TRAMONTINA

TORINO

REVESTIMENTO CERÂMICO
CERAMIC COATING
REVESTIMENTO CERÁMICO
CERAMIC
LIVRE DE PFOA
PFOA FREE • EXENTO DE PFOA

GARANTIA 1 ANO YEAR • AÑO WARRANTY • GARANTIA

MANUAL DE INSTRUÇÕES
INSTRUCTION MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES
MODE D'EMPLOI
كتيب التعليمات

FABRICADO NO BRASIL

FABRICADO NO BRASIL
MADE IN BRAZIL
HECHO EN BRASIL
FABRIQUÉ AU BRÉSIL
صنع في البرازيل

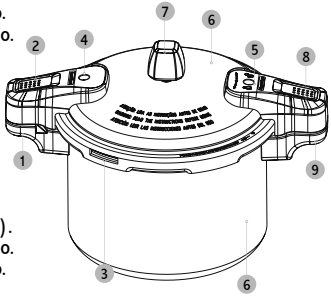
ATENÇÃO:
Antes de usar sua PANELA DE PRESSÃO TORINO TRAMONTINA, leia atentamente todas as instruções.

SUMÁRIO

1. Itens que fazem parte deste produto **04**
2. Primeiros uso ou precauções iniciais **04**
3. Informações básicas **05**
4. Cuidados **07**
5. Válvulas e sistemas de segurança **08**
6. Como usar a panela de pressão com segurança **10**
7. Peças de reposição **11**
8. Garantia e assistência técnica **11**
9. Dicas de segurança **11**
10. Tempos de cozimento **12**
11. Ocorrências **14**
12. Responsabilidade Ambiental **15**

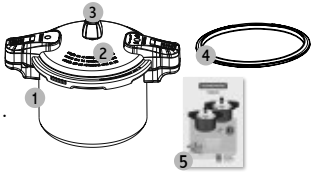
A panela está certificada em conformidade com as portarias Nº 398/2012 e 419/2012 do INMETRO.

1. Alça inferior de baquelite antitérmico.
2. Alça superior de baquelite antitérmico.
3. Sistema de segurança lateral.
4. Válvula de segurança.
5. Válvula interna de fechamento.
6. Acabamento:
   Tampa: Alumínio com acabamento externo polido e interno satinado.
   Corpo: Alumínio com revestimento interno e externo cerâmico.
7. Válvula de trabalho (alívio de pressão).
8. Alça superior de baquelite antitérmico.
9. Alça inferior de baquelite antitérmico.



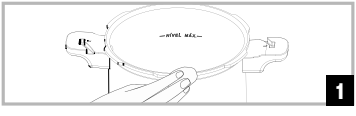
1. ITENS QUE FAZEM PARTE DESTE PRODUTO

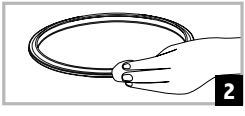
1. Corpo da panela.
2. Tampa da panela.
3. Válvula de trabalho (alívio de pressão).
4. Anel de vedação.
5. Manual de instruções.



2. PRIMEIRO USO OU PRECAUÇÕES INICIAIS

• Remova todo o conteúdo do interior da panela (assegure-se de que a válvula de trabalho não ficou na caixa ou dentro da panela).
• Leia todas as instruções cuidadosamente antes de usar a panela, especialmente "Informações básicas" (pág 5).
• Retire cuidadosamente os adesivos do corpo e da tampa e lave o produto antes de usar.
• Verifique se o produto está limpo.
• Aplique uma fina camada de óleo comestível no anel de vedação e na borda do corpo da panela. Isso facilitará a abertura e o fechamento da tampa (figs. 1 e 2). Esse procedimento pode ser repetido a cada uso.





• Sua PANELA DE PRESSÃO TORINO TRAMONTINA não pode ir à máquina de lavar louças.

• Fogões indicados:

Panela com revestimento interno e externo cerâmico:

Os utensílios com revestimento cerâmico terão maior durabilidade se as instruções abaixo forem seguidas:
• Em fogões com grade, centralize a peça e alinhe as alças com a grade.
• Utensílios quentes devem estar fora do alcance das crianças e se necessário utilize proteção para as mãos.
• Este produto não pode sofrer modificações.

