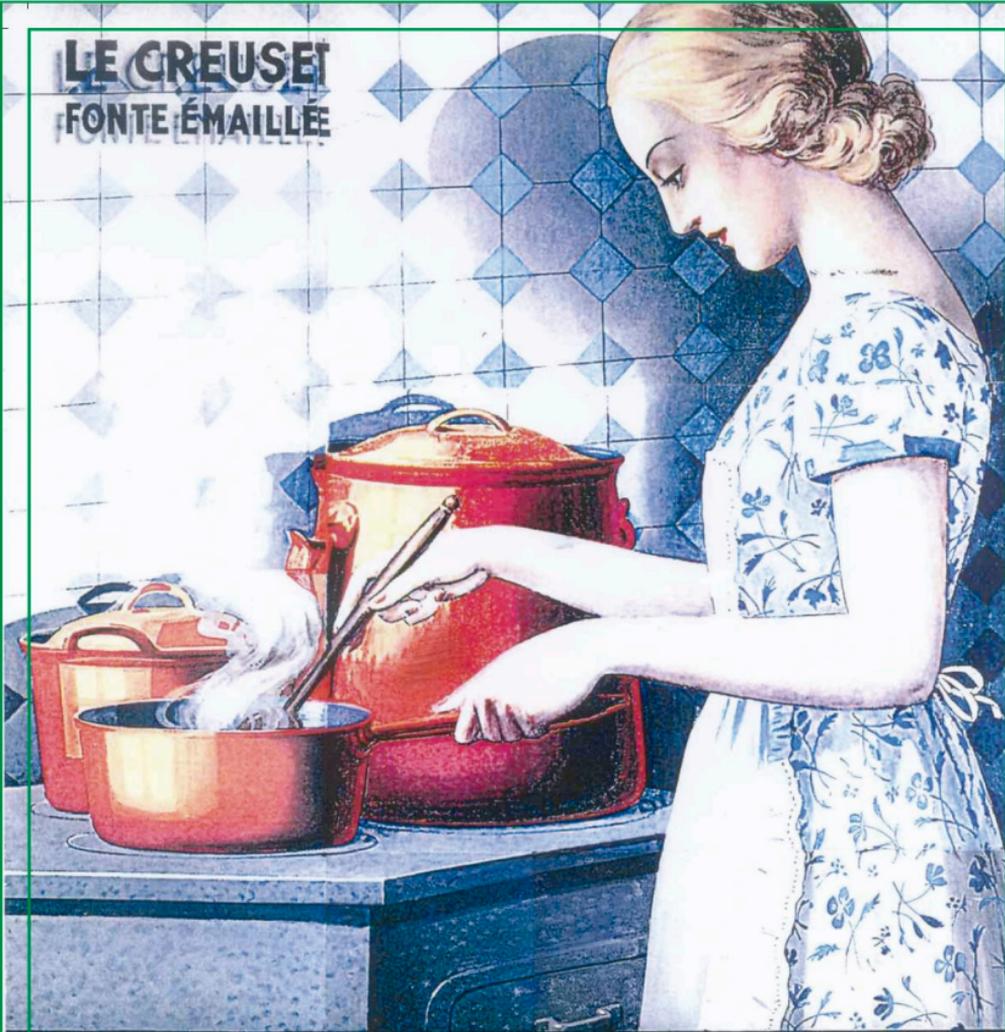




L'originale

- 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

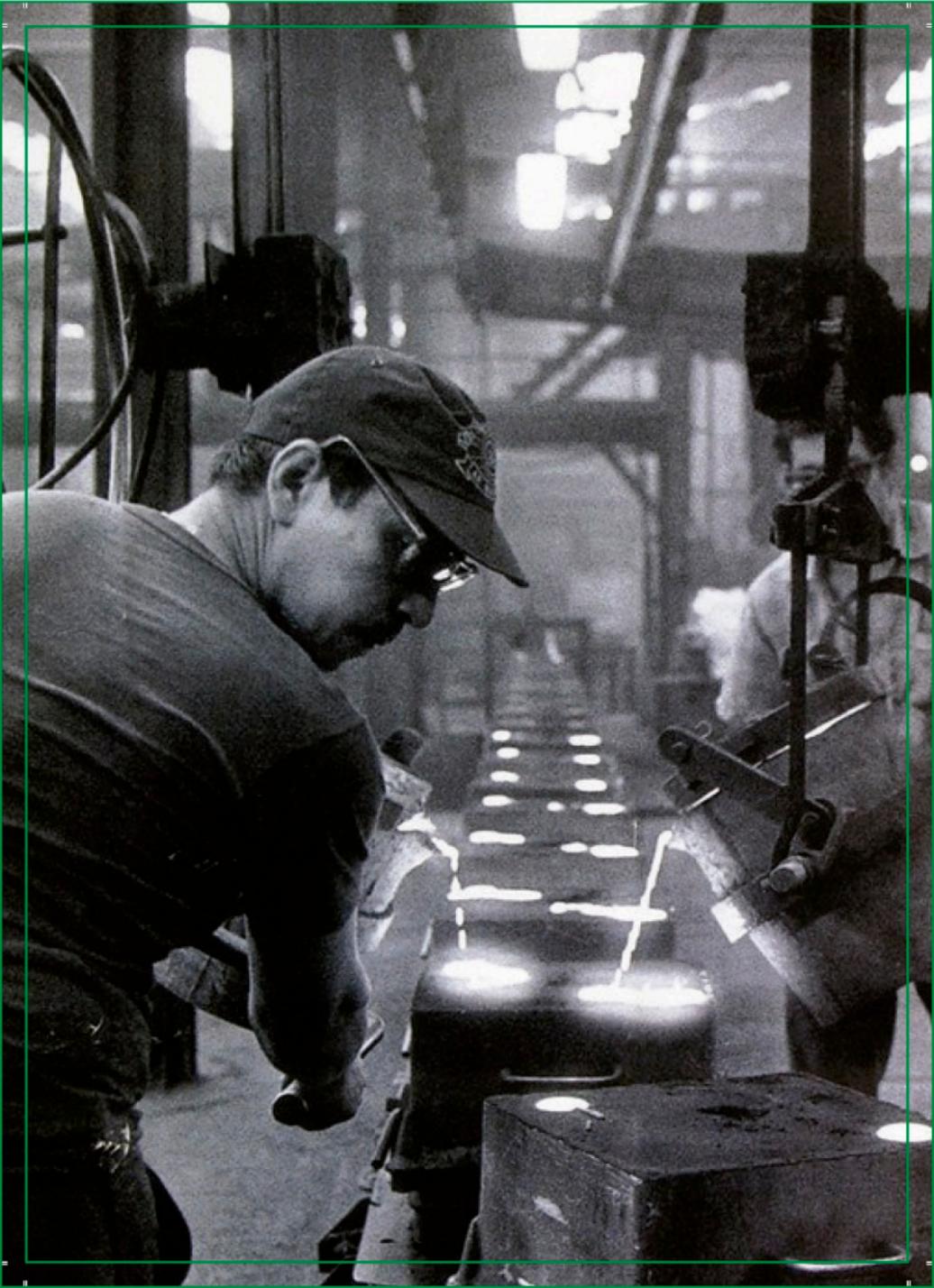


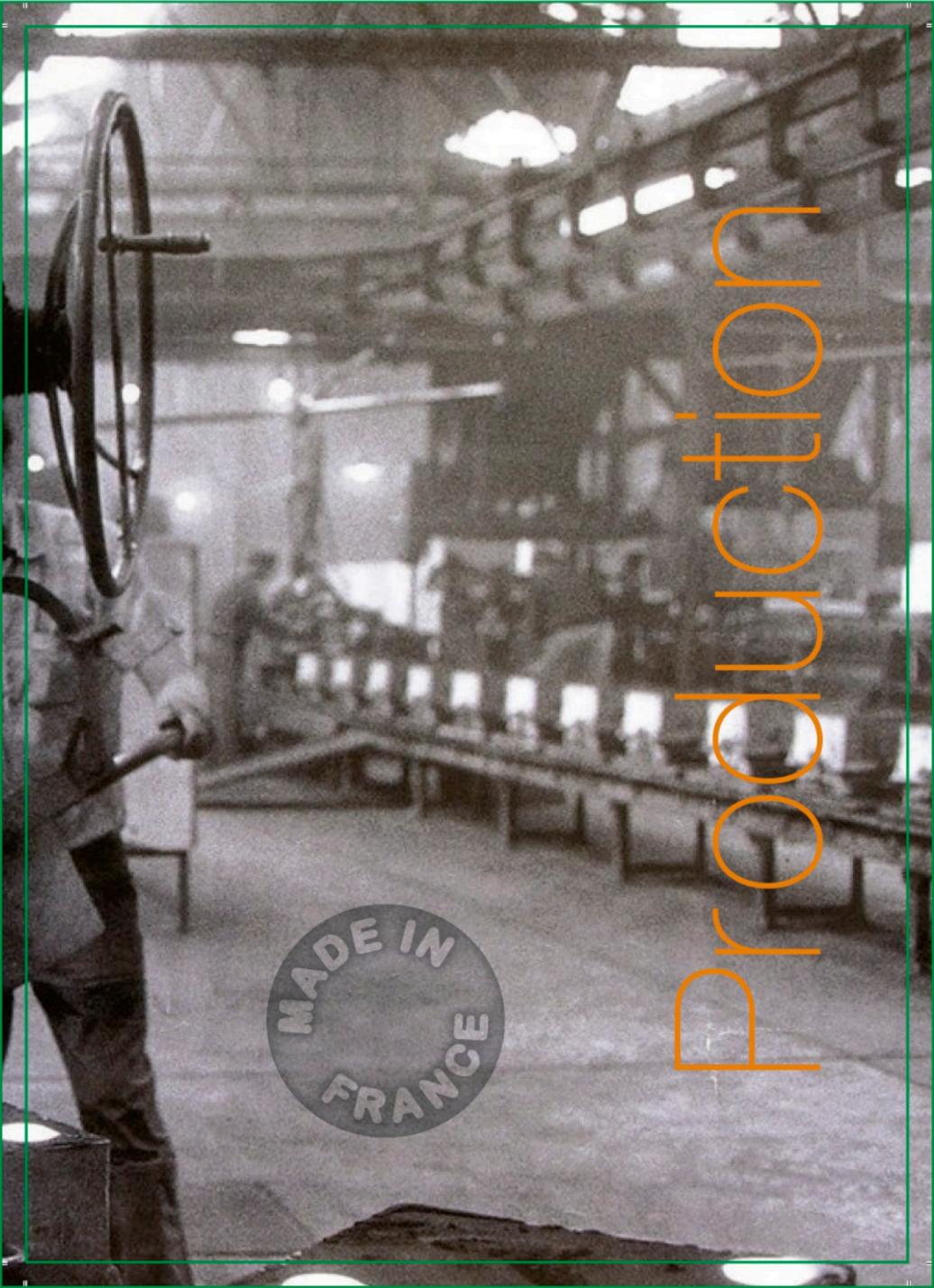
Signature



 **LE CREUSET®**

FRANCE - 1925

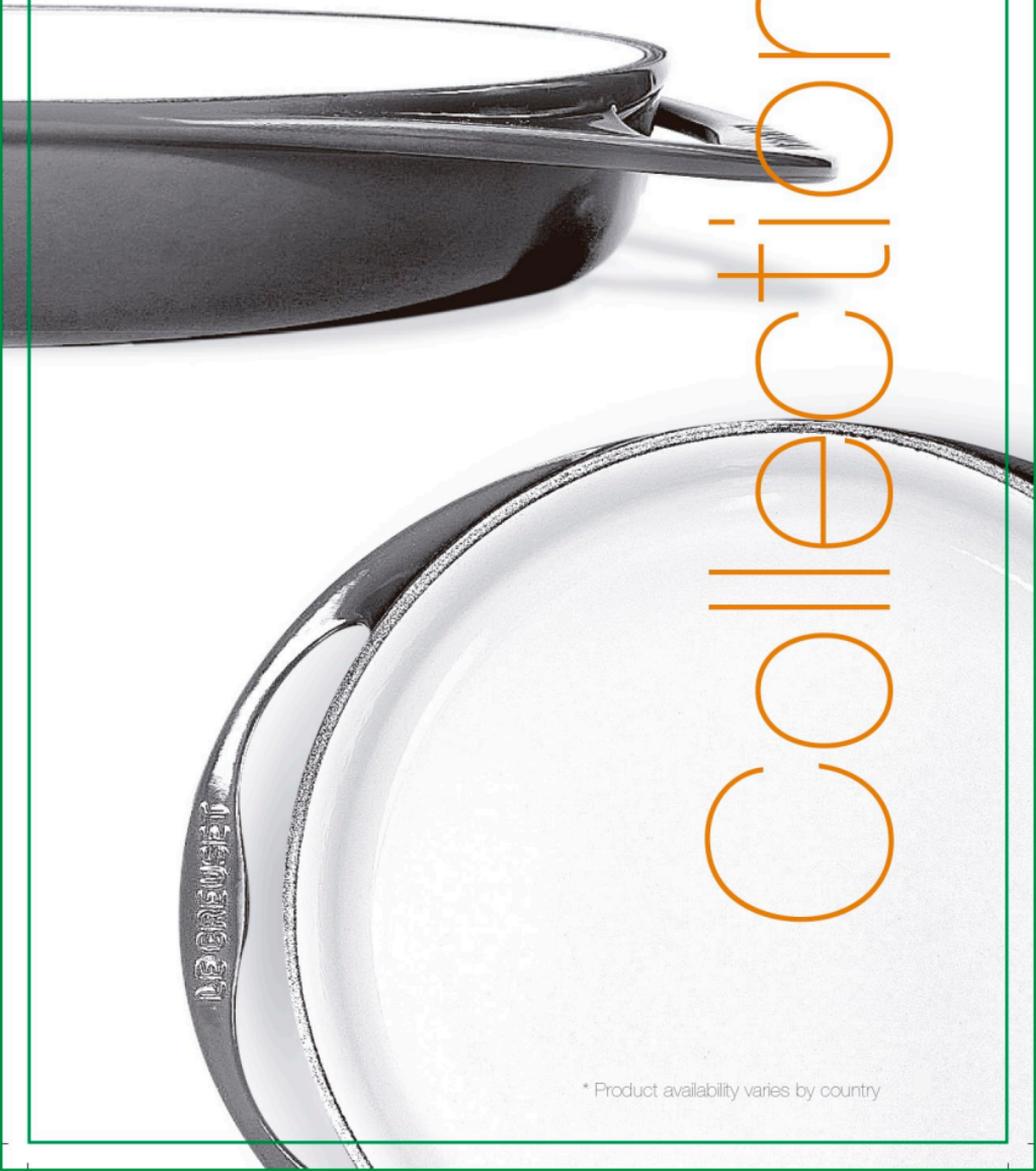




MADE IN
FRANCE

Production





*
Collection

* Product availability varies by country



Vitrocéramique
CERAMIC



Induction
INDUCTION



Electrique
ELECTRIC



Gas
GAS



Radiant
RADIANT RING



Four
OVEN

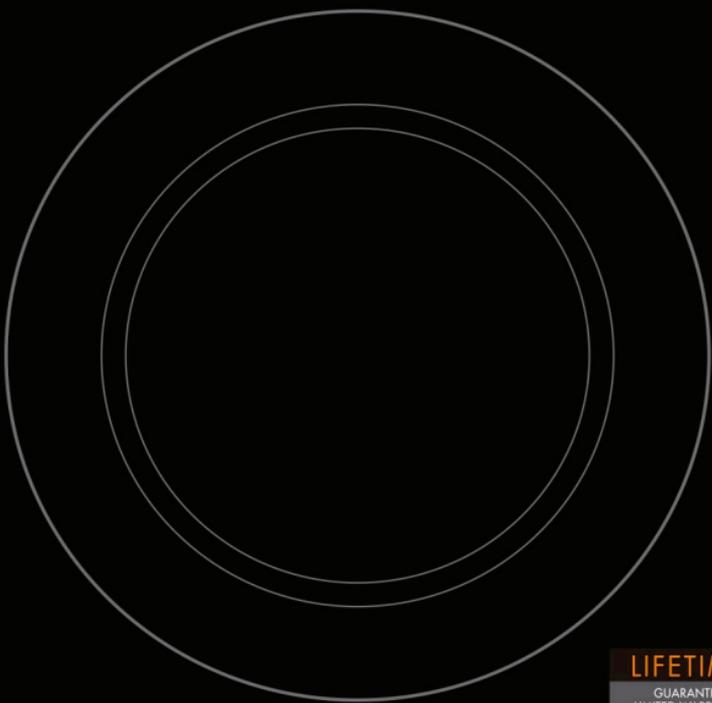


Lave-vaisselle
DISHWASHER

Perfection

Unique

Durable



LIFETIME

GUARANTEE
LIMITED WARRANTY
GARANTIE À VIE LIMITÉE



Performance

Conselhos de utilização

| | |
