

TRAMONTINA

BATTERIE DE CUISINE EN ACIER AU CARBONE

REMARQUE: Une variation de couleur de la surface est normale avant le culottage.

PRÉCAUTION: Ne pas utiliser la poêle endessous d’une unité de gril du four.

INSTRUCTIONS D’UTILISATION ET ENTRETIEN

UTILISATION DE VOTRE BATTERIE DE CUISINE EN ACIER AU CARBONE

- Le produit a une couche de protection en huile de graines de tournesol afin de prévenir l’apparition de la rouille pendant le transport. Laver la couche de protection avant la première utilisation.
 - Pour prévenir l’apparition de la rouille, sécher immédiatement et complètement. Ensuite, culotter la batterie de cuisine avant l’utilisation ou l’entreposage.
 - Pour le culottage de la batterie de cuisine, appliquez une couche fine d’huile sur toutes les surfaces de la batterie de cuisine (sauf sur la poignée) et faites chauffer la batterie de cuisine au four à 300°F (150°C) pendant au moins une heure. Pendant la cuisson des aliments qui contiennent des gras et/ou en utilisant de l’huile, la batterie de cuisine restera culottée dans le temps. Le processus de culottage améliore les propriétés antiadhérentes de la surface de cuisson, donc nous vous recommandons de répéter le processus de culottage plusieurs fois lorsque la batterie de cuisine est neuve. Ensuite, le culottage doit être répété périodiquement.
 - Pendant les premières utilisations, il est normal de voir des variations de couleur sur la batterie de cuisine, allant des tons de bleu ou marron jusqu’au noir.
 - Pour mieux préserver le culottage de la batterie, nous recommandons l’utilisation des outils de cuisson en silicone, en nylon, en bambou ou en bois. Vous pouvez utiliser des outils en métal une fois que la batterie a été bien culottée par des utilisations multiples. Culotter à nouveau, le cas échéant.
 - Cuire en utilisant seulement la puissance réduite ou moyenne. L’utilisation de la chaleur intense n’est pas nécessaire, puisque l’acier au carbone est un excellent conducteur de la chaleur et garde la température de manière efficace.
 - En cas de l’utilisation sur une plaque vitrocéramique, toujours soulever (ne pas glisser) pour éviter de gratter la plaque de cuisson.
 - Ne pas garder la batterie de cuisine sur la cuisinière pour une période plus grande que le temps de cuisson. Ne pas surchauffer une batterie de cuisine vide.
 - La batterie de cuisine peut passer au four jusqu’à 176°C (350°F) avec ou sans le manchon en silicone. **Ne pas utiliser la poêle en-dessous d’une unité de gril du four.**
 - Toujours porter des gants de protection avec la batterie de cuisine chaude.
 - 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 le lavage.
 - Après une certaine période d’utilisation, des tâches superficielles peuvent apparaître, ce qui est caractéristique pour les produits en fer. Même en respectant toutes les procédures d’entretien recommandées dans ce manuel, un certain nombre de points d’oxydation (de rouille) peuvent apparaître sur les surfaces internes et externes du produit, ce qui est parfaitement normal pour les produits réalisés en fer. Refaire le culottage peut restaurer la finition de la batterie de cuisine.
- #### NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE BATTERIE DE CUISINE EN ACIER AU CARBONE
- LAVAGE À MAIN SEULEMENT:** Nous vous recommandons de laver la batterie de cuisine à main et de la sécher afin de préserver le culottage. Vous pouvez utiliser de l’eau tiède savonneuse si vous séchez et huilez votre batterie de cuisine immédiatement après le lavage. Les éponges métalliques enlèvent le culottage. **Rappelez-vous d’enlever le manchon en silicone de la poignée avant le lavage, afin de pouvoir bien nettoyer les deux. Assurez-vous que la poignée et l’intérieur du manchon en silicone sont complètement séchés et sans graisses ou autres résidus avant de réintroduire le manchon sur la poignée.**
 - Ne jamais laisser tremper la batterie de cuisine dans l’eau.
 - Préserver le culottage de la batterie de cuisine en acier au carbone.
 - Éviter la cuisson des aliments acides dans la batterie de cuisine, tels que les tomates, pour ne pas endommager le culottage et ne pas conférer un goût métallique aux aliments. Toutefois, après quelques utilisations et un culottage régulier, vous pourrez cuire des aliments acides dans la batterie de cuisine.
 - Toujours entreposer au sec.

