

T-fal®



USE & CARE INSTRUCTIONS

Congratulations on your purchase and welcome to the world of T-fal® cookware! T-fal cookware is designed to provide many years of cooking enjoyment, superior performance and maintenance-free service.

■ ENAMELED CAST IRON

T-fal Enameled Cast Iron absorbs heat slowly and distributes the heat evenly throughout the product for a uniform heat cooking surface. Cast iron cookware can reach an extremely high heat without damaging the product. Therefore, cast iron is often used for high temperature cooking such as searing, frying, browning, sauteing and baking. We are sure you will reach for your T-fal Enameled Cast Iron often – it will be there for a lifetime!

- Ideal for high heat cooking
- Excellent heat retention and distribution for delicious cooking results.
- Versatile and perfect for browning, searing, frying, sauteing and baking.
- Beautiful design to seamlessly take from stove to oven and into the table.
- Thick base and side walls ensure no warping.
- Oven safe up to 500F.
- Induction compatible.
- Limited Lifetime Warranty.

USE AND CARE

Before First Use:

Remove all packaging, stickers, and labels. Wash the cookware in warm soapy water and dry completely. Store in a cool dry place.

Care Instructions:

- Oven safe up to 500°F. Glass lid is oven safe to 350°F.
- Enameled cast iron performs best when heated and cooled gradually.
- Never leave cookware unattended while cooking.
- For safety reasons keep children away from hot cookware and stovetops.
- When adjusting the burner flame, be sure to not let the flame extend along the sides of your cookware. Keep the handles positioned away from direct heat and never let the handles extend over the front of the cooktop.
- Use of oven mitts is required when moving pan from stove or oven.
- Cast Iron lids will become hot during cooking. Always use a potholder when removing your lid.
- When removing the lid be sure to angle the lid to direct the steam away from you.
- For efficiency, stability and to avoid burning the handle or the coating : center your pan on a hob/eye adapted to the diameter of its base.
- Never heat fat or oil to the extent that it burns and turns black.
- Never let cookware boil dry or leave an empty piece of cookware on a burner.
- T-fal cookware products cannot be used in a microwave.
- Never drag your cookware across the surface - always lift the pans off.
- Never cut food directly in the pan.
- Use only plastic or wooden utensils as metal can damage the enamel.
- For products with light colored enamel inside, the interior can brown over time and with the usage of some ingredients.
- Do not stack your cookware on top of one another without protection. This can cause abrasions and scratches.
- The screw attaching the knobs to the lids may become loose overtime with usage. You can easily retighten the screw but ensure not to over-tighten to avoid damaging the lid.

CLEANING INSTRUCTIONS

- Allow your cookware to cool.
- To clean your pan put it under running water and use a soft sponge and mild dish detergent.
- If you burn food in your pan, fill it with warm water and dish detergent and leave to soak for about an hour. Afterwards wash with dish detergent and a sponge.
- If soaking is not enough, scrub with a non-metallic scouring pad suitable for the purpose.
- Do not use metal scouring pads, abrasive wire wool, or harsh scouring powder.
- Always completely dry your cookware.
- Not suitable for the dishwasher. Hand wash Only.

LIFETIME LIMITED WARRANTY

T-fal, a division of Groupe SEB, USA, warrants this cookware to be free of manufacturing defects for life from the date of purchase. This warranty does not cover damage due to misuse (including overheating, improper cleaning practices and non-recommended oven use) or commercial use. This warranty does not cover staining, discoloration or scratching of the non-stick interior or the aluminum, porcelain enamel or stainless steel exterior.

If, upon inspection, T-fal determines that a product is defective, T-fal will repair or replace the product, at T-fal's option, without charge to the customer, including the cost of return shipment. Repairs not covered by this warranty will be performed at T-fal's standard rates for parts and labor and will be shipped at customer expense. **THE WARRANTIES SET FORTH HEREIN ARE EXCLUSIVE AND NO OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR USE, ARE MADE BY T-FAL OR ARE AUTHORIZED TO BE MADE WITH RESPECT TO THE PRODUCT.** Some states do not allow the exclusion of incidental or consequential damages, so the above limitations may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state.

