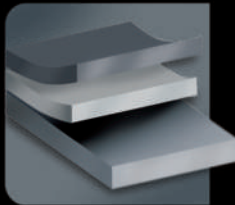




# HARD ANODIZED

**NONSTICK | BONDED BASE**

HA1 Nonstick delivers All-Clad's professional performance, quality and durability, backed by our lifetime warranty.



## SUPERIOR NONSTICK

Three layer system delivers unparalleled release, scratch resistance and durability. For your health and safety, this coating system is PFOA free and allows cooking with little or no fats.



## INDUCTION BONDED BASE

Durable stainless steel base prevents cookware from warping, reduces scratching from stovetop use and ensures compatibility with induction ranges.



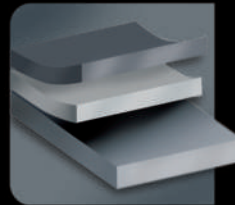
## DISHWASHER SAFE

Easy-to-clean coating maintains the pan's beauty through a lifetime of use.

# HARD ANODIZED

**NONSTICK | BONDED BASE**

HA1 antiadhésif livre la performance, la qualité et la durabilité professionnelles All-Clad, soutenues par notre garantie à vie.



## ANTIADHÉSIF SUPÉRIEUR

Un système à trois couches assure un décollage sans égal, résistance aux égratignures et durabilité. Pour votre santé et votre sécurité, ce système de revêtement est sans PFOA et permet de cuisiner sans graisse ou avec juste un peu de graisse.



## COMPATIBLE AVEC PLAQUES INDUCTION

La qualité du fond inox compatible induction All-Clad réduit le risque de rayure des plaques de cuisson et de déformation sur le long terme.



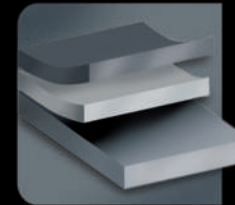
## RÉSISTANT AU LAVE-VAISSELLE

Un revêtement facile à nettoyer maintient la beauté de la casserole pour toute une vie d'utilisation.

# HARD ANODIZED

**NONSTICK | BONDED BASE**

La línea de productos HA1 Antiadherente ofrece rendimiento, calidad y durabilidad profesionales de All-Clad, respaldados por nuestra garantía de por vida.



## SUPERIOR ANTIADHERENTE

El sistema tricapa ofrece escape, resistencia a las ralladuras y durabilidad inigualables. Para su salud y seguridad, este sistema de revestimiento está libre de ácido politetrafluoroetileno y permite que la cocción se realice sin grasa o con muy poca cantidad.



## COMPATIBLE CON TODAS LAS SUPERFICIES DE COCINA, INCLUSO INDUCCION

La calidad de la base de acero inoxidable compatible induccion All-Clad reduce el riesgo de rayar las superficies de cocción. También impide su deformación a largo plazo.



## APTO PARA LAVAVAJILLAS

El revestimiento de fácil limpieza mantiene la belleza de la sartén de por vida.

**GARANTÍA DE POR VIDA:**

All-Clad se compromete a reparar o reemplazar cualquier artículo que presente materiales, construcción o mano de obra defectuosos. Consulte la tarjeta de inscripción del producto adjunta o visite [www.all-clad.com](http://www.all-clad.com) para acceder a los detalles sobre la garantía.

**CUIDADO Y LIMPIEZA:**

Antes del primer uso, lave con agua jabonosa caliente con una esponja o paño de cocina. Enjuague con agua caliente y seque completamente. A continuación, aplique una pequeña cantidad de aceite de cocina sobre la superficie antiadherente utilizando una toalla de papel y luego límpiela.

**CUIDADO DE LA SUPERFICIE ANTIADHERENTE:**

Una vez que se haya enfriado la sartén, lave con agua tibia jabonosa después de cada uso. Se recomienda utilizar utensilios de plástico, nailon, silicona o madera. El uso de utensilios de metal puede rayar la superficie antiadherente. Los productos All-Clad antiadherentes son aptos para uso en el horno hasta 500 °F, pero no pueden utilizarse en la parrilla. No se recomienda el uso de tapas de vidrio en el horno. No se recomienda utilizar aerosol antiadherente para cocinar ya que puede disminuir el rendimiento de la superficie antiadherente.

**PARA PROTEGER LA SUPERFICIE ANTIADHERENTE:**

Evite recalentar su sartén, especialmente si está vacía. Para mantener el rendimiento de su sartén, no la sobrecaliente a temperatura máxima si no contiene alimentos. Esto podría dañar las características del revestimiento antiadherente o deformar la base. Nunca caliente grasa o aceite hasta tal punto que se queme o se ponga negro. Se puede utilizar la mayoría de los utensilios de metal, pero es posible que rayen la superficie antiadherente. Evite utilizar utensilios afilados. Las marcas y abrasiones leves en la superficie son normales y no afectarán el rendimiento del revestimiento antiadherente.

**LIMPIEZA DEL EXTERIOR EN ANODIZADO DURO:**

Nuestra batería de cocina en anodizado duro combina resistencia a ralladuras, manchas y abrasión con la comodidad de una batería de cocina apta para lavavajillas. Para limpiarla, enjuáguela con agua tibia antes de colocarla en el lavavajillas. No recomendamos utilizar lana de acero, almohadillas abrasivas de acero o detergentes abrasivos. Se pueden utilizar almohadillas de fregar de nailon. Para prolongar la duración de su sartén, recomendamos lavar a mano, ya que algunos detergentes para lavar (especialmente las tabletas) contienen componentes agresivos y corrosivos para su batería de cocina.

**COMPATIBLE CON TODAS LAS SUPERFICIES DE COCCIÓN:**

Para maximizar el rendimiento de la batería de cocina en la vitrocerámica de inducción, seleccione la vitrocerámica que mejor coincida con el diámetro de la sartén.