Antes e durante o uso:
• Lave com esponja macia, sabão neutro ou detergente líquido. Seque com um pano seco.
• Seu utensílio está pronto para uso, sempre em fogo baixo ou médio (nunca superior a 260°C).
• Ao manusear seu utensílio aquecido, cuide para não arranhar/riscar o revestimento externo.
• Evite manchas não deixando escorrer gordura e alimentos na área externa da peça. Caso esta situação ocorra, é recomendado realizar a limpeza imediata do local com um pano umedecido em água.
• Para mexer os alimentos use somente utensílios de silicone, nylon ou madeira.
• Com o uso, as alças podem afrouxar devido à dilatação normal dos materiais. Reaperte apenas o suficiente, sem forçar.

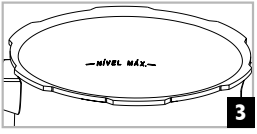
Limpeza:
• Evite a imersão do utensílio quente em água fria.
• Nunca utilize produtos abrasivos na lavagem.
• Se deixar queimar alimentos, umedeça a área e reserve até que possa remover os resíduos grudados com esponja e sabão.
• Para descarte do produto e embalagem siga as orientações de reciclagem vigentes.

3. INFORMAÇÕES BÁSICAS

Quando utilizar a panela de pressão, algumas precauções básicas de segurança deverão ser seguidas. **O uso incorreto pode causar acidentes!**

Portanto, leia e observe todas as instruções abaixo:
• Esteja sempre atento para o fechamento correto da sua panela de pressão antes de usá-la, sobrepondo as alças da tampa e do corpo da panela. O fechamento inadequado poderá resultar em acidente com queimaduras graves.
• Não toque nas superfícies quentes. Utilize as alças de baquelite antitérmico e, se necessário, use proteção para as mãos.

• Esta panela não deve ser manuseada por crianças e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas.
• Pessoas com falta de experiência e conhecimento que tenham recebido instruções referentes à utilização do produto ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança podem manusear o produto.
• Não utilize a panela de pressão em nenhum tipo de forno e micro-ondas.
• Muito cuidado quando manusear a panela de pressão contendo líquidos quentes.
• Nunca utilize a panela de pressão para outros usos senão o destinado.
• Nunca utilize recipientes dentro da panela de pressão.
• Esta panela trabalha sob pressão de 80 kPa, seu uso impróprio pode ocasionar acidentes. Portanto, feche a panela corretamente ao utilizá-la. Veja orientações em "Como usar a panela de pressão com segurança" (pág. 10).
• Nunca utilize sua panela de pressão sem líquidos.
• A panela de pressão Tramontina é absolutamente segura, desde que sejam seguidas as orientações deste manual.
• O volume de água mais alimento não deve ultrapassar o nível máximo indicado no interior da panela (fig. 3).



• Quando são processados alimentos que se expandem durante o cozimento, como o arroz e vegetais secos, não encha a panela acima da metade da capacidade. O enchimento superior pode causar entupimento da válvula de trabalho e ocasionar excesso de pressão e acidentes. Veja em "Como usar a panela de pressão com segurança" (pág. 10).
• Determinados alimentos não devem ser cozidos em panela de pressão, tais como: molho de maçã, frutas, cevadinha, mingau de aveia, cereais diversos ou massas, pois podem fazer espuma ou estalar, podendo obstruir a liberação da pressão (saída de vapor).
• Sempre verifique as condições da Válvula de Trabalho (alívio de pressão) antes do uso para assegurar que não esteja obstruída e garanta um bom funcionamento (pág. 10).
• Sempre que remover o Anel de Silicone e Válvula de Trabalho e o filtro metálico, tenha cuidado para que os mesmos sejam montados em suas posições corretas.
• Se houver dificuldades para abrir a tampa, isso indica que ainda há pressão interna na panela. Nesse caso, não force as alças. Mantenha a Válvula de Trabalho na posição correta, conforme indicado na pág. 10 - Válvula de Trabalho (alívio de pressão) e derrame água fria sobre a tampa. Levante a Válvula de Trabalho com auxílio de um garfo para verificar se o vapor interno foi completamente eliminado. Caso, ainda haja pressão, repita o procedimento até que não tenha mais nenhuma saída de vapor. Veja como proceder em "Como usar a panela de pressão com segurança" (pág. 10).
• Nunca use a panela de pressão para frituras.
• Quando desejar apenas manter o calor dos alimentos já cozidos em sua panela de pressão, utilize a tampa de uma panela convencional para isso. Nunca coloque a tampa da panela de pressão em posições diferentes do orientado.
• Sua panela abrirá facilmente quando a pressão interna estiver reduzida. Jamais force a abertura.

