

TRAMONTINA

Ítria



Antes do primeiro uso: Lave as panelas, tampas plásticas e tampas de vidro com esponja, sabão neutro ou detergente líquido. Limpe o cabo removível com um pano úmido e após seque-o. Para maior durabilidade das panelas utilize em fogo/potência baixa ou média (nunca superior a 350°C), garantindo a conservação dos produtos e do revestimento.

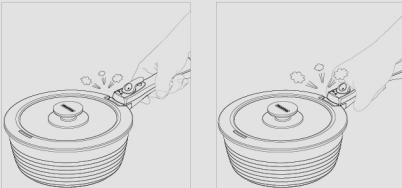
Uso seguro e adequado: A capacidade volumétrica máxima para cozimento é de % da capacidade total da peça. Utensílios quentes devem estar fora do alcance das crianças. Estes produtos não podem sofrer modificações. Manter as panelas centralizadas ao fogão. Ao manusear seu utensílio, cuide para não arranhar/riscar o revestimento interno e externo das panelas. Evite manchas não escorrendo gordura e alimentos na área externa da peça. Para mexer os alimentos use somente utensílios de silicone, nylon ou madeira. Evite quedas das panelas, pois poderão ocasionar trincas internas no revestimento cerâmico. Se ocorrer, não é recomendado o uso do utensílio para armazenar alimentos. Evite choque térmico, tanto no aquecimento para resfriamento e vice versa. Quando armazenado alimentos no freezer, antes de ser submetido ao aquecimento direto em forno ou fogão, o utensílio deve passar por um processo de descongelamento a temperatura ambiente. Não deixe o cabo removível no utensílio durante o cozimento prolongado. O cabo é de uso exclusivo para as panelas que acompanham o kit. Nunca use o cabo para outra finalidade a não ser para segurar e transportar as panelas. O preparo de molhos e alimentos com forte pigmentação pode causar alteração de cor da parte de silicone do cabo removível. As tampas plásticas não devem ser utilizadas para aquecimento e/ou cozimento e não devem entrar em contato com superfícies quentes, usar somente para armazenamento. As tampas de vidro possuem uma abertura para encaixe do cabo, podendo ocorrer passagem de vapor neste local durante o uso. Tenha cuidado no manuseio do cabo quando a tampa estiver sobre o utensílio (**conforme figura abaixo**). Os cabos e tampas não podem ser levadas ao forno. Não utilize as peças em micro-ondas. Para descarte dos produtos e embalagem siga as orientações de reciclagem vigentes.

Before first use: Wash the pans and plastic and glass lids with a sponge and mild soap or dishwashing liquid. Wipe the removable handle with a damp cloth and dry it immediately. For longer-lasting products, always use on low or medium heat (never above 500°F), thus ensuring the preservation of the products and their finish.

Safe and proper use: The maximum capacity for cooking is % of the total volume of the item. Hot cookware and utensils should be kept out of the reach of children. These products may not be modified. Keep cookware centered on the cooktop. When handling the items, be careful not to scratch the interior and exterior finish. Prevent stains by not allowing fat or food residues to drip on the outside surface of the item. Only use silicone, nylon or wood utensils to stir food in these items. Do not drop the pans, as this may cause the interior ceramic coating to crack. If this occurs, do not use the item to store food. Prevent thermal shock by not transferring pan from hot to cool temperatures and vice-versa. When used for storing food in the freezer, the products should be left to thaw at room temperature before heating directly on the cooktop or in the oven. Do not keep the removable handle attached to the pan during prolonged cooking. The handle is intended exclusively for use with the pans in this set. Never use the handle for any purpose other than holding and moving the pans. Preparing sauces and foods with strong coloration may change the color of the silicone part of the removable handle. The plastic lids may not be used for heating and/or cooking and should not come into contact with hot surfaces. Use only for storing. The glass lids feature a slot for attaching the handle, through which steam may escape while in use. Be careful with the handle when the lid is on the pan (**as shown in the image below**). Handles and lids are not oven safe. The pieces in this set are not microwave safe. To discard products and packaging, follow existing recycling guidelines.