IMPORTANT

- LAVER LE PRODUIT AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**
- CULOTTER LA BATTERIE DE CUISINE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**
- LAVAGE À MAIN SEULEMENT**
- NE JAMAIS LAISSER TREMPER LA BATTERIE DE CUISINE DANS L’EAU**
- TOUJOURS BIEN SÉCHER**
- PRÉSERVER LE CULOTTAGE DE LA BATTERIE DE CUISINE EN ACIER AU CARBONE**
- TOUJOURS PORTER DES GANTS DE PROTECTION AVEC LA BATTERIE DE CUISINE CHAUDE**
- UTILISATION AU FOUR JUSQU’À 176°C (350°F) AVEC OU SANS LE MANCHON EN SILICONE**



Gaz



Électrique



Vitrocéramique



Va au four



Lavage à Main Seulement

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 nettoyeurs 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 d’enregistrer votre produit en ligne à l’adresse suivante www.tramontina.com

Fabriqué au Brésil



Poêle à frire en acier au carbone

22 cm - 80111/000DS
25 cm - 80111/001DS
30 cm - 80111/002DS



Poêle wok en acier au carbone

32 cm - 80111/007DS

TRAMONTINA

CARBON STEEL COOKWARE

NOTE: Surface color variation is normal prior to seasoning.

CAUTION: Do not use cookware under an oven broiler unit.

USE AND CARE INSTRUCTIONS

USING YOUR CARBON STEEL COOKWARE

- Item has a protective sunflower seed oil coating to prevent rust from developing during transit. Wash protective coating off before first use.
- Dry immediately and thoroughly to prevent rust. Then season the entire cookware prior to use or storage.
- To season the cookware, apply a thin layer of oil to all surfaces of the cookware vessel (not the handle) and heat the cookware in the oven at 300°F (150°C) for a minimum of one hour. Cooking foods with fat and/or using oil while cooking will continue to season the cookware over time. The seasoning process improves the release properties of the cooking surface, therefore we recommend repeating the seasoning process several times when the cookware is new. After that, it only needs to be re-seasoned periodically.
- During the first several uses it is normal for the cookware to show color variations, changing from shades of blue to brown and eventually darken to black.
- To best preserve the cookware’s seasoning, we recommend using silicone, nylon, bamboo or wood utensils when cooking. You may use metal utensils once the cookware is well seasoned after many uses. Re-season as necessary.
- Cook using low to medium heat only. The use of high heat is unnecessary, as carbon steel is an excellent conductor of heat and effectively retains temperature.
- If using on a ceramic glass cooktop, always lift (do not slide) when moving to avoid scratching the cooktop.
- Keep the cookware on the burner only during the necessary time for cooking. Do not overheat an empty cookware.
- The cookware is oven-safe up to 350°F (176°C) with or without silicone grip. **Do not use cookware under an oven broiler unit.**
- Always use oven mitts when handling hot cookware.
- Avoid sudden temperature changes such as immersing hot cookware in cold water. Always let the cookware cool before washing.
- After some use, superficial staining might occur, which is a characteristic of iron products. Even if all the maintenance procedures recommended by this manual are followed, some oxidation (rust) spots may appear on the internal and external surfaces of the item, which is perfectly normal for products made of iron. Re-seasoning the cookware may restore the finish.

CLEANING AND CARING FOR YOUR YOUR CARBON STEEL COOKWARE

- HAND-WASH ONLY:** We recommend hand-washing and drying the cookware to preserve the seasoning. You may use mild, soapy water if you dry and oil your cookware immediately after washing. Metal scouring pads will remove seasoning. **Remember to remove the silicone grip from handle before washing so that both may be cleaned thoroughly. Make sure handle and the inside of grip are completely dry and free of cooking grease or any other type of residue before reinserting grip onto handle.**
- Never soak your cookware in water.
- Keep carbon steel cookware seasoned.
- Avoid cooking acidic foods, such as tomatoes, in the cookware as this may damage the seasoning and give the food a metallic taste. However, after a few uses and consistent seasoning, you may safely cook acidic foods in the cookware.
- Always store in a dry place.

IMPORTANT

- WASH ITEM PRIOR TO FIRST USE**
- SEASON YOUR COOKWARE BEFORE ITS FIRST USE**
- HAND-WASH ONLY**
- NEVER SOAK COOKWARE IN WATER**
- ALWAYS DRY THOROUGHLY**
- KEEP CARBON STEEL COOKWARE SEASONED**
- ALWAYS USE PROTECTIVE OVEN MITTS WHEN HANDLING HOT COOKWARE**
- OVEN-SAFE UP TO 350°F (176°C) WITH OR WITHOUT SILICONE GRIP**



Gas



Electric



Ceramic Glass



Oven-Safe



Hand-Wash Only

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



Carbon Steel Fry Pans

8.5 in - 80111/000DS
10 in - 80111/001DS
12 in - 80111/002DS



Carbon Steel Wok

12.5 in - 80111/007DS

TRAMONTINA

BATERÍA DE COCINA DE ACERO AL CARBONO

NOTA: La variación del color de la superficie es normal antes de curar.

PRECAUCIÓN: No utilice la batería de cocina debajo de un asador del horno.

