

USE AND CARE INSTRUCTIONS

Keep the plastic clips that are between the body and the lid, as they protect the product during storage.

The maximum volumetric capacity for cooking is ¾ of the pieces's total capacity. Center your utensil with the flame or heat source. Hot utensils should be kept out of the reach of children.

USING ENAMELED CAST-IRON COOKWARE: Hand-wash the pan with warm water and mild soap. Rinse and dry well. Avoid banging utensils on the pan or cutting food directly in it as this can damage the enamel. Preferably, choose utensils made of silicone, nylon, bamboo or wood. Metal utensils or sharp objects can scratch the surface over time. Enameled surfaces are not suitable for dry cooking. Always put liquid, butter or oil on the bottom of the pan before heating.

Using gradual low to medium heat will deliver the best and most uniform results for most preparations, including frying and searing. High heat is not necessary. After heating, nearly all recipes can be made at lower temperatures. Continuous use of high heat can cause permanent discoloring and damage the pan.

Do not drag the pan across induction or vitroceramic stoves Lift it to move it and prevent scratches. The pan is suitable for use on induction/vitroceramic stovetops, but the total weight with the food may exceed the limit supported by your stove. Check this limit in your cooktop manufacturer's instructions before use. Keep the pan over the flame only as long as necessary. Never heat the pan when empty or allow the flame to come up the sides and heat the handles.

It can go into the oven at temperatures up to 260 °C (500 °F).

The knob on the lid is oven-safe, but it can overheat — even on the stove, especially gas models. In addition, the color of the knob (on the pan lid) may change with oven use, but this does not affect the performance of the product. Always use hand protection to handle the product safely.

CARE AND CLEANING OF ENAMELED CAST-IRON COOKWARE: Enameled cast iron is very sturdy, but it can be damaged by falls or impacts on rigid surfaces. Avoid abrupt changes in temperature, such as plunging the hot pan into cold water. Always let the pan cool down before washing it. Filling a hot pan with cold water or submerging it in cold water can cause thermal shock and damage the enamel coating.

We recommend washing and drying it by hand to preserve the original finish. For stuck or hard-to-clean food residues, leave the pan to soak in hot water with mild soap and then wash and dry fully.

Only use soft sponges or brushes. Do not use steel wool or abrasive products as they can damage the product. Be careful when stacking pans. Although this does not affect the product's performance, impacts or friction with other items can scratch or chip interior and exterior surfaces.

Never store the pan when still damp. Let it dry fully in an airy spot. Over time, the screw in the lid knob may loosen. Tighten it carefully, without excessive force. For safety reasons, do not use the lid with the knob loose.

For product and packaging disposal, follow applicable recycling guidelines.



INSTRUÇÕES DE USO E CUIDADO

Guarde os cliques plásticos que estão entre o corpo e a tampa, pois eles têm a função de proteger o produto no armazenamento.

A capacidade volumétrica máxima para cozimento é de ¾ da capacidade total da peça. Centralize seu utensílio com a chama ou fonte de calor. Utensílios quentes devem estar fora do alcance das crianças.

USO DA PANELO DE FERRO FUNDIDO ESMALTADO: Lave a panela à mão com água morna e sabão neutro. Enxágue e seque bem. Evite bater utensílios na panela ou cortar alimentos diretamente nela, pois isso pode danificar o esmalte. Prefira utensílios de silicone, nylon, bambu ou madeira. Utensílios de metal ou objetos pontiagudos podem riscar a superfície com o tempo. As superfícies esmaltadas não são indicadas para uso a seco. Sempre adicione líquido, manteiga ou óleo no fundo da panela antes de aquecer.

O uso de fogo baixo a médio, de forma gradual, proporciona os melhores e mais uniformes resultados para a maioria das preparações, incluindo frituras e selagens. O uso de fogo alto não é necessário. Após aquecer, quase todas as receitas podem ser feitas com temperaturas mais baixas. O uso contínuo de calor alto pode causar descoloração permanente e danificar a panela.

Em fogões de indução ou vitrocerâmicos, não arraste a panela — levante para mover e evitar riscos. A panela é própria para uso em fogões de indução/vitrocerâmicos, mas o peso total com alimento pode ultrapassar o limite suportado pelo seu fogão. Verifique esse limite nas instruções do fabricante do seu cooktop antes de usar. Mantenha a panela na chama somente pelo tempo necessário. Nunca aqueça a panela vazia ou permita que a chama ultrapasse as laterais e aqueça as alças.

