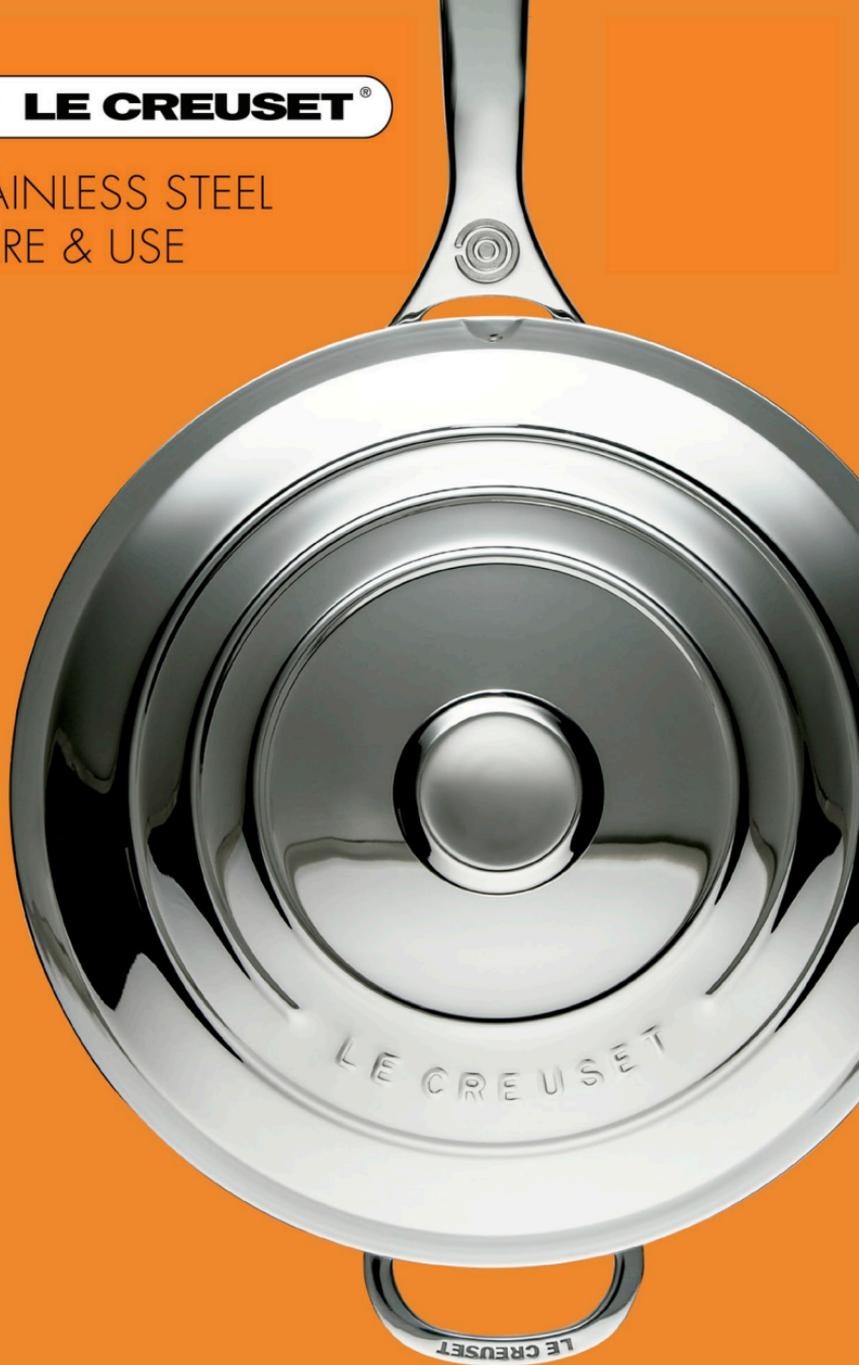




STAINLESS STEEL  
CARE & USE





## STAINLESS STEEL

Obrigado por escolher o conjunto de panelas de aço inoxidável 3-ply da Le Creuset.

Favor ler este livreto antes de usar as panelas pela primeira vez – ele ajudará você a cuidar bem das suas panelas e obter os melhores resultados na cozinha.