• Com o uso continuado, a variação de temperatura poderá afrouxar os parafusos das alças. Reaperte-os com chave tipo fenda cruzada.
• Alimentos pigmentados podem alterar a coloração original do revestimento.

4. CUIDADOS

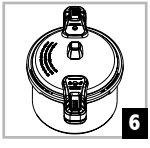
• Não coloque em aquecimento a panela de pressão vazia e/ou sem líquidos, nem permita que toda a água evapore durante o cozimento.
• Observe a panela regularmente enquanto estiver em uso.
• Tenha extremo cuidado quando manusear a panela, especialmente quando estiver com pressão.
• Após atingir a pressão interna, reduza a intensidade da fonte de calor.
• Após o cozimento, retirar o alimento do interior da panela e higienizá-la. Não recomendamos o armazenamento de alimentos dentro da panela.
• Observe sempre as condições de uso das diversas peças da sua panela de pressão. Em caso de reposição, contate uma assistência técnica autorizada Tramontina em um dos endereços que constam no site (www.tramontina.com.br/atendimento-suporte/assistencia-tecnica) ou entre em contato com a Central de Atendimento Tramontina.

PARA FECHAR A PANELA

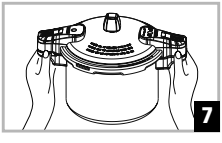
• Para fechar a panela, certifique-se de que a seta localizada na tampa esteja apontando para a seta localizada na alça. Ajuste a tampa no corpo, e gire-a no sentido horário até que as alças estejam totalmente sobrepostas, indicando que a panela está fechada (figs. 4 a 6).
• Caso a tampa não esteja completamente fechada, a Válvula Interna de fechamento não será acionada, fazendo com que a panela não atinja pressão. Portanto, certifique-se de que a tampa esteja adequadamente fechada.
• Caso a alça da tampa ultrapasse em alguns milímetros a alça do corpo, no sentido horário, não ocorrerá problema quanto a segurança ou o uso do produto.

4

5

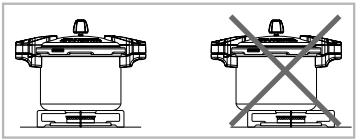

6

IMPORTANTE: para evitar riscos de acidentes no manuseio e transporte, estando a panela quente ou fria, sempre segure-a pelas alças (fig. 7).


7

• Quando usar fogões a gás, a panela deverá estar bem centralizada sobre o queimador para que a chama não atinja a parede lateral e as alças. No caso de uso em fogões elétricos, vitrocerâmicos (resistência elétrica) ou indução, certifique-se de que a panela esteja centralizada

na região de aquecimento para que ocorra transferência e distribuição de calor uniforme. Lembre-se sempre de que a fonte de calor (chama/região de aquecimento) não deve ser maior do que o fundo da panela.

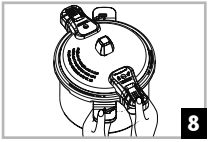


O USO INDEVIDO DA PANELA DE PRESSÃO PODE CAUSAR DANOS.
Quando o vapor começar a ser liberado pela válvula de trabalho, reduza o aquecimento. Esse procedimento permitirá maior economia de energia ou gás.

PARA ABRIR A PANELA
Há duas formas de abrir a panela:

1 RESFRIAMENTO LENTO: deixe a panela esfriar em temperatura ambiente.
• Levante levemente, com o auxílio de um garfo, a Válvula de Trabalho para verificar se o vapor interno foi completamente eliminado.

2 RESFRIAMENTO RÁPIDO: mantenha a válvula de trabalho na posição e derrame água fria sobre a tampa. Isso reduzirá a pressão interna da panela. Levante a válvula de trabalho, com o auxílio de um garfo, para verificar se a pressão interna foi completamente eliminada.
• A válvula de trabalho nunca deve ser retirada enquanto a panela estiver aquecida. Após o resfriamento é possível retirar a válvula com segurança.
• Abra a panela somente após estar seguro de que não há mais pressão interna. Para abri-la, gire a tampa no sentido anti-horário até que a seta da tampa esteja alinhada com a seta da alça (fig. 8).

