

TRAMONTINA



FRIGIDEIRA E
BISTEQUEIRA

FRYING PAN/GRILL SKILLET
SARTÉN/PLANCHA

LEIA AS INSTRUÇÕES ABAIXO COM ATENÇÃO!

Recomendamos guardar este manual para futuras consultas.

- Antes de utilizar o produto, remova as eventuais etiquetas e lave com água quente e detergente.
- Use uma fonte de calor brando para evitar que o alimento grude no fundo da frigideira/bistequeira. O fundo triplo distribui uniformemente o calor, não sendo necessário o fogo alto. E, além disso, você economiza energia.
- Quando a frigideira/bistequeira for utilizada no fogão a gás, a chama não deve ultrapassar a base da frigideira/bistequeira. No caso de uso de chapa elétrica, a chapa deverá ter diâmetro igual ou inferior ao da frigideira/bistequeira.
- Os cabos de inox aquecem durante o cozimento. Aconselhamos o uso de luvas durante o manuseio.
- Alguns alimentos que possuem amido poderão deixar manchas na parte interna da frigideira/bistequeira durante o cozimento. Para remover facilmente as manchas, passe um pano umedecido com suco de limão ou vinagre, ou use a Pasta para Polir e Remover Manchas Tramontina.
- Evite deixar alimento na frigideira/bistequeira por muito tempo; o sal também pode provocar manchas.
- Depois da lavagem, sempre que possível, enxágue a frigideira/bistequeira com água quente e seque-a imediatamente para que ela mantenha o brilho original, pois o cloro e as substâncias contidas na água podem deixar manchas.
- Não deixe a frigideira/bistequeira vazia sobre uma fonte de calor.

- Deixe a frigideira/bistequeira quente somente em superfícies resistentes ao calor.
- Se deixar queimar alimentos, deixe a frigideira/bistequeira de molho em água durante algum tempo antes de usá-la.
- Sempre deixe a frigideira/bistequeira esfriar antes de mergulhar na água.

INFORMAÇÕES PARA OS REVESTIMENTOS INTERNOS: CERÂMICO E ANTIADERENTE

- Primeiro uso: ao usar a frigideira/bistequeira pela primeira vez, remova eventuais etiquetas, lave-a, seque e unte-a com óleo na parte interna e aqueça em fogo baixo por 2 a 3 minutos, dependendo do tamanho da frigideira/bistequeira. Espere esfriar normalmente, lave-a com esponja e detergente neutro em água morna, enxágue e seque normalmente.
- Repita o processo de primeiro uso sempre que for feita a lavagem na máquina de lavar louças. Recomenda-se repetir o processo periodicamente para melhor conservação dos revestimentos.
- Para preservar os revestimentos, não utilize utensílios com pontas metálicas. Para isso recomendamos utilizar apenas utensílios de nylon, silicone, madeira ou bambu para maior durabilidade do revestimento.
- O uso frequente de molhos e alimentos com forte pigmentação e ou utilização da frigideira/bistequeira para armazenamento dos alimentos poderão causar alteração na cor do revestimento cerâmico branco. Caso ocorra alteração na cor do revestimento, isto não afeta ou impede o uso.

READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY!

Keep this manual for future reference.

- Before using the product, remove any tags and wash with warm water and detergent.
- Use a low heat source to prevent food from sticking to the bottom of the frying pan/grill skillet. The triple-ply bottom distributes heat evenly, so high heat is unnecessary. In addition, it allows you to save power.
- When the frying pan/grill skillet is used on gas stove, the flame should not go beyond the bottom of the frying pan/grill skillet. If using on a hot plate, the plate diameter should be the same or smaller than the frying pan/grill skillet's.
- The stainless steel handles will heat up during use. We recommend the use of mitts to handle the item.
- Some foods containing starch may stain the inside of the frying pan/grill skillet during cooking. To easily remove stains, wipe with a damp cloth and lemon juice or vinegar, or use Tramontina's Polishing and Stain Removal Paste.
- Avoid leaving food in the frying pan/grill skillet for a long time; salt can also cause stains.
- After washing, whenever possible, rinse the frying pan/grill skillet with warm water and dry it immediately so it keeps its original shine as chlorine and other substances contained in water might stain the product.

- Do not leave an empty frying pan/grill skillet on a heat source.
- Only place hot frying pan/grill skillets on heat-resistant surfaces.
- If you burn any food, soak the frying pan/grill skillet in water for some time before washing it.
- Always wait for the frying pan/grill skillet to cool before immersing it in water.