If you believe your product is defective, please send it to T-fal along with proof of purchase and a description of the nature of the defect. For address and return instructions:

In the USA call toll free 800.395.8325.

In CANADA, return product to: T-fal Canada, a division of Groupe

Seb Canada, Inc., 36 Newmill Gate, Unit 2 Scarborough, Ontario M1V 0E2- Canadá

Be sure to include your name, address and daytime telephone number with your shipment. We suggest you send by traceable means.

FOR YOUR RECORDS: In order to help T-fal assist you in the future with any questions about our products, please record the following information here and keep this leaflet along with your purchase receipt for your records.

2020206500

solutions you can't live without

www.t-falusa.com

Made in China

T-fal	
Date Purchased _____/_____/_____	
Store Where Purchased _____	Price Paid _____
Product Name and Size(s) from Packaging _____	
UPC Code: 0-32406- _____	

© 2021 T-fal, a division of Groupe SEB, USA

INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

¡Felicitaciones por su compra y bienvenido al mundo de los utensilios de cocina T-fal®! Los utensilios de cocina T-fal están diseñados para brindarle años de placer en la cocina, un rendimiento superior y un servicio de mantenimiento gratuito.

HIERRO FUNDIDO ESMALTADO

El hierro fundido esmaltado de T-fal absorbe el calor lentamente y lo distribuye uniformemente por todo el producto para asegurar una cocción uniforme. Las ollas y sartenes de hierro fundido pueden alcanzar un calor extremadamente alto sin dañar el producto, por lo tanto, el hierro fundido se utiliza a menudo para cocinar a alta temperatura, como por ejemplo para sellar, dorar, freír, saltear y hornear. Estamos seguros de que utilizará su olla de hierro fundido esmaltado T-fal con frecuencia, pues estará ahí ¡toda la vida!

- Ideal para cocinar a altas temperaturas.
- Excelente retención y distribución del calor para obtener deliciosos resultados.
- Versátil y perfecta para sellar, dorar, freír, saltear y hornear.
- Hermoso diseño para llevarlo sin problemas de la estufa o el horno a la mesa.
- El grosor de la base y las paredes laterales garantiza que no se deforme.
- Apto para el horno hasta 260°C.
- Compatible con estufas de inducción.
- Garantía limitada de por vida.

USO Y CUIDADO

Antes del primer uso:

Retire todos los empaques, pegatinas y etiquetas. Lave el producto con agua tibia y jabón, y séquelo completamente. Guárdelo en un lugar fresco y seco.

INSTRUCCIONES DE CUIDADO:

- Apto para el horno hasta 260°C. La tapa de vidrio es segura para el horno hasta 180°C.
- El hierro fundido esmaltado funciona mejor cuando se calienta o se enfría gradualmente.
- Nunca deje sus utensilios de cocina desatendidos mientras cocina.
- Por razones de seguridad, mantenga a los niños alejados de los utensilios de cocina cuando están calientes y/o directamente en el fuego.
- Cuando ajuste la llama del quemador, asegúrese de no dejar que la llama se extienda a lo largo de los lados de sus utensilios de cocina. Mantenga las asas alejadas del calor directo y nunca deje que las asas sobresalgan sobre el frente de la estufa.
- Se requiere el uso de guantes de cocina al mover la olla de la estufa o del horno.
- Las tapas de hierro fundido se calientan durante la cocción. Utilice siempre una agarradera cuando retire la tapa.
- Cuando retire la tapa, asegúrese de inclinarla para dirigir el vapor lejos de usted.
- Para una mayor eficacia, estabilidad y para evitar que se queme el mango o el revestimiento: centre su sartén en una placa de cocción adaptada al diámetro de su base.
- No caliente nunca grasa o aceite hasta el punto de que se queme y se vuelva negro.
- No deje nunca una olla vacía en un quemador encendido o que el calor seque su contenido.
- Los productos de hierro fundido T-Fal no pueden utilizarse en el microondas.
- No arrastre nunca el producto sobre una superficie - levante siempre los sartenes.
- Nunca corte los alimentos directamente en el producto.
- Utilice únicamente utensilios de plástico o de madera, ya que el metal puede dañar el esmalte.
- En el caso de los productos con esmalte de color claro en el interior, éste puede dorarse con el tiempo y con el uso de algunos ingredientes.
- No apile sus utensilios de cocina uno encima de otro sin protección. Esto puede causar abrasiones o rayaduras.
- El tornillo que sujeta las tapas puede aflojarse con el tiempo y el uso. Puede volver a apretar fácilmente el tornillo, pero asegúrese de no apretar demasiado para evitar dañar la tapa.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA:

