servicio al Cliente
12955 West Airport Blvd.
Sugar Land, TX USA
(800) 221-7809
www.tramontina.com

Para más rápida asistencia, por favor registre su producto en nuestro sitio web **www.tramontina.com**

Hecho en China