Care and Use.

Bedienungsanleitung.

Conseils d'utilisation.

Brugsanvisning.

Gebruiksaanwijzing.

Consejos de uso.

Conselhos de utilização.

Consigli d'utilizzo.

LE CREUSET®

3-ply stainless steel



Care and Use	1
Bedienungsanleitung	9
Conseils d'utilisation	15
Brugsanvisning	22
Gebruiksaanwijzing	28
Consejos de uso	34
Conselhos de utilização	40
Consigli d'utilizzo	46
Addresses	52



lifetime guarantee

LE CREUSET®

3-ply stainless steel

Thank you for choosing Le Creuset 3-ply stainless steel cookware.

Please read this leaflet before using your pans for the first time – it will help you care for your pans and achieve the best possible cooking results.



■ Le Creuset 3-ply stainless steel pans are made using a high technology, triple-layer system. An aluminium core is sandwiched between two layers of premium quality stainless steel which includes special magnetic steel making the pans suitable for use on induction hobs.

■ The multi-layering continues throughout the whole pan ensuring excellent heat conduction performance from base to rim preventing hot-spots.

■ Some items have a tough, PFOA-free, reinforced non-stick coating. This provides a long-lasting, easy to use, durable cooking surface. When used correctly on MEDIUM and LOW heats it will provide excellent performance, releasing foods and residues easily. It is an ideal surface for healthier cooking with very little oil or fat.

■ The rim of each pan has a specially designed “all-round” lip for drip-free pouring. Suitable for left and right handed use.

■ The close-fitting lids make the pans suitable for “reduced-water” cooking helping to retain vitamins and nutrients – see later section for details.

■ Handles are secured with stainless steel rivets.

Le Creuset 3-ply stainless steel pans are:

- Suitable for use on all hobs, including induction. They can also be used in all types of conventional oven and, for shallow shapes, under the grill.
- Oven proof to 260°c/500°f.
- Energy saving – only medium to low heat is needed for most types of cooking.
- Dishwasher safe.
- Stackable to save storage space.
- Covered by a **LIFETIME GUARANTEE**. See later section for full details on guarantee.
- Products comply with EN 12983-1.

Before first use

Remove all packaging and labels, wash pans in hot soapy water, rinse and dry thoroughly.

For items with a non-stick coating we recommend conditioning the non-stick surface before using for the first time. Rub a film of vegetable or corn oil over the entire cooking surface using a pad of kitchen paper towels. Rinse with hot water, dry thoroughly. The pan is now ready for use. Occasional re-conditioning after this will help to protect the surface and promote longer life.

When frying in an uncoated pan for the first time or whenever the pan has been cleaned in the dishwasher prepare the pan as follows:

- Add some vegetable or corn oil so that the base is covered.
- Heat the oil gently and turn the pan to coat the inner side walls.
- Remove the pan from the heat, let it cool and clean with kitchen paper.
- Add some further oil, fat or butter and begin cooking as normal.
- Season the food only after sealing on the hot surface.
- Turn food only when the surface has sealed and it is easily released.
- Reduce the temperature after sealing.

Using your pan

The 3-ply construction of the pans means you do not need to cook on high heat settings. Only **MEDIUM** to **LOW** heat is needed for most cooking, including frying and searing.

Always match the pan base size to the hob heat zone it is to be used on. Gas flames must always be confined to the base area and **NEVER** extend up around the side walls of the pan.

On any glass-topped hob always lift the pan on and off, or across the surface. Never slide the pan as this may cause damage to the pan base as well as to the glass.

Never heat an empty pan.

- Always use a dry oven glove or cloth when handling hot pans during and after cooking.
- If using salt, always add to hot cooking liquid or food so that it can dissolve thoroughly. Never pour directly onto the stainless steel surface as it may cause pitting.
- Do not store raw, marinating or cooked foods in the pans. Ingredients may cause damage to the surface.
- To protect your pans we recommend using silicone, heat-resistant plastic or wooden tools in both uncoated and non-stick coated pans.

However, metal tools, spoons or balloon whisks may be used with care, but should not be used harshly or scraped over the surface. Never knock metal tools on the top rim of the pan.

Induction Hob Cooking

- Always match the diameter of the pan **base** to the induction hob cooking zone
- Using a pan with a small base diameter on too large a cooking zone may result in a weaker magnetic field being created and reduced heat output. In some cases the hob may not "recognise" the pan and no heat will be generated.
- DO NOT use the boost function for longer than is required to bring the pan's contents to a boil. The boost function should only be used for rapid heating of large quantities of water e.g. for boiling pasta or vegetables.
- During cooking, you may notice some slight noise being generated in the pan by the induction hob. This will not damage the pan or affect cooking performance.

Non-Stick pans

- To protect and prevent damage to the surface, use only **MEDIUM** and **LOW** heats for all cooking. **NEVER** use high heats.
- When used under a hot grill there should be a minimum distance of 5cm (2 inches) between the heat source and the top rim of the pan.
- **Knives or utensils with sharp edges should never be used to cut foods on the non-stick surface.**
- Hand-held electric or battery operated beaters or blenders should not be used on the non-stick surface.

Reduced-Water Cooking

The close-fitting lids, even heat distribution and excellent heat retention qualities of Le Creuset 3-ply Stainless Steel cookware allows cooking with very little liquid. This method is ideal for vegetables and fruit where flavour can be concentrated and nutrients retained.

■ Place the food and liquid into a cold pan. In 16-20cm pans allow 100ml water for a 20-30 minute cook. In a 24cm pan allow 150ml water.

■ Put on the lid and bring to a simmer when steam will be seen escaping around it. As soon as this happens reduce the heat to very low, so that no steam loss is visible.

■ Cook for the required time. Do not lift the lid during the cooking period as steam will be lost and more liquid will be required to replace it.

N.B. Reduced-water cooking is not suitable when using a steamer insert or with the Pasta Pot when it is used with its pasta insert.

Mis-use of pans Overheating

- Damage from overheating is instantly recognisable as the stainless steel surface may change colour producing a golden/brown/blue appearance. This is not reversible and cannot be cleaned off. However it will not alter performance in any way.
- Items with a non-stick surface may also become discoloured and in severe cases the coating detach from the pan in the form of blistering or peeling.

Mis-use of pans Scratching

- Score marks or severe scratching by heavy use of metal utensils is not covered by the guarantee. Such damage is permanent and will result in the reduction of release performance on the non-stick surface.

Cleaning and storing your pans

■ Cool pans for a few minutes before washing in hot soapy water, rinse and dry thoroughly or clean in the dishwasher.

■ For more stubborn residues fill the pan with warm water and leave to soak for 10-15 minutes.

■ Do not fill hot pans with or plunge into cold water.

■ Use only soft, nylon pads or brushes for removing stubborn residues. Do not use any harsh abrasive pads or cleaning agents on any of the surfaces as they may cause damage.

■ A proprietary stainless steel cleaner can be used to remove hard water lime scale deposits and other marks. It can also be used to condition, polish and protect the inner and outer surfaces (do not use on non-stick surfaces).

Cleaning non-stick pans

■ After each use, cool the pan for a few minutes before cleaning then wash thoroughly.

■ The tough, reinforced non-stick coating offers excellent food release and is therefore very easy to clean. To maintain the appearance and performance of the non-stick coating, we recommend washing by hand in hot soapy water rather than cleaning in the dishwasher. This will prolong the life of the non-stick surface and enhance cooking performance.

■ If the non-stick pan is cleaned in the dishwasher:

1) use only domestic strength dishwashing detergent (we recommend non-lemon varieties)

2) the cooking surface should be re-conditioned with vegetable or corn oil before each subsequent use.

■ Please note, prolonged, regular dishwashing may eventually mark or discolour any item of cookware and affect the release properties of non-stick surfaces. This is regarded as normal wear and tear and is not covered by the Lifetime Guarantee.

Thank you for your purchase and we hope you will enjoy using your Le Creuset 3-ply stainless steel pans for many years!

Le Creuset UK

Guarantee

Le Creuset offers a Lifetime Guarantee on its 3-ply stainless steel products. The guarantee applies from the date of purchase for the lifetime of the original owner, whether a self purchase or received as a gift.
The guarantee covers faulty workmanship and/or materials when the product is used in normal, domestic conditions and in accordance with the care and use instructions provided. It does not cover normal wear and tear, commercial use or misuse of the product.

To claim under the guarantee please return the product, with proof of purchase, to the place of purchase or to the address shown for your country of residence at the back of this booklet. Defective cookware will be repaired or (if repair is not possible) replaced free of charge with a similar product or one of equivalent value if the original product is no longer in production. Please note that in the case of a set, only the faulty item will be replaced.
The following are excluded from the terms and conditions of the guarantee:

- Heat-resistant glass lids
- Single layer products, e.g. steaming inserts, accessories
- Damage caused by normal wear and tear, accident, misuse, abuse or commercial use.
- Scratches, stains, discolouration, corrosion or damage from overheating, to the interior or exterior of the pan. This also includes the non-stick coating.
- Consequential damage is expressly excluded from this guarantee.
- A slight yellowing of the surface can occasionally happen after heating.

This is completely harmless and does not affect the performance of the pan and is therefore excluded from the guarantee.

The guarantee does not affect your statutory rights.

Free Consumer Helpline

If you have any questions about your Le Creuset 3-ply Stainless Steel pan call us free on **0800 373792** 9am to 5pm Monday to Friday. UK only.
We'd be delighted to help.

Le Creuset USA

Warranty

What does this warranty cover?

Le Creuset cookware is warranted to you by Le Creuset of America, inc., to be free from defects in material and workmanship at the time of its purchase. For this Lifetime Limited Warranty to apply, you must follow the care and use instructions provided with the utensil. This warranty covers normal household use only.

What does this warranty not cover?

This warranty does not cover damage from abuse, commercial use or other non-consumer use, neglect, abnormal wear or tear, overheating, or any use not in accordance with the cookware instructions provided with the utensil. This warranty does not cover damages such as the cost of repairing or replacing other property that is damaged due to a defect in the utensil, the cost for transportation of the utensil to get warranty service, loss of time, loss of use, or other consequential or incidental damages.

Who is covered by this warranty?

This Lifetime Limited Warranty covers the original retail consumer purchaser of the utensil, or a consumer who receives the utensil new and unused as a gift from the original retail purchaser. Coverage terminates if a covered consumer sells or otherwise transfers the utensil. (This warranty is provided only to consumers, and all express and implied warranties to non-consumers are disclaimed).

How long does this warranty last?

This Lifetime Limited Warranty extends from date of purchase and for as long as a covered consumer owns the utensil.

How does state law apply to this warranty?

This Lifetime Limited Warranty does not extend any implied warranty provided by any state law to a consumer. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. (Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you).

What will we do?

Defective cookware will be repaired or replaced, free of charge, or replaced by a similar product or one of equivalent value if the utensil is no longer in production. Replacement with the same color of cookware cannot be guaranteed.

How do you get service?

To make a claim under this Lifetime Limited Warranty, you must mail the cookware (postage prepaid) to the address below. Please enclose your return address and a brief note explaining the defect.

Le Creuset of America, INC.
Attn: Consumer Services
114 Bob Gifford Blvd.
Early Branch, SC 29916 USA

This Lifetime Limited Warranty is made solely by LE CREUSET OF AMERICA, INC., and no other person or entity. This Lifetime Limited Warranty is the only express warranty provided for the utensil. We want you to get the very best from your new Le Creuset utensil.

For help and advice, dial the following toll-free helpline: **1-877-creuset (273.8738)**

or email us at **cservice@lecreuset.com**

Le Creuset Australia

Lifetime limited warranty

The lifetime limited warranty for your cookware covers faulty workmanship and materials when the product is used in a normal domestic environment, and in accordance with the care and use instructions provided. The warranty does not cover damage from misuse, commercial use, neglect, corrosive or abrasive cleaners, overheating or the normal wear and tear of the product. The benefits under the Le Creuset lifetime limited warranty are in addition to other rights and remedies under the law in relation to the product.

Warranty period

The lifetime limited warranty covers the product for the lifetime of the original owner, whether a self purchase or received as a gift.

Procedure for claiming

Print your name, contact number, address and the nature of the complaint and attach it to the product. Return the product to the retailer from which it was purchased together with proof of purchase. For help and advice and if the retailer has closed please contact the Le Creuset helpline detailed opposite.
The cost of returning the product to the retailer is the responsibility of the purchaser.

Replacements

Defective products will be replaced free of charge by a similar product, or one of equivalent value if the product is no longer in production.

Australian Consumer Law

Le Creuset guarantees its products in accordance with Australian Consumer Law. Our goods come with guarantees that cannot be excluded under Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and for compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

Helpline : 1300 767 993

9am to 5pm Monday to Friday (Australian Eastern Standard Time)

Email: **customerservices@lecreuset.com.au**

Visit: **www.lecreuset.com.au**

Le Creuset Australia Pty Ltd,
Suite 103, Level 1, 339 Military Road,
Cremorne NSW Australia 2090

LE CREUSET®

3-ply stainless steel

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Produkt aus der Le Creuset 3-ply Mehrschicht Kochgeschirr-Serie entschieden haben !

