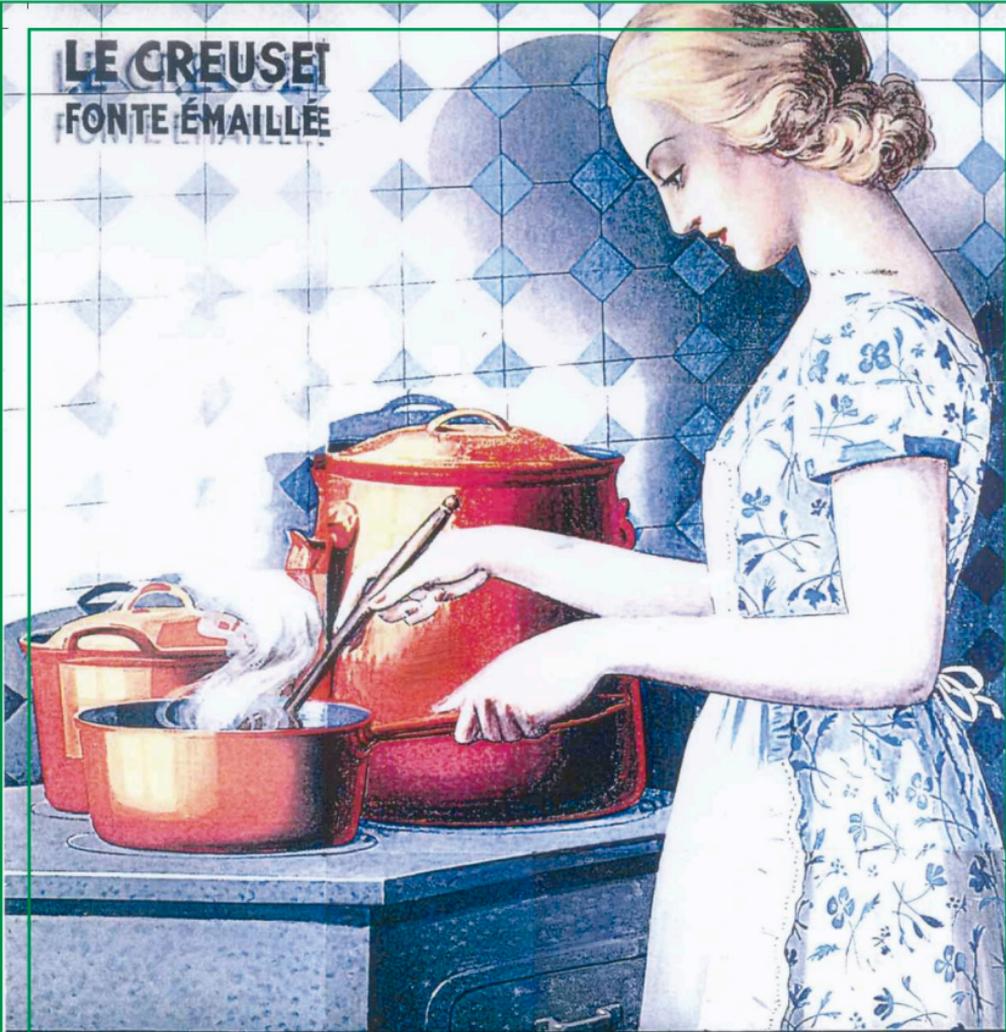




L'originale

- Conseils d'utilisation
- Care & Use
- Consejos de uso
- Bedienungsanleitung
- Gebbruksaanwijzing
- Brugsanvisning
- Bruksanvisning
- Conselhos de utilização
- Consigli d'utilizzo
- 제품관리와 사용법
- 使用说明