- As panelas de aço inoxidável 3-ply da Le Creuset são feitas usando a alta tecnologia do sistema de 3 camadas. Uma camada central de alumínio é envolvida por duas camadas de aço inoxidável da melhor qualidade e resistência que inclui aço magnético especial, deixando a panela pronta para ser utilizada também em cooktops por indução.
- As multicamadas envolvem toda a panela garantindo excelente condução de calor desde a base até a borda, prevenindo assim a formação de áreas de superaquecimento.
- A borda de cada panela tem um design especialmente desenvolvido para não permitir gotejamento. Perfeita para o uso de destros e canhotos.
- As tampas com perfeito encaixe permitem que as panelas cozinhem com menos água, ajudando a reter vitaminas e nutrientes – ver seção mais a frente para detalhes.
- Os cabos estão devidamente fixados com rebites de aço inoxidável.
- Cumpri com a EN 12983-1.



## AS PANELAS DE AÇO INOXIDÁVEL 3-PLY DA LE CREUSET SÃO:

- Adequadas para uso sobre todos os tipos de fonte de calor, incluindo por indução. Elas também podem ser usadas em todos os tipos de fornos convencionais, e as mais finas podem ser usadas sobre grelha.
- Podem ser usadas no forno até 260°C/500°F.
- Economiza energia - somente a chama média baixa é necessária para a maioria dos cozimentos.
- Podem ser colocadas na lava-louça.
- Podem ser empilhadas para poupar espaço.
- Possuem GARANTIA VITALÍCIA.
- Produtos com superfície antiaderente têm garantia de 10 anos. Vei-se-ã mais a frente para mais informações sobre garantias.
- Os produtos cumprem com EN 12983-1.

## ANTES DE USAR A PRIMEIRA VEZ

- Remova todo o embalamento e rótulos, lave as panelas com sabão e água quente, enxague e seque totalmente.
- Para que as panelas com revestimento antiaderente recomendam o condicionamento da superfície antiaderente antes de usá-la pela primeira vez. Unte a superfície com um fio de óleo vegetal ou de milho usando papel toalha. Lavar com água quente e secar totalmente. A panela estará pronta para ser usada. Recondicionamento ocasional depois de alguns usos ajudará a proteger a superfície e garantir maior longevidade.
- Quando for fritar em uma panela sem revestimento pela primeira vez, ou quando a panela foi lavada em uma lava-louça, prepare a panela segundo instruções abaixo:
  - Adicione um pouco de óleo vegetal ou de milho cobrindo toda a base.
  - Aqueça o óleo e mexa a panela para cobrir os lados internos da mesma.
  - Retire a panela da chama, deixe esfriar e limpe com papel toalha.
  - Adicione um pouco mais de óleo, gordura ou manteiga e comece a cozinhar normalmente.
  - Tempere a comida somente após selar a superfície quente.
  - Vire a comida somente quando a superfície estiver selada e a comida solta.
  - Diminua a temperatura depois de selar.

## USANDO A SUA PANELA

- A constituição da panela em 3 camadas significa que você não precisará cozinhar em altas temperaturas. Somente será necessário fogo médio e baixo para a maioria dos preparos, incluindo frituras e assados.
- Sempre adeque a dimensão da base da panela à chama do fogão. As chamas devem sempre ficar em baixo da área da base da panela e NUNCA subir pelas laterais externas.
- Em qualquer cooktop de vidro, sempre quando for remover a panela faça movimentos sem deixar a panela deslizar sobre o cooktop, pois isso poderá danificar a base da panela e a parte de vidro do cooktop.
- Nunca aqueça uma panela vazia.
- Sempre use uma luva térmica seca ou um pano seco para manusear as panelas quentes durante e depois do cozimento.
- No caso de usar sal, sempre adicione o mesmo a um líquido quente ou a comida para que possa dissolver totalmente. Nunca adicione sal diretamente sobre a superfície de aço inoxidável, isso pode causar corrosão.
- Não guarde comida cozida, marinada ou crua nas panelas. Os ingredientes podem danificar a superfície.
- Para proteger as suas panelas recomendamos o uso de utensílios de silicone, plástico resistente a calor ou utensílios de madeira tanto em panelas antiaderentes quando em panelas sem revestimento. No entanto, utensílios de metal, colheres ou batedores podem ser usados com o devido cuidado, mas não devem ser usados grosseiramente ou de maneira a raspar a superfície. Nunca bater utensílios de metal na borda da panela.