Bitte lesen Sie dieses Heft vor der ersten Benutzung Ihres Le Creuset 3-ply Kochgeschirrs gut durch. Sie finden hier wertvolle Tipps und Informationen zur Pflege Ihres Produktes und Hilfestellung zur Erzielung optimaler Kochergebnisse.



■ Das Le Creuset 3-ply Kochgeschirr ist aus hochwertigem Mehrschicht-Material hergestellt. Der Aluminiumkern ist von zwei unterschiedlichen Edelstahlschichten umschlossen: innen mit Edelstahl 18/10 und außen mit Edelstahl 18/0, der die Einsetzbarkeit auf Induktionsherden gewährleistet.

■ Das dreischichtige Material gewährleistet eine hervorragende Wärmeleitfähigkeit vom Boden bis in den Rand. Die Wärme verteilt sich gleichmäßig und ermöglicht ein schonendes Kochen.

■ Einige Produkte sind mit einer verstärkten, PFOA-freien Antihaftbeschichtung ausgestattet, die sehr langlebig, und leicht zu handhaben ist. Bei richtigem Einsatz bei mittlerer oder niedriger Hitze sorgt die Oberfläche für ein ideales Kochergebnis, ein leichtes Lösen der Speisen vom Boden und eine einfache Reinigung.

■ Die Produkte der 3-ply Kochgeschirr-Serie haben einen speziell geformten runden Rand, der ein tropffreies Ausgießen ermöglicht, und sowohl für Rechts- als auch für Linkshänder geeignet ist.

■ Der gut sitzende Deckel garantiert ein wasser- und fettarmes Kochen. Nährstoffe und Vitamine bleiben erhalten.

■ Die Griffe sind mit Edelstahlnieten befestigt, die einen sicheren Halt gewährleisten.

Le Creuset 3-ply Produkte sind:

- Für alle Herdarten **inklusive Induktion**, sowie für den Einsatz im Backofen und Backofengrill geeignet
- Backofenfest bis 260°C
- Auf allen Herdarten energiesparend einsetzbar (meistens ist niedrige oder mittlere Hitze ausreichend)
- Mühelos zu reinigen und spülmaschinengeeignet
- Stapelbar: für eine platzsparende Aufbewahrung
- Mit einer 30-jährigen Garantie (Vgl. Punkt „Garantie“)
- Enspricht Standard EN-12983-1

Vor dem ersten Gebrauch

Verpackungen und Aufkleber entfernen. Die Produkte in heißem Spülwasser waschen, ausspülen und gut abtrocknen.

Für **antihaftbeschichtete** Produkte empfehlen wir, die Innenseite leicht mit Pflanzenöl auszureiben (dazu Papierküchentücher benutzen). Danach mit heißem Wasser ausspülen und gut abtrocknen. Die Antifhaftbeschichtung hat nun einen Schutzfilm, der eine lange Lebensdauer und eine gute Antihaftwirkung unterstützt. Um eine lange Lebensdauer der Antihaftbeschichtung zu gewährleisten, sollte dieser Vorgang von Zeit zu Zeit wiederholt werden.

Beim ersten Benutzen einer **unbeschichteten** Pfanne oder wenn die Pfanne in der Spülmaschine gereinigt wurde, beachten Sie bitte folgendes:

- Geben Sie etwas Pflanzenöl in die Pfanne damit der Boden damit bedeckt ist
- Erhitzen Sie das Öl leicht und wenden Sie die Pfanne damit auch die Pfannenränder mit Öl bedeckt werden
- Nehmen Sie die Pfanne wieder von der Kochstelle, lassen Sie sie abkühlen und wischen Sie sie mit einem Papierküchentuch aus
- Danach können Sie je nach Geschmack Öl, Fett oder Butter in die Pfanne geben und mit dem Kochvorgang starten
- Würzen Sie das Kochgut nachdem sich die Poren geschlossen haben
- Bevor Sie Ihr Kochgut umdrehen, achten Sie darauf, dass sich die Poren geschlossen haben und sich das Kochgut leicht vom Boden lösen lässt.
- Reduzieren Sie die Hitze nachdem sich die Poren geschlossen haben.

Gebrauchsanweisung

■ Aufgrund der typischen Eigenschaft des Mehrschichtmaterials benötigen Sie beim Kochen nicht die höchste Temperatureinstellung. Niedrige oder mittlere Temperaturen reichen für die meisten Kochvorgänge aus.

■ Verwenden Sie nur Kochquellen, deren Größe dem Bodendurchmesser des Kochgeschirrs entspricht. Zu große Kochquellen bedeuten unnötigen Energieverbrauch, verursachen eine Überhitzung der Seitenwände und können zu einer Beschädigung der Griffe führen.

■ Achten Sie bei Glaskeramikplatten darauf, dass Sie das Kochgeschirr immer anheben bevor Sie es an einen anderen Platz stellen. Beim Ziehen des Kochgeschirrs könnten die Glasplatten beschädigt werden.

■ **Niemals einen leeren Topf erhitzen.**

■ Beim Umgang mit heißen 3-ply Produkten immer Ofenhandschuhe oder Topflappen benutzen.

■ Beim Salzen oder Würzen immer darauf achten, dass die Gewürze in die schon kochende Flüssigkeit gegeben werden, so dass sie sich schnell auflösen. Nie direkt auf die Edelstahloberfläche geben, da dies die Oberfläche beschädigen kann.

■ Bewahren Sie keine rohen, marinierten, oder gekochten Speisen in den Produkten auf, da diese die Oberfläche beschädigen können.

■ Wir empfehlen sowohl für beschichtete als auch für unbeschichtete Produkte die Verwendung von Küchenhelfer aus Holz oder hitzebeständigem Silikon. Metallische Gegenstände, Löffel oder Schneebesen sollten mit Vorsicht verwendet werden, jedoch nicht stark kratzen oder schneiden. Nie am Pfannenrand abklopfen!

Kochen auf Induktion

■ Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs sollte grundsätzlich mit dem Durchmesser des Kochfeldes übereinstimmen.

■ Sollte ein Produkt mit einem kleinen Bodendurchmesser auf einem großen Kochfeld verwendet werden, wird ein schwächeres Magnetfeld generiert so dass keine optimale Hitzeübertragung stattfindet.

■ Verwenden Sie die Powertaste NICHT länger als notwendig um den Inhalt auf Kochtemperatur zu bringen. Die Powertaste sollte nur zum Kochen von größeren Mengen Wasser verwendet werden, z.B. bei Pasta oder Gemüse.

■ Während des Kochens kann ein leises Geräusch durch den Induktionsherd erzeugt werden. Dies ist nicht schädlich für das Kochgeschirr und beeinflußt die Kochleistung nicht.

Beschichtete Pfannen

■ Um Beschädigungen zu vermeiden immer bei mittlerer oder niedriger Hitze kochen. Niemals bei hoher Hitze.

■ Bei Gebrauch des Backofengrills sollte ein minimaler Abstand zwischen der Heizquelle und dem oberen Pfannenrand von 5 cm bestehen.

■ **Messer oder andere scharfe Utensilien sollten niemals zum Schneiden in einem antihaftbeschichteten Produkt benutzt werden.**

■ Handmixer, Pürierstäbe oder batteriebetrieben Quirls sollten nicht auf der antihaftbeschichteten Oberfläche benutzt werden.

Wasserarmes Kochen und Garen

Das Le Creuset 3-ply Edelstahl-Mehrschichtkochgeschirr eignet sich auf Grund der gleichmäßigen Wärmeverteilung und der gut schließenden Deckel optimal für das Kochen mit wenig Flüssigkeit. Diese Kochmethode ist ideal für Gemüse, das so seinen Geschmack und die Nährstoffe behält.

■ Geben Sie das Kochgut in das kalte Kochgeschirr. In 16-20 cm Töpfe geben Sie ca. 100 ml dazu für 20-30 Minuten Kochzeit. In 24 cm Töpfe ca 150 ml.

■ Den Deckel aufsetzen und kurze Zeit auf mittlerer Stufe garen lassen (bis die Flüssigkeit etwas dampft), dann bei kleiner Hitze weitergaren.

■ Sobald Dampf austritt, die Hitze erneut reduzieren oder das Kochgeschirr kurz von der Herdplatte nehmen. Wenn nötig noch etwas Flüssigkeit hinzugeben.

■ Falls Sie den Deckel abheben, entweicht der Dampf. Dieser Dampfverlust sollte durch erneute Zugabe von Flüssigkeit ausgeglichen werden.

Wichtig: wasserarmes Kochen eignet sich nicht für den Dämpfeinsatz und den Pastatopf, wenn er mit dem Einsatz genutzt wird.

Nicht sachgemäßer Gebrauch der Produkte Überhitzung

- Schäden, die durch Überhitzung hervorgerufen werden, erkennt man an einer Verfärbung des Edelstahls. Dies ist nicht rückgängig zu machen und kann auch nicht gereinigt werden. Die Kocheigenschaften des Materials werden dadurch allerdings nicht beeinträchtigt.
- Bei antihaftbeschichteten Produkten kann eine Überhitzung zu Verfärbungen der Beschichtung führen oder (in schlimmen Fällen) kann sich die Beschichtung von der Pfanne lösen.

Nicht sachgemäßer Gebrauch der Produkte Kratzer

• Kratzer und Schneidspuren, die durch den Gebrauch von Metallutensilien entstanden sind, sind nicht durch die Garantie abgedeckt. Diese Spuren sind dauerhaft und führen zu einem Nachlassen der Antihaftwirkung der Beschichtung.

Reinigung und Aufbewahrung

■ Vor der Reinigung die Produkte ein paar Minuten abkühlen lassen. Dann mit Spülmittel spülen und sorgfältig abtrocknen oder in der Spülmaschine reinigen.

■ Bei starker Verschmutzung das Kochgeschirr vor der Reinigung in warmem Wasser für 10 bis 15 Minuten einweichen.

■ Heiße Produkte niemals mit kaltem Wasser füllen oder in kaltes Wasser eintauchen.

■ Immer sanfte Schwämme zur Reinigung verwenden. Keine Scheuerschwämme aus Metall und / oder aggressive Reinigungsmittel verwenden, weil diese die Oberfläche beschädigen können.

■ Kalkablagerungen oder andere Verschmutzungen können mit einem Edelstahlreiniger entfernt werden, welcher auch zum Polieren und zum Schutz der inneren und äußeren Topfoberfläche verwendet werden kann (nicht auf antihaft-beschichteten Oberflächen verwenden).

Reinigung von antihaftbeschichteten Produkten

■ Lassen Sie das Kochgeschirr nach jedem Gebrauch einige Minuten abkühlen, ehe Sie es sorgfältig spülen.

■ Die verstärkte, gehärtete Antihaftbeschichtung hat hervorragende Antihafteigenschaften, und ist daher mühelos zu reinigen. Um das Ausssehen und die Antihafteigenschaft lange zu erhalten, empfehlen wir die Produkte grundsätzlich von Hand mit Spülmittel und heißem Wasser, und nicht im Geschirrspüler zu reinigen. Dies verlängert die Lebensdauer der Antihaftbeschichtung, und sorgt lange Zeit für optimale Koch-und Bratergebnisse.

■ Sollte das Produkt in der Spülmaschine gereinigt werden:

1) Verwenden Sie ausschliesslich Spülmaschinen-Reiniger für den privaten Gebrauch (wir empfehlen Reiniger ohne Zitronen-Zusatz)

2) Die Antihaftoberfläche sollte vor jeder weiteren Benutzung mit Pflanzenöl ausgerieben werden.

■ Bitte beachten Sie dass regelmäßige Reinigung in der Spülmaschine bei jedem Kochgeschirr zu Verfärbungen führen kann, und die Antihafteigenschaften negativ beeinflussen können. Dies sind normale Abnutzungserscheinungen die von der 30-jährigen Garantie ausgeschlossen sind.

Garantie für die 3-ply Kochgeschirr-Serie

Le Creuset bietet für 3-ply Kochgeschirr-Produkte eine 30-jährige Garantie.
Die Garantielaufzeit beginnt mit Kaufdatum und gilt 30 Jahre, unabhängig davon, ob der Besitzer das 3-ply Produkt selbst erworben hat, oder geschenkt bekommen hat.
Die Garantie deckt alle Produktions- oder Materialfehler ab, wenn die 3-ply Produkte unter normalen, im Haushalt üblichen Bedingungen und in Übereinstimmung mit der beiliegenden Bedienungsanleitung verwendet werden. Die Garantie umfasst nicht die normale Abnutzung, gewerbliche Nutzung oder Missbrauch des Produktes.

Um einen Garantieanspruch geltend zu machen, senden Sie das Produkt mit Kassenbeleg oder mit dem ausgefüllten Formblatt auf der Rückseite des Heftes dahin zurück, wo Sie es gekauft haben oder zu der Adresse Ihrer Le Creuset Ländervertretung.

Fehlerhaftes Kochgeschirr wird repariert oder (wenn Reparatur nicht möglich ist) kostenlos durch ein ähnliches oder gleichwertiges Produkt ersetzt, wenn das Original nicht mehr hergestellt wird.

Bitte beachten Sie, dass bei einem Set nur das fehlerhafte Teil ausgetauscht wird.