LE CREUSET
FONTE ÉMAILLÉE



QUI DIT
FONTE
ÉMAILLÉE

DIT
Aliments mijotés
d'une assimilation
parfaite



FONTE
VOLCANIQUE
FONTE EUREKA
ET
POTERIE
ELECTRIQUE

Création



Doufeu



Coquelle



Mama



Futura



Sensation



Formula



Tradition

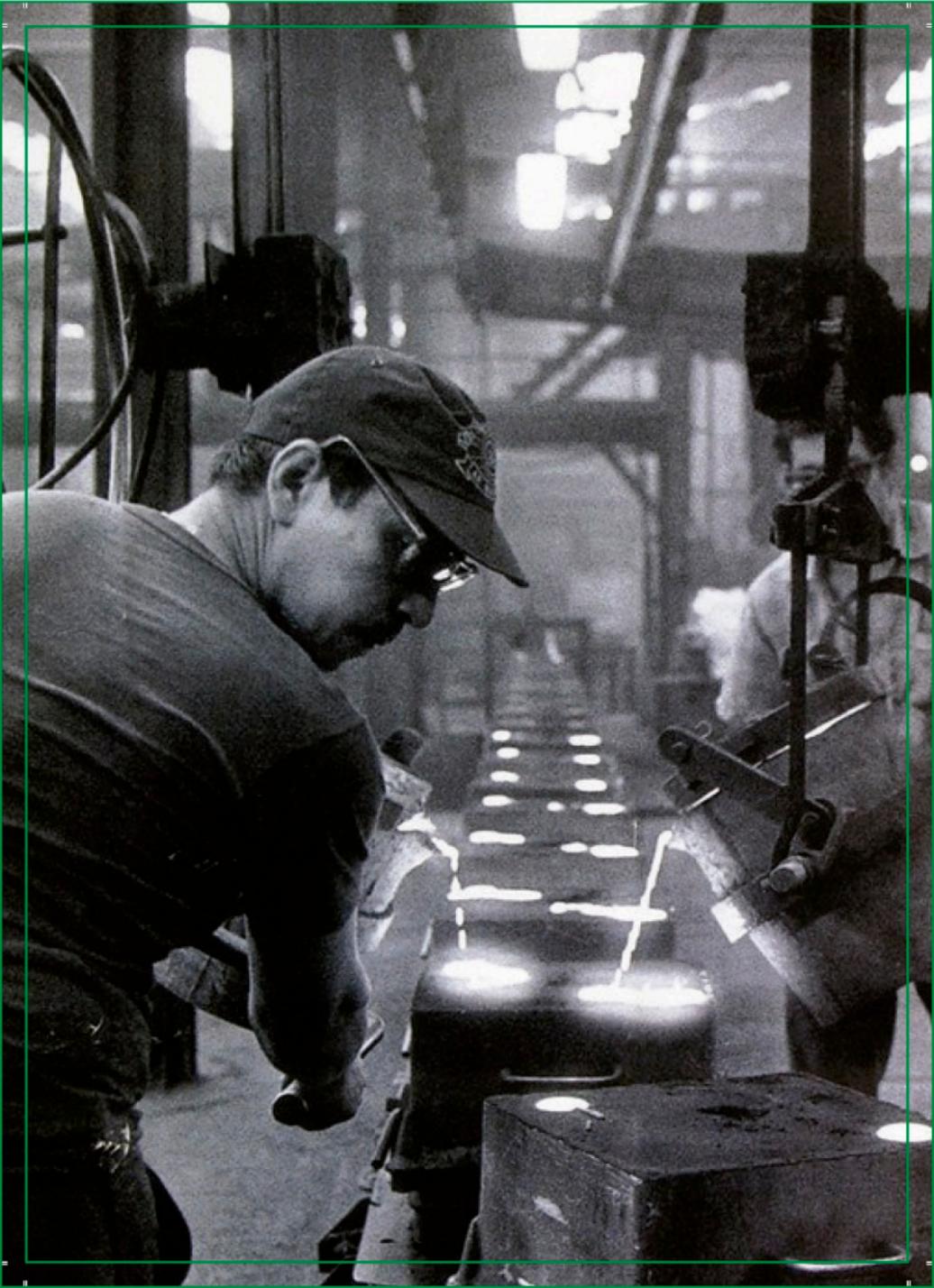


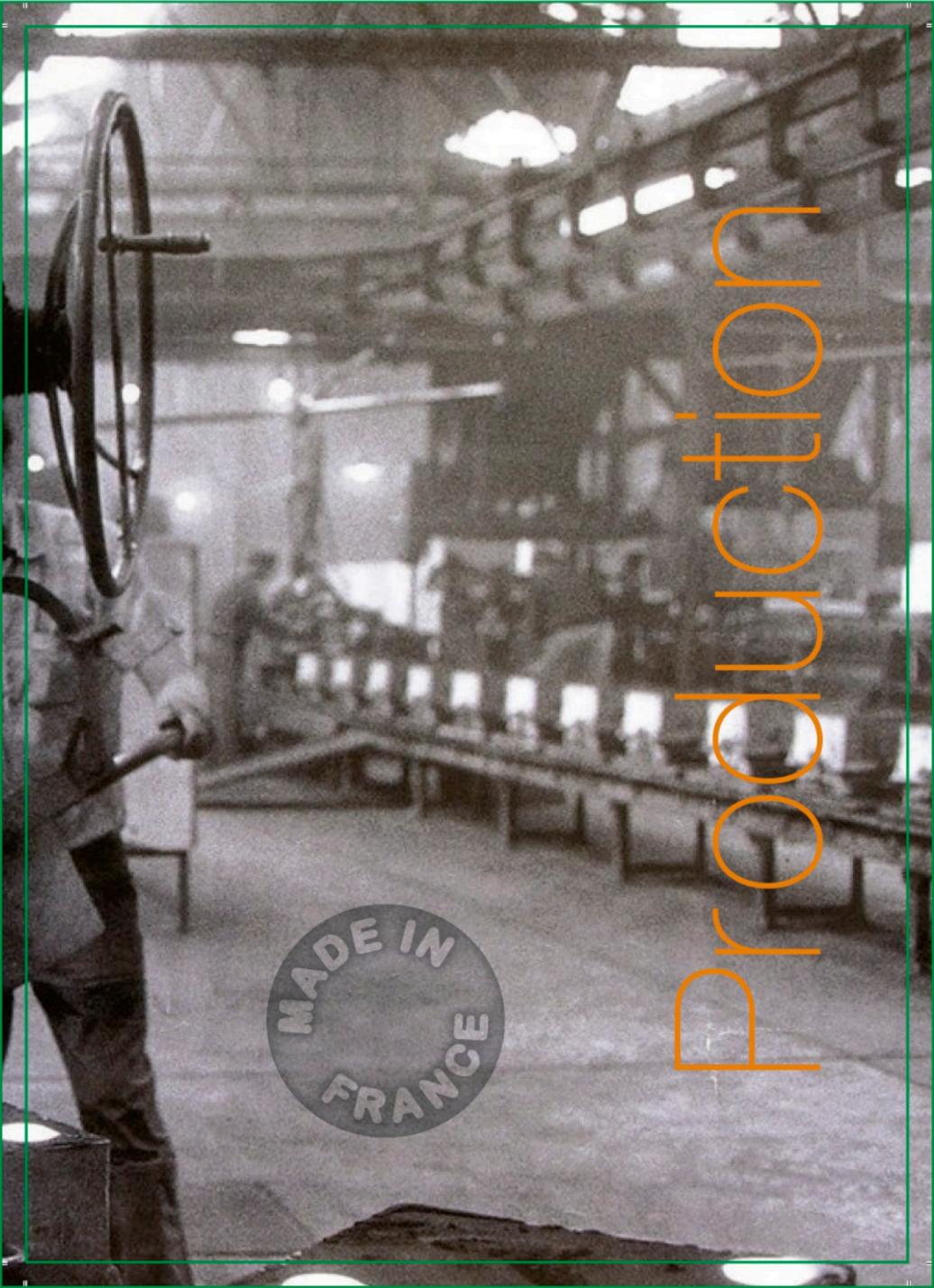
Signature



 **LE CREUSET®**

FRANCE - 1925

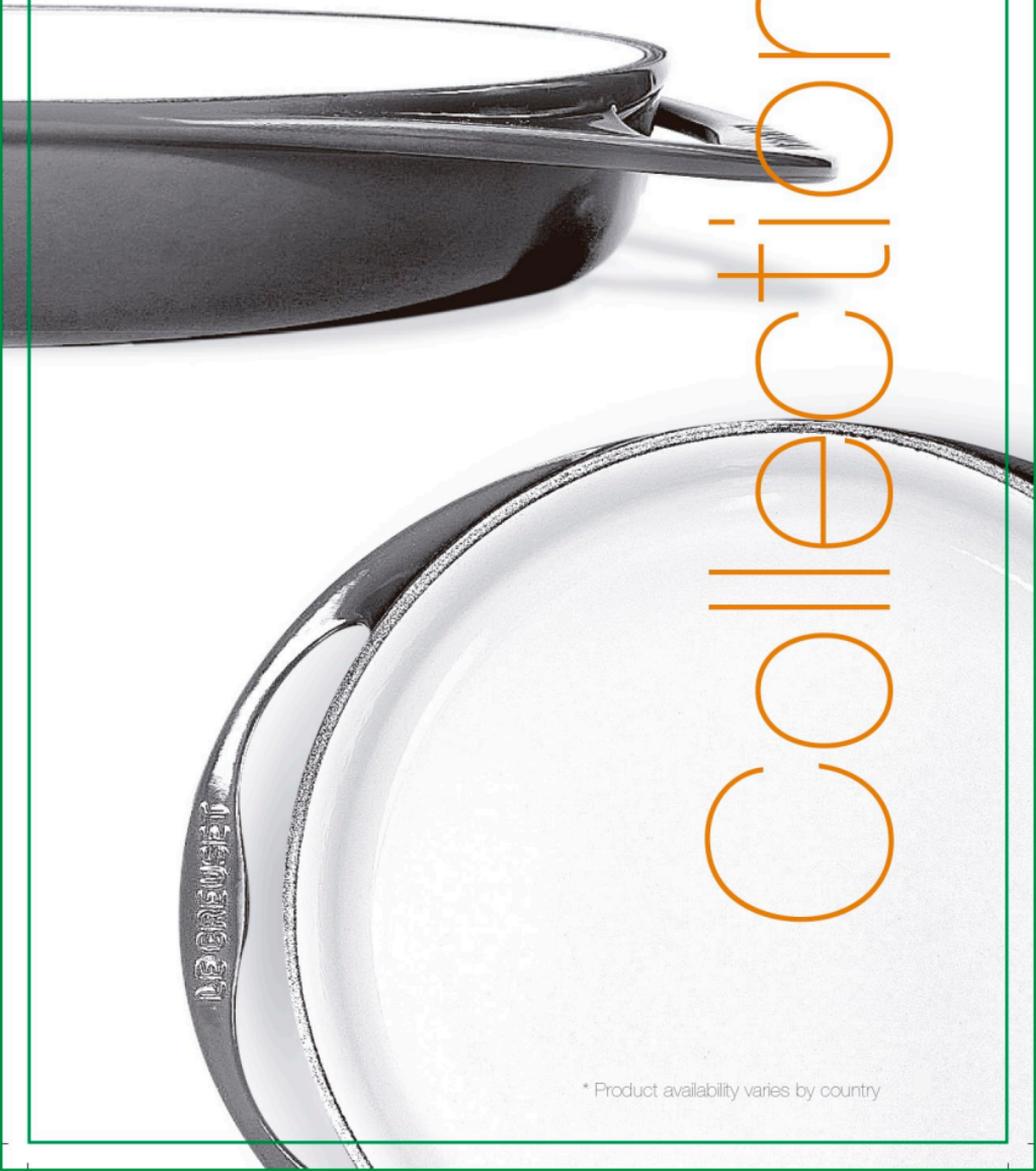




MADE IN
FRANCE

Production





*
Collection

* Product availability varies by country



Vitrocéramique
CERAMIC



Induction
INDUCTION



Electrique
