

A frigideira de ferro Tramontina, produzida com o exclusivo processo Durprotect possui as seguintes características:

• É saudável: o ferro contribui para uma vida mais saudável. • É durável: o processo DurProtect aumenta a resistência à abrasão e reduz a possibilidade de corrosão. • Alto desempenho: Quanto mais o produto for utilizado, melhor será o seu desempenho.

1. Informações sobre o uso: Sempre que for utilizar a frigideira ou bistequeira, siga as instruções indicadas abaixo:

Antes do primeiro uso: Lave o utensílio com esponja macia, água quente, sabão ou detergente neutro e seque com um pano macio. A seguir, unte internamente com óleo de cozinha e leve ao fogo de 1 a 2 minutos, posteriormente, remova o excesso de óleo com um papel absorvente. Este processo diminui a probabilidade dos alimentos aderirem e melhora a resistência à corrosão. Seu produto está pronto para o uso.

Durante o uso: O aço carbono é um excelente condutor de calor e retém a temperatura com eficácia, porém para evitar que ocorram deformações no fundo do produto, recomenda-se o uso em fogo baixo ou médio. Ao utilizar em fogão de indução ou vitrocerâmico, sempre levante a frigideira ao mover-la para evitar riscos ou arranhões. Evite a imersão do utensílio quente em água fria, aguarde o produto esfriar para realizar a limpeza. Ao levar este produto ao forno, remova a luva de silicone.

Após cada uso: Lave o utensílio com esponja macia e sabão ou detergente neutro. Certifique-se de que o utensílio esteja totalmente seco, em seguida proteja interna e externamente o corpo do produto com uma fina camada de óleo de cozinha, o qual tem a função de proteção contra a corrosão. Guarde o utensílio em lugar seco.

2. Manutenção: Após o uso prolongado poderá ocorrer o acúmulo de óleo e gordura na parte interna da frigideira. Esta camada auxilia no desempenho do produto, no entanto, para eliminá-la pode-se fazer o uso de esponja abrasiva. Refaça o processo de preparo da superfície da frigideira de acordo com a necessidade e sempre armazene o produto com uma fina camada de óleo comestível.

3. Atenção: A capacidade volumétrica máxima para cozimento é de % da capacidade total da peça. Este produto não pode sofrer modificações. Após o uso, poderão aparecer manchas superficiais, as quais são características de produtos de ferro. Ao longo do uso, mesmo que seja feita a manutenção indicada neste manual, poderão aparecer pontos de oxidação (ferrugem) na superfície interna e externa da peça, o que é perfeitamente normal em produtos fabricados em ferro. Não utilize em máquina de lavar. Nunca deixar de molho na água.

The Tramontina iron frying pan, made with the exclusive Durprotect process, has the following features:

• Healthy: Iron contributes to a healthier life. • Durable: The DurProtect process increases resistance to abrasion and reduces corrosion. • High performance: The more the product is used, the better its performance.

1. Usage information: Whenever using the frying pan or skillet grill, follow the instructions below:

Before first use: Wash the utensil with a soft sponge, hot water, soap, or neutral detergent and dry well with a soft cloth. Then grease the interior with cooking oil and place it over heat for 1 to 2 minutes. Finally, remove excess oil with absorbent paper towels. This process reduces the likelihood of food sticking to the surface and increases resistance to corrosion. Your product is ready for use.

During use: Carbon steel is an excellent conductor of heat and effectively retains the temperature; however, to avoid damage to the bottom of the product, we recommend using it on low or medium heat. Whenever using on induction or glass ceramic stove, always lift the frying pan when moving it to prevent scratches. Do not immerse a hot utensil in cold water. Wait until the product has cooled down for cleaning it. When placing this product in the oven, remove the silicone sleeve.

After each use: Wash the utensil with a soft sponge and mild soap or detergent. Make sure that the utensil is completely dry, then apply a thin layer of cooking oil to both the inside and outside of the product to protect it from corrosion. Store the utensil in a dry place.

2. Maintenance: After prolonged use, oil and grease may accumulate inside the frying pan. This layer enhances the product's performance, but you can use an abrasive sponge to remove it. Repeat the process of preparing the frying pan's surface as needed and always apply a thin layer of cooking oil to the product before storing it.

3. Attention: The maximum volumetric capacity for cooking is % of the total capacity of the piece. This product cannot be modified. After use, some superficial staining may occur, which is common for iron products. Over time, even if the maintenance indicated in this manual is carried out, oxidation points (rust) may appear on the interior and exterior surfaces of the piece, which is perfectly normal for iron products. Do not place in the dishwasher. Never soak in water.