Folgendes ist von der Garantie ausgeschlossen:

- Hitzebeständige Glassdeckel
- Einlagige Produkte wie z.B Dämpfeinsätze, oder andere Accessoires
- Beschädigungen, verursacht durch normale Abnutzung, unsachgemäße Behandlung und den Gebrauch außerhalb normaler privater Haushaltsbedingungen.
- Kratzer, Flecken, Verfärbungen, Rost oder Beschädigungen durch Überhitzen auf der Innen- oder Außenseite der 3-ply Produkte. Dies bezieht sich auch auf Produkte mit Antihaftbeschichtung.
- Weitergehende Ansprüche, die durch das Produkt oder dessen Gebrauch entstehen, sind ausdrücklich von der Garantie ausgeschlossen.
- Eine leichte gelbliche Verfärbung auf der Oberfläche, die durch Erhitzen entstehen kann, ist für das Le Creuset 3-ply Kochgeschirr unbedenklich und beeinflusst nicht die Leistungsfähigkeit der Produkte. Die Garantie hierfür ist deshalb ausgeschlossen.

Die Garantie beeinträchtigt nicht Ihre gesetzlich festgelegten Rechte.

LE CREUSET®

3-ply stainless steel

Merci d'avoir choisi la batterie de cuisine en acier inoxydable fond triple épaisseur Le Creuset.

Veuillez lire cette brochure avant d'utiliser vos casseroles pour la première fois – vous saurez ainsi comment en prendre le plus grand soin et vous en obtiendrez les meilleurs résultats.



■ Les casseroles fond triple épaisseur en acier inoxydable Le Creuset sont fabriquées selon une méthode de haute technologie : le système fond triple épaisseur. Un cœur en aluminium est intercalé entre deux couches d'acier inoxydable de première qualité, dont un acier magnétique spécial, ce qui permet de les utiliser sur les plaques de cuisson à induction.

■ La multicouche diffuse la chaleur dans l'ensemble de la casserole, de manière uniforme et efficace, sans point de surchauffe.

■ Certains articles disposent d'un revêtement anti-adhérent sans PFOA, solide et renforcé, qui leur procure une plus longue durée de vie, une plus grande facilité d'utilisation et une surface de cuisson plus durable. Utilisés correctement sur FEU MOYEN et à PETIT FEU, vous en obtiendrez d'excellents résultats et les aliments et résidus seront faciles à détacher. En effet, il s'agit d'une surface idéale pour une cuisson plus saine, presque sans huile ni matières grasses.

■ Les casseroles sont pourvues d'un bec verseur anti-goutte, conçu aussi bien pour droitiers que pour gauchers.

■ Les couvercles hermétiques rendent les casseroles adéquates à la cuisson dans peu d'eau, ce qui permet de conserver les vitamines et les valeurs nutritives – voir dernière section pour les détails.

■ Les poignées sont fixées avec des rivets en acier inoxydable.

Les casseroles en acier inoxydable fond triple épaisseur Le Creuset sont :

- Adaptées à tout type de plaques de cuisson, **y compris l'induction**. Elles peuvent également être utilisées dans tous les types de fours conventionnels et, pour les formes peu profondes, sous le grill.
- Température du four à 260°c/500°f.
- Économie d'énergie – seules les basses ou les moyennes températures sont requises pour la plupart des cuissons.
- Peuvent être mises au lave-vaisselle.
- S'empilent pour un gain de place.
- Couvertes par une GARANTIE À VIE. Voir la dernière section pour les détails complets sur la garantie.
- Conforme à EN 12983-1.

Avant la première utilisation

Retirez tous les restes d'emballage et les étiquettes, lavez les casseroles dans de l'eau chaude savonneuse, rincez et essuyez soigneusement.

Pour les articles **à revêtement anti-adhésif**, nous recommandons de préparer la surface anti-adhésive avant la première utilisation. À l'aide de papier de cuisine imbibé, enduisez toute la surface de cuisson d'une couche d'huile végétale ou d'huile de maïs. Rincez ensuite à l'eau chaude et essuyez soigneusement. Cette même opération répétée de temps en temps aidera à protéger la surface et lui garantira une plus longue durée de vie.

Au moment de frire pour la première fois dans une casserole **sans revêtement** ou à chaque fois que la casserole a été nettoyée dans le lave-vaisselle, préparez les casseroles comme suit :

- Versez un peu d'huile végétale ou d'huile de maïs de manière à recouvrir tout le fond.
- Chauffez légèrement l'huile et faites tourner la casserole de sorte à en enduire également les parois intérieures.
- Retirez la casserole du feu, laissez-la refroidir et essuyez-la à l'aide de papier de cuisine.
- Rajoutez de l'huile, de la matière grasse ou du beurre et commencez à cuisiner normalement.
- N'assaisonnez les aliments qu'après les avoir saisis sur la surface chaude.
- Ne retournez les aliments que lorsqu'ils ont été bien saisis et qu'ils se détachent facilement.
- Réduisez la température après la saisie.

Utilisation de votre casserole

- La fabrication fond triple épaisseur de votre casserole signifie que vous n'avez pas besoin de cuisiner à feu vif. Seules les cuissons à feu MOYEN ou à PETIT FEU sont requises, y compris pour frire et pour griller.
- Faites toujours coïncider la taille du fond de la casserole à la taille de la zone de chaleur de votre plaque de cuisson. Veillez à ce que les flammes de la cuisson au gaz se limitent toujours à la zone du fond et ne débordent JAMAIS sur les parois latérales de la casserole.
- Sur les surfaces de cuisson en verre, soulevez toujours la casserole pour la déposer, la retirer ou passer par-dessus. Ne faites jamais glisser la casserole afin d'éviter d'endommager la surface de cuisson ou la casserole.
- **Ne chauffez jamais une casserole vide**.
- Utilisez toujours une manique sèche lorsque vous manipulez des casseroles chaudes, pendant et après la cuisson.
- Si vous mettez du sel, ajoutez-le toujours au liquide ou aux aliments déjà chauds, afin qu'il puisse se dissoudre correctement. Ne le versez jamais directement sur la surface en acier inoxydable car il pourrait l'endommager.
- Ne laissez pas d'aliments crus, marinés ou cuits dans les casseroles. En effet, certains ingrédients pourraient endommager la surface.
- Afin de protéger vos casseroles, nous vous conseillons d'utiliser des accessoires en silicone, en plastique résistant aux fortes chaleurs ou en bois, tant pour vos casseroles pourvues que dépourvues de revêtement anti-adhésif. Néanmoins, il est possible d'utiliser des ustensiles, cuillères ou fouets en métal avec délicatesse, mais il est déconseillé de les utiliser de manière rude et de gratter la surface. Évitez à tout prix que des ustensiles en métal ne heurtent les bords de la casserole.

Cuisson sur plaque à induction

- Utilisez toujours un ustensile dont le diamètre correspond à la zone de chauffe de votre plaque à induction.
- Utiliser un ustensile dont le diamètre est inférieur à celui de la zone de chauffe risque de diminuer le champ magnétique et ainsi de réduire la capacité de chauffe. Il peut arriver que la plaque ne "reconnaisse" pas l'ustensile et ne chauffe pas.
- Ne pas utiliser la fonction "boost" de votre plaque plus longtemps que nécessaire pour faire bouillir le contenu de votre ustensile. La fonction "boost" ne doit être utilisée que pour une montée en température rapide de grande quantité d'eau, comme par exemple pour faire cuire des pâtes ou des légumes.

■ Pendant la cuisson, il se peut que vous entendiez de légers bruits émanants de votre ustensile et causés par votre plaque. Cela n'endomagera pas votre ustensile et n'affectera pas ses performances.

Casseroles anti-adhésives

■ Pour protéger et éviter d'endommager la surface, cuisinez TOUJOURS à feu MOYEN ou à feu DOUX pour toutes vos cuissons. N'utilisez JAMAIS de grands feux.

■ Lors d'utilisation de grill, il est recommandé de respecter une distance minimale de 5 cm (2 pouces) entre la source de chaleur et le bord supérieur de la casserole.

■ **Les couteaux et ustensiles aux bords coupants ne devraient jamais être utilisés pour couper des aliments sur la surface anti-adhésive.**

■ Il est recommandé d'éviter l'utilisation de batteurs manuels ou électriques, ainsi que de mixeurs sur toute surface anti-adhésive.

Cuisson dans peu d'eau

Les couvercles hermétiques, alliés aux excellentes qualités de répartition et de rétention de la chaleur de la batterie de cuisine en acier inoxydable au fond triple épaisseur le Creuset permettent de cuisiner avec très peu de liquide. Cette méthode est idéale pour les légumes et les fruits car elle permet de concentrer les saveurs et de conserver les valeurs nutritives.

■ Mettez les aliments et le liquide dans une casserole froide. Pour des casseroles de 16-20 cm, versez 100 ml d'eau pour une cuisson de 20-30 minutes. Dans une casserole de 24 cm, versez 150 ml d'eau.

■ Mettez le couvercle et laissez mijoter jusqu'à ce que de la vapeur s'en échappe. À ce moment-là, réduisez la chaleur à tout petit feu, de telle sorte qu'aucune perte de vapeur ne soit visible.

■ Faites durer la cuisson le temps requis. Ne soulevez pas le couvercle lors la période de cuisson afin d'éviter que la vapeur ne s'échappe, car il faudra alors rajouter du liquide de remplacement.

N.B.: La cuisson à eau réduite ne convient ni à l'utilisation d'un élément à vapeur ni au cuit-pâtes lorsqu'il est utilisé avec son élément à pâtes.

Mauvais usage des casseroles Surchauffe

- Les dommages occasionnés par une surchauffe sont instantanément reconnaissables au changement de couleur de la surface en acier inoxydable, qui peut prendre un aspect

doré/brun/bleu. **Cela n'est pas réversible et ne peut être nettoyé**. En tout état de cause, ses qualités n'en seront pas affectées.

- Des articles à la surface anti-adhésive peuvent également se décolorer et dans les cas les plus sévères, le revêtement peut se détacher de la casserole sous forme de cloques ou d'écailles.

Mauvais usage des casseroles Éraflures

- Les rayures ou les éraflures sévères engendrées par le mauvais usage d'ustensiles en métal ne sont pas couvertes par la garantie. De tels dommages sont irréversibles et se traduisent par une diminution des performances de détachement sur les surfaces anti-adhésives.

Nettoyage et rangement de vos casseroles

■ Laissez refroidir vos casseroles pendant quelques minutes avant de les laver dans de l'eau chaude savonneuse, de les rincer et de les essuyer soigneusement, ou alors, lavez-les au lave-vaisselle.

■ Pour les résidus plus résistants, remplissez la casserole d'eau chaude et laissez tremper de 10 à 15 minutes.

■ Ne remplissez pas les casseroles d'eau froide lorsqu'elles sont encore chaudes et ne les plongez pas non plus dans de l'eau froide.

■ N'utilisez que des éponges en nylon ou des brosses souples pour enlever les résidus récalcitrants. N'utilisez d'éponges dures ou décapantes d'aucun type, ni de produits nettoyants abrasifs sur aucune des surfaces, car ils pourraient causer des dommages.

■ Un produit de nettoyage et de polissage pour acier inoxydable officiel peut être utilisé pour enlever les dépôts de calcaire des eaux dures ou toute autre trace. Il peut également être utilisé pour faire briller, polir et protéger les surfaces internes et externes (ne pas utiliser sur les surfaces anti-adhésives).

Nettoyage des ustensiles anti-adhérents

■ Après chaque utilisation, laisser refroidir votre ustensile plusieurs minutes avant de le nettoyer.

■ Le revêtement anti-adhérent solide et renforcé permet aux aliments de ne pas attacher et est ainsi très facile à nettoyer. Pour conserver l'aspect et les performances du revêtement anti-adhérent, nous vous recommandons de laver votre ustensile à la main avec de l'eau chaude

savonneuse plutôt que de le mettre au lave vaisselle. Cela prolongera la durée de vie du revêtement et améliorera ses performances.

- Si vous mettez votre ustensile anti-adhérent au lave vaisselle:

1) utilisez uniquement du produit vaisselle domestique (nous vous recommandons de ne pas utiliser de produit au citron)

2) huilez le revêtement intérieur avant chaque utilisation

- L'utilisation prolongée et régulière du lave vaisselle risque de marquer ou décolorer votre produit et de diminuer ses propriétés anti-adhérentes. Ceci est considéré comme une usure normale et n'est pas couvert pas la garantie à vie.

Merci de votre achat. Nous espérons que vous profiterez avec plaisir de vos casseroles fond triple épaisseur en acier inoxydable Le Creuset pendant de nombreuses années !