ELECTRIC



Gas
GAS



Radiant
RADIANT RING



Four
OVEN



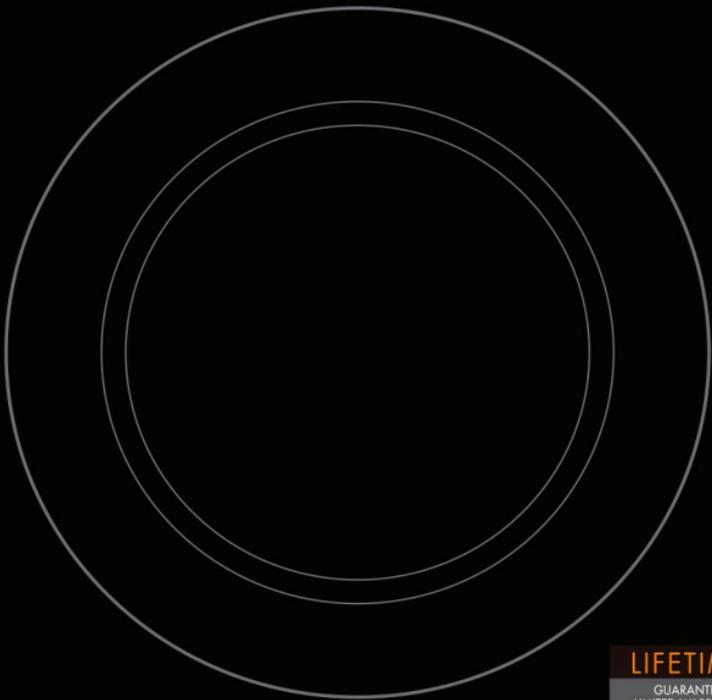
Lave-vaisselle
DISHWASHER



Perfection

Unique

Durable



LIFETIME

GUARANTEE
LIMITED WARRANTY
GARANTIE À VIE LIMITÉE



Performance

conselhos de utilização

Português

Conseil d'utilisation	10
Care and Use	16
Consejos de uso	24
Bedienungsanleitung	31
Gebbruiksaanwijzing	39
Brugsanvisning	46
Bruksanvisning	53
Conselhos de utilização	59
Consigli d'utilizzo	66
제품관리와 사용법	73
使用说明	79

Em cozinhas de todo o mundo, os produtos Le Creuset não representam apenas uma maneira de cozinhar, são também uma forma de celebrar a autenticidade e a convivência. Há quase um século, os nossos utensílios de ferro fundido são reconhecidos pelo seu desempenho superior, duradoura qualidade e pelo design exclusivo.

Muito obrigado por escolher nossa linha de ferro fundido esmaltado Le Creuset. Leia este folheto antes de utilizar seu produto Le Creuset pela primeira vez. Ele ajudará no cuidado e manutenção do seu produto Le Creuset e a obter os melhores resultados na preparação de alimentos.

O legado Le Creuset

A Le Creuset fabrica utensílios de cozinha de ferro fundido esmaltado de qualidade excelente desde 1925 na sua fundição no norte da França. Apesar do processo de fabricação ter evoluído desde então, a receita secreta dos “ingredientes” continua a mesma. Cada peça de ferro fundido é trabalhada artesanalmente e feita a partir de um molde de areia individual, de forma que cada peça se torna única.

O ferro fundido é vertido nos moldes a partir de um enorme caldeirão chamado “Creuset”, com a posterior esmaltação e vitrificação em temperaturas elevadas, criando um acabamento duradouro.