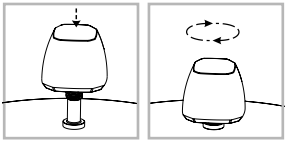


• Ao girar a tampa, não empurre as alças para cima. Apenas gire com cuidado até que as setas estejam alinhadas, então, levante e remova a tampa. Isso garantirá que os componentes não sejam danificados.
• Se na tentativa de abrir a panela as alças apresentarem resistência, isso significa que ainda existe pressão interna na panela. Nesse caso, não force as alças.

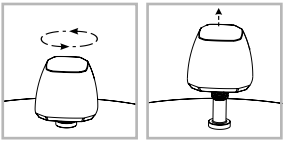
5. VÁLVULAS E SISTEMAS DE SEGURANÇA

Para sua maior proteção, a Panela de Pressão Torino está equipada com as seguintes válvulas e sistemas de segurança:

1 VÁLVULA DE TRABALHO (ALÍVIO DE PRESSÃO): entrará em operação quando a panela atingir a pressão de trabalho (80 kPa - kilo Pascal). Esta válvula deve ser rosqueada até o final da rosca e descer para a posição correta de trabalho.

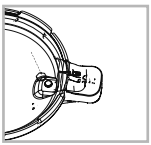


Para colocar a válvula de trabalho.

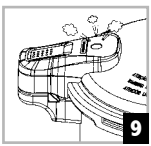


Para retirar a válvula de trabalho.

OBS.: Para o bom funcionamento da panela, não é necessário que o peso da válvula de trabalho esteja em movimento (gire), mas deve haver o alívio de pressão da panela de maneira uniforme.



2 VÁLVULA INTERNA DE FECHAMENTO: Caso a panela não estiver adequadamente fechada, essa válvula não permitirá que a pressão interna eleve-se. No entanto, quando fechada adequadamente, esta válvula evitará a abertura da tampa com pressão interna. Abra a panela somente após estar seguro de que não há mais pressão interna. Para abri-la, gire a tampa no sentido anti-horário até que a seta da tampa esteja alinhada com a seta da alça.



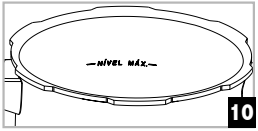
3 VÁLVULA DE SEGURANÇA: entrará em operação aliviando a pressão quando a Válvula de Trabalho estiver obstruída. Neste caso o pino da válvula de segurança desloca-se para cima, diminuindo a pressão interna. Caso isso ocorra, desligue o fogo, certifique-se de que não há mais pressão interna e abra a panela, conforme pág. 8 "Para abrir a panela". Retire o filtro e a válvula de trabalho, desobstrua todos os orifícios do filtro e do pino de saída de vapor conforme fig. 9 e recoloque novamente. Faça a limpeza da válvula de segurança, pressione a mola com o dedo (parte interna da tampa) e com o auxílio de um jato de água desobstrua a válvula, eliminando todos os resíduos de alimento.

4 SISTEMA DE SEGURANÇA LATERAL: será ativado quando ocorrer obstrução simultânea da Válvula de Trabalho e da Válvula de Segurança, gerando excesso de pressão interna. Caso isso ocorra, a pressão será liberada pela janela lateral da tampa, que terá o Anel de Vedação parcialmente deslocado. Desligue o fogo e, após a pressão estar totalmente liberada, abra a tampa e limpe as válvulas de Trabalho e de Segurança. Em decorrência do acionamento do sistema de segurança lateral, indica-se a substituição do anel de vedação. Para substituição, consulte uma assistência técnica através do site www.tramontina.com.br.

* Caso a Válvula de Segurança ou o Sistema de Segurança Lateral entrem em funcionamento, ocorrerá a saída de líquido e alimento do interior da panela.

OBS: Nunca force a abertura da sua panela, a mesma deve ser aberta com o mínimo de esforço. O contrário indica que ainda pode haver pressão interna.