INFORMATION FOR THE INTERNAL LINING: CERAMIC AND NONSTICK

- First use: when using the frying pan/grill skillet for the first time, remove any tags, wash it, dry it, and grease its inside with cooking oil. Next, heat it up on a low temperature for two to three minutes, depending on the frying pan/grill skillet size. Leave it to cool, then wash it with a sponge and mild detergent in lukewarm water. Rinse and dry as usual.
- Repeat the first use procedure whenever the dishwasher is used. We recommend repeating this procedure periodically to better conserve the lining.
- To conserve the lining, do not use metal-tipped utensils. We recommend the use of only nylon, silicone, wooden, or bamboo utensils for a longer-lasting lining.
- Frequent use of sauces and foods with intense pigmentation, and or use of the frying pan/grill skillet for storing food, may cause changes in the white ceramic lining. If the lining color changes, this does not affect or hinder its performance.

¡LEA LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES CON ATENCIÓN!

Recomendamos que guarde este manual para futuras consultas.

- Antes de utilizar el producto nuevo, retire las eventuales etiquetas y lávelo con agua caliente y detergente.
- Use una fuente de calor suave, para evitar que el alimento se pegue al fondo del sartén/plancha. El fondo triple distribuye el calor uniformemente, sin necesidad de usar fuego alto. Además, se ahorra energía.
- Cuando se utilice el sartén/plancha en cocinas a gas, la llama no debe exceder su base. Si se usa una chapa eléctrica, la chapa debe tener el mismo diámetro que la olla o diámetro menor que el del sartén/plancha.
- Los mangos de acero inoxidable se calientan durante la cocción. Aconsejamos usar guantes durante el manejo.
- Algunos alimentos que contienen almidón pueden dejar manchas en la parte interna del sartén/plancha durante la cocción. Para retirar fácilmente las manchas, pase un paño humedecido en jugo de limón o vinagre, o use la pasta de pulir y sacar manchas Tramontina.
- Evite dejar alimentos en el sartén/plancha durante mucho tiempo; la sal también puede provocar manchas.
- Después del lavado, siempre que sea posible, enjuague el sartén/plancha con agua caliente y séquelo inmediatamente, para que mantenga el brillo original, porque el cloro y las sustancias contenidas en el agua pueden dejar manchas.
- No deje el sartén/plancha vacío sobre la fuente de calor.

- Deje el sartén/plancha caliente solamente apoyadas en superficies resistentes al calor.
- Si se le quema algún alimento, deje el sartén/plancha en remojo en agua durante algún tiempo antes de lavarlo.
- Siempre deje enfriar el sartén/plancha antes de sumergirlo en el agua.

INFORMACIONES PARA LOS REVESTIMIENTOS INTERNOS: CERÁMICA Y ANTIADHERENTE

- Primer uso: al usar el sartén/plancha por primera vez, retire eventuales etiquetas, lávelo, séquelo, úntelo con aceite en la parte interna y caliéntelo en fuego bajo durante 2 o 3 minutos, dependiendo del tamaño del sartén/plancha. Espere que se enfríe normalmente, lávelo con una esponja y detergente neutro en agua tibia, enjuáguelo y séquelo normalmente.
- Repita el proceso del primer uso siempre que se lave en lavavajillas. Se recomienda repetir el proceso periódicamente para conservar mejor el revestimiento.
- Para conservar los revestimientos, no utilice utensilios con puntas metálicas. Para eso, se recomienda utilizar apenas utensilios de nylon, silicona, madera o bambú para mayor durabilidad del revestimiento.
- El uso frecuente de salsas y alimentos con fuerte pigmentación y/o el uso del sartén/plancha para guardar alimentos puede causar alteraciones del color del revestimiento cerámico blanco. En el caso que ocurran alteraciones de color del revestimiento, eso no afecta ni impide su uso.

Centros de distribuição
Escritórios regionais/Brasil
Belém - (91) 4009 7700
Curitiba - (41) 2111 9110
Goiânia - (62) 3272 2100
Porto Alegre - (51) 2101 5000
Recife - (81) 3128 5500
Salvador - (71) 3215 8266
São Paulo - (11) 4197 1266
Exterior/other countries
South Africa - 27 (11) 300 9500
Chile - 56 (2) 2676 5000
Colombia - 57 (1) 623 4500
Dubai (UAE) - 971 (4) 450 4301 / 450 4302
Ecuador - 593 (4) 213 6422
Germany - 49 (221) 7789 991-0
Mexico - 52 (55) 5950 0470
Panama - 507 203 8388 / 203 8389
Peru - 51 (1) 421 2135
Singapore - 65 6635 6264
USA - 1 (281) 340 8400



TRAMONTINA

TRAMONTINA FARROUPILHA S.A.

Rod. RS 122, km 61

95180-000 | Farroupilha | RS | Brasil

CNPJ: 87.834.883/0001-13

Indústria Brasileira

tramontina.com