## COZIMENTO EM FOGÃO POR INDUÇÃO

- Sempre encaixe o diâmetro da base da panela com a superfície do fogão por indução
- Utilizar uma panela com o diâmetro da base menor à superfície do fogão por indução poderá resultar um campo magnético mais fraco, reduzindo o potencial final do aquecimento. Em alguns casos a indução pode não “reconhecer” a panela, não havendo a geração de aquecimento
- No caso de fervura, não usar a função boost por tempo prolongado além do recomendado. A função boost somente deve ser utilizada apenas para o aquecimento rápido com grandes quantidades de água (por exemplo, para ferver macarrão ou verduras).
- Durante o cozimento você talvez perceba um leve barulho feito pela indução na panela. Isto não danificará a panela ou afetará o desempenho do cozimento.

## PANELAS ANTIADERENTES

- Para proteger e evitar danos a superfície, somente use fogo MÉDIO e BAIXO para todo e qualquer cozimento. NUNCA use fogo alto.
- Quando usadas sob uma grelha quente você deve deixar um espaço mínimo de 5 centímetros (2 polegadas) entre a fonte de calor e a borda de cima da panela.
- Facas ou utensílios pontiagudos nunca devem ser usados para cortar alimentos que estão sobre a superfície antiaderente.
- Manuseio de batedeiras e liquidificadores elétricos e à bateria não devem ser usados sobre a superfície antiaderente.

## COZIMENTO COM MENOR USO DE ÁGUA

As tampas com perfeito encaixe, a distribuição de calor uniforme e a excelente qualidade de retenção de calor da linha Le Creuset 3-ply de aço inoxidável permitem o cozimento com muito pouco líquido. Este método é ideal para vegetais e frutas cujo sabor pode ficar mais concentrado e os nutrientes mantidos.

- Coloque o alimento e o líquido na panela fria. Para panelas de 16-20 centímetros adicione 100 ml de água para 20-30 minutos de cozimento. Em uma panela de 24 centímetros adicione 150 ml de água.
- Coloque a tampa em fervera leve quando o vapor começar a sair. Logo que isso acontecer reduza a temperatura para um nível bem baixo para que nenhum vapor seja visível.
- Cozinhe durante o tempo determinado. Não levante a tampa durante o período de cozimento para que o vapor não se perca e para que a adição de mais líquido não seja necessária.

Obs.: O cozimento com redução de água não é indicado quando for usado o suporte para vapor ou com a espagueteira - quando estiver encaixado o suporte interno.

## MAU USO DAS PANELAS SUPERAQUECIMENTO

- Danos causados por superaquecimento são reconhecidos instantaneamente, pois a superfície de aço inoxidável pode mudar de cor produzindo uma aparência dourada/marrom/azulada. Isto não é reversível e não pode ser limpo. No entanto, esta ocorrência não alterará o desempenho da panela de forma alguma.
- Panelas com superfície antiaderente também podem perder a cor e em casos graves o revestimento pode desprender-se da panela na forma de bolhas e cascas.

## MAU USO DAS PANELAS RISCOS

- Arranhões ou riscos profundos causados pelo uso constante de metal não estão cobertos pela garantia. Tais danos são permanentes e resultarão na redução de desempenho da superfície antiaderente em soltar facilmente os alimentos.

## LIMPANDO E GUARDANDO AS SUAS PANELAS

- Esfrie as panelas por alguns minutos antes de lavá-las em água quente com sabão, enxágüe e seque totalmente ou coloque em uma lava-louça.
- Para resíduos mais difíceis de limpar, encha a panela com água quente e deixe descansar por 10-15 minutos.
- Não encha panelas quentes com água fria nem as coloque submersas em água fria.
- Utilize apenas esponjas ou escovas de nylon macias para remover resíduos difíceis de tirar. Não use nenhuma esponja dura ou agentes de limpeza abrasivos em qualquer uma das superfícies, pois podem causar danos.
- Um produto próprio para limpeza de aço inoxidável pode ser usado para remover depósitos de água “dura” (carbonática) e outras marcas. Esse produto também pode ser usado para condicionar, polir e proteger as superfícies internas e externas (não use em superfícies antiaderentes).