El sartén de hierro Tramontina, fabricado con exclusivo proceso Durprotect, tiene las siguientes características:

• Es sano: el hierro contribuye para una vida más sana. • Es durable: el proceso Durprotect aumenta la resistencia a la abrasión y reduce la posibilidad de corrosión. • Alto desempeño: cuanto más se usa el producto, mejor es su desempeño.

1. Informaciones sobre el uso: Siempre que vayas a usar el sartén o la plancha, sigue las instrucciones a continuación:

Antes del primer uso: lava el utensilio con una esponja blanda, agua caliente, jabón o detergente neutro y sécalo con un paño blando. A continuación, úntalo internamente con aceite de cocina y llévalo al fuego durante 1 a 2 minutos y, después, retira el exceso de aceite con un papel absorbente. Ese proceso reduce la probabilidad de que los alimentos se peguen y mejora la resistencia a la corrosión. Tu producto está listo para el uso.

Durante el uso: El acero al carbono es un excelente conductor de calor y retiene la temperatura con eficacia, pero para evitar que ocurran deformaciones del fondo del producto, se recomienda usar fuego bajo o mediano. Al utilizar la cocina por inducción o vitrocerámica, siempre levanta el sartén al moverlo para evitar rayarla o arañarla. Evita sumergir el utensilio caliente en agua fría, dejándolo enfriar antes de la limpieza. Al llevar este producto al horno, retira el forro de silicona.

Después de cada uso: lava el utensilio con esponja blanda y jabón o detergente neutro. Cerciorate de que el utensilio esté totalmente seco, en seguida protege interna y externamente el cuerpo del producto con una fina capa de aceite de cocina, que tiene la función de protegerlo contra la corrosión. Guarda el utensilio en lugar seco.

2. Mantenimiento: Despues del uso prolongado, puede ocurrir acumulación de aceite o grasa en la parte interna del cuerpo del sartén. Esta capa ayuda en el desempeño del producto, sin embargo, para eliminarla, se puede utilizar una esponja abrasiva. Vuelve a realizar el proceso de preparación de la superficie del sartén de acuerdo a la necesidad y siempre guarda el producto con una fina capa de aceite comestible.

3. Atención: La capacidad volumétrica máxima para cocción es de % de la capacidad total de la pieza. Este producto no puede sufrir modificaciones. Despues del uso, podrán aparecer manchas superficiales, que son características de productos de hierro. A lo largo del uso, aunque se haga el mantenimiento indicado en este manual, pueden aparecer puntos de oxidación (herrumbre) en la superficie interna y externa de la pieza, lo que es perfectamente normal en productos de hierro. No lo lleves al lavavajillas. Nunca lo dejes de remojo en agua.

La poêle en fer Tramontina, conçue selon le procédé exclusif Durprotect, présente les caractéristiques suivantes :

• Saine : Le fer contribue à une vie plus saine. • Robuste : Le procédé DurProtect augmente la résistance à l'abrasion et réduit la possibilité de corrosion. • Plus performante : Plus le produit est utilisé, meilleures seront ses performances.

1. Conseils d'utilisation : Lorsque vous utilisez la poêle ou la poêle grill, suivez les instructions ci-dessous :

Avant la première utilisation : Lavez la poêle avec une éponge douce, de l'eau chaude, du savon ou un liquide vaisselle et séchez-la avec un chiffon doux. Graissez ensuite la surface interne avec de l'huile de cuisson et faites chauffer pendant 1 à 2 minutes. Retirez l'excédent d'huile avec un papier absorbant. Ce processus diminue la probabilité pour les aliments de rester collés et améliore la résistance à la corrosion. Votre produit est prêt à l'emploi.

Pendant l'utilisation : Le fer au carbone est un excellent conducteur de chaleur et conserve efficacement la température, mais pour éviter toute déformation du fond du produit, il est recommandé de l'utiliser à feu doux ou moyen. En cas d'utilisation sur une cuisinière à induction ou en vitrocéramique, soulevez toujours la poêle lorsque vous la déplacez afin d'éviter les rayures ou les éraflures. Évitez d'immerger la poêle chaude dans l'eau froide, attendez que le produit refroidisse pour effectuer le nettoyage. Lorsque vous mettez ce produit au four, retirez la protection en silicone.

Après chaque utilisation : Lavez la poêle avec une éponge douce et du savon ou un liquide vaisselle. Assurez-vous qu'elle est complètement sèche, puis protégez les surfaces interne et externe avec une fine couche d'huile de cuisson, qui a pour fonction de la protéger contre la corrosion. Conservez la poêle dans un endroit sec.

