




TRAMONTINA



-  USO SEGURO E ADEQUADO
-  SAFE AND PROPER USE
-  USO SEGURO Y ADECUADO



PT

Panela, Caçarola e Frigideira



Alumínio com revestimento interno e externo de antiaderente Starflon. | Tampas de vidro com saídas de vapor e bordas de aço inox. | Cabos e alças em termoplástico de Engenharia de alta resistência e 100% reciclável. | Pegadores de nylon.

ATENÇÃO! Cabos e alças: Por ser um material 100% reciclável, não podem estar em contato direto com a chama. Por isso, utilize apenas em fogo baixo ou médio e mantenha o utensílio centralizado sobre a chama do fogão.

Uso seguro e adequado: A capacidade volumétrica máxima para cozimento é de $\frac{3}{4}$ da capacidade total da peça. Posicione os cabos dos utensílios voltados ao centro do fogão. Em fogões com grade, centralize as peças sobre a chama ou fonte de calor e alinhe os cabos com a grade. Utensílios quentes devem estar fora do alcance das crianças. **Antes do primeiro uso**, lave com esponja macia, sabão neutro ou detergente líquido. Depois de secar, unte a área interna com óleo ou gordura e leve ao fogo por um ou dois minutos. Deixe esfriar e lave novamente. Seus utensílios Starflon estão prontos para uso com ou sem gordura, sempre em fogo baixo ou médio (nunca superior a 260 °C). Para mexer os alimentos use somente utensílios de silicone, nylon ou madeira. Com o uso, os pegadores 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 maior durabilidade, não utilize em máquinas de lavar.

Fogões:



Gás



Elétrico



Vitrocerâmico
(resistência elétrica)



Talheres e Facas

Produto reciclado e reciclável!

O aço inox é 100% reciclável. A reciclagem pode ser realizada inúmeras vezes de forma relativamente simples, sem que se percam as propriedades.

A utilização de materiais de plástico reciclado pós-consumo (PCR) promove a cadeia de reciclagem e economia circular dos materiais. Na prática, estamos dando uma nova vida para o plástico descartado ao transformá-lo em produtos duráveis e de qualidade.

Uso seguro e adequado: Antes da primeira utilização, lave bem a peça e seque-a. Tenha cuidado ao manusear produtos cortantes e perfurantes e mantenha-os fora do alcance das crianças. Para maior durabilidade do produto recomenda-se secar bem antes de guardar, mesmo após lavagem em máquina. Para descarte dos produtos e embalagem siga as orientações de reciclagem vigentes.



Lâmina de
aço inox



Cabo de
polipropileno PCR



Resistente à
máquina de lavar



Fabricado no Brasil



Sauce pan, Casserole and Frying pan



Aluminum with interior and exterior Starflon nonstick coating. | Tempered glass lids, with steam vents and stainless steel rims. | Handles made of 100% recyclable, high-strength engineering thermoplastic. | Nylon knobs.

ATTENTION! Handles: Because the material is 100% recyclable, they must not come into direct contact with the flame. Therefore, use only over low or medium heat and keep the utensil centered over the stove's flame.

Safe and proper use: The maximum volumetric capacity for cooking is $\frac{3}{4}$ of the pieces's total capacity. Position the utensil's handle inward toward the center of the stove. On stoves with grates, center the piece on the flame or heat source and align the handle with the grate. Hot utensils should be kept out of the reach of children. **Before first use,** wash with a soft sponge and mild soap or liquid detergent. After drying, grease the internal surface with oil or fat and heat it for one or two minutes. Allow to cool and wash again. Your Starflon utensil is now ready for use, with or without oil, and always on low or medium heat (never over 260 °C / 500 °F). Only use silicone, nylon, or wood utensils to stir food. The knob might come loose over time due to the normal expansion of materials. Retighten them just enough, without forcing. **Cleaning:** Avoid immersing hot utensils in cold water. Never use abrasive products when washing. In the case of burnt food, soak the area and set aside until the stuck residues can be removed with soap and a sponge. For a longer-lasting product, do not place it in a dishwasher.

