

TRAMONTINA



**PANELAS
OLLAS/PANS**

**LEIA AS INSTRUÇÕES ABAIXO COM ATENÇÃO!
RECOMENDAMOS GUARDAR ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS.**

SEGURANÇA:

- Se qualquer componente ou parte do produto estiverem danificados, devem ser avaliados pelo fabricante. Contate nosso SAC para obter mais informações.
- Este produto não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) portadoras de necessidades especiais ou sem experiência e conhecimento sobre seu funcionamento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas pelo responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas, para garantir que não brinquem com o produto.
- É necessário cuidado ao manusear o produto, principalmente com alimentos ou líquidos quentes.
- Para sua segurança, utilize somente até a capacidade máxima indicada no fundo do produto.



Lote: rastreabilidade do item

Cap. vol.: capacidade volumétrica total do produto

Cap. uso: capacidade máxima de uso do produto

- As alças, pegadores e cabos aquecem durante o cozimento.
Aconselhamos o uso de luvas ou pano no manuseio.



USO:

- Antes do uso, remova as eventuais etiquetas presentes no produto, e em seguida recomendamos lavar.
- Use uma fonte de calor sempre baixa, para evitar que o alimento grude no fundo da panela.
- O fundo triplo distribui uniformemente o calor, não sendo necessário o fogo alto. E, além disso, você economiza energia.
- Quando a panela for utilizada no fogão a gás, a chama não deve ultrapassar a base da panela. No caso de uso de chapa elétrica, a chapa deverá ter diâmetro igual ou inferior ao da panela.
- Não aqueça o alimento colocando uma panela ou qualquer utensílio do mesmo diâmetro um sobre o outro. Esse procedimento é perigoso, pois cria vácuo e impossibilita a retirada.
- Não deixe a panela vazia sobre uma fonte de calor.
- Deixe panelas quentes somente em superfícies resistentes ao calor.
- Sempre dissolva o sal em água fervendo ou com os alimentos, mexendo os ingredientes no início do cozimento.



ABRIR E FECHAR A PANELA:

- Movimente pelas alças ou pelo cabo conforme o modelo correspondente.



MANUTENÇÃO:

- Alguns alimentos que possuem amido, como massa e arroz, poderão deixar manchas na parte interna da panela durante o cozimento. Para remover facilmente as manchas, passe um pano umedecido com suco de limão ou vinagre, ou use a pasta Tramontina para polir e remover manchas.
- Evite deixar alimento na panela por muito tempo; o sal também pode provocar manchas e corrosão.
- Para que a panela de aço inox fique sempre bonita e com brilho, recomendamos que seja lavada somente com detergente neutro e esponja. Além disso, nas partes foscas da panela pode-se utilizar o lado mais abrasivo da esponja com saponáceo líquido, para remover as manchas mais difíceis.
- Depois da lavagem, sempre que possível, enxágue a panela com água quente e seque-a imediatamente, para que ela mantenha o brilho original, pois o cloro e as substâncias contidas na água podem deixar manchas na panela.
- Nas panelas/tampas cujo sistema de fixação utiliza parafuso, com o tempo de uso, ele poderá afrouxar-se. Recomenda-se, por segurança, o reaperto.
- Para mais informações acesse nosso site **tramontina.com**

**READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY!
KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.**

SAFETY:

- If any component or part of the product is damaged, it must be evaluated by the manufacturer. Contact our SAC for more information.
- This product should not be used by people (including children) with special needs or those without experience and knowledge of its operation unless supervised or instructed by the person responsible for their safety.
- Children must be supervised to ensure they do not play with the product.
- Take extra care when handling the product, mainly when it contains hot food / liquids.
- For safety reasons, do not fill it beyond its capacity which is indicated on the bottom.



Batch: item traceability

Vol. Cap.: total volumetric capacity of product

Use Cap.: maximum use capacity of product

- Handles, holders, and knobs heat up during use.
We recommend the use of oven mitts to handle the item.



USE:

- Before using, remove all labels and tags from the product and wash it.
- Use on low heat to prevent food from sticking to the bottom of the pan.
- The triple-ply bottom distributes heat evenly so high heat is unnecessary. It also allows you to save power.
- When the pan is used on the gas stove, the flame should not go beyond the bottom of the pan. If using on a hot plate, the plate diameter should be the same or smaller than the pan's.
- Do not heat the food by placing a pan or other utensil of the same diameter over another. This is a dangerous procedure, as it creates a vacuum that makes it impossible to separate them.
- Do not leave an empty pan on a heat source.
- Only place hot pans on heat-resistant surfaces.
- Always dissolve salt in boiling water or with the food stirring ingredients when cooking begins.