|--------------------------------|-----------|
| Conseil d'utilisation | 10 |
| Care and Use | 6 |
| Consejos de uso | 24 |
| Bedienungsanleitung | 31 |
| Gebruiksaanwijzing | 39 |
| Brugsanvisning | 46 |
| Bruksanvisning | 53 |
| Conselhos de utilização | 59 |
| Consigli d'utilizzo | 66 |
| 제품관리와 사용법 | 73 |
| 使用说明 | 79 |

Português

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.

AS 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 esmalte negro acetinado. Visite o nosso site para obter mais informações sobre a variedade dos produtos e sugestões de receitas: www.LeCreuset.com

GUIA DE UTILIZAÇÃO DA LINHA CAST IRON

■ **Antes do primeiro uso**, remova toda a embalagem e rótulos. Lave a panela em água quente com sabão, enxágue e seque completamente. A sua panela está pronta para ser utilizada e não necessita de qualquer preparação adicional.

■ **TODAS as fontes de calor**, são adequadas para as panelas de ferro fundido da Le Creuset, incluindo fogão a gás, elétrico, de vitrocerâmica e indução, assim como

fornos alimentados a gás, petróleo, carvão ou madeira..



Quando utilizar qualquer fogão com superfície de vidro, sempre levante a panela, nunca a deslize, pois poderá causar danos à sua base ou ao vidro. Sempre combinar a base da panela com as dimensões da boca do fogão para otimizar a eficiência e prevenir o superaquecimento das laterais da panela, ou danos nas alças ou cabos. As chamas deverão sempre ficar nos limites da base e **NUNCA** subir pelos lados da panela.



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



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.

■ **Esmalte negro acetinado** pode ser encontrado em grelhas, frigideiras, marmitas, woks e tagines. Esmalte negro acetinado foi elaborado especialmente para cozinhar em superfícies com altas temperaturas, mas sendo utilizado também em fogo médio. Com o ferro fundido, as altas temperaturas da superfície podem ser obtidas permitindo que a peça seja aquecida uniformemente com um regulação média. É isso que torna o interior da panela com esmalte negro acetinado ideal para fritar, grelhar e gratinar. As temperaturas MÉDIAS e BAIXAS proporcionarão melhores resultados no preparo da comida. Após atingir a temperatura

ideal da superfície, recomenda-se reduzir o nível do fogo de uma única vez. As temperaturas altas causarão superaquecimento e o alimento irá grudar na panela, principalmente as misturas mais delicadas feitas com ovos. Conforme sua utilização, o esmalte negro acetinado ajuda a liberar, em sua superfície, uma espécie de “pátina” (uma camada marrom-preta). A pátina é o resultado do cozimento de óleos e gorduras naturais em superfícies com altas temperaturas. A pátina não deve ser removida, pois potencializa o desempenho durante cozimento dos alimentos. Ela também não precisa de superfície muito oleosa para cozinhar.