GARANTIE

NOTRE GARANTIE A VIE DE VOS USTENSILES DE CUISSON LE CREUSET TRI-PLIS EN ACIER INOXYDABLE

Le Creuset est fier de la qualité de fabrication de ses produits et accorde une garantie à l'acquéreur d'origine d'un ustensile TRI-PLIS, à compter de la date d'achat et au cours de toute sa vie, que l'ustensile ait été acheté par lui ou reçu en cadeau. La garantie à vie est offerte aussi longtemps que vous détenez le produit, en complément de la garantie légale.
La garantie couvre tout défaut de fabrication ou de qualité du produit utilisé dans des conditions domestiques normales et dans le respect des instructions d'utilisation et d'entretien contenues dans la notice fournie avec le produit. La garantie ne couvre pas l'usure normale du produit, ni les conséquences d'une mauvaise utilisation du produit.
Les dommages engendrés par le non-respect des instructions d'utilisation, par une mauvaise utilisation, par un mauvais usage des produits, ou par des chocs mécaniques ou des influences chimiques sur la surface des produits sont exclus de la garantie.
De même sont exclus :

- Couvercle en verre résistant à la chaleur,les produits monocouche, comme par exemple le panier vapeur, les accessoires

Les dommages à l'intérieur ou à l'extérieur des ustensiles, causés par une surchauffe, les colorations, les encrassements , les rayures, la corrosion ou les déformations dues à des causes extérieures – ceci s'applique aussi pour les ustensiles avec revêtement anti-adhérent .
Une légère coloration jaune du métal, qui peut apparaître suivant la température de cuisson est sans conséquence sur la qualité des aliments et est, de ce fait exclue de la garantie.
La garantie est limitée exclusivement à la réparation gratuite de l'ustensile défectueux ou, si une réparation ne s'avérait pas possible, à l'échange de l'ustensile avec un produit similaire si la fabrication du modèle concerné a cessé. Dans le cas de l'acquisition d'un set de plusieurs articles, seul l'article défectueux sera remplacé.
Pour toute réclamation, contactez en premier lieu le revendeur chez qui vous avez acheté ce produit. Si ce n'est pas possible , merci d'envoyer le produit à l'adresse figurant au dos de ce livret. N'oubliez pas de renvoyer le produit accompagné du bon d'achat ou la carte de garantie dûment remplie.
Le Creuset vous offre cette garantie dans tous les pays où ce produit est vendu, dans la mesure où il est autorisé par la loi et soumis à vos droits statutaires.

LE CREUSET®

3-ply stainless steel

Tak fordi du valgte Le Creuset 3-ply.

Venligst læs denne folder, før du tager dit nye produkt i brug - informationerne vil hjælpe dig med gode råd til pleje af din nye gryde/pande, samt til at opnå de bedst mulige madlavningsresultater.



■ Le Creuset 3-ply gryder og pander er lavet ved at bruge en særlig teknologi, hvor der i selve grydens/pandens bund og sider findes 3 lag: En aluminiumskerne mellem to lag af højkvalitets rustfrit stål, som desuden indeholder et særligt magnetisk stål, der gør gryderne/panderne særdeles velegnede til brug på induktion.

■ De 3 lag i gryden/pandens bund og sider sikrer, at varmen fordeles jævnt i hele produktet, og dermed undgås såkaldte hot-spots, hvor gryden/panden er varmere nogen steder end andre.

■ Nogle produkter har en hærdet, PFOA fri, forstærket non-stick belægning. Dette giver en langvarig og holdbar overflade, der er nem at rengøre. Ved korrekt brug (MIDDEL og LAV varme) vil non-stick belægningen give fantastiske resultater, da maden let slipper belægningen. Non-stick belægningen er ideel til sund madlavning med lidt olie eller fedt.

■ Kanten på alle produkterne er særligt designet således, at man kan hælde mad fra gryden/panden uden at spilde. Velegnet til både højre- og venstrehåndsbrug.

■ Det tætsluttende låg gør gryden/panden ideel til madlavning med blot en begrænset mængde vand eller fedt, hvilket bevarer madens smag og vitaminer bedst muligt – se senere sektion for nærmere information.

■ Håndtagene er sat fast med nitter af rustfrit stål.

■ Er i overensstemmelse med EN 12983-1

Le Creuset 3-ply gryder/pander er:

- Velegnede til alle typer varmekilder, **inklusiv induktion**. De kan også anvendes i alle typer ovne samt, for lave produkter, under grillen.
- Ovnfaste op til 260°C.
- Energibesparende – til de fleste typer madlavning kan du nøjes med at bruge lav til medium varme.
- Tåler maskinopvask.
- Stabelbare for at spare plads i køkkenet.
- Dækket af en **livstidsgaranti.** Læs mere om garantien senere.

Før du tager gryden/panden i brug

Fjern al emballage og alle klistermærker, vask gryden/panden i varmt sæbevand og aftør grundigt.

Vi anbefaler at du behandler produkter med **non-stick belægning** før de tages i brug første gang. Gnid vegetabilsk olie eller majsolie på belægningen ved hjælp af køkkenrulle. Skyl efter med varmt vand og aftør grundigt. Produktet er nu klar til brug. Hvis denne behandling gentages en gang imellem beskyttes overfladen, og produktets levetid fremmes.

Inden en gryde eller pande **uden belægning** tages i brug første gang, samt hver gang produktet har været vasket i opvaskemaskine, bør nedenstående følges:

- Hæld olie i gryden/panden, så bunden er dækket.
- Opvarm olien langsomt og sørg for at fordele olien opad grydens/pandens sider.
- Tag gryden/panden af komfuret, lad den afkøle, og tør den af med køkkenrulle.
- Tilsæt mere olie, fedt eller smør og begynd madlavningen som normalt.
- Tilsæt først krydderier når maden er stegt på overfladen.
- Vend først maden når den er stegt på overfladen og let slipper panden.
- Skru ned for varmen, når maden er stegt på overfladen.

Brug af produktet

Det specielle design på 3-ply produkterne betyder, at du ikke behøver at skrue helt op for varmen. Du kan nøjes med MEDIUM til LAV varme ved næsten al madlavning, inklusiv stegning og simring.

Sørg altid for, at grydens/pandens bund passer til kogepladens størrelse. Flammer fra gaskomfur skal altid være begrænset til grydens/pandens bund og ALDRIG bevæge sig op omkring siderne.

- På alle komfurer med glasoverflader skal gryden/panden altid løftes til og fra, eller over, overfladen. Skub aldrig gryden/panden hen over overfladen, da dette kan forårsage skade på produktets bund samt på komfurets overflade.
- **Opvarm aldrig en tom gryde/pande**.
- Brug altid grydelapper, når du håndterer varme gryder/pander, både under og efter madlavning.
- Ved brug af salt, skal dette altid tilsættes opvarmet væske eller fødevarer, så det kan opløses grundigt. Kom aldrig salt direkte på overflader af rustfrit stål, da det kan resultere i varig misfarvning.
- Opbevar aldrig mad i gryden/panden, hvad enten der er tale om rå, marineret eller allerede tilberedt mad. Ingredienserne kan beskadige overfladen i gryden/panden.
- For at beskytte dine pander anbefaler vi at bruge redskaber af silikone, varmebestandigt plast eller træ i både belagte og ikke-belagte produkter. Metalredskaber kan dog anvendes med omhu, men bør aldrig skrabes hårdt hen over overfladen. Bank aldrig metalredskaber af på den øverste kant af gryden/panden.

Induktionskogeplader

- Anvend altid en kogeplade på induktionskomfuret, der svarer til stålplade i bunden af produktet
- Anvendes et produkt med en lille base på en for stor induktionskogeplade kan dette medføre, at det magnetiske feldt bliver svagt og dermed ikke afgiver tilstrækkelig varme. I nogle tilfælde kan kogepladen ikke "genkende" basen, hvorfor der ikke vil blive produceret varme.
- ANVEND IKKE boosterfunktionen længere end det er nødvendigt, for at få maden/væsken til at koge/stege. Boosterfunktionen skal kun anvendes til hurtig opvarming af store mængder af vand til at koge pasta, grøntsager eller lignende.
- Under madlavningen kan der forekomme svage lyde fra produktet forårsaget af induktionskogepladen. Dette vil ikke ødelægge produktet eller påvirke funktionaliteten.

Non-stick produkter

- For at beskytte, og undgå skader på overfladen bør der kun bruges MEDIUM eller LAV varme ved al madlavning. Brug ALDRIG høj varme.
- Når produkterne anvendes under ovnens grillelement bør der være en afstand på mindst 5 cm mellem varmekilden og den øverste kant af gryden/panden.
- **Knive og andre skarpe genstande bør aldrig bruges til at skære mad ud på non-stick belægningen.**

■ Håndholdte elektriske eller batteridrevne håndmiksere eller blendere produkter bør aldrig anvendes på non-stick overfladen.

Tips til madlavning med mindre vand

Det tætsluttende låg, den jævne varmefordeling og den fremragende varmebevarelse i Le Creuset 3-ply produkter, gør det muligt at lave mad med meget lidt væske. Dette er ideelt ved tilberedningaf grøntsager og frugt, hvor smag og næringsstoffer bevares.

■ Placér mad og lidt vand i en kold gryde. I en 16-20 cm gryde tilsættes 100 ml vand til 20-30 minutters tilberedningstid. I en 24 cm gryde skal der tilsættes 150 ml vand.

■ Læg låg på og bring gryden til det punkt, hvor der udskilles damp i gryden. Så snart maden begynder at dampe, skrues der ned til lav varme, indtil der ikke længere kommer damp ud af gryden.

■ Lad maden dampe færdig under låg i den påkrævede tid (jf. opskriften). Løft ikke låget mens tilberedningen foregår, da det er meningen, at dampen skal forblive indeni gryden. Letter man på låget, bør lidt ekstra vand tilsættes for at erstatte den damp, der slipper ud.

NB. Denne metode er ikke velegnet, når du bruger en dampindsats eller ved brug af pastagryden med pastaindsats.

Forkert brug af produkterne Overophedning

- Skader fra overophedning er øjeblikkeligt genkendelige, da overfladen på rustfrit stål vil ændre farve og fremstå gylden/brun/blå. Denne misfarvning er permanent, og kan ikke fjernes på nogen måde. Misfarvningen vil dog ikke påvirke grydens/pandens ydeevne.
- Produkter med non-stick belægning kan også blive misfarvede og i svære tilfælde kan belægningen løsnes i form af bobler eller afskalning.

Forkert brug af produkterne Ridser

- Ridser og hakker der er opstået som følge af hård brug af metalredskaber er ikke omfattet af garantien. Sådanne skader er permanente og vil resultere i en forringelse af non-stick belægningen.

Rengøring og opbevaring af dine gryder/pander

■ Afkøl gryden/panden i et par minutter før den vaskes. Afvask med varmt sæbevand, skyl og aftør grundigt, eller vask i opvaskemaskine.

■ Til mere genstridige madrester, som sidder fast i gryden/panden, anbefales det at sætte produktet i blød med varmt vand i 10-15 minutter, hvorefter det afvaskes.

- Fyld ikke varme gryder/pander med koldt vand – lad altid gryden/panden afkøle først!
- Brug altid kun svampe eller børster af blød nylon til at fjerne genstridige madrester. Brug aldrig hårde svampe eller børster af metal, hård nylon o.l., samt skurepulver og andre kraftige rengøringsmidler, da disse kan beskadige overfladen.
- Et patenteret rengøringsprodukt særligt udviklet til rustfrit stål kan anvendes til at fjerne kalkaflejringer og andre mærker. Det kan også bruges til at pleje, polere og beskytte indvendige og udvendige overflader (må ikke anvendes på non-stick belægninger).

Rengøring af non-stick pander

- Efter brug, afkøl panden i et par minuter før rengøring. Vask derefter grundigt.
- Maden slipper let den hærdede, forstærket non-stick overflade, hvilket gør rengøringen let. For at bevare produktets udseende og non-stick funktionalitet, anbefaler vi at produktet vaskes i hånden i varmt sæbevand i stedet for i opvaskemaskinen. Dette vil være med til at forlænge non-stick overfladen og forbedre madlavningsegenskaberne.
- Hvis non-stick produktet er rengjort i opvaskemaskinen: 1) brug kun almindelig maskinopvaskemiddel (vi anbefaler varianter uden citrus).
2) stegeoverfladen på produktet skal smøres med vegetabilskolie eller majsolie før brug.
- Bemærk venligst at produktet kan misfarves ved ofte brug af opvaskemaskine. Ligeledes kan det påvirke slip let funktionaliteten på non-stick overfladen. Dette ses som almindelig slitage, og dækkes ikke af livstidsgarantien.

Tak fordi du har købt et Le Creuset 3-ply produkt. Vi håber du vil få glæde af din 3-ply gryde/pande i mange år fremover!

Livstidsgaranti for dit Le Creuset 3-ply rustfri stål kogegrej.

Le Creuset tilbyder livsvarig garanti på 3-ply rustfri stål produkter. Garantien dækker produktionsfejl og/eller materialer såfremt det er blevet brugt som beskrevet i den vedlagte brugsfolder. Garantien dækker ikke normal slitage, kommerciel brug eller misbrug af produktet.

Såfremt produktet er defekt bedes det enten afleveret, hvor det er købt, sammen med kvittering eller sendt til Le Creuset, Naverland 8, 1.th, DK – 2600 Glostrup.

Defekte produkter vil blive repareret eller ombyttet til et nyt produkt eller et tilsvarende såfremt det originale produkt ikke længere er i produktion.

Bemærk venligst, at hvis du har købt et sæt, så er det kun den defekte del, der erstattes.

Følgende skader er ikke omfattet af livstidsgarantien:

- Ovnfast glaslåg
- Enkelt lagsprodukter fx dampindsatser, tilbehør
- Skader opstået ved normal brug, slitage, samt skader opstået ved uheld, misbrug, forkert brug i henhold til brugsanvisningen, samt kommercielt brug er ikke omfattet af garantien.
- Ridser, pletter, mærker, misfarvning, korrosion eller skader fra overophedning på både yder- og indersiden af produktet er ikke omfattet af garantien. Det inkluderer ligeledes slip-let belægningen.
- Følgeskader er ej heller omfattet af garantien.
- En lettere gulfarvning af overfladen vil gradvis kunne opstå efter brug. Dette er komplet harmløst og påvirker ikke produktets kvalitet og effekt. Dette er ikke omfattet af garantien.