- Antes de lavar, deje que el producto se enfríe totalmente.
- Para limpiar el producto, póngalo bajo el grifo y utilice una esponja y un detergente suave para platos.
- Si se quema la comida en su olla o sartén, llénela con agua tibia y detergente para platos, y déjela en remojo durante una hora aproximadamente. Después, lávela con detergente para platos y una esponja.
- Si el remojo no es suficiente, restriegue con un estropajo no metálico adecuado para ello.
- No utilice estropajos metálicos, lana metálica abrasiva ni polvos abrasivos.
- Seque siempre completamente el producto antes de guardarlo.
- No es apto para el lavavajillas. Lavar sólo a mano.

GARANTÍA LIMITADA DE POR VIDA DE T-FAL:

T-fal, una división de Groupe SEB, EE. UU., garantiza que este utensilio de cocina no tiene defectos de fabricación de por vida desde la fecha de compra. Esta garantía no cubre daños por mal uso (incluso recalentamiento, prácticas de limpieza no apropiadas y uso no recomendado en el horno) o uso comercial. Esta garantía no cubre daños por manchas, decoloración o ralladuras en el interior antiadherente o en el acabado exterior de aluminio, esmaltado de porcelana o acero inoxidable.

Si, tras la inspección, T-fal determina que el producto tiene defectos, T-fal reparará o reemplazará el producto, a elección de T-fal, sin cargo para el cliente, incluyendo los gastos de envío de devolución. Las reparaciones no cubiertas por esta garantía se realizarán según las tarifas estándar de T-fal para piezas y mano de obra, y los gastos de envío correrán por cuenta del cliente. **LAS GARANTÍAS AQUÍ ESTABLECIDAS SON EXCLUSIVAS Y NINGUNA OTRA GARANTÍA, EXPLÍCITA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO, PERO SIN LIMITARSE A NINGUNA GARANTÍA DE COMERCIALIZACIÓN O APTITUD PARA UN PROPÓSITO O USO PARTICULAR, SE OFRECE POR PARTE DE T-FAL O ESTÁ AUTORIZADA A OFRECERSE CON RESPECTO AL PRODUCTO.** Algunos estados no permiten la exclusión de daños fortuitos o consecuentes, por lo tanto, las restricciones antes mencionadas no podrán aplicarse en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted goce de otros derechos que varían según el estado.

Si usted cree que el producto está defectuoso, envíelo a T-fal junto con el comprobante de compra y una descripción de la naturaleza de la anomalía. Para conocer la dirección y las instrucciones de devolución:

En EE. UU. llame sin cargo al 800-395-8325.

En CANADÁ, devuelva el producto a: T-fal Canadá, una división de Groupe

Seb Canadá, Inc., 36 Newmill Gate, Unit 2 Scarborough, Ontario M1V 0E2- Canadá.

Asegúrese de incluir su nombre, dirección y número de teléfono diurno con su envío. Le sugerimos que realice el envío por un medio localizable.

PARA SU REGISTRO: Para facilitar cualquier consulta futura que realice a T-fal sobre los productos, anote la siguiente información aquí y guarde este folleto junto con el recibo de compra para su registro.