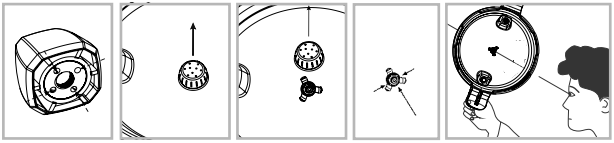
6. COMO USAR SUA PANELA DE PRESSÃO COM SEGURANÇA



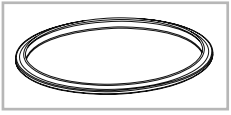
• Antes de fechar a panela, assegure-se de que há líquido suficiente para produzir vapor durante o aquecimento (ver tabela de referência de quantidades de alimentos e líquidos). Porém nunca ultrapasse o limite máximo indicado na panela, considerando água e alimento. (fig. 10).
• No caso de caldo, não encha mais que 1/2 (meia panela) com água e alimento. Se a panela de pressão estiver com excesso de alimento, poderá causar a obstrução das válvulas devido ao vazamento do caldo que ocorre pela válvula de trabalho, podendo até comprometer o uso da panela.

VÁLVULA DE TRABALHO (ALÍVIO DE PRESSÃO)

• Após cada uso, verifique se a válvula de trabalho e o pino de saída de vapor estão desobstruídos. Não estando, faça a limpeza conforme tópico abaixo:
• Pegue a tampa da sua panela de pressão, retire a Válvula de Trabalho e o filtro metálico e posicione a tampa contra a luz, para verificar se o Pino de Saída de Vapor está desobstruído. Caso não esteja, limpe-o com um arame, como também os três furos do Pino de Saída de Vapor no lado interno da tampa; certifique-se, olhando novamente contra a luz. Estando todos limpos, monte a Válvula de Trabalho e o filtro metálico.

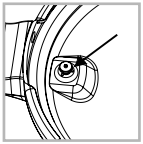


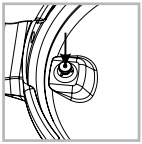
ANEL DE VEDAÇÃO (SILICONE)



• Remova o anel de vedação (silicone).
• Lave-o com água quente e detergente neutro.
• Recoloque-o na tampa.
• Verifique regularmente as condições do anel de vedação de silicone quanto ao desgaste e substitua-o quando necessário.
• Para maior durabilidade do Anel de Vedação, recomendamos guardar a sua panela de pressão com a tampa invertida sobre o corpo da panela.
• Atenção especial deve ser dada à vedação e aos sistemas de segurança da sua panela de pressão. A tampa deve estar com o anel de vedação junto da circunferência e corretamente encaixada à panela.

VÁLVULA DE SEGURANÇA
• Sempre verifique se não há resíduos na mola da Válvula de Segurança, no lado interno da tampa. Verifique também se o movimento da válvula de segurança está desobstruído, pressionando-a pelo lado interno da tampa.



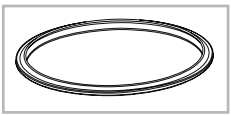


Em benefício de sua segurança, somente utilize peças e acessórios originais Tramontina.

7. PEÇAS DE REPOSIÇÃO

Sempre utilize peças originais Tramontina.
A utilização de componentes não originais poderá comprometer o funcionamento do produto e causar acidentes. Havendo necessidade de substituição, contate uma assistência técnica autorizada Tramontina em um dos endereços que constan no site (https://tramontina.com.br/atendimento-suporte/assistencia-tecnica) ou entre em contato com a Central de Atendimento da Tramontina.

• Anel de Vedação interna



• Filtro metálico

8. GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

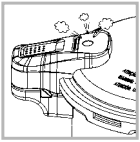
A Tramontina oferece garantia de 1 ano contra vícios ou defeitos de fabricação, sendo 9 (nove) meses de garantia contratual e 90 (noventa) dias de garantia legal, desde que mantidas as condições normais de uso e observadas as orientações deste manual.

A garantia será válida mediante a apresentação da nota fiscal e uso de peças originais. Se necessário, contate uma assistência técnica autorizada Tramontina em um dos endereços que constam no site (https://tramontina.com.br/atendimento-suporte/assistencia-tecnica) ou entre em contato com a Central de Atendimento Tramontina.

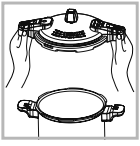
9. DICAS DE SEGURANÇA

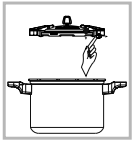
1 - **ATENÇÃO**: Nunca abra a sua PANELA DE PRESSÃO TORINO TRAMONTINA sem antes liberar toda a pressão armazenada na panela a fim de evitar acidentes.