INSTRUCCIONES DE USO Y CUIDADO

CÓMO UTILIZAR SU BATERÍA DE COCINA

- El artículo tiene un recubrimiento de protección de aceite de semilla de girasol para evitar la formación de óxido durante el tránsito. Lávela para retirar el recubrimiento de protección antes del primer uso.
- Séquela por completo inmediatamente para evitar el óxido. Luego cure la batería de cocina antes de usarla o guardarla.
- Para curar su batería de cocina, aplique una capa fina de aceite a la superficie de cocción (no a la agarradera) y caliente a 150°C en el horno por lo menos una hora. Cocinar con grasa y/o aceite continuará con el tiempo, el proceso de curado. Este proceso mejora las propiedades de liberación de la superficie de cocción, por lo que recomendamos repetir el proceso de curación varias veces cuando la batería de cocina sean nuevos. Luego, puede repetir el proceso periódicamente.
- Durante los primeros usos, es normal que la superficie muestre variaciones de color, cambiando de azul a marrón y, finalmente a negro.
- Para la mejor conservación de la curación de la batería de cocina, recomendamos cocinar con utensilios de silicona, nailon, bambú o madera. Puede usar utensilios de metal una vez que la batería de cocina esté curada de forma adecuada después de varios usos. Vuélvala a curar si es necesario.
- Cocine únicamente con una temperatura de baja a media. No es necesario el uso de una temperatura alta, ya que el acero al carbono es un excelente conductor del calor y retiene la temperatura de manera eficiente.
- Si usa una placa de cocción de vidrio cerámico, siempre levante la batería de cocina (no la deslice) cuando la mueva para evitar rayar la placa de cocción.
- Mantenga la batería de cocina en el quemador solo durante el tiempo necesario para cocinar. No sobrecaliente un recipiente vacío.
- La batería de cocina con o sin agarre de silicona, son aptos para el horno hasta los 176°C. **No utilice la batería de cocina debajo de un asador del horno.**
- Use siempre guantes para el horno cuando manipule la batería de cocina caliente.
- Evite los cambios de temperatura repentinos, tales como sumergir la batería de cocina caliente en agua fría. Deje siempre que se enfríe antes de lavarla.
- Después de cierto uso, es posible que tenga lugar una coloración superficial que es una característica de los productos de hierro. Aun si cumple con todos los procedimientos de mantenimiento que recomienda este manual, es posible que aparezcan algunas manchas de oxidación (óxido) en las superficies internas y externas del artículo, las cuales son perfectamente normales en el caso de productos de hierro. Es posible que volver a curarla restablezca el acabado.

LIMPIEZA Y CUIDADO DE SU BATERÍA DE COCINA

- LAVE A MANO SOLAMENTE:** Recomendamos lavar y secar a mano su batería de cocina para preservar el curado. Puede usar agua con jabón suave si seca y aplica aceite a la superficie inmediatamente después. Los estropajos metálicos removerán la capa de curado de la superficie. **Recuerde de quitar el sujetador de silicona del mango antes de lavar para que ambos puedan tener una limpieza profunda. Asegúrese de que adentro del sujetador de silicona y el mango estén completamente secos y libres de grasas para cocinar o cualquier otro tipo de residuos, antes de reinsertar el sujetador en el mango.**
- Nunca deje en remojo en agua a su batería de cocina.
- Mantenga la curación de la batería de cocina de acero al carbono.
- Evite cocinar alimentos ácidos, tales como tomates, en la batería de cocina ya que pueden dañar la curación y hacer que los alimentos tengan un sabor metálico. Sin embargo, después de algunos usos y de una curación consistente, puede cocinar alimentos ácidos sin problema.
- Guárdela siempre en un lugar seco.

IMPORTANTE

- LAVE EL ARTÍCULO ANTES DEL PRIMER USO
- CURE LA SUPERFICIE DE SU UTENSILIO ANTES DEL PRIMER USO
- LÁVELA A MANO ÚNICAMENTE
- NUNCA LA DEJE EN REMOJO EN AGUA
- SÉQUELA POR COMPLETO SIEMPRE

- MANTENGA LA CURACIÓN DE LA BATERÍA DE COCINA DE ACERO AL CARBONO
- USE SIEMPRE GUANTES DE PROTECCIÓN PARA EL HORNO CUANDO MANIPULE LA BATERÍA DE COCINA CALIENTE
- LA BATERÍA DE COCINA CON O SIN AGARRE DE SILICONA, SON APTOS PARA EL HORNO HASTA LOS 176°C (350°F)



Gas



Eléctrica



Vidrio de Cerámica



Apta para Horno



Lavar a Mano Únicamente

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 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 Brasil



Sartenes de Acero al Carbono

22 cm - 80111/000DS
25 cm - 80111/001DS
30 cm - 80111/002DS



Wok de Acero al Carbono

32 cm - 80111/007DS