Garantien har ingen betydning for dine lovpligtige rettigheder.

LE CREUSET®

3-ply stainless steel

Wij danken u omdat u voor het 3-ply roestvrij stalen kookgerei van Le Creuset gekozen heeft.

Gelieve deze folder door te lezen alvorens uw pannen voor het eerst te gebruiken - het zal u helpen uw pannen goed te onderhouden en de beste kookresultaten te boeken.



■ De 3-ply roestvrij stalen pannen van Le Creuset zijn vervaardigd met behulp van een hoogtechnologisch drielagensysteem. Een aluminium kern is tussen twee lagen van eersterangs roestvrij staal gesandwicht dat speciaal magnetisch staal bevat waardoor de pannen geschikt zijn voor gebruik op inductiekookplaten.

■ Het meerlagige materiaal wordt in de hele pan gebruikt waardoor van bodem tot rand een uitstekende warmtegeleiding gegarandeerd wordt en hittezones voorkomen worden.

■ Sommige artikelen hebben een duurzame, verstevigde anti-aanbaklaag, PFOA-vrij. Dit zorgt voor een langdurig, gebruiksvriendelijk, duurzaam kookoppervlak. Wanneer gebruikt op MIDDELMATIGE en LAGE temperaturen zal het een uitstekende prestatie leveren, waarbij voedingsmiddelen en voedingsresten gemakkelijk loskomen. Het is een ideaal oppervlak voor gezond koken met zeer weinig olie of vet.

■ De rand van elke pan heeft een speciaal ontworpen "allround" rand voor druipvrij gieten. Geschikt voor links- en rechtshandig gebruik.

■ De goed passende deksels maken de pannen geschikt voor koken met "minder water" waardoor vitamines en nutriënten beter vastgehouden worden – Zie sectie verderop voor details.

■ De handgrepen zijn vastgezet met roestvrij stalen klinknagels.

De 3-ply roestvrij stalen pannen van Le Creuset zijn:

- Geschikt voor gebruik op alle kookplaten, **inclusief inductie-kookplaten**. Ze kunnen ook gebruikt worden in alle types van conventionele ovens en, de ondiepe modellen kunnen tevens onder de grill.
- Ovenbestendig tot 260°C/500ºf.
- Energiebesparend - vereist voor de meeste bereidingen slechts middelmatige tot lage temperaturen.
- Vaatwasmachinebestendig.
- Stapelbaar om opslagplaats te besparen.
- Gedekt door een LEVENSLANGE GARANTIE. Zie sectie verderop voor alle details betreffende de garantie.

Voor het eerste gebruik

Verwijder alle verpakking en etiketten, was de pannen met warm zeepwater, spoel en droog grondig af.

Voor artikelen met een **antiaanbaklaag** raden wij aan de anti-aanbaklaag voor het eerste gebruik in te smeren. Breng een laagje plantaardige of maïsolie aan over het volledige kookoppervlak. Spoel af met warm water en droog grondig af. De pan is nu gebruiksklaar. Nadien af en toe insmeren zal helpen om het oppervlak te beschermen en een langere levensduur in de hand werken.

Wanneer u voor de eerste keer in een **ongecoate** pan bakt of telkens wanneer de pan in de vaatwasmachine gereinigd werd, dient u de pan als volgt voor te bereiden:

- Voeg een beetje plantaardige olie of maïsolie toe zodat de basis bedekt is.
- Verwarm de olie lichtjes en draai met de pan om de zijwanden te bedekken.
- Neem de pan van het vuur, laat ze afkoelen en reinig ze af met keukenpapier.
- Voeg nog wat olie, vet of boter toe en begin te bakken zoals gewoonlijk.
- Kruid het eten slechts nadat ze op het hete oppervlak dichtgeschroeid zijn.
- Draai het eten pas om wanneer het aan bakzijde dichtgeschroeid is en gemakkelijk loskomt.
- Verminder de temperatuur na het dichtschroeien.

Uw pan gebruiken

De 3-ply-constructie van de pannen zorgt ervoor dat u niet aan hoge temperaturen hoeft te koken. Voor de meeste bereidingen zijn slechts MIDDELMATIGE tot LAGE temperaturen vereist, inclusief voor bakken en dichtschroeien.

- Pas de afmeting van de panbasis steeds aan de kookplaatzone aan waarop ze gebruikt zal worden. Gasvlammen moeten steeds beperkt blijven tot de basis en zich NOOIT uitbreiden langs de zijranden van de pan.
- Op alle glasbedekte kookplaten de pan steeds optillen en neerzetten, of over het oppervlak bewegen. De pan nooit voortschuiven want dit kan zowel de panbasis als het glasoppervlak beschadigen.
- **Verhit nooit een lege pan**.
- Gebruik steeds een droge ovenwant of doek wanneer u een hete pan vastneemt tijdens of na het koken.
- Wanneer u zout gebruikt, steeds warme kookvloeistof of voedingsmiddelen toevoegen zodat het zout volledig kan oplossen. Giet het zout nooit rechtstreeks op het roestvrij stalen oppervlak want dit kan kuiltjes veroorzaken.
- Sla geen rauwe, gemarineerde of klaargemaakte voedingsmiddelen op in de pannen. De ingrediënten kunnen aan de pan schade veroorzaken.
- Om uw pannen te beschermen raden wij aan silicone, hittebestendig plastic of houten keukengerei te gebruiken, zowel in de ongecoate pannen als in de pannen met antiaanbaklaag. Metalen keukengerei, lepels of kloppers kunnen omzichtig gebruikt worden maar er mag niet ruw mee omgegaan worden en men mag er niet mee over het oppervlak schrapen. Sla nooit met metalen keukengerei op de rand van de pan.

Geschikt voor inductie

- Gebruik steeds kookgerei waarvan de diameter overeenkomt met de warmtezone van uw inductieplaat.
- Kookgerei gebruiken waarvan de diameter kleiner is dan de warmtezone kan het magnetisch veld verkleinen en zo de warmtetoevoer verminderen. Het kan gebeuren dat de inductieplaat het kookgerei hierdoor niet "herkent" en daardoor niet opwarmt.
- De "boost"functie van uw inductieplaat niet langer gebruiken dan nodig om de inhoud van uw kookpan tot kookpunt te brengen. De "boost"functie moet enkel gebruikt worden om grote hoeveelheden water snel aan de kook te brengen, zoals bijvoorbeeld om pasta of groenten te bereiden.
- Tijdens het koken kan u licht geluid horen, afkomstig van uw kookgerei en door uw kookplaat veroorzaakt. Deze beschadigen uw kookgerei niet en zullen ook de prestatie ervan niet verminderen.

Antiaanbakpannen

■ Om het oppervlak te beschermen en schade te voorkomen, gebruikt u voor het koken bij voorkeur alleen **MIDDELMATIGE** en **LAGE** temperaturen. Gebruik **NOOIT** grote hitte.

■ Wanneer de pan onder de grill gebruikt wordt, moet er een minimumafstand van 5 cm (2 duim) gehandhaafd worden tussen de hittebron en de bovenrand van de pan.

■ **Messen of keukengerei met scherpe kanten mogen nooit gebruikt worden om er op de antiaanbaklaag voedsel mee te snijden.**

■ Het gebruik van electrische gardes of mixers op de anti-aanbaklaag wordt afgeraden.

Koken met minder water

De goed passende deksels, gelijkmatige warmteverspreiding en uitstekend warmtebehoud van het Le Creuset kookgerei in drielagig RVS maakt koken met zeer weinig vloeistof mogelijk. Deze methode is ideaal voor groenten en fruit waarbij de smaak geconcentreerd wordt en de voedingswaarden behouden blijven.

■ Doe het eten en de vloeistof in een koude pan. In pannen van 16-20cm mag 100ml water gebruikt worden voor een kooktijd van 20-30 minuten. In een pan van 24cm mag 150ml water gebruikt worden.

■ Plaats het deksel op de pan en breng deze aan het sudderen tot u rondom het deksel stoom ziet ontsnappen. Van zodra dit gebeurt kunt u de temperatuur sterk terugbrengen zodat geen stoomverlies meer zichtbaar is.

■ Kook gedurende de vereiste kooktijd. Til tijdens de kooktijd het deksel niet op anders zal er stoom verloren gaan en ter vervanging meer vloeistof vereist zijn.

N.B. Koken met minder water is niet raadzaam wanneer u een stoommandje of de Pasta Pot met het pastamandje gebruikt.

Verkeerd gebruik van de pannen Oververhitting

- Schade door oververhitting is onmiddellijk herkenbaar omdat het roestvrij stalen oppervlak van kleur kan veranderen waardoor een geel/bruin/blauwe schijn optreedt. **Dit is niet omkeerbaar en kan niet verwijderd worden door reiniging**. Het zal desondanks de prestaties geenszins aantasten.
- Artikelen met een antiaanbaklaag kunnen ook ontkleuren en in ernstige gevallen kan de coating van de pan loskomen in de vorm van blaren of schilfers.

Verkeerd gebruik van de pannen Krassen

- Krassporen of hevig schrapen veroorzaakt door onvoorzichtig gebruik van metalen keukengerei valt niet onder de garantie. Dit soort schade is permanent en zal ervoor zorgen dat de voedingsmiddelen minder gemakkelijk van de antiaanbaklaag loskomen.

Uw pan reinigen en opbergen

■ Koel uw pannen enkele minuten af alvorens ze in warm zeepwater af te wassen, spoel en droog vervolgens grondig af of steek ze in de vaatwasmachine.

■ Voor hardnekkiger vuil, dient u de pan te vullen met warm water en 10-15 minuten laten weken.

■ Vul de pannen niet met koud water en dompel ze evenmin onder in koud water.

■ Gebruik uitsluitend zachte, nylon sponsjes of borstels om hardnekkig vuil te verwijderen. Gebruik op geen van de oppervlakken ruwe schuursponsjes of schoonmaakmiddelen aangezien ze schade kunnen veroorzaken.

■ Een reinigingsmiddel voor roestvrij staal van een deponeerd handelsmerk kan gebruikt worden om kalkaanslag en andere afzettingen te verwijderen. Het kan ook gebruikt worden om de binnen- en buitenkant te onderhouden, op te poetsen en te beschermen (gebruik het niet op antiaanbakoppervlakken).

Reinigen van het kookgerei met anti-aanbaklaag

■ Na ieder gebruik het kookgerei enkele minuten laten afkoelen alvorens het te reinigen.

■ De duurzame, verstevigde anti-aanbaklaag zorgt ervoor dat de ingrediënten niet aanbakken en is derhalve zeer gemakkelijk te reinigen. Om het uiterlijk en de prestatie van de anti-aanbaklaag te behouden, raden wij u aan om uw kookgerei met de hand af te wassen met een sopje, in plaats van het in de vaatwasser te reinigen. Dit zal de levensduur en de prestatie van de anti-aanbaklaag verlengen.

■ Als uw kookgerei met anti-aanbaklaag in de vaatwasser plaatst : 1) gebruik enkel huishoudelijk wasproduct (wij raden u aan om geen producten op basis van citroen te gebruiken) 2) smeer voor ieder gebruik het kookoppervlak in met olie

■ Het voortdurend en veelvuldig gebruik van de vaatwasser kan het kookgerei markeren of laten verkleuren, alsook de anti-aanbakeigenschappen verminderen. Dit wordt beschouwd als normale slijtage en wordt niet gedekt door de levenslange garantie.

Wij danken u voor uw aankoop en hopen dat u talrijke jaren van de 3-ply roestvrij stalen pannen van Le Creuset zult genieten!

GARANTIE

Le Creuset is trots op de fabricagekwaliteit van haar producten en verleent een garantie aan de eerste koper van een Tri-ply pan, vanaf de aankoopdatum en gedurende de gehele levensduur, of de pan door hem/haar gekocht is of als geschenk ontvangen werd. De levenslange garantie wordt geboden zolang u het product in bezit hebt, in aanvulling op de wettelijke garantie.
De garantie dekt alle fabricage- of kwaliteitsdefecten van het product bij normaal huishoudelijk gebruik en in naleving van de gebruiks- en onderhoudsinstructies van de handleiding, die met het product geleverd wordt. De garantie dekt niet de normale slijtage van het product, noch de gevolgen van verkeerd gebruik van het product.