Pode ir ao forno em temperaturas de até 260°C (500°F).

O pegador da tampa é resistente ao forno, mas pode superaquecer — inclusive no fogão, principalmente nos modelos a gás. Além disso, a cor do pegador pode sofrer alterações com o uso no forno, mas isso não compromete o desempenho do produto. Use sempre proteção para as mãos para manusear o produto com segurança.

LIMPEZA E CUIDADOS COM SUA PANELO DE FERRO FUNDIDO ESMALTADO: O ferro fundido esmaltado é muito resistente, mas pode ser danificado por quedas ou impactos em superfícies rígidas. Evite mudanças bruscas de temperatura, como mergulhar a panela quente em água fria. Sempre deixe a panela esfriar antes de lavar. Encher ou submergir uma panela ainda quente em água fria pode causar choque térmico e danificar o revestimento esmaltado.

Recomendamos lavar e secar à mão para preservar o acabamento original. Para resíduos difíceis ou alimentos grudados, deixe a panela de molho em água quente com sabão neutro e, em seguida, lave e seque completamente.

Use apenas esponjas ou escovas macias. Não use esponja de aço nem produtos abrasivos, pois danificam o produto. Tenha cuidado ao empilhar as panelas. Embora isso não afete o desempenho do produto, impactos ou atritos com outras peças podem riscar ou lascar as superfícies internas e externas.

Nunca guarde a panela enquanto ela ainda estiver úmida. Deixe-a secar completamente em um local arejado. Com o tempo, o parafuso do pegador da tampa pode afrouxar. Aperto-o com cuidado, sem forçar. Por segurança, não utilize a tampa com o pegador solto.

Para descarte do produto e embalagem siga as orientações de reciclagem vigentes.

INSTRUCCIONES DE USO Y CUIDADO

Conserve los clips de plástico que se encuentran entre el cuerpo y la tapa, ya que su función es proteger el producto durante el almacenamiento.

La capacidad volumétrica máxima de cocción es de ¾ de la capacidad total de la pieza. Centre la pieza sobre la llama o fuente de calor. Los utensilios calientes deben estar fuera del alcance de los niños.

USO DE LA OLLA DE HIERRO FUNDIDO ESMALTADO: Lave la olla a mano con agua tibia y jabón neutro. Enjuagar y secar bien. Evite golpear los utensilios o cortar los alimentos directamente en la olla, ya que estas acciones podrían causar daños en el esmalte. Opte por utensilios de silicona, nylon, bambú o madera. Los utensilios de metal o los objetos puntiagudos pueden rayar la superficie con el tiempo. Las superficies esmaltadas no son adecuadas para el uso en seco. Añada siempre líquido, manteca o aceite en el fondo de la olla antes de calentarla.

El uso gradual de fuego bajo a medio permite resultados mejores y más uniformes en la mayoría de las preparaciones, incluyendo frituras y sellados. No es necesario usar fuego alto. Después del calentamiento, casi todas las recetas pueden hacerse a temperaturas más bajas. El uso continuo de fuego alto puede causar la decoloración permanente y daños en la olla.

En cocinas de inducción o vitrocerámicas, no arrastre la olla; levántela para moverla y evitar arañazos. La olla es apta para su uso en cocinas de inducción/vitrocerámicas, pero el peso total con los alimentos puede superar el límite que admite su cocina. Compruebe este límite en las instrucciones del fabricante de su placa de cocción antes de utilizarla. Mantenga la olla en el fuego sólo por el tiempo necesario. Nunca caliente una olla vacía ni permita que la llama sobrepase los laterales y caliente las asas.

Puede ir al horno a temperaturas de hasta 260 °C (500 °F).

El agarrador de la tapa es resistente al horno, pero puede sobrecalentarse, incluso en la cocina, especialmente en los modelos a gas. Además, el color del pomo (de la tapa de la olla) puede cambiar con el uso en el horno, pero esto no afecta el rendimiento del producto. Siempre use protección en las manos cuando manipule el producto y para mayor seguridad.

