

TRAMONTINA

USTENSILES DE CUISINE À REVÊTEMENT TRIPLE COUCHE

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET ENTRETIEN

UTILISATION DE VOTRE BATTERIE DE CUISINE

- Avant d'utiliser l'ustensile de cuisine pour la première fois, le laver à la main à l'eau chaude savonneuse. Bien rincer et sécher.
- Cuire en utilisant seulement la puissance réduite ou moyenne. Les ustensiles de cuisine avec une structure à revêtement triple couche nécessitent seulement une puissance faible à moyenne de la chaleur pour sauter, frire ou cuire la plupart des aliments. L'utilisation d'une puissance de chaleur élevée pourrait provoquer la surchauffe des ustensiles de cuisine, ce qui pourrait faire les aliments coller ou brûler s'ils sont ajoutés dans un ustensile de cuisine très chaud. **En fait, en utilisant la puissance élevée vous risquez de décolorer et endommager de manière permanente vos ustensiles de cuisine et annuler la garantie.**
- Ne pas garder l'ustensile de cuisine sur la cuisinière pour une période plus grande que le temps de cuisson. Ne pas surchauffer les ustensiles de cuisine vides et ne pas laisser les flammes de gaz se propager sur les côtés de la casserole et surchauffer les poignées.
- Vos ustensiles de cuisine vont au four jusqu'à 260°C (500°F). Même si les poignées et les couvercles peuvent être utilisés au four, ils deviendront chauds au four et sur la cuisinière, spécialement sur les cuisinières à gaz qui utilisent une flamme nue. Veuillez utiliser des gants isolants afin de pouvoir manipuler l'ustensile de cuisine en toute sécurité.
- Ne pas laisser ou stocker les aliments dans l'ustensile de cuisine pendant de longues périodes. Des traces superficielles de piqûre pourraient se produire si des aliments très salés ou acides (par exemple des tomates) restent dans la casserole.
- Éviter les changements soudains de température tels que l'immersion de la casserole chaude dans de l'eau froide. Toujours laisser l'ustensile de cuisine refroidir avant de le laver.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE BATTERIE DE CUISINE

- La batterie de cuisine en acier inoxydable va au lave-vaisselle. Cependant, nous recommandons de sécher la batterie de cuisine à la main immédiatement après le rinçage ou de la laver et la sécher à la main pour préserver sa finition d'origine.
- L'exposition prolongée à des niveaux de chaleur élevés pourrait décolorer l'ustensile de cuisine. Pour remettre en état l'ustensile de cuisine ou pour éliminer les taches tenaces, utilisez une éponge non abrasive et un nettoyant de qualité pour acier inoxydable, par exemple Bar Keepers Friend®.

IMPORTANT

- UTILISATION AU FOUR JUSQU'À 260°C (500°F)
- POUR ÉVITER LES BLESSURES, UTILISEZ TOUJOURS DES GANTS DE PROTECTION POUR MANIPULER LES USTENSILES DE CUISINE CHAUDS EN TOUTE SÉCURITÉ
- UTILISEZ UNIQUEMENT LE FEU PETIT OU MOYEN



Induction



Gaz



Électrique



Vitrocéramique



Va au four



Résistante au lave-vaisselle

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 bénéficier de l'assistance plus rapidement, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur www.tramontina.com

Fabriqué au Brésil



Poêle à frire

20 cm - 80116/004DS

25 cm - 80116/005DS

30 cm - 80116/007DS

25 & 30 cm - 80116/043DS



Braisière

2.8 L - 80116/009DS

5.7 L - 80116/067DS



Poêle de Everyday

3.8 L - 80116/068DS



Poêle à frire avec poignée

30 cm - 80116/057DS



Casserole profonde pour sauter

2.8 L - 80116/058DS

5.7 L - 80116/073DS



Poêle Wok

30 cm - 80116/046DS



Gril

28 cm - 80116/072DS



Cocotte

4.7 L - 80116/025DS



Casserole

1.4 L - 80116/021DS

1.9 L - 80116/022DS

2.8 L - 80116/023DS

3.8 L - 80116/024DS



Casserole

5.7 L - 80116/040DS



Casserole pour soupe

7.6 L - 80116/041DS



Batterie de cuisine

8 Pièces - 80116-247DS

10 Pièces - 80116-248DS

12 Pièces - 80116-249DS

TRAMONTINA

USE AND CARE INSTRUCTIONS

USING YOUR COOKWARE

- Before using your cookware for the first time, hand-wash with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- Cook using low to medium heat only. Cookware with tri-ply clad construction requires only low to medium heat to sauté, fry or cook most foods. Using a high heat setting causes the cookware to become very hot, which may cause foods to stick, burn or scorch if added to very hot cookware. **In fact, the use of high heat can permanently discolor and damage your cookware and void the warranty.**
- Keep the cookware on the burner only during the necessary time for cooking. Do not overheat empty cookware or allow gas flames to extend up sides of pans and overheat handles.
- Your cookware is oven-safe up to 500°F (260°C). Even though the handles and lids are oven-safe, they will get hot in the oven and on the stovetop, particularly gas stoves where an open flame is used. Therefore, please use protective mitts to safely handle hot cookware.
- Do not leave or store food remains in the cookware for long periods of time. Superficial pitting may occur if very salty or acidic foods (such as tomatoes) are left in the cookware.
- Avoid sudden temperature changes such as immersing hot cookware in cold water. Always let the cookware cool before washing.

CLEANING AND CARING FOR YOUR COOKWARE

- Stainless steel cookware is dishwasher-safe. However, we recommend hand-washing and drying to preserve the original finish.
- Prolonged exposure to high heat settings may cause your cookware to discolor. To recondition your cookware or to remove stubborn spots or stains, use a nonabrasive pad and quality stainless steel cleanser such as Bar Keepers Friend®.