- Hittebestendig, glazen deksel
- Producten met één enkele laag, zoals bijvoorbeeld de stoommand, de accessoires

De schade die veroorzaakt wordt door de niet-naleving van de gebruiksaanwijzing, door een verkeerde aanwending, door een verkeerd gebruik van de producten of door mechanische schokken of chemische invloeden op het oppervlak van het product, wordt niet gedekt door de garantie. Zo is ook de schade aan de binnen- of buitenzijde van de pan, die veroorzaakt wordt door oververhitting, verkleuringen, aankoekingen, krassen, corrosie of vervormingen, te wijten aan externe oorzaken, niet gedekt door de garantie – dit is ook van toepassing op pannen met een antikleeflaag. Een lichtgele verkleuring van het metaal, die kan optreden afhankelijk van de kooktemperatuur en die geen gevolgen inhoudt voor de kwaliteit van het voedsel, wordt daarom niet gedekt door de garantie.
De garantie is uitsluitend beperkt tot de gratis reparatie van de defecte pan, of indien een reparatie niet mogelijk blijkt, tot het vervangen van de pan door een gelijkaardig product indien de fabricage van het betreffende model stopgezet werd. In het geval van de aankoop van een set bestaande uit meerdere artikelen, wordt enkel het defecte artikel vervangen.
Neem voor alle klachten eerst contact op met de wederverkoper bij wie u dit product gekocht heeft. Indien dit niet mogelijk is, gelieve dan het product te verzenden naar het adres dat u aantreft op de achterzijde van dit boekje. Denk eraan om samen met het product het aankoopbewijs of de naar behoren ingevulde garantiekaart te zenden.
Le Creuset biedt u deze garantie in alle landen waar dit product verkocht werd, in de mate waarin dit toegestaan wordt door de wet en onderworpen aan uw statutaire rechten.

LE CREUSET

3-ply stainless steel

Gracias por haber elegido una cacerola Le Creuset "3-ply" en acero inoxidable.

Por favor, lea este prospecto antes de usar sus cacerolas por primera vez - le ayudará a cuidarlas y a alcanzar los mejores resultados.



■ Las cacerolas "3-ply" de Le Creuset están hechas con la más alta tecnología en triple capas. Una capa de aluminio se intercala entre las dos capas de acero inoxidable de calidad superior y además se incluye una capa de acero magnético especial que hace que las cacerolas sean aptas para el uso en inducción.

■ La "triple-capa" continúa a través de la cacerola entera y garantiza la excelente conducción del calor desde la base hacia los bordes, evitando puntos focalizados de calor.

■ Algunos artículos están revestidos con un antiadherente reforzado sin PFOA, ultrarresistente. Esto proporciona una superficie de cocción fácil de usar y duradera. Cuando se utiliza correctamente en MEDIA y BAJA temperatura, proporciona un excelente rendimiento, permitiendo cocinar y posteriormente limpiar los residuos fácilmente. Se trata de una superficie ideal para la cocina saludable con muy poco aceite o grasa.

■ Los bordes de todas las sartenes están especialmente diseñados para evitar las salpicaduras y los derramamientos y puede ser utilizado por personas zurdas o diestras.

■ El perfecto encaje de las tapas hacen que las cacerolas sean muy convenientes para cocinar con poca agua o muy poca grasa y conservar las vitaminas y nutrientes de los alimentos.

■ Los mangos están asegurados con remaches de acero inoxidable.

Las Cacerolas en acero inoxidable de Le Creuset "3-ply" son:

- Pueden ser utilizadas en cualquier fuente de calor, **incluyendo la inducción**. Pueden también ser utilizados en todos los tipos de horno convencional y los modelos bajos pueden ir bajo el grill.
- Resistentes al calor del horno hasta 260°c/500°f.
- Ahorra energía –necesita solamente calor bajo o medio para la mayoría de las cocciones.
- Puede ser utilizado en el lavavajillas aunque recomendamos lavarlos manualmente.
- Fácil almacenaje, permitiendo ser apilados.
- GARANTÍA de por VIDA. Lea los detalles sobre la garantía del producto más adelante.
- De acuerdo con la EN 12983-1.

Antes del primer uso

Quite todo el embalaje y etiquetas, lave las cacerolas con agua jabonosa caliente, aclare y seque bien.

Para productos con **acabado antiadherente** se recomienda preparar la superficie antiadherente antes de usar por primera vez. Untar la superficie con una película de aceite de cocina con un papel de cocina. Aclare con agua caliente y seque bien. La pieza estará lista para su uso. Repetir el proceso ocasionalmente ayudará a proteger la superficie y promover una vida más larga.

Cuando utilice una sartén **sin revestimiento antiadherente** por primera vez o siempre que haya usado el lavavajillas prepare el producto de la siguiente manera:

- Cubrir la base con un poco de aceite de cocina.
- Calentar el aceite suavemente y girar la pieza para deslizar el aceite por todos lados de la misma.
- Quite la pieza del fuego, deje enfriar un poco y limpie con papel de cocina.
- Añadir un poco más de aceite, grasa o mantequilla y puede empezar a cocinar normalmente.
- Sazonar la comida después que la misma esté sellada.
- Gire la comida solo después que su superficie esté sellada, será más fácil de liberarla.
- Después de sellada, reduzca la temperatura.

Usando su cacerola

La triple- capa significa que no necesita cocinar con temperatura alta. Con temperatura MEDIA o BAJA será suficiente para cualquier tipo de cocción, incluyendo freír y sellar.

Siempre haga coincidir el tamaño de la base de la pieza con la zona de calor de la encimera.

Cuando se utiliza el fuego a gas, las llamas deben siempre limitarse a la superficie de la base y NUNCA sobrepasar las paredes laterales.

- En cualquier encimera siempre levantar la pieza. Nunca deslice la pieza por la superficie de la encimera produciendo roces, ya que esto puede causar daños en la pieza y en la encimera.
- **Nunca caliente una pieza vacía**.
- Siempre use un guante o protección para manejar las piezas calientes durante y después de utilizarlas.
- Al echar la sal, hágalo siempre cuando el alimento ya esté caliente, de esta manera se disolverá fácilmente. Nunca eche sal directamente a la superficie de acero puesto que puede ocasionar manchas.
- No almacene el alimento crudo, marinado o cocido en las piezas. Los ingredientes pueden causar daños a la superficie.
- Para proteger sus piezas recomendamos el uso de espátulas de silicona, plástico resistente al calor, o utensilios de madera, tanto en las piezas revestidas con antiadherente o no. Sin embargo, herramientas de metal, cucharas o batidores pueden ser utilizados con cuidado, pero no deben ser usados para rascar la superficie. Nunca golpee herramientas de metal en el borde superior de la pieza.

Incluido en cocinas de Inducción

- Haga coincidir siempre el diametro de la base de acero inoxidable de la pieza a la placa de inducción.
- La utilización de una pieza de diametro inferior a la propia placa de inducción puede provocar un campo mágnetico más débil provocando una pérdida de calor. En algunos casos la placa de inducción puede no reconocer la pieza utilizada y como consecuencia no se generará calor.
- No utilice la función WaterBoost o calor rápido en la placa, esta función solo se debería utilizar para calentar grandes cantidades, por ejemplo, para hervir mucha agua para cocinar verduras o pasta.
- Durante la cocción usted podrá notar algún ruido leve que es generado en la pieza por la placa de inducción. Este echo no dañará a la pieza y no afectará al funcionamiento de la placa.

Piezas con antiadherente.

- Para proteger y prevenir daños a la superficie, use un fuego MEDIO o BAJO para cualquier tipo de cocción. NUNCA use fuego alto.

■ Cuando utilice el grill, debe respetar una distancia mínima de 5cm (2 pulgadas) entre la fuente de calor y el borde superior de la pieza.

■ **Cuchillos o utensilios con bordes cortantes nunca deben ser usados para cortar los alimentos en la superficie antiadherente.**

■ Batidores manuales o eléctricos no debe ser utilizado en la superficie antiadherente.

Requiere poca agua para cocinar

La perfecta adaptación de la tapa e incluso la excelente retención y distribución del calor gama Le Creuset 3ply en acero inoxidable permiten cocinar con muy poco líquido. Este método de cocción es ideal para los vegetales, y las frutas donde el sabor y los nutrientes de los alimentos quedarán concentrados.

■ Coloque el alimento con un poco de líquido en una cacerola fría. Una cacerola de 16-20cm permite utilizar unos 100ml de agua para unos 10-20 minutos de cocción. Una cacerola de 24cm permite utilizar unos 150ml de agua.

■ Ponga la tapa y lleve la cacerola a la fuente de calor, cuando el vapor empiece a escaparse por el borde, reduzca el calor hacia muy bajo, de modo que no haya pérdida del vapor.

■ Cocine el tiempo requerido. No levante la tapa durante la cocción pues el vapor saldrá y requerirá más líquido.

Obs: El método de cocción con poca agua no es adecuado cuando utilizamos el colador de cocinar al vapor o la cacerola de pasta cuando se utiliza con su colador.

Mal uso de las piezas Sobre calentar

- Los daños provocados por el sobre calentamiento son instantáneamente reconocibles, la superficie de acero inoxidable puede cambiar de color dejando aparecer un color dorado / marrón / azul. Esto es irreversible y no se puede limpiar o quitar. Sin embargo, no alterará de modo alguno el rendimiento de la pieza.
- Los artículos con la superficie antiadherente pueden también cambiar de color y en los casos graves el recubrimiento antiadherente puede saltar de la pieza en forma de ampollas o despegarse.

Mal uso de las piezas Ralladura

- Las marcas y arañazos causados por la utilización de utensilios de metal no están cubiertas por la garantía. Este daño es permanente y se traducirá en la reducción del rendimiento de la superficie antiadherente.

Para limpiar y almacenar

■ Enfriar los recipientes durante unos minutos antes de lavarse en agua caliente jabonosa, enjuague y seque bien. Puede lavar la pieza en el lavavajillas aunque recomendamos el lavado manual.

■ Para residuos más resistentes, introducir la pieza en agua tibia y dejar en remojo durante 10-15 minutos.

■ Cuando la pieza esté caliente no echar o sumergir en agua fría, evitando el contraste térmico.

■ Utilice sólo cepillos suaves de nylon para la eliminación de residuos. No use ninguna esponja abrasiva o producto de limpieza abrasivo en cualquiera de las superficies, ya que pueden causar daños.

■ Un limpiador adecuado para el acero inoxidable puede ser utilizado para quitar las marcas de cal y otras manchas. También puede utilizarse para acondicionar, pulir y proteger las superficies interiores y exteriores (no utilizar sobre la superficie antiadherente).

Limpieza de piezas con Antiadherente

■ Después de cada uso, deje enfriar la pieza antes de lavar.

■ La capa antiadherente super-resistente ofrece poder limpiar la pieza de manera fácil y sencilla. Para mantener el aspecto y el rendimiento del antiadherente, recomendamos lavar la pieza a mano con agua caliente jabonosa antes que utilizar el lavavajillas. De esta forma le alargará la vida a la pieza y el correcto funcionamiento en la cocina.

■ Si decide lavar la pieza en el lavavajillas: 1) utilice un detergente sólo doméstico (evite detergentes con componentes y variedades de limón) . 2) La superficie de la pieza debería ser reacondicionada con aceite vegetal antes de su nuevo uso.

■ Por favor tenga en cuenta que el lavado habitual en el lavavajillas, tarde o temprano, puede marcar o descolorar cualquier batería de cocina y afectar a las propiedades antiadherentes de las piezas. Este proceso es considerado desgaste normal y no está cubierto por la garantía de por vida.

Gracias por su compra y esperamos que pueda disfrutar de su pieza Le Creuset 3-ply por muchos años.

Garantía de por vida de la batería de cocina Le Creuset “triple-capa” en acero inoxidable

Le Creuset ofrece Garantía de Por Vida en los productos “triple-capa” en acero inoxidable.
La garantía se aplica por toda la vida del propietario desde la fecha de compra, tanto si ha sido adquirida como un objeto personal o recibida como regalo. La garantía proporciona cobertura tanto por defecto de fabricación como en los materiales, siempre que el producto haya sido usado en condiciones normales y en uso domestico y acordes con las instrucciones de usos y cuidados proporcionadas. No cubre el desgaste normal, o uso profesional o el mal uso del producto.
Para reclamar la garantía, rogamos devolver el producto acompañado del ticket de compra o ticket regalo al establecimiento donde ha sido comprado o a la dirección correspondiente para su país, proporcionada al final de este folleto.
El producto defectuoso será reparado o (si no fuera posible) reemplazado sin coste por un producto igual o similar, caso que el original ya no sea fabricado.
Tenga en cuenta en el caso de un conjunto, apenas el producto con defecto será cambiado.
Los siguientes se excluyen de los términos y de las condiciones de la garantía:

- Tapas de cristal resistentes al calor.
- Daños causados por desgaste normal, accidente, uso erróneo, abuso o uso comercial.
- Arañazos, manchas, decoloración, corrosión o daños debidos al sobre calentamiento, tanto en el interior como en el exterior de la cacerola. Esto también incluye la capa antiadherente.
- Daños causados de forma intencional se excluye de esta garantía.
- Un leve cambio en la tonalidad de la superficie puede suceder de vez en cuando después de calentar. Esto es totalmente inofensivo y no afecta el funcionamiento de la cacerola y por lo tanto se excluye de la garantía.

La garantía no afecta sus derechos reglamentarios.

LE CREUSET®

3-ply stainless steel

Obrigado por escolher o conjunto de panelas de aço inoxidável 3-ply da Le Creuset.

Favor ler este livreto antes de usar as panelas pela primeira vez – ele ajudará você a cuidar bem das suas panelas e obter os melhores resultados na cozinha.



