

TRAMONTINA



Stainless steel
Acero inoxidable

The real
triple base.



1

Stainless steel

2

Aluminium

3

18/Cr Magnetic
stainless steel



Gas



Ceramic
Glass
Cooktop



Electric



Induction

Tramontina Stainless Steel Pan.

A GREAT RECIPE'S FIRST INGREDIENT.

Congratulations! You are now the owner of a Tramontina stainless steel pan. All your recipes are about to become even more delicious. No secret ingredients are involved. Just Tramontina's high technology stainless steel with its triple-layer bottom, ensuring more succulent, flavorful food. But don't take our word for it. Get cooking and bon appetit!

HEALTHIER.

Your Tramontina pan is 100% stainless steel. It will not release any kind of residue into your food, keeping it healthy.

MORE ECONOMICAL.

Your Tramontina stainless steel pan's triple layer bottom distributes heat better inside the pan, cooking food faster and saving energy. Tramontina stainless steel pans are stronger and more durable.

MORE PRACTICAL.

Tramontina stainless steel pans are designed to be more than just good looking. They are also practical. Their clean, cornerless design makes cleaning them that much easier. Tramontina stainless steel pans cook food much faster and keep it warm longer. They can also be brought to the table.

How to use the Tramontina Stainless Steel Pan:

- 1 Use on a low heat so that the food does not stick to the bottom of the pan, the triple body of the pan, made of stainless steel + aluminium + stainless steel, distributes heat uniformly, so that a high heat is unnecessary. Additionally, it is more economical on fuel.
- 2 When the pan is used on a gas stove, the flame must not rise above the base of the pan. If using an electric plate, it must have an equal or smaller diameter than the one of the pan.
- 3 Always dissolve the salt in boiling water or in the food, mixing the ingredients when cooking begins.
- 4 Do not heat food by placing a pan of the same diameter on top of another. This procedure is dangerous as it creates a vacuum and makes it difficult to remove afterwards.
- 5 If the lid of the Tramontina stainless steel pan sticks due to the vacuum effect during cooling, it suffices to push it upwards or to reheat the pan again so as to neutralize the vacuum effect.
- 6 Some food containing starch such as pasta and rice, may stain the internal part of the pan while cooking. In order to remove stains easily, rub them with a cloth which has been dampened with lemon juice or vinegar, or use the stainless steel polishing paste by Tramontina.

7 Avoid leaving food in the pan for a long time; salt may also stain the pan.

8 In order for the Tramontina stainless steel pan to always be attractive and shiny, we recommend it is only washed with detergent and a soft sponge. Tramontina developed a special paste to polish and remove stains on stainless steel products, which is available at points of sale.



9 Whenever possible, rinse the pan with hot water after washing and dry it immediately so as to maintain its original sheen. Chlorine and other substances in water may stains the pan.

10 Do not leave an empty pan over a source of heat.

11 Leave pans only on surfaces that are heat resistant.

12 The stainless steel handles acquire heat during cooking. We advise the use of gloves when handling them.

El verdadero fondo triple.



1

Acero inoxidable

2

Aluminio

3

Acero inoxidable
magnético 18/Cr



Gas



Sobre
Vidriado
Cerámico



Eléctrica



Inducción

Olla de Acero Inoxidable Tramontina.

EL PRIMER INGREDIENTE PARA UNA BUENA RECETA.

¡Felicitaciones! Usted tiene una olla de acero inoxidable Tramontina. Ahora todas sus recetas se quedarán mucho más deliciosas. Es culinaria, pero no tiene secretos. Su olla Inox Tramontina usa la más alta tecnología, como el fondo triple, por ejemplo, que deja los alimentos más blandos y sabrosos. Más que hablar, es probar. ¡Lleve al fuego y buen apetito!

MÁS SALUDABLE.

La olla Tramontina está totalmente hecha de acero inoxidable. Por eso no suelta ningún residuo en su comida, manteniéndola saludable.

MÁS ECONÓMICA.

El fondo triple de la olla de acero inoxidable Tramontina ayuda a distribuir mejor el calor dentro de la olla, cocinando más rápido y economizando gas. La olla de acero inoxidable Tramontina es más durable y resistente.

MÁS PRÁCTICA.

El diseño de la olla de acero inoxidable Tramontina no es sólo bonito. También es práctico, su diseño limpio y sin ángulos vuelve la limpieza mucho más fácil. La olla de acero inoxidable Tramontina proporciona una cocción más rápida de los alimentos y los mantiene calientes por más tiempo. Y también se la puede llevar a la mesa.

Cómo usar la olla de acero inoxidable Tramontina:

- 1 Use fuego suave para evitar que el alimento se pegue en el fondo de la olla. El fondo triple distribuye uniformemente el calor, por lo que no es necesario utilizar fuego alto. Y, además, usted ahorra gas.
- 2 Cuando utilice la olla en cocina a gas, la llama no debe sobrepasar la base de la olla. Si la usa en placa eléctrica, la placa deberá tener el mismo diámetro o inferior al de la olla.
- 3 Disuelva siempre la sal en agua hirviendo o con los alimentos, revolviendo los ingredientes al principio de la cocción.
- 4 No caliente el alimento colocando una olla del mismo diámetro sobre la otra. Este procedimiento es peligroso porque crea un vacío e imposibilitará retirar una olla de la otra.
- 5 Si la tapa de la olla de acero inoxidable Tramontina se queda prendida por el efecto del vacío durante el enfriamiento, basta tirar de ella o calentar nuevamente hasta neutralizar el efecto del vacío.
- 6 Algunos alimentos que contienen almidón en su composición, como por ejemplo pasta y arroz, podrían dejar manchas en la parte interna de la olla durante la cocción. Para remover fácilmente las manchas, pase un paño humedecido con jugo de limón, o vinagre, o use la pasta para pulir acero inoxidable Tramontina.

7 Evite dejar alimentos en la olla por mucho tiempo; la sal también puede provocar manchas.

8 Para que la olla de acero inoxidable Tramontina luzca siempre bonita y con brillo, recomendamos que se lave con detergente neutro y esponja. Tramontina desarrolló una pasta especial para pulir y remover manchas en los productos de acero inoxidable, que se encuentra disponible en los principales puntos de venta.



9 Siempre que sea posible, después de lavar la olla, enjuáguela con agua caliente y séquela inmediatamente para que mantenga el brillo original. El cloro y sustancias del agua pueden dejar manchas en la olla.

10 No deje la olla vacía sobre una fuente de calor.

11 Las ollas calientes pueden ser colocadas sólo sobre superficies resistentes al calor.

12 Los mangos y asas de acero inoxidable se calientan durante la cocción. Le aconsejamos el uso de guantes durante el manejo.