LIMPIEZA Y CUIDADOS PARA SU OLLA DE HIERRO FUNDIDO ESMALTADO: El hierro fundido esmaltado es muy resistente, pero puede dañarse debido a caídas o impactos en superficies rígidas. Evite los cambios bruscos de temperatura, como sumergir la olla caliente en agua fría. Deje siempre que la olla se enfrie antes de lavarla. Llenar o sumergir una olla caliente en agua fría puede provocar un choque térmico y dañar el revestimiento esmaltado.

Recomendamos lavarla y secarla a mano para preservar el acabado original. En caso de residuos difíciles o alimentos pegados, deje la olla en remojo en agua caliente con jabón neutro. Después, enjuáguela y séquela completamente.

Utilice únicamente esponjas o cepillos suaves. No utilice esponjas de acero ni productos abrasivos, ya que dañan el producto. Preste atención al apilar las ollas. Aunque esto no afecta al desempeño del producto, los impactos o las fricciones con otras piezas pueden rayar o astillar las superficies internas y externas.

Nunca guarde la olla mientras aún está húmeda. Déjala secar completamente en un lugar ventilado. Con el paso del tiempo, el tornillo del agarrador de la tapa puede aflojarse. Ajustelo con cuidado y sin forzarlo. Por razones de seguridad, no utilice la tapa con el agarrador suelto.

Para desechar el producto y el embalaje, siga las pautas de reciclaje actuales.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Conservez les clips en plastique situés entre le corps et le couvercle, car ils servent à protéger le produit lors du stockage. La capacité volumétrique maximale pour la cuisson correspond aux ¾ de la capacité totale des produits. Centrez votre ustensile sur la flamme ou la source de chaleur. Gardez les batteries de cuisine et ustensiles chauds hors de portée des enfants.

UTILISATION DE LA COCOTTE EN FONTE ÉMAILLÉE : Lavez la cocotte à la main avec de l'eau tiède et du savon doux. Rincez et séchez soigneusement. Pour préserver l'émail, évitez les chocs avec les ustensiles et ne coupez pas les aliments directement dans la cocotte. Privilégiez les ustensiles en silicone, nylon, bambou ou bois. Les ustensiles métalliques ou objets pointus risquent d'abîmer la surface au fil du temps. L'utilisation à sec est déconseillée pour les surfaces émaillées. Ajoutez toujours du liquide, du beurre ou de l'huile au fond de la cocotte avant de la chauffer.

Pour la plupart des préparations, y compris les fritures et les saisis, un feu doux à moyen, augmenté progressivement, garantit des résultats optimaux et homogènes. Il n'est pas nécessaire d'utiliser un feu vif. Une fois la cocotte chauffée, la plupart des recettes peuvent être réalisées à feu plus doux. Une exposition prolongée à une chaleur forte peut entraîner une décoloration permanente et abîmer la cocotte.

Sur les plaques à induction ou vitrocéramiques, ne glissez pas la cocotte — soulevez-la pour la déplacer et éviter les rayures. La cocotte est adaptée aux plaques à induction et vitrocéramiques, mais le poids total avec les aliments peut dépasser la capacité de votre plaque. Vérifiez cette limite dans le manuel du fabricant de votre plaque de cuisson avant utilisation. Gardez la cocotte sur le feu uniquement pendant le temps nécessaire. Ne chauffez jamais la cocotte vide et veillez à ce que la flamme ne dépasse pas les côtés afin de préserver les anses.

Compatible avec le four jusqu'à une température maximale de 260°C (500°F).

La poignée du couvercle est conçue pour le four, mais elle peut chauffer fortement — notamment sur les plaques à gaz. La couleur du bouton (du couvercle de la casserole) peut changer avec l'utilisation au four, mais cela n'affecte pas la performance du produit. Pour manipuler le produit en toute sécurité, utilisez toujours une protection pour les mains.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE COCOTTE EN FONTE ÉMAILLÉE : La fonte émaillée offre une grande résistance, mais elle peut se détériorer en cas de chute ou de choc contre des surfaces dures. Évitez les changements brusques de température, comme plonger la cocotte chaude dans de l'eau froide. Laissez toujours la cocotte refroidir avant de la laver. Remplir ou immerger une cocotte encore chaude dans de l'eau froide peut provoquer un choc thermique et endommager le revêtement émaillé.

Pour préserver la finition originale, il est conseillé de laver et sécher la cocotte à la main. Pour les résidus tenaces ou les aliments collés, laissez la cocotte tremper dans de l'eau chaude avec du savon doux, puis lavez et séchez soigneusement.