Como os processos de produção dependem de habilidades manuais, cada peça tem a sua própria individualidade, podendo ocorrer pequenas variações nos acabamentos. Nenhuma dessas variações, no entanto, altera a qualidade geral ou o desempenho dos produtos.

O revestimento vitrificado sobre o esmalte que cobre inteiramente cada peça, incluindo as bordas, é extremamente duradouro e higiênico. Entretanto, mas o mais importante é que oferece maior versatilidade no preparo, no acondicionamento da comida e para marinar os ingredientes.

Qualidade Le Creuset

Cada um dos nossos utensílios de cozinha é inspecionado manualmente várias vezes durante o processo de fabricação para garantir os mais rígidos padrões de qualidade.

Todos os esmaltes utilizados pela Le Creuset estão de acordo com os padrões internacionais mais recentes.

COZINHAR COM FERRO FUNDIDO

O ferro fundido esmaltado é um robusto e excepcional material que se adapta bem as exigências modernas no preparo dos alimentos. Tanto para fritar como para guisar, para grelhar uma carne ou assar um bolo, sempre há um formato que se adapta às suas necessidades, garantindo uma maior eficácia tanto para cozinhar em fogo brando como para as mais altas temperaturas.

O ferro fundido pode ser usado com total segurança em qualquer superfície aquecida, fogão ou grelha.

Tem a capacidade de reter o calor de forma eficiente, e manter a comida aquecida mesmo quando colocada sobre a mesa por algum tempo.

O ferro fundido também pode ser utilizado para manter os alimentos frios, pois uma peça refrigerada pode tornar-se uma travessa ideal para servir alimentos frios num dia quente. Também pode ser colocado no freezer para a conservação dos alimentos ou para a preparação de pratos sofisticados.

VARIEDADES DE PRODUTOS

A Le Creuset oferece uma ampla variedade de formas e tamanhos que servem para todos os estilos e necessidades culinárias. Existem dois acabamentos para o esmalte vitrificado interior: esmalte brilhante na cor areia ou **esmalte negro acetinado**.

As instruções gerais, que estão abaixo, servem para os produtos com acabamento em esmalte negro acetinado.

Para mais informação sobre a variedade de produtos e sugestões de receitas visite o nosso site na Internet: LeCreuset.com.br

COMO USAR OS UTENSÍLIOS DE COZINHA LE CREUSET

■ **Antes da primeira utilização**, remova toda a embalagem e rótulos. Lave a peça em água quente com detergente, enxágue e seque-a completamente.

■ Os utensílios de ferro fundido Le Creuset podem ser usados em **TODAS as fontes**

de calor, incluindo fogões a gás, elétricos, de vitrocerâmica e indução, assim como fornos alimentados a gás, petróleo, carvão ou madeira.



Vitrocéramique
CERAMIC



Induction
INDUCTION



Électrique
ELECTRIC



Cruc
GAS



Radiant
RADIANT RING

Quando utilizar um fogão com uma superfície superior de vidro, levante a peça para movimentá-la sobre o fogão. Nunca a deslize pela superfície, pois poderá causar danos à sua base ou ao vidro.

Procure sempre combinar a base da peça com as dimensões da boca do fogão para otimizar a eficiência e prevenir o superaquecimento das laterais da peça, ou danos nas alças ou cabos. As chamas deverão sempre ficar nos limites da base e **NUNCA** subir pelos lados da peça.



Os cabos longos deverão ser colocados de forma segura de modo que não saiam para frente do fogão nem fiquem por cima de outras zonas de calor.

Uso no forno



Four
OVEN

Para o tipo A de pegador fenólico da tampa, a temperatura máxima de utilização no forno é de 200°C/390°F/Gás marca 6.



tipo A

Para o tipo B de pegador fenólico da tampa, a temperatura máxima de utilização no forno é de 250°C/500°F/Gás marca 9.



tipo B

Produtos com alças de ferro fundido integradas e/ou pegador de aço inox como abaixo, podem ser usados em qualquer temperatura no forno.



