



TOUGHENED
NON-STICK
CARE & USE



1	Care and Use
9	Bedienungsanleitung
15	Conseils d'utilisation
21	Brugsanvisning
27	Gebruiksaanwijzing
33	Consejos de uso
39	Conselhos de utilização
45	Consigli d'utilizzo
50	Addresses





Obrigado por escolher as frigideiras antiaderentes resistentes da Le Creuset. Favor ler este folheto antes de usar a sua nova frigideira pela primeira vez. Ele irá ajudá-lo a cuidar da sua frigideira e alcançar os melhores resultados de cozimento possíveis.

As frigideiras antiaderentes resistentes da Le Creuset são fabricadas com materiais de altíssima qualidade que trarão a você o melhor em durabilidade e desempenho no preparo dos alimentos. Cada frigideira é feita com alto padrão de calibragem em alumínio forjado que foi especialmente trabalhado para trazer um acabamento forte e resistente que suportará as demandas diárias de uso. Cada frigideira espalha o calor de maneira uniforme e eficiente para que não haja “pontos quentes” no preparo das suas refeições. A base que é especialmente fabricada acopla um disco magnético de aço inoxidável que fornece uma força e estabilidade extra à frigideira e permite que a mesma esteja apta a ser usada sobre **TODA E QUALQUER FONTE DE CALOR** incluindo os mais novos “cooktops” de indução.

Na compra das frigideiras você pode fazer a opção de também adquirir, separadamente, tampas de vidros resistentes ao calor.

AS FRIGIDEIRAS ANTIADERENTES RESISTENTES DA LE CREUSET SÃO:

- Totalmente multifuncional para uso sobre qualquer tipo de fogão, grelha doméstica, ou em qualquer forno convencional doméstico ou fogão com depurador de ar (não adequado ao microondas). Veja as diretrizes abaixo.
- Pode ser lavada em máquinas de lavar louças. Veja as diretrizes abaixo.
- Cobertura com Garantia Vitalícia. Veja a seção adiante para detalhes.



ACABAMENTO ANTIADERENTE E RESISTENTE

O processo especial de fortalecimento e a superfície interna antiaderente reforçada da Le Creuset se unem para criar um acabamento único e resistente para maior durabilidade e resultados primorosos no preparo dos alimentos.

ANTES DO PRIMEIRO USO

- Retirar todas as embalagens e rótulos. Lavar a frigideira com água quente e sabão, enxaguar e secar totalmente.
- Untar a superfície interior antiaderente da frigideira. Não unte as laterais exteriores pretas. Passe uma película de óleo vegetal ou de milho sobre toda a superfície de cozimento da frigideira usando papel toalha de cozinha. Enxágüe a frigideira com água quente e seque totalmente. A frigideira agora está pronta para uso.

Um recondicionamento ocasional depois deste primeiro poderá ajudar a proteger a superfície e promover uma vida longa ao produto.

USANDO A SUA FRIGIDEIRA

ÁREAS QUENTES

Sempre centralize a base da frigideira exatamente sobre a chama da boca do fogão. Chamas a gás devem sempre ser confinadas à área da base e NUNCA devem se espalhar para as laterais externas da frigideira.

No caso de qualquer “boca” de fogão de vidro, sempre suspenda a frigideira em relação à superfície em alguns intervalos. Nunca deixe a frigideira deslizar, pois este movimento pode danificar a base da frigideira, assim como a “boca” de vidro.

COZIMENTO EM FOGÃO POR INDUÇÃO

Sempre encaixe o diâmetro do disco de aço inoxidável 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.

AJUSTES DE AQUECIMENTO

Use o fogo médio ou baixo para a maioria dos preparos sobre toda e qualquer fonte de calor, permitindo que a frigideira apresente aquecimento gradual e uniforme.

Nos casos em que seja necessário “selar” carnes, frangos ou peixes, use fogo médio a alto no início, mas uma vez que a frigideira já esteja quente e o alimento tenha sido adicionado, a temperatura deve ser reduzida. A frigideira NUNCA deve ser usada em temperatura máxima ou fogo alto no caso de pré-aquecimento ou cozimento porque temperaturas excessivas da superfície danificarão a superfície

anti-aderente da frigideira. Veja a seção sobre detalhes de mal uso.