## LIMPEZA DE PANELAS ANTIADERENTES

- Após cada uso, resfrie a panela por alguns minutos antes de limpá-la e então lave o produto completamente.
- O resistente revestimento antiaderente reforçado oferece uma excelente liberação de comida e portanto é muito fácil de limpar. Para manter a aparência e o desempenho da cobertura antiaderente, recomendamos a lavagem preferencialmente à mão com água quente e sabão ao invés da limpeza na máquina de lava louça. Isto irá prolongar a vida útil da superfície antiaderente e melhorar o desempenho na cocção.
- Se a panela antiaderente for lavada na máquina de lava louça:
  - 1) use somente detergentes adequados para máquinas de lava louça (nós recomendamos variedades sem limão)
  - 2) a superfície de cozimento deve ser recondicionada com óleo vegetal ou de milho antes de cada uso posterior.
- Por favor observe, que a lavagem prolongada e regular em máquinas de lava louça pode eventualmente marcar ou descolorir algum item do produto, afetando o as propriedades da superfície antiaderente. Isto é considerado como uso normal e portanto não esta coberto pela Garantia Vitalícia.

Obrigado por ter adquirido este produto. Esperamos que você aproveite o seu conjunto de panelas de aço inoxidável 3-ply da Le Creuset por muitos anos!

**GARANTIA VITALICIA**

Garantia vitalícia para sua linha Le Creuset de aço inox com camada tripla

Le Creuset oferece uma Garantia Vitalícia nos produtos de aço inoxidável com tripla camada. A garantia do produto se aplica a partir da data de compra e se estende durante toda a existência do proprietário original se adquirido através de compra própria ou mesmo ganho como presente. A garantia cobre defeitos de manufatura ou materiais empregados quando o produto é usado em condições normais e doméstica de acordo com as instruções de usos e cuidados adquirida. Esta não cobre o desgaste normal, uso comercial ou inadequado do produto.

Para requerer a garantia, favor enviar o produto com o comprovante de compra para o local de compra ou endereço em seu país apresentado no verso deste livreto.

Os produtos serão avaliados pelo departamento de análise ao produto e constatado defeito de fabricação serão, trocados sem qualquer custo por um produto similar ou de valor equivalente, quando o produto original não estiver mais em produção.

Os seguintes pontos estão excluídos dos termos e condições da garantia:

- Tampas de vidro resistentes ao calor.
- Produtos com camadas simples, por exemplo, peças para cocção a vapor e acessórios.
- Danos causados pelo uso inadequado, acidente, uso excessivo ou industrial.
- Riscos, manchas, descoloração, corrosão ou danos devido ao superaquecimento no interior ou exterior da panela. Isto também se aplica a cobertura antiaderente.
- Danos provocados estão expressamente excluídos desta garantia.
- Um leve amarelado da superfície pode ocasionalmente acontecer após o aquecimento. Isto é completamente inofensivo e não afeta o desempenho do produto, sendo portanto excluído da garantia.

**A GARANTIA NÃO AFETA SEUS DIREITOS ESTATUTÁRIOS.****ADDRESSES****AUSTRALIA****LE CREUSET AUSTRALIA PTY LTD**

Customer Services:  
Tel: 1300 767 993  
(9am to 5pm Mon. to Fri. AEST)  
Fax: 02 8969 6051  
customerservices@lecreuset.com.au  
www.lecreuset.com.au

**BELGIQUE****LE CREUSET BELUX NV/SA**

4 rue de la Presse  
1000 Bruxelles  
BELGIQUE  
Persstraat 4  
1000 Brussel  
BELGIE

Tél : 00 32 78 15 00 54  
serviceconso@lecreuset.fr  
www.lecreuset.be

**BRASIL****LE CREUSET DO BRASIL LTDA.**

Estrada de Itapeçerica 5722  
Jardim Vista Linda  
CEP: 05858-000  
São Paulo/SP  
Brasil

Tel: (11) 5823 0773  
lecreuset@lecreuset.com.br  
www.lecreuset.com.br

**CANADA****LE CREUSET CANADA INC.**

255 St-Jacques West, 2nd Floor  
Montreal, Quebec  
H2Y 1M6 Canada

Consumer Services:  
1-866-666-6162  
Or email us at:  
canadasales@lecreuset.com

**DEUTSCHLAND/ ÖSTERREICH****LE CREUSET GMBH**

Einsteinstraße 44  
73230 Kirchheim/Teck  
Deutschland

Tel: +49 (0) 7021/9749-0  
Fax: +49 (0) 7021/9749-69  
www.lecreuset.de  
service@lecreuset.de