■ As panelas de aço inoxidável 3-ply da Le Creuset são feitas usando a alta tecnologia do sistema de 3 camadas. Uma camada central de alumínio é envolvida por duas camadas de aço inoxidável da melhor qualidade e resistência que inclui aço magnético especial, deixando a panela pronta para ser utilizada também em cooktops por indução.

■ As multicamadas envolvem toda a panela garantindo excelente condução de calor desde a base até a borda, prevenindo assim a formação de áreas de superaquecimento.

■ Alguns itens possuem um resistente, PFOA livre, reforçado. Isto permite que a superfície de cozimento ganhe longa-vida, seja fácil de usar e durável. Quando for usada corretamente em fogo MÉDIO e BAIXO, as panelas apresentarão excelente desempenho, soltando os alimentos e resíduos facilmente. Esta é uma superfície ideal para o cozimento de alimentos saudáveis com adição de pouco óleo ou gordura.

■ A borda de cada panela tem um design especialmente desenvolvido para não permitir gotejamento. Perfeita para o uso de destros e canhotos.

■ As tampas com perfeito encaixe permitem que as panelas cozinhem com menos água, ajudando a reter vitaminas e nutrientes – ver seção mais a frente para detalhes.

■ Os cabos estão devidamente fixados com rebites de aço inoxidável.

■ Cumpri com a EN 12983-1.

As panelas de aço inoxidável 3-ply da Le Creuset são:

- Adequadas para o uso sobre todos os tipos de fonte de calor, **incluindo por indução**. Elas também podem ser usadas em todos os tipos de fornos convencionais, e as mais finas podem ser usadas sob a grelha.
- Podem ser usadas no forno até 260°C/500°F.
- Economiza energia – somente a chama média e baixa é necessária para a maioria dos cozimentos.
- Podem ser colocadas na lava-louça.
- Podem ser empilhadas para poupar espaço.
- Possui GARANTIA VITALÍCIA.
- Produtos com superfície antiaderente têm garantia de 10 anos.
  Ver seção mais a frente para mais informações sobre garantias.

Antes de usar a primeira vez

Remover toda a embalagem e rótulos, lavar as panelas com sabão e água quente, enxaguar e secar totalmente.

Para aquelas panelas com **revestimento antiaderente** recomendamos o condicionamento da superfície antiaderente antes de usá-la pela primeira vez. Unte a superfície com um fio de óleo vegetal ou de milho usando papel toalha. Lavar com água quente e secar totalmente. A panela estará pronta para ser usada. Recondicionamento ocasional depois de alguns usos ajudará a proteger a superfície e garantir maior longevidade.

Quando for fritar em uma panela **sem revestimento** pela primeira vez, ou quando a panela foi lavada em uma lava-louça, prepare a panela segundo instruções abaixo:

- Adicione um pouco de óleo vegetal ou de milho cobrindo toda a base.
- Aqueça o óleo e mexa a panela para cobrir os lados internos da mesma.
- Retire a panela da chama, deixe esfriar e limpe com papel toalha.
- Adicione um pouco mais de óleo, gordura ou manteiga e comece a cozinhar normalmente.
- Tempere a comida somente após selar a superfície quente.
- Vire a comida somente quando a superfície estiver selada e a comida solta.
- Diminua a temperatura depois de selar.

Usando a sua panela

A constituição da panela em 3 camadas significa que você não precisará cozinhar em altas temperaturas. Somente será necessário fogo médio e baixo para a maioria dos preparos, incluindo frituras e assados.

- Sempre adeqüe a dimensão da base da panela à chama do fogão. As chamas devem sempre ficar em baixo da área da base da panela e NUNCA subir pelas laterais externas.
- Em qualquer cooktop de vidro, sempre quando for remover a panela faça movimentos sem deixar a panela deslizar sobre o cooktop, pois isso poderá danificar a base da panela e a parte de vidro do cooktop.
- Nunca aqueça uma panela vazia.
- Sempre use uma luva térmica seca ou um pano seco para manusear as panelas quentes durante e depois do cozimento.
- No caso de usar sal, sempre adicione o mesmo a um líquido quente ou a comida para que possa dissolver totalmente. Nunca adicione sal diretamente sobre a superfície de aço inoxidável, isso pode causar corrosão.
- Não guarde comida cozida, marinada ou crua nas panelas. Os ingredientes podem danificar a superfície.
- Para proteger as suas panelas recomendamos o uso de utensílios de silicone, plástico resistente a calor ou utensílios de madeira tanto em panelas antiaderentes quando em panelas sem revestimento. No entanto, utensílios de metal, colheres ou batedores podem ser usados com o devido cuidado, mas não devem ser usados grosseiramente ou de maneira a raspar a superfície. Nunca bater utensílios de metal na borda da panela.

Cozimento em fogão por indução

- Sempre encaixe o diâmetro da base da panela com a superfície do fogão por indução
- Utilizar uma panela com o diâmetro da base menor à superfície do fogão por indução poderá resultar um campo magnético mais fraco, reduzindo o potencial final do aquecimento. Em alguns casos a indução pode não "reconhecer" a panela, não havendo a geração de aquecimento
- No caso de fervura, não usar a função boost por tempo prolongado além do recomendado. A função boost somente deve ser utilizada apenas para o aquecimento rápido com grandes quantidades de água (por exemplo, para ferver macarrão ou verduras).
- Durante o cozimento você talvez perceba um leve barulho feito pela indução na panela. Isto não danificará a panela ou afetará o desempenho do cozimento.

Panelas antiaderentes

- Para proteger e evitar danos a superfície, somente use fogo MÉDIO e BAIXO para todo e qualquer cozimento. NUNCA use fogo alto.

■ Quando usadas sob uma grelha quente você deve deixar um espaço mínimo de 5 centímetros (2 polegadas) entre a fonte de calor e a borda de cima da panela.

■ **Facas ou utensílios pontiagudos nunca devem ser usados para cortar alimentos que estão sobre a superfície antiaderente.**

■ Manuseio de batedeiras e liquidificadores elétricos e à bateria não devem ser usados sobre a superfície antiaderente.

Cozimento com menor uso de água

As tampas com perfeito encaixe, a distribuição de calor uniforme e a excelente qualidade de retenção de calor da linha Le Creuset 3-ply de aço inoxidável permitem o cozimento com muito pouco líquido. Este método é ideal para vegetais e frutas cujo sabor pode ficar mais concentrado e os nutrientes mantidos.

■ Coloque o alimento e o líquido na panela fria. Para panelas de 16-20 centímetros adicione 100 ml de água para 20-30 minutos de cozimento. Em uma panela de 24 centímetros adicione 150 ml de água.

■ Coloque a tampa em fervura leve quando o vapor começar a sair. Logo que isso acontecer reduza a temperatura para um nível bem baixo para que nenhum vapor seja visível.

■ Cozinhe durante o tempo determinado. Não levante a tampa durante o período de cozimento para que o vapor não se perca e para que a adição de mais líquido não seja necessária.

Obs.: O cozimento com redução de água não é indicado quando for usado o suporte para vapor ou com a espagueteira - quando estiver encaixado o suporte interno.

Mau uso das panelas Superaquecimento

- Danos causados por superaquecimento são reconhecidos instantaneamente, pois a superfície de aço inoxidável pode mudar de cor produzindo uma aparência dourada/marrom/azulada. Isto não é reversível e não pode ser limpo. No entanto, esta ocorrência não alterará o desempenho da panela de forma alguma.
- Panelas com superfície antiaderente também podem perder a cor e em casos graves o revestimento pode desprender-se da

panela na forma de bolhas e cascas.

Mau uso das panelas Riscos

- Arranhões ou riscos profundos causados pelo uso constante de metal não estão cobertos pela garantia. Tais danos são permanentes e resultarão na redução de desempenho da superfície antiaderente em soltar facilmente os alimentos.

Limpando e guardando as suas panelas

■ Esfrie as panelas por alguns minutos antes de lavá-las em água quente com sabão, enxágüe e seque totalmente ou coloque em uma lava-louça.

■ Para resíduos mais difíceis de limpar, encha a panela com água quente e deixe descansar por 10-15 minutos.

■ Não encha panelas quentes com água fria nem as coloque submersas em água fria.

■ Utilize apenas esponjas ou escovas de nylon macias para remover resíduos difíceis de tirar. Não use nenhuma esponja dura ou agentes de limpeza abrasivos em qualquer uma das superfícies, pois podem causar danos.

■ Um produto próprio para limpeza de aço inoxidável pode ser usado para remover depósitos de água "dura" (carbonática) e outras marcas. Esse produto também pode ser usado para condicionar, polir e proteger as superfícies internas e externas (não use em superfícies antiaderentes).

Limpeza de Panelas Antiaderentes

■ Após cada uso, resfrie a panela por alguns minutos antes de limpá-la e então lave o produto completamente.

■ O resistente revestimento antiaderente reforçado oferece uma excelente liberação de comida e portanto é muito fácil de limpar. Para manter a aparência e o desempenho da cobertura antiaderente, recomendamos a lavagem preferencialmente à mão com água quente e sabão ao invés da limpeza na máquina de lava louça. Isto irá prolongar a vida útil da superfície antiaderente e melhorar o desempenho na cocção.

■ Se a panela antiaderente for lavada na máquina de lava louça:
1) use somente detergentes adequados para máquinas de lava louça (nós recomendamos variedades sem limão)
2) a superfície de cozimento deve ser recondicionada com óleo vegetal ou de milho antes de cada uso posterior.

■ Por favor observe, que a lavagem prolongada e regular em máquinas de lava louça pode eventualmente marcar ou descolorir algum item do produto, afetando o as propriedades da superfície antiaderente. Isto é considerado como uso normal e portanto não esta coberto pela Garantia Vitalícia.

Obrigado por ter adquirido este produto. Esperamos que você aproveite o seu conjunto de panelas de aço inoxidável 3-ply da Le Creuset por muitos anos!

Garantia vitalícia para sua linha Le Creuset de aço inox com camada tripla

Le Creuset oferece uma Garantia Vitalícia nos produtos de aço inoxidável com tripla camada. A garantia do produto se aplica a partir da data de compra e se estende durante toda a existência do proprietário original se adquirido através de compra própria ou mesmo ganho como presente. A garantia cobre defeitos de manufatura ou materiais empregados quando o produto é usado em condições normais e doméstica de acordo com as instruções de usos e cuidados adquirida. Esta não cobre o desgaste normal, uso comercial ou inadequado do produto.

Para requerer a garantia, favor enviar o produto com o comprovante de compra para o local de compra ou endereço em seu país apresentado no verso deste livreto.

Os produtos serão avaliados pelo departamento de análise ao produto e constatado defeito de fabricação serão, trocados sem qualquer custo por um produto similar ou de valor equivalente, quando o produto original não estiver mais em produção.

Os seguintes pontos estão excluídos dos termos e condições da garantia:

- Tampas de vidro resistentes ao calor.
- Produtos com camadas simples, por exemplo, peças para cocção a vapor e acessórios.
- Danos causados pelo uso inadequado, acidente, uso excessivo ou industrial.
- Riscos, manchas, descoloração, corrosão ou danos devido ao superaquecimento no interior ou exterior da panela. Isto também se aplica a cobertura antiaderente.
- Danos provocados estão expressamente excluídos desta garantia.
- Um leve amarelado da superfície pode ocasionalmente acontecer após o aquecimento. Isto é completamente inofensivo e não afeta o desempenho do produto, sendo portanto excluído da garantia.

A garantia não afeta seus direitos estatutários.

LE CREUSET®

3-ply stainless steel

Grazie per aver scelto le stoviglie in acciaio inossidabile a 3 strati Le Creuset.

Si prega di leggere questo depliant prima del primo utilizzo al fine di ottenere i migliori risultati di cottura possibili.



■ Le stoviglie in acciaio inossidabile a 3 strati Le Creuset sono realizzate utilizzando una tecnologia a "triplo strato". Un nucleo di alluminio viene inserito tra due strati di acciaio inossidabile di alta qualità che comprende uno speciale acciaio magnetico che permette di rendere le stoviglie adatte anche al loro utilizzo su piani di cottura a induzione.

■ La multi-stratificazione continua lungo tutta la pentola (anche sui fianchi) garantendo eccellenti prestazioni di conduzione di calore dalla base al cerchio prevenendo punti di concentrazione dello stesso.

■ Alcuni prodotti contengono un antiaderente, PFOA-free, rinforzato, antiaderente. Ciò fornisce una superficie di cottura di facile uso duratura e resistente. Il corretto utilizzo prevede un fuoco medio-basso che permette di avere prestazioni eccellenti. Si tratta di una superficie ideale per una cottura sana con pochissimo olio o grassi alternativi.

■ I prodotti della linea sono arricchiti da un beccuccio appositamente progettato per evitare, durante i travasi, alcun tipo di goccia. Adatto sia per mancini che per destrimani.

■ I coperchi sono perfettamente aderenti e permettono di non disperdere i liquidi delle cotture, contribuendo a mantenere le vitamine ed i nutrimenti (consultare la sezione successiva per maggiori dettagli).

■ Le maniglie sono garantite e con rivetti in acciaio inox.