ÓLEOS E GORDURAS

Adicione um pouco de óleo ou gordura à superfície de cozimento antes de começar a aquecer a frigideira. Isto acrescentará sabor e dourará os alimentos. O óleo ou a gordura não podem ser aquecidos a ponto de queimarem. No caso disso ocorrer diminua a temperatura da frigideira antes de prosseguir.

COZIMENTO DE ALIMENTOS SEM GORDURA

Se este modo é exigido, pré-aqueça a frigideira em fogo médio por aproximadamente dois minutos antes de adicionar o alimento.

NÃO fique longe da frigideira durante este tempo ou deixe a superfície seca antiaderente aquecer demais, pois isso pode resultar em danos permanentes.

ARMAZENAR ALIMENTOS E MARINAR

Não armazene alimentos crus, marinados ou cozidos na frigideira. Os ingredientes podem danificar a superfície.

UTENSÍLIOS A SEREM USADOS

Os Utensílios de Silicose da Le Creuset são recomendados. Você também pode usar utensílios de plástico resistentes ao calor ou utensílios de madeira.

Utensílios de metal, colheres ou batedores podem ser usados com cuidado, mas não devem ser usados com força ou de modo a rasparem a superfície antiaderente da frigideira. Não bata com estes utensílios na borda da frigideira.

Facas, ou utensílios com pontas afiadas nunca devem ser usados para cortar os alimentos sobre a superfície antiaderente.

Batedores elétricos ou à bateria nunca devem ser usados sobre a superfície antiaderente.

USO NO FORNO

A temperatura máxima para utilização no forno é de 260°C/500°F (220°C/425°F se a panela é usada com as tampas de vidro resistentes ao calor da Le Creuset).

USO COM GRELHA

Quando usado sob uma grelha quente deve haver uma distância mínima de 5 centímetros entre a fonte de calor e a borda da frigideira.

CABOS

Sempre use uma luva de fogão seca ou um pano de prato para manejar a frigideira durante e depois do cozimento.

RESFRIANDO UMA FRIGIDEIRA QUENTE

Coloque a frigideira quente sobre o MultiMat® de Silicose (suporte de silicose) da Le Creuset ou tábua de madeira enquanto a mesma esfria. Não coloque a frigideira diretamente sobre superfícies desprotegidas.

LIMPANDO E GUARDANDO A SUA FRIGIDEIRA

- Esfrie a panela por alguns minutos antes de limpá-la. Não mergulhe ou encha-a de água fria enquanto a mesma estiver quente.
- É recomendado o uso **SOMENTE** de materiais não aderentes para limpar a superfície antiaderente. **NÃO** use metais, materiais abrasivos e materiais muito duros como escovas ou ainda agentes de limpeza abrasivos sobre **QUALQUER** uma das superfícies.
- 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.
- Se a panela é regularmente lavada em máquina de lavar louças algum escurecimento do anel externo da base pode ocorrer ou um depósito de pó branco pode se formar. Isto é normal e não afetará o desempenho da panela.
- O embaçamento da superfície ou depósitos brancos podem ser removidos por meio da limpeza cuidadosa das áreas afetadas com uma almofada macia de nylon e um pouco de água e detergente. Depois, enxágüe e seque bem.

TAMPAS DE VIDRO LE CREUSET RESISTENTES AO CALOR

Alcance novas dimensões no preparo de alimentos com a sua frigideira antiaderente resistente da Le Creuset, usando a tampa de vidro resistente ao calor da Le Creuset – disponível para compra separadamente.

A tampa de vidro transparente permite que você observe a receita sendo feita sem atrapalhar o progresso do cozimento ou afetar a temperatura. A tampa retém a umidade e o sabor e também ajuda na coleta de gorduras, convertendo a frigideira em uma panela para esquentar, refogar ou ensopar/cozinhar lentamente em líquido.

As tampas são seguras para uso em forno à temperaturas de até 220°C / 425°F / Ponto de Gás 7.

MAL USO DA SUPERFÍCIE ANTIADERENTE

Garantia Vitalícia Le Creuset não cobre danos à superfície antiaderente da frigideira causados por superaquecimento ou por arranhões.