Utilisez uniquement des éponges ou brosses douces. Évitez les éponges en acier et les produits abrasifs pour ne pas abîmer le produit. Faites attention lorsque vous empilez les cocottes. Même si cela n'impacte pas la performance du produit, les chocs ou frottements avec d'autres ustensiles peuvent provoquer des rayures ou des éclats sur les surfaces intérieures et extérieures.

Ne rangez jamais la cocotte tant qu'elle est encore humide. Faites-la sécher entièrement dans un endroit bien ventilé. Avec le temps, la vis de la poignée du couvercle peut se desserrer. Resserrez-la avec précaution, sans forcer. Pour votre sécurité, ne manipulez pas le couvercle tant que la poignée est desserrée.

Jetez leur produit et leur emballage conformément aux réglementations applicables en matière de recyclage.

GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG

Bewahren Sie die Kunststoffklammern zwischen dem Körper und dem Deckel auf, da sie das Produkt während der Lagerung schützen. Die maximale volumetrische Kochkapazität beträgt ¾ des Gesamtvolumens des Produkts. Positionieren Sie Ihr Utensil mittig über der Flamme oder Hitzequelle. Heiße Utensilien sollten außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.

VERWENDUNG VON KOCHGESCHIRR AUS EMAILIERTEM GUSSEISEN : Die Pfanne von Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel waschen. Gut nachspülen und abtrocknen. Nicht mit Küchenutensilien auf die Pfanne schlagen und keine Lebensmittel direkt in der Pfanne schneiden, da ansonsten der Emaille-Belag beschädigt werden kann. Vorzugsweise Küchenutensilien aus Silikon, Nylon, Bambus oder Holz verwenden. Utensilien aus Metall oder scharfe Gegenstände können mit der Zeit Kratzer auf der Oberfläche verursachen. Emaillierte Oberflächen sind nicht für trockene Kochmethoden geeignet. Vor dem Erhitzen stets Flüssigkeit, Butter oder Öl in die Pfanne geben.

Bei den meisten Zubereitungsmethoden, einschließlich Braten und Anbraten, werden bei geringer bis mittlerer Hitze die besten und gleichmäßigsten Ergebnisse erzielt. Eine hohe Kochtemperatur ist nicht erforderlich. Nach dem Erhitzen können fast alle Gerichte bei niedrigen Temperaturen zubereitet werden. Die kontinuierliche Anwendung von großer Hitze kann zu dauerhaften Verfärbungen und Schäden an der Pfanne führen.

Die Pfanne nicht über Induktions- und Glaskeramikerhe ziehen, sondern anheben, um Kratzer zu vermeiden. Die Pfanne ist für Induktions- und Glaskeramikerhe geeignet. Das Gesamtgewicht mit Gargut kann die Belastungsgrenze des Herds jedoch überschreiten. Die Belastungsgrenze vor Gebrauch in der Anleitung des Kochfeldherstellers überprüfen. Die Pfanne nur so lange wie nötig über der Flamme lassen. Die Pfanne nie leer erhitzen oder die Flamme nicht an den Seiten emporsteigen und die Griffe erhitzen lassen.

Die Pfanne ist bei Temperaturen von bis zu 260 °C für den Backofen geeignet.

Der Knauf am Deckel ist ofenfest, kann jedoch überhitzen – sogar auf dem Herd und insbesondere bei Gasherden. Die Farbe des Griffs (am Deckel des Topfes) kann sich bei Gebrauch im Backofen verändern, beeinträchtigt jedoch nicht die Leistung des Produkts. Zum sicheren Umgang mit dem Produkt stets Handschutz verwenden.

PFLEGE UND REINIGUNG VON KOCHGESCHIRR AUS EMAILIERTEM GUSSEISEN: Emailliertes Gusseisen ist sehr robust, kann jedoch durch Stürze oder Stöße auf harten Oberflächen beschädigt werden. Plötzliche Temperaturänderungen, wie beispielsweise das Eintauchen der heißen Pfanne in kaltes Wasser sind zu vermeiden. Die Pfanne vor dem Reinigen stets abkühlen lassen. Das Befüllen einer heißen Pfanne mit kaltem Wasser oder das Eintauchen in kaltes Wasser kann zu einem Theroschock führen und die Emaille-Beschichtung beschädigen.