Stoves:



Gas



Electric



Ceramic Glass
(electric heating element)



Flatware and Knives

Recycled and recyclable product!

Stainless steel is 100% recyclable. Recycling can be conducted countless times in a relatively straightforward way, without losing properties.

The use of post-consumer recycled plastic (PCR) materials promotes the recycling chain and circular economy of materials. In practice, we are giving a new life to discarded plastic by transforming it into durable and quality products.

Safe and proper use: Wash and dry the item thoroughly before first use. Handle sharp objects with care and keep them out of the reach of children. For a longer-lasting product, dry well before storing, including after removal from dishwasher. For products and packaging disposal, follow applicable recycling guidelines.



Stainless
steel blade



PCR
Polypropylene
handle



Dishwasher safe



Made in Brazil

ES

Olla, Cacerola y Sartén



Aluminio con revestimiento interno y externo de antiadherente Starflon. | Tapas de vidrio templado, con salidas de vapor y bordes de acero inoxidable. | Mangos y asas en termoplástico de Ingeniería de alta resistencia y 100 % reciclable. | Agarradores de nylon.

¡ATENCIÓN! Mangos y asas: Por ser un material 100 % reciclable, no pueden estar en contacto directo con el fuego. Por eso, utilice solo en fuego bajo o medio y mantenga el utensilio centrado sobre la llama de la cocina.

Uso seguro y adecuado: La capacidad volumétrica máxima de cocción es de $\frac{3}{4}$ de la capacidad total de la pieza. Ponga el mango del utensilio hacia el centro de la cocina. En cocinas con rejilla, centralice la pieza sobre la llama o fuente de calor y alinee el mango a la rejilla. Los utensilios calientes deben estar fuera del alcance de los niños. **Antes del primer uso**, lave con esponja suave, jabón neutro o detergente líquido. Después de secar, unte el área interna con aceite o grasa y lleve al fuego por uno o dos minutos. Deje enfriar y lave nuevamente. Su utensilio Starflon está listo para el uso con o sin grasa, siempre a fuego bajo o mediano (nunca superior a 260 °C). Para mover los alimentos use solamente utensilios de silicona, nylon o madera. Con el uso, el agarrador puede aflojarse debido a la dilatación normal de los materiales. Vuelva a apretarlos solamente lo suficiente, sin forzar. **Limpieza:** Evite la inmersión del utensilio caliente en agua fría. Nunca utilice productos abrasivos durante el lavado. Si deja quemar alimentos, humedezca el área y reserve hasta que pueda eliminar los residuos pegados con esponja y jabón. Para mayor durabilidad, no lo lleves al lavavajillas.

Cocinas:



Gás



Eléctrica



Vitrocerámico
(resistencia eléctrica)

Cubiertos y Cuchillos



¡Producto reciclado y reciclable!

El acero inoxidable es 100 % reciclable. El reciclaje puede realizarse numerosas veces de forma relativamente simple y sin perder las propiedades.

El uso de materiales de plástico reciclado posconsumo (PCR) promueve la cadena de reciclaje y la economía circular de los materiales. En la práctica, le estamos dando una nueva vida al plástico desechado para transformarlo en productos duraderos y de calidad.

Uso seguro y adecuado: Antes del primer uso, lava bien la pieza y sécala. Tenga cuidado al manejar productos cortantes y punzantes, y manténgalos fuera del alcance de los niños. Para una mayor durabilidad del producto, se recomienda secarlo bien antes de guardarlo, incluso cuando se laven en lavavajillas. Para el descarte de los productos y del embalaje, siga las orientaciones de reciclado vigentes.



Lámina de
acero inoxidable



Mango de
polipropileno PCR



Resistente
a lavavajillas



Hecho en Brasil

TRAMONTINA