2. Entretien : Après une utilisation prolongée, l'huile et la graisse peuvent s'accumuler à l'intérieur de la poêle. Cette couche améliorent les performances du produit ; cependant, pour l'éliminer, vous pouvez utiliser une éponge abrasive. Si nécessaire, répétez la phase de préparation de la surface de la poêle, et appliquez toujours une fine couche d'huile de cuisson sur la poêle avant de la ranger.

3. Attention : La capacité volumétrique maximale pour la cuisson est de % de la capacité totale de la pièce. Ce produit ne peut être modifié. Après utilisation, des taches superficielles peuvent apparaître, qui sont caractéristiques des produits en fer. Pendant l'utilisation, même si l'entretien indiqué dans ce manuel est bien effectué, des points d'oxydation (rouille) peuvent apparaître sur la surface interne et externe de la pièce, ce qui est parfaitement normal pour les produits en fer. Ne pas laver au lave-vaisselle. Ne jamais laisser tremper dans l'eau.

Железная сковорода Tramontina, изготовленная с использованием эксклюзивной технологии Durprotect, обладает следующими характеристиками:

• Польза для здоровья. Приготовление пищи в железной посуде способствует более здоровому питанию. • Прочность. Технология Durprotect увеличивает стойкость к истиранию и снижает вероятность появления коррозии. • Высокая производительность. Чем дольше используется, тем лучше служит.

1. Информация об эксплуатации. При использовании сковороды или сковороды-гриль следуйте приведенным ниже инструкциям.

Перед первым использованием. Вымойте изделие мягкой губкой, горячей водой с мылом или нейтральным моющим средством, а затем протрите насухо мягкой тканью. После этого смажьте изнутри растительным маслом и поставьте на огонь на 1-2 минуты. Затем удалите излишки масла с помощью бумажных полотенец. Это поможет избежать прилипания пищи и снизит вероятность появления коррозии. Теперь ваша сковорода готова к использованию.

В ходе эксплуатации. Углеродистая сталь является отличным проводником тепла и эффективно сохраняет его, однако для того, чтобы избежать деформации dna изделия, рекомендуется использовать изделие на слабом или среднем огне. При использовании на индукционной или стеклокерамической плите всегда поднимайте сковороду при ее перемещении, чтобы избежать появления царапин.

Не погружайте горячую сковороду в холодную воду. Подождите, пока изделие остынет, прежде чем мыть его. Перед использованием в духовке снимите силиконовую насадку.

После каждого использования. Вымойте изделие мягкой губкой с нейтральным мылом или моющим средством. Убедитесь, что изделие полностью высохло, а затем нанесите на внутреннюю и внешнюю поверхности тонкий слой растительного масла: оно защитит изделие от коррозии. Храните в сухом месте.

2. Уход за сковородой. После длительного использования внутри сковороды могут скапливаться масло и жир. Этот слой улучшает эксплуатационные характеристики изделия, однако при желании для его устранения можно использовать абразивную губку. При необходимости процесс подготовки поверхности сковороды можно повторять. Не забывайте наносить тонкий слой растительного масла на поверхность изделия перед хранением.

3. Внимание! Максимальный объем для приготовления составляет $\frac{3}{4}$ от общей вместимости сковороды. Изделие не может быть модифицировано. После использования на поверхности могут появляться пятна, характерные для железных изделий. В ходе использования, даже при условии выполнения необходимого обслуживания, указанного в данном руководстве, на внутренней и внешней поверхностях изделия могут появиться пятна окисления (ржавчина), что является нормальным процессом для железных изделий. Изделие не подходит для мойки в посудомоечной машине. Никогда не замачивайте изделие в воде.

تتميز المقلة المصنوعة من الحديد، المزودة ببنقية الترامونتينا وعملية Durprotect الاستثنائية، بما يلي:

الطهو الصحي: يسمح الحديد في اتباع نظام غذائي صحي أكثر.

متينة: تزيد عملية DurProtect من مقاومة الكشط وتقليل التأكل.

أداء عالي: كما زاد استخدامها، كان أداؤها أفضل.

١. معلومات حول استخدامها:

عند استخدام مقلة النبي أو مقلة الطهي، اتبع التعليمات أدناه:

قبل الاستخدام لأول مرة:

اغسل المقلة ببساطة برقق وماء دافئ وصابون أو منظف معتدل، ثم جففها جيداً بمنشفة ناعمة. ثم ضع بها زيت طهي واتركها على النار لمدة دقيقة إلى دقيقة. أخيراً، تخلص من الزيت الذي باستخدام منشفة ورقية. تقليل هذه العملية من أحتمالية التصاق الطعام بالجزء السفلي ويزيد من مقاومة التأكل. المقلة جاهزة للاستخدام.