Es wird empfohlen, die Pfanne von Hand zu spülen und abzutrocknen, um das Finish zu erhalten. Bei schwer zu entfernenden oder schwer zu reinigenden Speiseresten die Pfanne in heißem Wasser mit mildem Spülmittel einweichen lassen und anschließend gründlich abwaschen und abtrocknen.

Es dürfen nur weiche Schwämme und Bürsten verwendet werden. Keine Stahlwolle oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden, da diese das Produkt beschädigen können. Beim Stapeln von Pfannen vorsichtig vorgehen. Obwohl die Leistung dieses Produkts hierdurch nicht beeinträchtigt wird, können durch Stöße oder Kontakt mit anderen Gegenständen Kratzer und Absplitterungen an den Innen- und Außenflächen entstehen.

Die Pfanne stets nur im trockenen Zustand lagern. Die Pfanne an einem belüfteten Ort vollständig trocknen lassen. Mit der Zeit kann sich die Schraube am Deckelknauf lösen. Die Schraube dann vorsichtig und ohne übermäßigen Kraftaufwand festziehen. Aus Sicherheitsgründen den Deckel nicht verwenden, wenn der Knauf gelockert ist.

Befolgen Sie bei der Entsorgung des Produkts und der Verpackung die jeweiligen Recycling-Richtlinien.



Garantia total contra defeitos de fabricação.

Para informações de como proceder, verifique abaixo o contato do comercializador e responsável mais próximo e o termo de garantia na página seguinte.

Full warranty against manufacturing defects.

For information on how to proceed, please refer below to the contact details of the nearest distributor or authorized representative and to the warranty terms on the following page.

Garantía total contra defectos de fabricación.

Para obtener información sobre cómo proceder, consulte a continuación el contacto del distribuidor o responsable más cercano y el término de garantía en la página siguiente.

TRAMONTINA DE MÉXICO S.A. DE C.V.
Av. Vialidad de la Barranca N°6, piso 7,
Col. Conjunto Urbano Green House,
Huixquilucan, Estado de México, México
C.P. 52779. R.F.C: TME- 970627-UF5
Tel: (52) 55 5025 5425
contacto.mexico@tramontina.com

TRAMONTINA S.A. CUTELARIA
Av. Raul Giacconi, 2700 – Localidade
Desvio Machado
CEP 95185-000, Carlos Barbosa, RS, Brasil
CNPJ: 90.050.238.0006-29 Telefone: +55
11 4861. 3981 ou 11 96602.3447
atendimento@tramontina.com

TRAMONTINA UNITED KINGDOM LTD
Cannon Wharf Business Centre, 411, Pell
Street, SE8 5EN,
London, United Kingdom
Phone +44 (0) 20 3176 4558
contact.tuk@tramontina.com

TRAMONTINA GERMANY GMBH
Kamekestr. 21 / DE-50672 – Köln, Germany
Phone: +49 221 778 999 10
kundenservice.tgermany@tramontina.com

TRAMONTINA IBÉRICA SLU
Calle Santa Engracia, 90, Piso 5,
28010, Madrid, España
Teléfono +34 915 76 78 30
contacto.tiberica@tramontina.com

TRAMONTINA DE CHILE S.A.
Av. Andrés Bello 2233, Piso 4,
Providencia, Santiago, Chile
Tel. 226765000 – RUT 77.479.170-1

TRAMONTINA DEL PERU S.A.C.
Av. Javier Prado Este N° 488, Oficina 1002,
Urb. Jardín Torre las Orquídeas,
San Isidro, Lima 27, Peru
Telefono: (51-1) 421 2135 / 422 7580
RUC 20510174047

TRAMONTINA DE COLOMBIA SAS
Km 1.5 via Siberia-Cota, Potrero Chico,
Arcos de Cota Bod 4 Mz B, Cota/
Cmarca-Colombia
Tel. (601) 6234500 – NIT 830.053.340-8

SIA TRAMONTINA RIGA
Vienības g.109, Rīga, Latvija,
Tel.: +371 67304958
dc.triga@tramontina.com

PT | TERMO DE GARANTIA

TRAMONTINA compromete-se a substituir os respectivos produtos, referências **28751/122, 28751/722, 28751/222, 28751/126, 28751/726, 28751/226, 28750/127, 28750/727 e 28750/227** por outro igual ou, se não for possível, por um de características similares, exclusivamente, em caso de defeitos de fabricação e de materiais, a partir da data de compra.