OPENING AND CLOSING THE PAN:

- Always hold the handles of your pot according to the corresponding picture.



CARE:

- Some foods contain starch, such as pasta and rice. These can stain the inside of the pan during cooking. To easily remove stains, wipe with a cloth dampened with lemon juice or vinegar or use Tramontina's stain remover.

- Avoid leaving food in the pan for a long time; salt can also cause stains and corrosion.
- To maintain your stainless steel pan's beauty and shine, we recommend that you only wash it with mild detergent and a sponge. Additionally, the frosted parts of the pan can be cleaned by using the abrasive side of a sponge with liquid soap should stains arise.
- After washing, whenever possible, rinse the pan with warm water and dry it immediately so it keeps its original shine because chlorine and other substances contained in water could stain the pan.
- In the pots / lids that fasten using a screw that can loosen over time. We recommend tightening the screw for safety.
- For more information visit our website **tramontina.com**

**LEA LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES CON ATENCIÓN!
RECOMENDAMOS QUE GUARDE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS.**

SEGURIDAD:

- Si cualquier componente o parte del producto está dañado, éstos deben ser evaluados por el fabricante. Póngase en contacto con nuestro SAC para obtener más información.
- Este producto no debe ser utilizado por personas discapacitadas o sin experiencia o conocimiento sobre su funcionamiento, excepto si están supervisadas o fueron instruidas por el responsable por su seguridad.
- Los niños tampoco deben utilizarlo y deben estar bajo supervisión para garantizar que no jueguen con el producto.
- Hay que tener cuidado al manejar el producto, principalmente con alimentos y líquidos calientes.

- Para su seguridad, use el producto solamente hasta su capacidad máxima indicada.



Lote: rastreabilidad del artículo

Cap. vol.: capacidad volumétrica total del producto

Cap. uso: capacidad máxima de uso del producto.

- Las asas, pomos y mangos se calientan durante la cocción.

Aconsejamos el uso de guantes o paño durante su manipulación.

USO:

- Antes de su uso, retire cualquier etiqueta presente en el producto; Recomendamos lavarlo inmediatamente.
- Use una fuente de calor suave para evitar que el alimento se pegue al fondo de la olla.
- El fondo triple distribuye el calor uniformemente, sin necesidad de usar fuego alto. Además, eso genera ahorro de energía.
- Cuando se utilice la olla en cocinas a gas, la llama no debe exceder la base de la olla. Si se usa una chapa eléctrica, la chapa debe tener el mismo diámetro que la olla o diámetro menor.
- No caliente el alimento poniendo una olla u cualquier utensilio del mismo diámetro sobre otro. Ese procedimiento es peligroso, porque crea vacío e imposibilita su retirada.
- No deje la olla vacía sobre una fuente de calor.



- Deje ollas calientes solamente apoyadas en superficies resistentes al calor.
- Siempre disuelva la sal en agua hirviendo o con los alimentos, mezclando los ingredientes al inicio de la cocción.



ABRIR Y CERRAR LA OLLA:

- Muévala por las asas o mangos, de acuerdo al modelo.

MANTENIMIENTO:

- Algunos alimentos que tienen almidón, como las pastas y el arroz, pueden dejar manchas en la parte interna de la olla durante la cocción. Para retirar fácilmente las manchas, pase un paño humedecido en jugo de limón o vinagre, o use la pasta de pulir acero inoxidable Tramontina.
- Evite dejar alimentos en la olla durante mucho tiempo; la sal también puede provocar manchas.
- Para que la olla de acero inoxidable esté siempre linda y brillante, le recomendamos lavarla solamente con detergente y esponja. Además, en las partes opacas de la olla se puede utilizar el lado más abrasivo de la esponja con saponáceo líquido para remover las manchas más difíciles.
- Después del lavado, siempre que sea posible, enjuague la olla con agua caliente y séquela inmediatamente, para que mantenga el brillo original, porque el cloro y las sustancias contenidas en el agua pueden dejar manchas en la olla.
- Verificar las ollas y tapas cuyo sistema de fijación utiliza tornillos. Con el tiempo de uso, los tornillos pueden aflojarse. Por seguridad, se recomienda ajustarlos periódicamente.
- Para más informaciones acceda a nuestro sitio **tramontina.com**

+55 [54] 3433.2800
sac@tramontina.net



207390



TRAMONTINA FARROUPILHA S.A.
Rodovia ERS-122, Km 61
95178-000 | Farroupilha | RS | Brasil
CNPJ: 87.834.883/0001-13
Indústria Brasileira
tramontina.com

Revisão - Março 2018