أثناء الاستخدام:

يُعد الغلاز الكربوني موصل جيد للحرارة ويختنق درجة الحرارة بشكل فعال، ومع ذلك، لتجنب تلف قاعدة المنتج، نوصي باستخدامها على الحرارة المنخفضة أو المتوسطة. عند الاستخدام على أسطح الطهي الميراميكية الزجاجية أو الفنية، ارفع دانماً المقلة عن تحريرها لمنع الدخوش. لا تغمر المقلة الساخنة في الماء البارد. انتظر حتى تبرد المقلة لغسلها. عند استخدام هذا المنتج في الفرن، قم بإزالة الجلبة السليكون.

بعد كل استخدام:

اغسل المقلة ببساطة برقق وصابون أو منظف معتدل. تأكيد من جفف المقلة تماماً ثم ضع طبقة رقيقة من زيت الطهي على الجانب الداخلي والخارجي للمقلة لحمايتها من التأكل. قم بتخزين المقلة في مكان جاف.

٢. العناية بالمقلة:

بعد استخدام مقلة لفترة طويلة، يمكن أن يتراكم الزيت والدهون في جزئها الداخلي. تجنب هذه البلينة من داء المنتج، لكن يمكنك استخدام إبادة كاملة لإزالتها. كرر عملية تحضير سطح المقلة حسب الحاجة ووضع دانماً طبقة رقيقة من زيت الطهي قبل تخزين المقلة.

٣. تنبيه:

تعد السعة النقصانية للطهي هي ٣٪ إجمالي حجم المقلة، قد لا يتم تدريب هذا المنتج. بعد الاستخدام، قد يحدث بعض التلطيخ السطحي، وهذا شائع في المنتجات المصنوعة من الحديد. ومع مرور الوقت، وحتى مع اتباع جميع إرشادات المطبخ المنصوص عليها في هذا الدليل، قد تظهر علامات صدأ على السطح الخارجي من المقلة، وهذا طبيعي بالنسبة للمنتجات المصنوعة من الحديد. لا تغسل المقلة في غسالة الأطباق. لا تتركها مغمورة في الماء.

علامة الجودة الإماراتية
Emirates Quality Mark
(NB-0002)

TRAMONTINA

PROFESSIONAL



TRAMONTINA S.A. CUTELARIA
Av. Raul Giacomoni, 2700
Localidade Desvio Machado | CEP 95185-000
Carlos Barbosa | RS | Brasil
CNPJ 90.050.238/0006-29
Indústria Brasileira
tramontina.com



GÁS
GAS
GAS
ГАЗ
غاز



ELÉTRICO
ELÉCTRIC
ÉLECTRICA
ÉLECTRIQUE
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА
کهربائی



VITROCERÂMICO
(RESISTÊNCIA ELÉTRICA)
CERAMIC GLASS
(ELECTRIC HEATING ELEMENT)
VITROCÉRAMIQUE
(RÉSISTENCE ÉLECTRIQUE)
ИСКРАСИЧАЯ ПЛАТА
لاستخدام على الموقد المغناطيسي
(RÉSISTANCE ÉLECTRIQUE)



INDUÇÃO
INDUCTION
INDUCCIÓN
INDUCTION
ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА
للاستخدام على الموقد المغناطيسي
(ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ)



FABRICADO NO
BRASIL

Fabricado no Brasil
Made in Brazil
Hecho en Brasil
Fabriqué au Brésil
Сделано в Бразилии
البرازيل في صنع

+55 [11] 4861.3981
[11] 96602.3447
[atendimento@
tramontina.com](mailto:atendimento@tramontina.com)

Validade Indeterminada
246400 RO3

BISTEQUEIRA PROFISSIONAL DE FERRO
PROFESSIONAL IRON SKILLET GRILL
BIFERA PROFESIONAL DE HIERRO
POÊLE PROFESSIONNELLE EN FER
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЖЕЛЕЗНАЯ СКОВОРОДА-ГРИЛЬ

مقلة قلي احترافية مصنوعة من الحديد

BISTEQUEIRA PROFISSIONAL DE FERRO
PROFESSIONAL IRON SKILLET GRILL
BIFERA PROFESIONAL DE HIERRO
POÊLE GRILL PROFESSIONNELLE EN FER
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЖЕЛЕЗНАЯ СКОВОРОДА-ГРИЛЬ

مقلة شوي احترافية مصنوعة من الحديد