A garantia legal de 90 (noventa) dias é complementada pela presente garantia contratual. O prazo da garantia complementar é vitalício, exclusivamente sobre defeito de fabricação e de materiais que compõem o produto. Estão excluídos da garantia vitalícia os eventos descritos abaixo.

Limitações e não aplicação da garantia - A garantia não será aplicável nos seguintes casos:

- Uso inadequado ou incorreto, em desacordo com as instruções de uso, conservação e manutenção fornecidas pelo fabricante.
- Danos por quedas, impactos, choques mecânicos, mau uso ou negligência causados pelo consumidor.
- Alterações, reparos ou modificações no produto.
- Desgaste natural decorrente do uso (ex.: riscos, perda de cor ou brilho).
- Exposição do produto a agentes químicos, corrosivos ou deteriorantes, tais como ácidos, solventes, produtos abrasivos ou substâncias inadequadas ao material.
- Armazenamento ou acondicionamento em condições inadequadas, que possam causar deformações, manchas, alteração de cor, ferrugem, mofo ou degradação do material.

Procedimento para acionar a garantia

Para solicitar a garantia, o consumidor deverá apresentar:

1. O produto objeto da reclamação.
2. O comprovante de compra original, com data legível.

EN | WARRANTY TERM

Tramontina undertakes to replace the respective products, references **28751/122, 28751/722, 28751/222, 28751/126, 28751/726, 28751/226, 28750/127, 28750/727, and 28750/227**, with another identical product or, if that is not possible, with one of similar characteristics, exclusively in the event of manufacturing or material defects, from the date of purchase.

The legal warranty period of 90 (ninety) days is complemented by this contractual warranty. The additional warranty period is lifetime, covering exclusively manufacturing and material defects that make up the product. The events described below are excluded from the lifetime warranty.

Limitations and Exclusions of the warranty - The warranty will not apply in the following cases:

- Improper or incorrect use, contrary to the use, care, and maintenance instructions provided by the manufacturer.
- Damage caused by drops, impacts, mechanical shocks, misuse, or negligence by the consumer.
- Alterations, repairs, or modifications to the product.
- Natural wear resulting from use (e.g., scratches, loss of color or shine).
- Exposure of the product to chemical, corrosive, or deteriorating agents such as acids, solvents, abrasive products, or substances unsuitable for the material.
- Storage or handling under improper conditions that may cause warping, stains, discoloration, rust, mold, or material degradation.

Warranty Claim Procedure

To request warranty service, the consumer must present:

1. The product subject to the claim.
2. The original proof of purchase with a legible date.

ES | TÉRMINO DE GARANTÍA

Tramontina se compromete a reemplazar los respectivos productos, referencias **28751/122, 28751/722, 28751/222, 28751/126, 28751/726, 28751/226, 28750/127, 28750/727 y 28750/227**, por otro igual o, si no fuera posible, por uno de características similares, exclusivamente en caso de defectos de fabricación o de materiales, a partir de la fecha de compra.

La garantía legal de 90 (noventa) días se complementa con la presente garantía contractual. El período de la garantía complementaria es de por vida, aplicable exclusivamente a defectos de fabricación y de materiales que componen el producto. Los eventos descritos a continuación quedan excluidos de la garantía de por vida.

Limitaciones y exclusiones de la garantía - La garantía no será aplicable en los siguientes casos:

- Uso inadecuado o incorrecto, en desacuerdo con las instrucciones de uso, conservación y mantenimiento proporcionadas por el fabricante.
- Daños por caídas, impactos, choques mecánicos, mal uso o negligencia del consumidor.
- Alteraciones, reparaciones o modificaciones del producto.
- Desgaste natural derivado del uso (por ejemplo: rayaduras, pérdida de color o brillo).
- Exposición del producto a agentes químicos, corrosivos o deteriorantes, tales como ácidos, solventes, productos abrasivos o sustancias inadecuadas para el material.
- Almacenamiento o conservación en condiciones inadecuadas que puedan causar deformaciones, manchas, decoloración, óxido, moho o degradación del material.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Para solicitar la garantía, el consumidor deberá presentar:

1. El producto objeto de la reclamación.
2. El comprobante de compra original, con fecha legible.