* Fornos com revestimento interno de ferro fundido:



Nunca coloque nenhum produto no assoalho dos fogões com interior de ferro fundido. Isto aumentará a temperatura no interior do forno, resultando em um aumento na taxa de cozimento o que pode alterar a qualidade da receita. Não arraste os utensílios dentro do assoalho revestido do forno para não danificá-los. Para melhores resultados coloque sempre os utensílios sobre uma grelha.

■ **Os utensílios com o acabamento em esmalte brilhante na cor areia** são adequados para cocção lenta, numa fonte reduzida e a uma temperatura baixa a média. As temperaturas MÉDIAS e BAIXAS proporcionarão melhores resultados no preparo da comida, incluindo frituras e grelhados. Deixe o utensílio aquecer gradualmente em toda sua superfície

pois tornará os resultados culinários mais eficientes. Assim que o utensílio estiver aquecido o cozimento poderá ser feito em temperaturas mais baixas.

As ALTAS TEMPERATURAS só deverão ser usadas para ferver água no cozimento de verduras e massas, ou então para reduzir ou aumentar a consistência de caldos e molhos.

As altas temperaturas não deverão NUNCA ser utilizadas para pré-aquecer um utensílio antes de reduzir a temperatura para a preparação. O ferro fundido retém o calor, de modo que se o utensílio for superaquecido, dará fracos resultados na preparação, fazendo com que os alimentos se peguem à base, podendo inclusive causar a descoloração das superfícies de preparação.

■ Óleos e gorduras

As superfícies com acabamento em esmalte brilhante na cor areia não são ideais para cozinhar a seco. A opção pelo líquido (água, molho, óleos ou outras gorduras), deverá cobrir completamente a base antes de iniciar o aquecimento da peça. Não deixe de observar o utensílio enquanto estiver sendo aquecido e nunca permita que o conteúdo aqueça até secar, pois isto pode causar danos permanentes ao esmalte.

* Para qualquer fritura, o nível máximo de óleo não pode exceder 1/3 da capacidade total do utensílio. Esta profundidade permite a quantidade correta de óleo para que este possa subir quando forem adicionados os alimentos.

Recomenda-se utilizar um termômetro de fritura e deve-se ter uma tampa disponível para evitar problemas em caso de superaquecimento ou combustão do óleo.

■ Acondicionamento e marinado de alimentos

A superfície esmaltada vitrificada é impermeável, sendo adequada para o acondicionamento de alimentos crus ou cozidos, e ideal para marinar ingredientes ácidos.

■ Utensílios que devem ser utilizados

Para mais conforto e proteção da superfície ao mexer os alimentos, recomendamos a utilização dos utensílios de silicone Le Creuset.

Não raspe a superfície esmaltada com utensílios metálicos, e nunca bata com os utensílios na borda superior da peça. As batedeiras ou mixers elétricos não devem ser utilizados, pois suas lâminas danificam o esmalte.

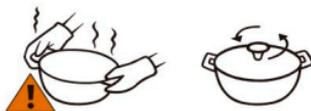
As facas e outros utensílios afiados não devem ser utilizados para cortar alimentos no interior das peças.



■ Alças, pegadores e cabos

As alças, pegadores e cabos de ferro fundido ou aço inox esquentam durante a utilização dos utensílios tanto em fogões como em fornos. Use sempre um pano grosso e seco, ou luvas térmicas para pegá-las..

Mantenha todos os pegadores e cabos sempre apertados, verificando e apertando-os regularmente.



LIMPEZA E CUIDADO

Deixe sempre os utensílios quentes esfriarem alguns minutos antes de lavar. Lave-os com água morna ou fria e detergente, enxágue e seque-os completamente.

Não coloque uma peça quente em água fria: pode provocar um choque térmico, danificando permanentemente o esmalte.

■ Se houver resíduos de alimentos, encha o utensílio com água quente e deixe-o de molho por algum tempo. Depois disto, você deve lavar, enxaguar e secar normalmente.