2020206500

soluciones indispensables

www.t-falusa.com

Hecho en China

T-fal®

Fecha de compra ____ / ____ / ____

Tienda donde adquirió el producto _____ Precio _____

Nombre del producto y tamaño que figuran en el embalaje

Código de barras: 0-32406- _____

© 2021 T-fal, a division of Groupe SEB, USA

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans le monde des batteries de cuisine T-fal®! Les batteries de cuisine T-fal sont conçues pour procurer des années de plaisir à faire de la cuisine avec une performance supérieure, et pour servir sans exiger d'entretien.

FONTE ÉMAILÉE

La fonte émaillée de T-fal absorbe la chaleur lentement et la diffuse uniformément sur toute la surface de l'ustensile, ce qui assure une cuisson homogène. Les ustensiles de cuisine en fonte peuvent supporter sans risque des températures très élevées. Ainsi, la fonte est souvent utilisée pour la cuisson à température élevée comme pour faire saisir, frire, dorer et revenir des aliments ainsi que pour la cuisson au four. Nous sommes sûrs que vous utiliserez souvent votre ustensile en fonte émaillée de T-fal – il vous accompagnera toute votre vie !

- Idéal pour la cuisson à haute température.
- Excellentes rétention et diffusion de la chaleur, assurant des résultats délicieux.
- Polyvalent et parfait pour faire saisir, frire, dorer et revenir des aliments ainsi que pour la cuisson au four.
- Design élégant vous permettant de retirer votre ustensile du four et de le poser directement sur la table.
- Base et parois épaisses résistant aux déformations.
- Va au four jusqu'à une température de 500 °F.
- Compatible avec les cuisinières à induction.
- Garantie à vie limitée.

UTILISATION ET ENTRETIEN

Avant la première utilisation:

Retirez tous les emballages, les autocollants et les étiquettes. Lavez l'ustensile à l'eau chaude savonneuse et séchez-le entièrement. Rangez-le dans un endroit sec et frais.

Consignes d'entretien:

- Va au four jusqu'à une température de 500 °F. Le couvercle de verre va au four jusqu'à une température de 350 °F.
- La fonte émaillée offre un meilleur rendement lorsqu'on la fait chauffer et qu'on la laisse refroidir graduellement.
- Ne laissez jamais l'appareil sans supervision pendant la cuisson.
- Pour des raisons de sécurité, tenez les enfants à l'écart de la cuisinière et des ustensiles chauds.
- Lorsque vous ajustez l'intensité des brûleurs, veillez à ne pas laisser les flammes lécher les parois de votre ustensile. Éloignez les poignées d'une source de chaleur directe et ne les laissez pas dépasser de la cuisinière.
- Utilisez des gants de cuisson pour déplacer l'ustensile sur la cuisinière ou pour le sortir du four.
- Les couvercles en fer deviennent chauds pendant la cuisson. Utilisez toujours un gant lorsque vous retirez un couvercle.
- Lorsque vous retirez un couvercle, orientez-le de manière à ce que la vapeur sorte progressivement de la casserole et ne se dirige pas vers vous.
- Pour plus d'efficacité et de stabilité et pour éviter d'endommager la poignée ou le revêtement de votre poêle, centrez-la sur un rond de même diamètre que sa base.
- Ne faites jamais chauffer de matières grasses ou d'huile jusqu'à ce qu'elles brûlent et deviennent noires.
- Ne laissez jamais votre ustensile faire bouillir des liquides jusqu'à leur évaporation complète et ne laissez jamais un ustensile vide sur un rond.
- Les ustensiles culinaires de T-fal ne peuvent pas aller au micro-onde.