Antes del primer uso : Lava las ollas, tapas plásticas y tapas de vidrio con esponja, jabón neutro o detergente líquido. Limpia el mango removible con un paño húmedo y después sécalo. Para mayor durabilidad de las ollas, utiliza a fuego/potencia baja o mediana (nunca superior a 350°C), garantizando la conservación de los productos y del revestimiento.

Uso seguro y adecuado: La capacidad volumétrica máxima para cocción es de % de la capacidad total de la pieza. Utensilios calientes se deben dejar fuera del alcance de los niños. Este producto no puede sufrir modificaciones. Mantener las ollas centralizadas en la cocina. Al manejar tu utensilio, ten cuidado para no arañar/rayar el revestimiento interno y externo de las ollas. Evita manchas no dejando escurrir grasa ni alimentos en el área externa de la pieza. Para revolver los alimentos, usa solamente utensilios de silicona, nylon o madera. Evita caídas de las ollas, porque eso puede ocasionar rajaduras internas en el revestimiento cerámico. Si eso ocurre, no se recomienda usar el utensilio para guardar alimentos. Evita el choque térmico, tanto del calentamiento a la refrigeración como viceversa. Cuando guardes alimentos en el freezer, antes de someterlo al calentamiento directo en horno o cocina, el utensilio debe pasar por un proceso de descongelamiento a temperatura ambiente. No dejes el mango removible en el utensilio durante la cocción prolongada. El mango es de uso exclusivo de las ollas que vienen en el kit. Nunca uses el mango para otra finalidad excepto para sujetar y transportar las ollas. La preparación de salsas y alimentos con fuerte pigmentación puede causar alteraciones de color a la parte de silicona del mango removible. Las tapas plásticas no se deben utilizar para calentamiento y/o cocción y no deben entrar en contacto con superficies calientes; usarlas solamente para guardar alimentos. Las tapas de vidrio tienen una abertura para encajar el mango, pudiendo ocurrir pasaje de vapor en ese lugar, durante el uso. Ten cuidado al manejar el mango cuando la tapa esté sobre el utensilio (**como muestra la siguiente figura**). Los mangos y las tapas no se pueden llevar al horno. No utilizar las piezas en microondas. Para desechar los productos y embalajes, sigue las orientaciones de reciclado vigentes.



***Antes de movimentar o corpo da panela, certifique-se de que o cabo esteja travado corretamente, seguindo as instruções abaixo:**

*** Before moving the pan, make sure the handle is safely locked in place by following these instructions:**

***Antes de mover el cuerpo de la olla, cerciérate de que el mango esté trabado correctamente, siguiendo las instrucciones a continuación:**

1. Para anexar na panela, primeiro certifique-se de que a alavanca esteja completamente destravada, o que significa que a alavanca estará em um ângulo de 90° do cabo. Se não estiver nesta posição, primeiro vire a alavanca no sentido horário até a posição de destravar (1), e em seguida, aperte o botão superior (2) para liberar completamente o cabo. O cabo está pronto para ser anexado à panela (conforme figura 1).

1. To attach the handle to the pan, make sure the latch is completely unlocked. The latch should be at a 90° angle in relation to the handle. If the latch is not in this position, turn it clockwise to the unlock position (1) and then press the top button (2) to fully release the handle. The handle is ready to be attached to the pan (as shown in figure 1).

1. Para adjuntar a olla, primero cerciórate de que la palanca esté completamente destrabada, lo que quiere decir que estará a un ángulo de 90° del mango. Si no se encuentra en esa posición, primero gira la palanca hacia la derecha hasta la posición de destrabar (1) y, enseguida, aprieta el botón superior (2) para liberar completamente el mango. El mango está listo para adjuntarse a la olla (como muestra la figura 1).

2. O cabo pode ser fixado em qualquer região da borda da panela. Coloque o cabo corretamente, certificando que a borda da panela esteja devidamente encaixada no cabo. Trave o cabo virando a alavanca no sentido anti-horário, até a alavanca ficar na posição inicial (conforme figura 2).