2 - Ao colocar alimentos e água, nunca ultrapasse o nível máximo indicado na parede interna da panela.
3 - Devido a condensação do excesso de vapor, poderão aparecer gotas de água sobre a tampa e alças.
4 - No início do funcionamento da PANELA DE PRESSÃO TORINO é normal a saída de vapor ou gotículas de água pela Válvula interna de fechamento da alça superior. Após alguns instantes a válvula de trabalho entrará em operação.



5 - Não bata com utensílios de cozinha na borda da sua panela de pressão, pois isto danificará o revestimento cerâmico e poderá prejudicar a perfeita vedação.
6 - A panela nunca deve ser utilizada sem água, pois poderá danificar o anel de silicone e as válvulas de segurança poderão romper. Além disso, o superaquecimento pode causar deformações no fundo da panela, alterando o seu funcionamento. Não indicamos o uso nestas condições.
7 - Ao retirar a panela do fogo, não force a tampa para abrir. Verifique a pressão interna, levantando a válvula de trabalho (alívio de pressão) com o auxílio de um garfo.
8 - Ao guardá-la, coloque a tampa invertida sobre a panela de pressão, não guarde sua panela de pressão com a tampa fechada.
9 - Evite arear em excesso as garras da sua panela, evitando assim seu desgaste.
10 - Com o uso, as alças podem afrouxar devido à dilatação normal dos materiais. Reaperte-os o suficiente com uma chave tipo fenda cruzada, sem forçar.
11 - Não utilize a panela caso verifique que algum dos componentes esteja danificado.
12 - Com a tampa na posição de uso, pressionar o gatilho da alça (parte inferior) para trás, fazendo com que o pino da válvula interna da alça esteja para baixo na posição de repouso. Isso garantirá que a tampa não tranque no fechamento da panela.





13 - Evite acidentes utilizando peças originais quando necessitar repor válvulas e demais componentes de sua panela. A reposição com peças de outro modelo ou não originais, além de perda da garantia, comprometerá o funcionamento e poderá resultar em acidentes.
14 - Não é recomendado o uso em fogareiros.

10. TEMPOS DE COZIMENTO

Os tempos de cozimento sugeridos estão na tabela abaixo. Alimentos cozidos acima do tempo necessário podem perder a coloração e consistência. O tempo de

cozimento dependerá também do tamanho, quantidade, qualidade do alimento e da fonte de calor utilizada.

Sugestões de tempos de cozimento para diferentes tipos de alimentos: **TORINO 4,5 L**
Observação: Tempo de cozimento a partir do momento em que a válvula de trabalho entrar em funcionamento, mantendo a panela em fogo ou potência média. Quantidade estimada para a panela de pressão de 4,5 litros.

Alimento a ser cozido	Quantidade de alimento (kg)	Quantidade de água (litros)	Tempo de cozimento após o início da liberação do vapor
Feijão preto	0,5	2,0	25/30 min.
Feijão branco	0,5	2,0	25/30 min.
Arroz branco	0,4	0,7	Assim que a válvula de trabalho entrar em operação, desligar o fogo. Aguardar 15 minutos.
Lentilha	0,5	2,0	10/15 min.
Batata sem casca (cortada pela metade)	1,0	1,0	10/15 min.
Aipim	0,8	1,5	20/25 min.
Beterraba (média)	1,0	1,0	20/25 min.
Milho verde	4 espigas quebradas ao meio	1,0	5/10 min.
Costela de porco	1,0	1,0	10/15 min.
Carne de porco	1,0	1,0	20/25 min.
Carne de gado	1,0	1,0	20/25 min.
Carne de frango	1,0	1,0	20/25 min.
Carne de Carneiro	1,0	1,0	15/20 min.