- Ne promenez pas votre ustensile sur la surface de cuisson – veuillez toujours à le soulever.
- Ne coupez jamais vos aliments directement dans la poêle.
- N'utilisez que des ustensiles en plastique ou en bois car le métal pourrait endommager l'émail de la poêle.
- La surface intérieure des ustensiles émaillés de couleur caramel clair pourrait revêtir une teinte brune avec le temps ou à cause de l'utilisation de certains ingrédients.
- Ne rangez pas vos poêles les unes sur les autres sans protection. Ceci pourrait causer des éraflures et des égratignures.
- La vis qui maintient la poignée au couvercle peut se dévisser légèrement avec le temps ou à l'usage. Vous pouvez facilement la revisser mais veuillez à ne pas serrer trop fort afin de ne pas endommager le couvercle.

Consignes de nettoyage:

- Laissez à votre ustensile le temps de refroidir avant de le nettoyer.
- Pour laver votre poêle, passez-la sous l'eau et utilisez une éponge molle et un liquide à vaisselle doux.
- Si des aliments ont brûlé dans votre poêle, remplissez-la d'eau chaude, ajoutez un peu de liquide à vaisselle et laissez-la tremper environ une heure. Ensuite, lavez-la avec une éponge et du liquide à vaisselle.
- Si faire tremper la poêle ne suffit pas, frottez-la à l'aide d'un tampon de nettoyage non-métallique qui convient à ce genre d'opération.
- N'utilisez pas de tampons de nettoyage métalliques, de laine d'acier abrasive ou de poudre à récurer puissante.
- Séchez toujours complètement votre ustensile.
- L'ustensile ne va pas au lave-vaisselle. Lavez-le à la main uniquement.

Garantie à vie limitée de T-fal:

La présente garantie ne couvre pas les dommages attribuables à une mauvaise utilisation (y compris la surchauffe, de mauvaises pratiques de nettoyage et un emploi inapproprié au four) ou à l'utilisation commerciale. La présente garantie ne couvre pas les taches, la décoloration ou les égratignures du fini antiadhésif ou du revêtement extérieur en aluminium, en porcelaine émaillée ou en acier inoxydable.

Si l'inspection par T-fal révèle que le produit est défectueux, T-Fal réparera ou remplacera le produit, au choix de T-fal, sans frais pour le client, y compris le coût de l'envoi de retour. Les réparations non couvertes par cette garantie seront effectuées aux tarifs normaux de T-fal pour les parties et le travail et seront expédiées aux frais du client. **LES GARANTIES PRÉSENTÉES ICI SONT EXCLUSIVES ET AUCUNE AUTRE GARANTIE PAR RAPPORT À CE PRODUIT, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS NON LIMITÉE À TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTABILITÉ DANS UN BUT OU POUR UN USAGE PARTICULIER, N'EST FAITE PAR T-FAL NI N'EST AUTORISÉE À ÊTRE FAITE.** Certains états ne permettent pas l'exclusion de dommages indirects ou accessoires, si bien que les limitations ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et il se peut que vous ayez également d'autres droits qui varient d'un état à l'autre.

Si vous croyez que votre produit est défectueux, veuillez l'envoyer à T-fal avec une preuve d'achat et une description de la nature de la défectuosité. Pour l'adresse et les instructions de retour:

Aux États-Unis, appelez sans frais le 800.395.8325.

Au CANADA, retournez le produit à: T-fal Canada, une division du Groupe Seb Canada, Inc., 345 Passmore Ave, Scarborough ON M1V 3N8- Canada.

Assurez-vous d'inclure votre nom, votre adresse et votre numéro de téléphone durant la journée avec votre envoi. Nous vous suggérons de l'envoyer par des moyens traçables.

POUR VOS ARCHIVES: Afin d'aider T-fal à vous assister à l'avenir pour toutes questions sur nos produits, veuillez inscrire les informations suivantes ici et conserver ce feuillet avec votre reçu d'achat pour vos archives.

2020206500

Comment s'en passer

www.t-falusa.com

Fait en Chine

T-fal®	
Date d'achat	____/____/____
Magasin où l'achat a eu lieu	Prix payé
Nom et format du/des produit(s) d'après l'emballage	
Code CUP : 0-32406-	
© 2017 T-fal, une division du Groupe SEB, USA	

