

TRAMONTINA

✎ **Usó seguro e adequado**

✎ *Safe and proper use*

✎ *Usó seguro e adequado*

✎ *Utilisation adéquate en toute sécurité*

✎ *Корректная и безопасная эксплуатация*

✎ *الاستخدام الآمن والسليم*



Uso seguro e adequado:

A capacidade volumétrica máxima para cozimento é de $\frac{3}{4}$ da capacidade total da peça. Posicione o cabo do utensílio voltado ao centro do fogão. Em fogões com grade, centralize a peça sobre a chama ou fonte de calor e alinhe o cabo 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. Seu utensílio Starflon está pronto 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 descarte dos produtos e embalagem siga as orientações de reciclagem vigentes.



Safe and proper use:

The maximum volumetric capacity for cooking is $\frac{3}{4}$ of the pieces's total capacity. Position the utensils' handles inward toward the center of the stove. On stoves with grates, center the pieces on the flame or heat source and align the handles 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 utensils are 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 knobs 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 products and packaging disposal, follow applicable recycling guidelines.



Uso seguro y adecuado:

La capacidad volumétrica máxima de cocción es de $\frac{3}{4}$ de la capacidad total de la pieza. Ponga los mangos de los utensilios hacia el centro de la cocina. En cocinas con rejilla, centralice las piezas sobre la llama o fuente de calor y alinee los mangos 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. Sus utensilios Starflon están listos 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, los agarradores pueden aflojarse debido a la dilatación normal de los materiales. Vuelva a apretarlos solamente lo suficiente, sin forzar. **Limpieza:** Evite la inmersión de los utensilios calientes 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 el descarte de los productos y del embalaje, siga las orientaciones de reciclado vigentes.



Utilisation adéquate en toute sécurité :

La capacité volumétrique maximale pour la cuisson correspond aux $\frac{3}{4}$ de la capacité totale des produits. Orientez les poignées des ustensiles vers l'intérieur, vers le centre des plaques. Sur des plaques au gaz, centrez les ustensiles sur la flamme ou la source de chaleur et alignez les poignées avec la grille. Gardez les batteries de cuisine et ustensiles chauds hors de portée des enfants. **Avant la première utilisation**, lavez le produit avec une éponge douce imprégnée de savon doux ou de liquide vaisselle. Après séchage, graissez la surface intérieure avec de l'huile ou de la graisse et faites chauffer pendant une ou deux minutes. Laissez refroidir puis lavez à nouveau. Vous pouvez à présent utiliser vos ustensiles Starflon, avec ou sans huile, et toujours à feu doux ou moyen (sans jamais dépasser 260 °C). Utilisez uniquement des ustensiles en silicone, nylon ou bois pour remuer les aliments. Les boutons peuvent se desserrer avec le temps, en raison de la dilatation normale des matériaux. Il suffit alors de les resserrer sans forcer. **Nettoyage** : Évitez d'immerger des ustensiles chauds dans de l'eau froide. N'utilisez jamais de produits abrasifs lors du nettoyage. Si des aliments venaient à brûler, laissez tremper la zone concernée jusqu'à ce que les résidus collés puissent être retirés à l'aide d'une éponge imprégnée de savon. Jetez les produits et leur emballage dans le respect des directives en vigueur en matière de recyclage.



Корректная и безопасная эксплуатация.

Максимальный объем для приготовления еды составляет $\frac{3}{4}$ от общей вместимости изделия. Ручки изделия должны быть направлены внутрь, к центру плиты. На плитах с решетками разместите изделие по центру источника тепла или огня и поверните ручки к решетке. Горячая утварь и приборы должны храниться в недоступном для детей месте. **Перед первым использованием,** помойте изделие мягкой мочалкой с неагрессивным мыльным раствором или жидким моющим средством. Когда изделие высохнет, смажьте внутреннюю поверхность маслом или жиром и нагревайте его на протяжении 1–2 минут. Дайте изделию остыть, а затем помойте его еще раз. Теперь ваши изделия с покрытием Starflon готовы к использованию с маслом или без него на слабом или среднем огне при температуре не выше 260 °С. Для перемешивания еды используйте только силиконовые, нейлоновые или деревянные приборы. Ручки со временем могут расшататься из-за расширения материалов, что является нормой. Затяните их, не прилагая чрезмерных усилий. **Мойка.** Не погружайте горячие изделия в холодную воду. Не используйте абразивные средства для мытья. В случае пригорания еды замочите изделие в воде на некоторое время, а затем смойте прилипшие остатки пищи с помощью мыла и губки. Соблюдайте применимые правила утилизации изделий и упаковки.



الاستخدام الآمن والسليم: أقصى سعة حجمية للطهي هي ٤/٣ من السعة الإجمالية للقطع. ضع مقابض الأواني للداخل باتجاه منتصف الموقد. وفي حالة المواقد المزودة بشبكات, توضع القطع في المنتصف مع محاذاة المقابض مع الشبكة. يجب أن تبقى الأواني الساخنة بعيداً عن متناول الأطفال. **قبل الاستخدام لأول مرة,** قم بغسل الأواني بإسفنجة ناعمة مع القليل من الصابون أو سائل التنظيف. وبعد التجفيف, قم بدهن السطح الداخلي بزييت أو سمن ثم قم بتسخينها لمدة دقيقة واحدة أو دقيقتين. اترك الأواني حتى تبرد و قم بغسلها مرة أخرى. الأواني المطلية بالستارفلون جاهزة للاستخدام الآن, قم بوضعها دائماً على درجة حرارة منخفضة أو متوسطة (لا تتجاوز ٢٦٠ درجة مئوية / ٥٠٠ فهرنهايت) بزييت أو بدونه. لا تستخدم إلا الأواني المصنوعة من السيليكون أو النايلون أو الخشب لتقليب الطعام. قد تصبح اليد النايلون غير محكمة الغلق مع مرور لوقت و هذا أمر ناتج عن الاستخدام والتمدد الطبيعي للمواد. فقط قم بربطهم بدرجة كافية, بدون الضغط.

التنظيف: تجنب غمس الأواني الساخنة في المياه الباردة. لا تستخدم المنتجات الكاشطة عند الغسيل أبداً. في حالة احتراق الطعام, قم بنقع الجزء المحترق وأتركه جانباً إلى أن تتمكن من إزالة البقايا العالقة باستخدام الصابون والإسفنجة. وللتخلص من المنتج والعبوة, اتبع توجيهات إعادة التدوير الموصي بها.



TRAMONTINA