I tegami in acciaio inossidabile a 3 strati Le Creuset sono:

- Adatti per l'uso su tutti i piani di cottura, tra cui l'induzione.
- Possono anche essere utilizzati in tutti i tipi di forno convenzionale e, per le forme più basse, possono andare anche sotto la griglia.
- Resistono alle seguenti temperature da forno a 260 °c/500 ° F.
- Essendo adatte ad una cottura a fuoco medio-basso sono utili per un forte risparmio energetico.
- Adatte per il lavaggio in lavastoviglie.
- Impilabili per salvare spazio.
- I prodotti senza trattamento anti aderente hanno una garanzia vitalizia. Vedere la sezione successiva per maggiori dettagli sulla garanzia.
- De acuerdo con la EN 12983-1.

Prima del primo utilizzo

Rimuovere tutti gli imballaggi e le etichette, lavare le stoviglie in acqua calda e sapone, lavare e asciugare con cura.

Per i prodotti con un **rivestimento antiaderente** si consiglia il seguente trattamento prima del primo utilizzo. Spalmare un film di origine vegetale o di olio per l'intera superficie di cottura usando un tampone di carta assorbente da cucina. Risciacquare con acqua calda, asciugare con cura. Il prodotto è ora pronto per l'uso. Effettuare ogni tanto questo trattamento aiuterà a proteggere la superficie ed ad allungarne la vita.

Prima della prima cottura in una padella **non antiaderente** prepararla come segue:

- Coprire il fondo con dell'olio vegetale o olio di mais.
- Scaldare l'olio a fuoco lento e ruotare la padella per far raggiungere l'olio anche alle pareti.
- Rimuovere il tegame o la pentola dal fuoco, lasciate raffreddare e pulite con carta da cucina.
- Aggiungete ancora olio o burro ed iniziate a cucinare come al solito.
- Condire il cibo solo quando la parte è calda.
- Girare il cibo, solo quando la superficie è cotta, ed è facilmente girabile.
- Ridurre la temperatura una volta coperta.

Utilizzo delle padelle:

La tecnologia a 3 strati permette di utilizzare fuochi con una fiamma medio bassa anche per le fritture.

- Utilizzare sempre la giusta misura del fornello corrispondente alla misura della base dell'utensile. Una dimensione troppo grande surriscalderà le pareti dell'utensile e le impugnature.
- Se si cuoce su piani di cottura in vetro sollevare sempre l'utensile evitando di strisciare per non graffiare entrambi.
- **Non scaldare un tegame vuoto**.
- Usare sempre un guanto da forno per toccare l'utensile caldo.
- Se si usa il sale, aggiungerlo sempre al liquido di cottura od agli alimenti a caldo in modo che possa sciogliersi completamente. Non versare direttamente sulla superficie di acciaio inossidabile in quanto può rovinare la superficie.
- Non conservare le pietanze cotte, particolarmente le marinature nelle stoviglie. Potrebbero causare danni alla superficie.
- Per proteggere le vostro padelle si consiglia l'utilizzo di utensili in silicone od in legno, resistenti al calore. Tuttavia, utensili in metallo, cucchiai o fruste possono essere utilizzati con attenzione, evitando però di raschiare sulla superficie. Non appoggiare utensili di metallo sul bordo superiore della pentola.

Per cucinare a induzione

- Far sempre coincidere il diametro della base in acciaio inox del prodotto con la piastra a induzione.
- L`uso di un prodotto di diametro inferiore alla piastra a induzione puo`provocare un campo magnetico debole quindi una perdita di calore. Puo`succedere che la piastra a induzione non "riconosca" la base del prodotto quindi non generera`calore.
- Non riscaldare piu`del necessario. Questa funzione dovrebbe essere usata solo per cucinare rapidamente o per una grande quantita` di acqua ,come per pasta o verdure.
- Durante la cottura e`possibile si generino rumori dal prodotto con la piastra a induzione. Questo non altera la qualita`della cottura ne`dei cibi.

Padelle antiaderenti

- Per proteggere e prevenire i danni alla superficie, utilizzare sempre temperature medio basse.
- Quando viene utilizzato sotto un grill è necessaria una distanza minima di 5 centimetri (2 pollici) tra la fonte di calore e il bordo superiore del tegame.
- **Coltelli o utensili con spigoli vivi, non devono mai essere utilizzato per tagliare gli alimenti direttamente sulla superficie.**

■ Battitori manuali elettrici o a batteria o frullatori non devono essere utilizzato sulla superficie antiaderente.

Ridotto utilizzo di acqua di cottura

La perfetta aderenza dei coperchi, la distribuzione di calore e l'eccellente qualità di ritenzione del calore permette di cucinare con una minima quantità di liquido. Questo metodo è ideale per frutta e verdura dove è importante che il sapore e le proprietà nutrienti vengano conservate.

■ Posizionare il cibo e liquidi a freddo in un tegame. In un tegame dal diametro di 16-20cm aggiungere 100ml d'acqua per 20-30 minuti circa. In un tegame da 24 centimetri 150ml d'acqua.

■ Porre il coperchio e portare lentamente ad ebollizione finché non si vedrà fuoriuscire il vapore dai bordi del coperchio. Non appena ciò accade, per ridurre il calore, abbassare al minimo la fiamma in modo che non sia visibile la perdita di vapore.

■ Cucinare per il tempo richiesto. Non sollevare il coperchio durante la cottura a vapore. Più si solleverà il coperchio e più liquidi verranno persi e sarà necessario aggiungerli.

N.B. Il metodo appena citato non è valido se si utilizza un accessorio interno per la cucina a vapore od il cola pasta.

Errato utilizzo delle stoviglie Surriscaldamento

- I danni da surriscaldamento sono immediatamente riconoscibili. L'acciaio inossidabile può cambiare il colore della superficie producendo un aspetto dorato / marrone / blu. **La macchia è irreversibile e non può essere pulito**. Tuttavia essa non altera in alcun modo le prestazioni.
- Le stoviglie con trattamento antiaderente possono diventare anche scolorite e in casi gravi il rivestimento può staccarsi dalla padella sotto forma di vesciche o di sfogliamento.

Errato utilizzo delle stoviglie Graffiare

- Segni o gravi graffi da un uso pesante di utensili in metallo non sono coperti dalla garanzia. Tale danno è permanente e si tradurrà nella riduzione di prestazione per le stoviglie anti aderenti.

La pulizia e come riporre le padelle

■ Far raffreddare le padelle per qualche minuto prima del lavaggio in acqua calda e sapone, lavare e asciugare accuratamente. E' possibile lavarle anche in lavastoviglie.

- Per le incrostazioni più ostinate riempire la vasca con acqua calda e lasciare in ammollo per 10-15 minuti.
- Non riempire padelle calde con acqua fredda.
- Utilizzare solo spugne antigraffio. Non usare abrasivi sulle superfici in quanto potrebbero causare danni.
- Può essere usato un prodotto per la pulizia dell'acciaio inossidabile per rimuovere calcare, depositi o altre macchie e per manutenere sia l'interno che l'esterno dell'utensile.

Pulizia delle padelle antiaderenti

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il prodottoprima di pulirlo , poi lavarlo a fondo.
- Lo strato antiaderente rilascia tutto il cibo cucinato quindi sara`molto facile da pulire. Per conservare l`aspetto e la funzionalita`dell`antiaderente si raccomanda di lavare il prodotto a mano e con acqua calda e sapone piuttosto che in lavastoviglie. Cosi`l`effetto dell`antiaderente durera`piu`a lungo quindi anche la qualita`della cottura.
- Se si lava l`antiaderente in lavastoviglie: 1)usare solo detersivo per piatti (non al limone) 2) Applicare un po`di olio vegetale o di mais prima di ogni uso.
- NOTA Il lavaggio in lavastoviglie prolungato puo` marcare o scolorire il prodotto e condizionare le qualita`di cottura dell`antiaderente . Questo tipo di danno non e`coperto dalla garanzia a vita.

Grazie per il tuo acquisto e ci auguriamo di cucinare piatti deliziosi con le tue stoviglie in acciaio inossidabile a 3 strati Le Creuset.

La nostra garanzia a vita per le vostre pentole in triplo strato acciaio inossidabile.

Le Creuset offre una Garanzia a vita su i suoi prodotti in triplo strato.
La Garanzia parte dal momento dell'acquisto ed ha validità per l'acquirente, sia che l'acquisto sia stato fatto per uso personale sia che sia stato a lui regalato.
La Garanzia copre eventuali difetti di fabbricazione e/o materiali difettosi quando il prodotto viene usato in condizioni normali e domestiche se saranno seguite le istruzioni per l'uso allegate.
La Garanzia non copre il consumo, strappi o spaccature, uso commerciale o uso errato del prodotto.
Per ottenere una sostituzione in Garanzia si è pregati di rendere il prodotto con prova d'acquisto al venditore di riferimento, oppure di mandarlo all'indirizzo (sempre nel paese di residenza dell'acquirente) che è menzionato all'ultima pagina di questolibricino.
La merce difettosa sarà riparata o (se la riparazione non è possibile) sostituita gratuitamente con un prodotto simile o dello stesso valore in caso il prodotto originale non sia più in produzione.

Nota bene:
in caso di un solo pezzo difettoso facente parte di un acquisto di una batteria, sarà sostituito solo ed esclusivamente il prodotto difettoso.
I seguenti punti sono esclusi dai termini e condizioni di garanzia:

- Coperchio di vetro resistente al calore.
- Prodotti a strato singolo, inserti per cottura a vapore, accessori.
- Danno causato da normale usura, incidente, sovrautilizzo o utilizzo commerciale.
- Graffi, ammaccature, decolorazione, corrosione o danno da surriscaldamento, all'interno e all'esterno della pentola. Questo comprende anche le superfici antiaderenti.
- Danno consequenziale è espressamente escluso da questa garanzia.
- Un leggero ingiallimento sulla superficie può occasionalmente comparire dopo la cottura. Ciò è completamente normale e non compromette la performance della pentola ed è in ogni caso escluso dalla garanzia.

La Garanzia non avrà influenza sui diritti legali dell'acquirente vigenti di legge.

AUSTRALIA
Le Creuset Australia Pty Ltd
Suite 103, Level 1
339 Military Road
Cremorne NSW
Australia
2090
customerservices@lecreuset.com.au
www.lecreuset.com.au

BRASIL
LE CREUSET DO BRASIL LTDA.
São Paulo/SP
Brasil
lecreuset@lecreuset.com.br
www.lecreuset.com.br

CANADA
Free helpline:
1-866-666-6162
Or e-mail us at:
canadasales@lecreuset.com

LE CREUSET CANADA
255 St-Jacques West, 2nd Floor
Montreal, Quebec
H2Y 1M6 Canada

DEUTSCHLAND/ ÖSTERREICH
LE CREUSET GMBH
Einsteinstraße 44
73230 Kirchheim/Teck
Deutschland
TEL: +49 (0) 7021/9749-0
FAX: +49 (0) 7021/9749-69
www.lecreuset.de
service@lecreuset.de

FRANCE/BELGIQUE/ HOLLANDE/ LUXEMBOURG
LE CREUSET S.A.S.
Service consommateurs France
N Azur: 0810000231
902, rue Olivier Deguise
02230 Fresnoy-le-Grand
France
www.lecreuset.be
www.lecreuset.nl
www.lecreuset.fr

INDIA
e-mail us at: info@lecreuset.org
Le Creuset India Trading Pvt Ltd.
124, Mittal Towers, "C" Wing
12th Floor, Nariman Point
Mumbai 400 021 INDIA
+ 9122 2811 484

ITALIA
Le Creuset Italia S.r.l.
Sede legale
Viale Tunisia, 38
20124 Milano
+39 02 9834238

SCANDINAVIA
Le Creuset
Naverland 8, 1,th.
DK-2600 Glostrup
DENMARK
Tlf. : + 45 36 88 91 90
Fax : + 45 36 34 13 90
kundeservice@lecreuset.dk
www.lecreuset.dk

SCHWEIZ

LE CREUSET SWISS AG
ALLMENDSTRASSE 14
CH-5612 VILLMERGEN
TEL: + 41 (0) 56 610 00 30
FAX: + 41 (0) 56 610 00 34
www.lecreuset.ch

SOUTH AFRICA

Helpline: 0861 773 321
Or e-mail us at:
info@lecreuset.co.za
www.lecreuset.co.za

LE CREUSET SOUTH AFRICA (Pty) Ltd
Postnet Suite 94
Private Bag X3
Plumstead 7801
SOUTH AFRICA

SPAIN

Le Creuset S.L:
C/Ciencia 6
Nave 1, Poligono Industrial Massotes,
08850 Gavá (Barcelona)
Espana
Tel: + 34 93.422.40.40
Fax: + 34 93.421.82.87
screwpull@lecreuset.es
www.lecreuset.com

UK

Free helpline:
+44 (0) 800 373792
(9am - 5pm Mon. to Fri.
UK only)
or e-mail us at:
helpline@lecreuset.co.uk
www.lecreuset.co.uk

Le Creuset UK LTD
Le Creuset House
83 - 84 Livingstone Road
Walworth Industrial Estate
Andover, Hampshire,
SP10 5QZ. UK

USA

Helpline:
1-877-CREUSET (273.8738)
Or e-mail us at:
cservice@lecreuset.com
www.lecreuset.com/usa

LE CREUSET OF AMERICA,INC.
ATTN: CONSUMER SERVICES
114 Bob Gifford Blvd.
Early Branch, SC29916 USA

LE CREUSET®

3-ply stainless steel



Nov/12