■ Dicas para Cozinhar Grelhados

É importante pré-aquecer as grelhas para obter uma superfície quente para grelhar e caramelizar. Este conselho não se aplica a nenhum dos outros produtos. Para grelhar de maneira correta, é importante deixar a superfície da grelha aquecida antes do início do preparo. As linhas de cozimento não aparecerão nos grelhados se a superfície da grelha estiver muito fria ou se o alimento estiver muito úmido. Coloque a grelha vazia no fogo médio e deixe-a aquecer durante alguns minutos. Não adicione óleo na grelha vazia caso contrário, ele poderá ficar muito quente e com fumaça.

Pegue um pouco de água em seus dedos e espalhe pela superfície quente. Se a água evaporar imediatamente, significa que a panela está pronta para o uso. Caso contrário, aqueça a panela um pouco mais e repita o teste com a água. Quando a

superfície estiver quente, adicione pouco óleo utilizando um óleo em spray ou pincele o óleo utilizando um pincel de silicone da Le Creuset. São recomendados óleos vegetais e de milho. O azeite poderá causar uma fumaça excessiva, porém é um produto seguro de ser utilizado.

Para as camadas cozidas, deixe a comida descansar por vários minutos na superfície. Se a comida for removida rapidamente, as camadas ficarão finas e o vapor da comida poderá ser liberado para a superfície. A comida vai soltar naturalmente quando estiver pronta para ser virada ou removida.

■ Dicas para frituras e refogados

Para comidas fritas e refogadas, o objetivo é deixar o óleo aquecido antes de adicioná-lo em sua comida. Com isso, esquente a panela e o óleo ao mesmo tempo.

Há uma boa maneira de saber se o óleo ou a gordura que cobre a superfície da grelha estão suficientemente quente.

Para o óleo, há uma ondulação sutil em sua superfície; para a manteiga e outras gorduras, forma-se uma superfície com bolhas ou espuma.

■ Acessórios para uso

Para mais conforto e proteção da superfície ao mexer os alimentos, recomendamos a utilização dos utensílios de silicone Le Creuset. Os produtos de madeira e os de plástico resistentes ao calor também poderão ser utilizados. Os utensílios de metal, colheres ou batedores de claras deverão ser usados com cuidado para não riscar a superfície esmaltada. Nunca bata com os utensílios na borda superior das peças. As batedeiras e os mixers elétricos não

devem ser utilizados, pois suas lâminas podem danificar o esmalte das panelas. As facas 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 bem apertados.



LIMPEZA E CUIDADO

Não tente retirar a “pátina” (uma camada marrom-preta) acumulada na superfície da panela com o esmalte negro acetinado. Ela potencializa o desempenho da culinária durante cozimento dos alimentos. Sempre deixe os utensílios quentes esfriarem alguns minutos antes de lavar. Sempre que possível enxágue a panela em água quente e seque toda a superfície com um pano úmido, caso o uso seja contínuo e com poucos resíduos. Para uma lavagem mais adequada, utilize água quente misturada com sabão, enxágue e seque bem toda a superfície.

■ Para remover os resíduos mais difíceis, deve encher a panela quente com água morna e deixar de molho por 15 a 20 minutos. Depois, você deverá lavar, enxaguar e secar normalmente.

■ Usar esponjas não abrasivas como as de nylon ou as específicas para produtos antiaderentes para remover pequenos resíduos ou limpar entre as ondulações das grelhas. Nunca usar esponjas de aço ou qualquer produto abrasivo para limpar a superfície da panela.



Algumas marcas e manchas exteriores, como resíduos gordurosos queimados, poderão aparecer e podem ser eliminadas com esponjas de nylon ou com o produto de limpeza Le Creuset. Visite nosso website ou o seu distribuidor local para obter mais informações.

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 em máquina de lavar louça, mas isto reduz a formação da pátina. As grelhas e as frigideiras precisam de lubrificação para maior durabilidade. Sempre deixe que o ciclo de lavagem termine antes de abrir a porta. O ciclo incompleto retém a umidade na máquina e poderá danificar as peças. Seque os seus produtos com um pano macio após o ciclo da máquina de lavar.



Tampas de Vidro

A Le Creuset oferece uma ampla linha de modelos de tampas de vidro para as frigideiras. Visite nosso website ou distribuidores locais para mais informações.

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