11. OCORRÊNCIAS

OCORRÊNCIAS	PROVÁVEIS CAUSAS	POSSÍVEIS SOLUÇÕES
Saída de vapor pela tampa.	Fechamento inadequado da tampa.	Despressurizar totalmente a panela e abrir a tampa. Ao fechar novamente, verificar o posicionamento adequado da tampa conforme descrito no manual de instruções. Verificar também o posicionamento do anel de vedação.
	Anel de vedação danificado por estar rasgado, endurecido, etc.	Substituir o anel de vedação por outro anel de vedação original Tramontina.
	Alças frouxas	Realizar o reaperto das alças.
Válvula de trabalho não funciona	Entupimento do pino da válvula de trabalho.	Despressurizar totalmente a panela e abrir a tampa. Ocorrendo o bloqueio, remover o resíduo com água quente e verificar se o orifício do pino está desobstruído. (pág. 10 - item 6 Válvula de Trabalho).
	Falta líquido no interior da panela.	Despressurizar totalmente a panela e abrir a tampa. Repor o líquido no interior da panela e fechar novamente.
Alças frouxas	O afrouxamento das alças é ocasionado devido à dilatação térmica diferenciada dos componentes do sistema de fixação.	Deve ser realizado o reaperto das alças para não comprometer o funcionamento da panela de pressão.
Não pega pressão	Verificar o anel de vedação no pino de travamento da válvula de fechamento.	Encaminhar a uma assistência técnica.
	Válvula de segurança danificada.	Encaminhar a uma assistência técnica.
	Anel de vedação danificado.	Substituir o anel de vedação por outro anel de vedação original Tramontina.
Não consegue fechar a panela.	As setas para fechamento da tampa e panelas não estão alinhadas.	Alinhar as setas indicativas da tampa com a panela.

OCORRÊNCIAS	PROVÁVEIS CAUSAS	POSSÍVEIS SOLUÇÕES
Não consegue fechar a panela.	Gatilho acionado	Colocar na posição inicial, conforme "Dicas de Segurança" (item 9).
	Deformação na tampa ou panela.	Não utilizar o produto nestas condições.
Vazamento no pino central da válvula de trabalho.	A arruela de alumínio desgastada ou frouxa.	Encaminhar para a assistência Técnica.
	Limite de água mais alimento excedido.	Verificar tabela de sugestões/não exceder o limite máximo indicado no interior da panela de pressão.

Obs.: Se, mesmo seguindo as orientações acima descritas, o problema não for solucionado, a panela de pressão deve ser encaminhada para uma assistência técnica.

12. RESPONSABILIDADE AMBIENTAL

Cada produto Tramontina que você tem em casa é fruto de um cuidadoso trabalho, pensado para transformar todo nosso processo produtivo em uma ação para fazer o mundo melhor. Saiba mais em: sustentabilidade.tramontina.com.br/

EMBALAGEM

Os materiais que compõem a embalagem são recicláveis. Por isso, para fazer o descarte, separe adequadamente os plásticos, papéis, papelão, entre outros, que fazem parte da embalagem deste produto, destinando-os, preferencialmente, a recicladores.

PRODUTO

Este produto é desenvolvido com materiais recicláveis e que podem ser reutilizados, contudo não pode ser descartado junto ao lixo doméstico.
Observe a legislação local para fazer o descarte do seu produto de forma correta, sem prejudicar o meio ambiente.

TRAMONTINA

Brasil/Brazil
Belém: Fone: (91) 4009.7700
Belo Horizonte: Fone: (31) 3223.4026
Curitiba: Fone: (41) 2111.9110
Goiânia: Fone: (62) 3272.2100
Porto Alegre: Fone: (51) 2101.5000
Recife: Fone: (81) 3128.5500
Rio de Janeiro: Fone: (21) 2224.5004
Salvador: Fone: (71) 3215.8266
São Paulo: Fone: (11) 4197.1266

Exterior / Other countries
Africa | Phone: 27 (11) 300 9500
Australia | Phone: 61 2 9674 1799
Chile | Phone: 56 (2) 267 6 5000
Colombia | Phone: 57 (1) 623 4500
Ecuador | Phone: 593 (4) 454 1794
Germany | Phone: 49 (221) 778 9991-0
Latvia | Phone: 371 6730 4958
Mexico | Phone: 52 (55) 5950 0470
Peru | Phone: 51 (1) 421 2135
Singapore | Phone: 65 6635 6264
UK | Phone: 44 (0) 20 3176 4558
United Arab Emirates | Phone: 971 (4) 450 4301
USA | Phone: 1 (281) 340 8400

+55 [11] 4861,3981
atendimento@
tramontina.com

244063

TRAMONTINA.COM.BR

/TRAMONTINA

/TRAMONTINA

@TRAMONTINAOFICIAL