SUPERAQUECIMENTO

Dano causado por superaquecimento durante o preparo do alimento é facilmente reconhecido. A superfície antiaderente fica descolorida e, em casos mais severos, destaca-se da base da frigideira formando bolhas ou descascando. Dano similar também pode ser causado pelo superaquecimento da frigideira enquanto esta encontra-se vazia, ou permitindo que a mesma chegue ao ponto de ebulição estando totalmente seca. Se o superaquecimento ocorrer, ventile bem o ambiente.

ARRANHÕES

Marcas de riscos ou arranhões severos causados pelo uso de utensílios de rígidos de metal não são cobertos pela garantia. Tal dano é permanente e resultará na redução do desempenho da cobertura antiaderente.



GARANTIA

A Le Creuset oferece a Garantia Vitalícia sobre para os seus produtos Antiaderentes. A garantia do produto se inicia no momento da compra pelo dono original, valendo tanto para a aquisição própria ou se recebido como um presente.

A garantia cobre defeitos na fabricação e/ou nos materiais quando o produto é usado em condições domésticas normais e de acordo com as instruções fornecidas de cuidado e uso. A garantia não cobre desgastes naturais, uso comercial ou mal uso do produto.

Para pleitear a garantia favor devolver o produto com a comprovação de compra ao local onde o produto foi adquirido ou ao endereço dentro do seu país de residência que consta no verso deste folheto.

Produtos com defeitos serão consertados ou (se o conserto não é possível) substituídos, sem custos, por um produto similar ou algum outro de mesmo valor no caso do produto original não esteja mais em produção.

Favor observar que no caso de um conjunto de produtos, somente o item com defeito será trocado.

OS ITENS A SEGUIR NÃO SÃO COBERTOS PELA GARANTIA:

- Dano causado por desgaste natural, acidente, mal uso, abuso ou uso comercial.
- Arranhões, manchas, descoloração, corrosão ou dano causados por superaquecimento das superfícies interiores e exteriores da frigideira.
- Dano causado de maneira previsível está expressamente excluído desta garantia.
- Tampas de vidro resistentes ao calor.

A garantia não afeta os seus direitos estatutários.

ADDRESSES**AUSTRALIA**

LE CREUSET AUSTRALIA PTY LTD
 Suite 103, Level 1
 339 Military Road
 Cremorne NSW
 Australia
 2090
 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
 Groendalstraat 15
 2000 Antwerpen
 Belgium
 Tél: 0032 3 502 50 20
 contact.be@lecreuset.com
 www.lecreuset.com

BRASIL

LE CREUSET DO BRASIL LTDA
 Estrada de Itapeperica 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 jeudi de 14h à 17h):
 Tél : 0810 000 231
 serviceconso@lecreuset.fr
 www.lecreuset.fr

HONG KONG

LE CREUSET HONG KONG LTD.
 G/F & M/F, 31C-D
 Wyndham Street Central,
 Hong Kong
 Helpline: +852 2790 1808
 Or 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.
 Av. Cervantes Saavedra #233-
 piso 1, Col. Granada,
 Miguel Hidalgo CDMX
 México, C.P. 11520
 Tel: +52 55 52074367
 info@lecreuset.com

NEDERLAND

LE CREUSET NEDERLAND BV
 Groendalstrat 15,
 2000 Antwerpen,
 Belgium
 contact.nl@lecreuset.com
 www.lecreuset.com

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

SPAIN

LE CREUSET S.L.
 Paseo de Gracia,
 11 - escalera B, planta 13
 08007 Barcelona
 Espana
 Tel: + 34 93.422.40.40
 Fax: + 34 93.421.82.87
 lecreuset@lecreuset.es
 www.lecreuset.es

UK

LE CREUSET U.K. LIMITED
 Le Creuset House
 83/84 Livingstone Road
 Walworth Industrial Estate
 Andover, Hampshire,
 SP10 5QZ. England
 Free helpline: +44 (0) 800 373792
 (9am - 5pm Mon. to Fri. UK only) or
 e-mail us at:
 helpline.uk@lecreuset.com
 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