**FRANCE****LE CREUSET FRANCE S.A.S**

902 rue Olivier Deguise  
02230 Fresnoy-le-Grand  
France

Service Consommateur  
(les lundis, mardis et jeudis de 14h à 17h):  
Tél : 0810 000 231  
serviceconso@lecreuset.fr  
www.lecreuset.fr

**HONG KONG****LE CREUSET HONG KONG LTD.**

Room 1201, 12/F, The Lee Gardens  
33 Hysan Avenue, Causeway Bay  
Hong Kong

Email us at: enquiries@lecreuset.com.hk

**INDIA****LE CREUSET INDIA TRADING PVT LTD.**

124, Mittal Towers, "C" Wing  
12th Floor, Nariman Point  
Mumbai 400 021 INDIA

Helpline: + 91 22 2811 484  
Or e-mail us at: info@lecreuset.org

**ITALIA****LE CREUSET ITALIA S.R.L**

Sede legale  
Viale Tunisia, 38  
20124 Milano

Tel: +39 02 9834238

**MEXICO****LE CREUSET DE MEXICO S DE R.L. DE C.V.**

Orizaba #93-C Col. Roma Norte  
Delegación Cuauhtémoc  
México, D.F. 06700

Tel: +52 55 52074367  
info@lecreuset.com

**NEDERLAND****LE CREUSET NEDERLAND BV**

Stadsweide 106  
6041TD Roermond  
Nederland

Tél : 040 254 98 48  
serviceconso@lecreuset.fr  
www.lecreuset.nl

**NEW ZEALAND****LE CREUSET NEW ZEALAND LTD**

PO Box 72792  
Papakura, Auckland 2244

Customer services:  
Tel: 0800 52 69 74  
Fax: 0800 52 69 39  
customerservices@lecreuset.co.nz  
www.lecreuset.co.nz

**SCANDINAVIA****LE CREUSET SCANDINAVIA**

Taastrup Hovedgade 12  
DK-2630 Taastrup  
Denmark

Tel: +45 36 88 91 90  
Fax: +45 36 34 13 90  
customerservice@lecreuset.dk  
www.lecreuset.dk  
www.lecreuset.se  
www.lecreuset.no

**SOUTH KOREA****LE CREUSET KOREA LTD.**

432 Yeongdong-daero  
Gangnam-gu, Seoul  
135-502 South Korea

+82-(0)2-3444-8801  
www.e-lecreuset.co.kr

**SCHWEIZ****LE CREUSET SWISS AG**

Allmendstrasse 14  
CH-5612 Villmergen

Tel: + 41 (0) 56 610 00 30  
Fax: + 41 (0) 56 610 00 34  
www.lecreuset.ch

**SOUTH AFRICA****LE CREUSET SOUTH AFRICA (PTY) LTD**

Unit 5 & 6 Heron Park,  
Olive Grove Industrial Estate,  
Old Paardevlei Road,  
Somerset West,  
Cape Town

Helpline: 0861 773 321  
Or email us at:  
info@lecreuset.co.za  
www.lecreuset.co.za

**SPAIN****LE CREUSET S.L.**

C/Ciencia 6  
Nave 1, Poligono Industrial Massotes,  
08850 Gavà (Barcelona)  
España

Tel: + 34 93.422.40.40  
Fax: + 34 93.421.82.87  
lecreuset@lecreuset.es  
www.lecreuset.es

**UK****LE CREUSET UK LTD**

Le Creuset House  
83- 84 Livingstone Road  
Walworth Industrial Estate  
Andover, Hampshire,  
SP10 5QZ. UK

Free helpline: +44 (0) 800 373792  
(9am - 5pm Mon. to Fri. UK only)  
or e-mail us at:  
helpline@lecreuset.co.uk  
www.lecreuset.co.uk

**USA****LE CREUSET OF AMERICA, INC.**

ATTN: CONSUMER SERVICES  
114 Bob Gifford Blvd.  
Early Branch, SC 29916 USA

Consumer Services:  
1-877-CREUSET (273.8738)  
Or e-mail us at:  
cservice@lecreuset.com  
www.lecreuset.com/usa





[LeCreuset.com](http://LeCreuset.com)