2. The handle can be attached to any area of the pan's edge. Place the handle correctly, making sure the pan's edge fits firmly into the handle. Lock the handle by turning the latch counterclockwise until it is in its starting position (as shown in figure 2).

2. El mango se puede fijar en cualquier parte del borde de la olla. Pon el mango correctamente, cerciorándote de que el borde de la olla esté debidamente encajado en el mango. Traba el mango dando vuelta la palanca hacia la izquierda, hasta que quede en la posición inicial (como muestra la figura 2).

3. Para retirar o cabo da panela, primeiro certifique-se de que a panela esteja em uma superfície firme e plana. Após, vire a alavanca no sentido horário até a posição de destravar (1), e em seguida, aperte o botão superior (2) para liberar completamente o cabo (conforme figura 3).

3. To remove the handle from the pan, first make sure the pan is on a hard, level surface. Then, turn the latch clockwise to the unlock position (1) and then press the top button (2) to fully release the handle (as shown in figure 3).

3. Para sacar el mango de la olla, primero cerciórate de que la olla esté en una superficie firme y plana. Después, gira la palanca hacia la derecha hasta la posición de destrabar (1) y, enseguida, aprieta el botón superior (2) para liberar completamente el mango (conforme figura 3).

Manutenção: As tampas de vidro e o cabo possuem parafusos que com o uso podem afrouxar devido à dilatação normal dos materiais. Recapete apenas o suficiente, sem forçar. As demais peças não necessitam de manutenção, apenas limpeza.

Care: The glass lids and the handle have screws that may become loose with use, due to the normal expansion of materials. Tighten the screws just enough, without forcing them. The other pieces do not require maintenance, only cleaning.

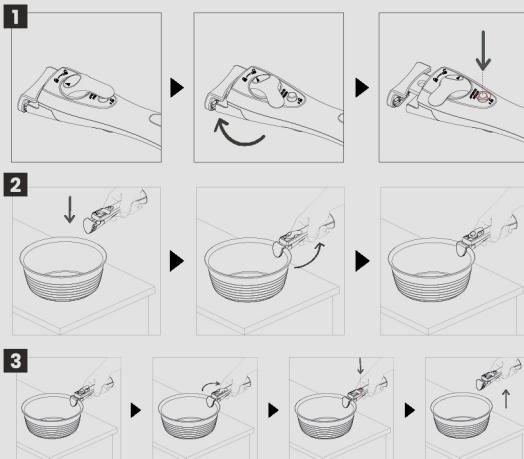
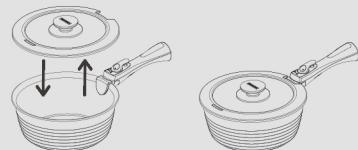
Mantenimiento: Las tapas de vidrio y el mango tienen tornillos que, con el uso, se pueden aflojar debido a la dilatación normal de los materiales. Vuelve a apretarlos solamente lo suficiente, sin forzarlos. Las demás piezas no necesitan mantenimiento, solo limpieza.

Limpeza do cabo: Utilize apenas um pano úmido. Não leve o cabo a máquina de lavar. Não deixe o cabo submerso na água.
Limpeza das panelas e tampas: Não 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.

Cleaning the handle: Use only a damp cloth. Not dishwasher safe. Do not soak the handle in water.
Cleaning the pans and lids: Do not use abrasive products for cleaning. If burnt food sticks to the pans, soak them in water until the food can be easily removed with a sponge and mild soap.

Limpeza del mango: Utiliza solo un paño húmedo. No laves el mango al lavavajillas. No dejes el mango sumergido en agua.
Limpeza de las ollas y tapas: No uses productos abrasivos en el lavado. Si dejas quemar alimentos, humedece el área y déjala en reposo hasta que puedas retirar los residuos pegados con esponja y jabón.

Abrir/Fechar | Removing/Replacing lid | Abrir/Cerrar



TRAMONTINA S.A. CUTELARIA
Avenida 25 de Setembro, 1024
Triângulo | 95185-000 | Carlos Barbosa, RS | Brasil
CNPJ: 90.050.238/0001-14
Indústria Brasileira
Validade Indeterminada
tramontina.com