IMPORTANT

- OVEN-SAFE UP TO 500°F (260°C)
- TO AVOID INJURY, ALWAYS USE PROTECTIVE MITTS TO SAFELY HANDLE HOT COOKWARE
- USE ONLY LOW TO MEDIUM HEAT



Induction



Gas



Electric



Ceramic Glass



Oven-Safe



Dishwasher-Safe

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 Brazil

TRAMONTINA

BATERÍA DE COCINA DE TRIPLE REVESTIMIENTO

INSTRUCCIONES DE USO Y CUIDADO

CÓMO UTILIZAR SU BATERÍA DE COCINA

- Antes de utilizar su batería de cocina por primera vez, lávela a mano con agua jabonosa tibia. Enjuague y seque la batería de cocina bien.
- Cocine utilizando solamente calor bajo a mediano. Baterías de cocina con construcción de triple revestimiento solo requieren calor bajo a mediano para saltar, freír o cocinar la mayoría de los alimentos. Utilizar una graduación de fuego fuerte provoca que la batería de cocina se caliente demasiado, lo cual puede causar que los alimentos se peguen, se quemen si se los agregan a una batería de cocina muy caliente. **De hecho, el uso de fuego fuerte puede decolorar y dañar la batería de cocina en forma permanente y anular la garantía.**
- Ponga la batería de cocina sobre el quemador de la estufa únicamente durante el tiempo que sea necesario para cocinar. No sobrecaliente la batería de cocina vacío ni permita que las flamas se extiendan hacia arriba por los bordes ni que entren en contacto con los mangos.
- Su batería de cocina es apta para horno hasta 260°C (500°F). A pesar de que los mangos son aptos para el horno, se calentarán en el horno y en la estufa, en particular en las estufas de gas en las que se usa una llama directa. Por lo tanto, por favor use guantes de protección para manipular la batería de cocina caliente con seguridad.
- No deje ni guarde comida sobrante en la batería de cocina durante períodos prolongados. Si se dejan alimentos muy salados o ácidos (tales como tomates) en la batería de cocina, esto podría causar picaduras superficiales.
- Evite los cambios repentinos de temperatura, como por ejemplo, sumergir la batería de cocina caliente en agua fría. Siempre deje enfriar la batería de cocina antes de lavar.

CÓMO LIMPIAR Y CUIDAR SU BATERÍA DE COCINA

- Su batería de cocina es apta para el lavavajillas. Sin embargo, recomendamos secar a mano inmediatamente después del ciclo de enjuague o lave y seque a mano para conservar el acabado original.
- Una exposición prolongada a una graduación de fuego fuerte podría causar que su sartén profundo se decolorée. Para reacondicionar su sartén profundo o eliminar manchas difíciles, utilice una almohadilla no abrasiva y un limpiador para acero inoxidable de buena calidad, tal como Bar Keepers Friend®.

IMPORTANTE

- **APTA PARA EL HORNO HASTA TEMPERATURAS DE 260°C (500°F)**
- **PARA EVITAR LESIONES, USE SIEMPRE GUANTES PARA HORNO DE PROTECCIÓN PARA MANIPULAR LA BATERÍA DE COCINA CALIENTE EN FORMA SEGURA**
- **UTILICE SOLAMENTE CALOR BAJO A MEDIANO**



Inducción



Gas



Eléctrica



Vidrio de Cerámica



Apto para Horno



Apto para el Lavavajillas

GARANTÍA DE POR VIDA

TRAMONTINA garantiza que este producto está libre de defectos en material y mano de obra por toda la vida del comprador 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 77478-6119
(800) 221-7809
www.tramontina.com

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

Hecho en Brasil



Fry Pan

8 in - 80116/004DS
10 in - 80116/005DS
12 in - 80116/007DS
10 & 12 in - 80116/043DS



Fry Pan with Helper Handle

12 in - 80116/057DS



Grill Pan

11 in - 80116/072DS



Braiser

3 QT - 80116/009DS
6 QT - 80116/067DS



Deep Sauté Pan

3 QT - 80116/058DS
6 QT - 80116/073DS



Dutch Oven

5 QT - 80116/025DS



Everyday Pan

4 QT - 80116/068DS



Wok

12 in - 80116/046DS



Sauce Pan

1.5 QT - 80116/021DS
2 QT - 80116/022DS
3 QT - 80116/023DS
4 QT - 80116/024DS



Sauce Pot

6 QT - 80116/040DS



Stock Pot

8 QT - 80116/041DS



Cookware Set

8 PC - 80116-247DS
10 PC - 80116-248DS
12 PC - 80116-249DS



Sartén

20 cm - 80116/004DS
25 cm - 80116/005DS
30 cm - 80116/007DS
25 & 30 cm - 80116/043DS



Sartén con Mango Auxiliar

30 cm - 80116/057DS



Parilla

28 cm - 80116/072DS



Salvamanteles

2.8 L - 80116/009DS
5.7 L - 80116/067DS



Sartén Profundo

2.8 L - 80116/058DS
5.7 L - 80116/073DS



Olla

4.7 L - 80116/025DS



Cacerola de Uso Diario

3.8 L - 80116/068DS



Sartén Wok

30 cm - 80116/046DS



Cacerola

1.4 L - 80116/021DS
1.9 L - 80116/022DS
2.8 L - 80116/023DS
3.8 L - 80116/024DS



Olla

5.7 L - 80116/040DS



Olla

7.6 L - 80116/041DS



Batería de Cocina

8 Piezas - 80116-247DS
10 Piezas - 80116-248DS
12 Piezas - 80116-249DS