■ Para eliminar resíduos mais difíceis, podem ser usados esfregões de nylon ou abrasivos suaves. Nunca use esfregões metálicos ou produtos fortemente abrasivos já que estes danificam o acabamento esmaltado.



Algumas manchas e marcas podem ser eliminadas com o produto de limpeza Le Creuset, disponível através do seu distribuidor local. Uma limpeza eventual com este produto também ajudará a manter a aparência impecável dos nossos utensílios.

■ Nunca guarde os utensílios quando ainda estiverem úmidos. Guarde as peças num armário seco, bem arejado e longe de fontes de vapor.



■ O ferro fundido esmaltado Le Creuset é extremamente duradouro, mas pode ser danificado se cair acidentalmente ou se for jogado contra qualquer superfície resistente. **Lembre sempre que este tipo de dano não é coberto pela nossa Garantia Vitalícia.**

Uso em máquina de lavar



Todos as peças Le Creuset com alças e cabos integrais de ferro fundido, pegadores fenólicos ou de aço inox podem ser lavados na máquina de lavar louça.

Entretanto, a constante lavagem em máquinas pode causar alguma perda de brilho do acabamento esmaltado. Isto não é prejudicial e não compromete a eficiência dos produtos. Quando usar a máquina de lavar louça deixe sempre que o ciclo termine antes de abrir a porta. Isto garante que os utensílios estarão completamente secos.

Muito obrigado por comprar os produtos Le Creuset e esperamos que possa apreciar a utilização da sua peça de ferro fundido Le Creuset durante muitos anos.

Garantia vitalícia

GARANTIA POR TODA A VIDA ESTENDIDA AO SEU UTENSÍLIO DE COZINHA DE FERRO FUNDIDO DA LE CREUSET

Le Creuset orgulha-se do acabamento de seus produtos e garante ao proprietário o seu utensílio de cozinha de ferro Fundido a partir da data da compra, durante toda a vida do proprietário individual original, quer ele tenha sido adquirido ou recebido de presente originariamente. Enquanto você possuir o produto para cozinha de Ferro Fundido, nós lhe oferecemos nossa Garantia Le Creuset Por Toda a Vida além dos seus direitos previstos em lei. A Garantia Por Toda a Vida estende-se a defeitos encontrados no acabamento, quando o produto for utilizado, em condições normais e em conformidade com as instruções de cuidado de uso fornecidas. A Garantia não se estende ao desgaste natural do produto ou ao seu uso inadequado.

COMO RECLAMAR NOS TERMOS DA PRESENTE GARANTIA

Anexar firmemente ao seu utensílio de cozinha o seu nome impresso, endereço e a natureza da reclamação, juntamente com o nome do lojista, se conhecido e nota fiscal, sem os quais a presente garantia não se poderá efetivar. Devolva o produto ao lojista que o vendeu ou ao endereço apropriado, fornecido no seu país de residência - vide abaixo. A presente Garantia Por Toda a Vida é, a título gratuito incluindo a sua substituição por um produto similar, na hipótese do item em questão estar fora de linha. A substituição por um utensílio de cozinha da mesma cor não pode ser garantida. Le Creuset oferece-lhe uma garantia para toda a vida nos países onde o produto é vendido, na medida em que tal seja autorizado por lei e de acordo com os

direitos estatutários estabelecidos. Para efeitos de qualquer reclamação, queira contactar primeiramente o revendedor onde adquiriu o produto. Se tal não for possível, agradecemos o seu contacto para :

LE CREUSET S.A.S.

Service consommateurs
902, rue Olivier Deguise
02230 Fresnoy-le-Grand - France

Encarregar-nos-emos de fazer chegar o seu correio à empresa responsável pela distribuição aos revendedores do país em que se encontra.

LE CREUSET DO BRASIL LTDA.

São Paulo/SP - Brasil
E-mail : lecreuset@lecreuset.com.br
Web : www.lecreuset.com.br

Português