*Para obtener resultados óptimos, utilice la sartén del Chef de 12" sobre un quemador que no supere 7" de diámetro y la sartén para freír de 8" en un quemador que no supere 6" de diámetro. Se puede usar la sartén en un quemador más grande, pero la compatibilidad con la inducción puede verse afectada.*



424 Morganza Road  
Canonsburg, PA 15317  
724-745-8300  
[www.all-clad.com](http://www.all-clad.com)



2010103560

**GARANTIE À VIE:**

All-Clad garantit la réparation ou le remplacement de tous les éléments qui se révéleraient défectueux dans le matériau, la construction ou la qualité du travail. Voir la carte d'enregistrement du produit incluse ou visiter [www.all-clad.com](http://www.all-clad.com) pour des détails sur la garantie.

**ENTRETIEN ET NETTOYAGE:**

Avant la première utilisation, lavez dans l'eau chaude savonneuse avec une éponge ou un linge à vaisselle. Rincez à l'eau chaude et séchez complètement. Frottez ensuite la surface de cuisson antiadhésive avec une petite quantité d'huile de cuisson sur un essuie-tout, puis essuyez.

**ENTRETIEN DE LA SUPERFICIE ANTIADHÉSIVE:**

Après avoir permis à la casserole de refroidir, lavez-la avec de l'eau savonneuse suite à chaque utilisation. L'utilisation d'ustensiles en plastique, en nylon, en silicone ou en bois est recommandée. L'utilisation d'ustensiles en métal peut égratigner la surface antiadhésive. Le revêtement antiadhésif All-Clad supporte l'utilisation au four jusqu'à 500°F, mais ne doit pas être utilisé juste en dessous du grill de votre four. Nous ne recommandons pas d'utiliser des couvercles en verre dans le four. L'utilisation d'enduit à cuisson antiadhésif n'est pas recommandée car elle peut réduire la performance de la surface antiadhésive.

**POUR NE PAS ENDOMMAGER LA SUPERFICIE ANTIADHÉSIVE:**

Évitez de surchauffer votre casserole, surtout quand elle est vide. Pour maintenir la performance de votre casserole, ne la surchauffez pas à la position de chaleur maximale sans nourriture. Ceci pourrait endommager ses caractéristiques de revêtement antiadhésif ou distordre la base. Ne chauffez jamais de la graisse ou de l'huile au point où elle brûle ou noircit. La plupart des ustensiles en métal peuvent être utilisés, mais pourraient égratigner la surface antiadhésive. Évitez d'utiliser des ustensiles à arête vive. De légères marques sur la surface ou abrasions sont normales et n'affectent pas la performance du revêtement antiadhésif.

**NETTOYER L'EXTÉRIEUR À ANODISATION DURE:**

Notre batterie de cuisine à anodisation dure combine la résistance aux égratignures, aux taches et à l'abrasion avec la commodité d'une batterie de cuisine résistante au lave-vaisselle. Pour la nettoyer, rincez-la à l'eau tiède avant de la placer dans le lave-vaisselle. Nous ne recommandons pas d'utiliser de la laine d'acier, des tampons abrasifs en acier ou des détergents durs. Les tampons abrasifs en nylon peuvent être utilisés en toute sécurité. Afin de prolonger la vie de votre casserole, nous recommandons de la laver à la main, car certains détergents à vaisselle (surtout les tablettes) contiennent des ingrédients très agressifs et corrosifs pour votre batterie de cuisine.

**COMPATIBLE AVEC TOUTES LES SURFACES DE CUISSON:**

Afin de maximiser l'efficacité de la batterie de cuisine sur les plaques de cuisson à induction, sélectionnez l'élément de plaque de cuisson qui correspond au plus près au diamètre de la casserole.

*Pour des résultats optimaux, utilisez la Casserole du Chef de 12 po. sur un brûleur n'ayant pas plus de 7 po. de diamètre et la Poêle à frire de 7 po. sur un brûleur n'ayant pas plus de 6 po. de diamètre. La casserole peut être utilisée sur un brûleur de dimension supérieure, mais la compatibilité avec l'induction peut en être affectée.*



424 Morganza Road  
Canonsburg, PA 15317  
724-745-8300  
[www.all-clad.com](http://www.all-clad.com)



2010103560

**LIFETIME WARRANTY:**

All-Clad guarantees to repair or replace any items found defective in material, construction or workmanship. See enclosed product registration card or visit [www.all-clad.com](http://www.all-clad.com) for warranty details.

**CARE AND CLEANING:**

Before the first use, wash in hot soapy water with a sponge or dishcloth. Rinse in hot water and dry thoroughly. Next, wipe the nonstick cooking surface with a small amount of cooking oil on a paper towel, then wipe off.

**CARE FOR THE NONSTICK SURFACE:**

After allowing the pan to cool; wash with warm, soapy water after each use. The use of plastic, nylon, silicone or wooden utensils is recommended. The use of metal utensils may scratch the nonstick surface. All-Clad nonstick is safe for oven use up to 500°F, but should not be used under the broiler. We do not recommend using glass lids in the oven. The use of nonstick cooking spray is not recommended as it may reduce the performance of the nonstick surface.

**TO PRESERVE THE NONSTICK SURFACE:**

Avoid overheating your pan, particularly when empty. To maintain the performance of your pan, do not overheat it on maximum heat position without food. This may damage its nonstick coating characteristics or distort the base. Never heat fat or oil to the extent that it burns and turns black. Most metal utensils may be used, but may scratch the nonstick surface. Avoid using sharp-edged utensils. Slight surface marks or abrasions are normal and will not affect the performance of the nonstick coating.

**CLEANING THE HARD ANODIZED EXTERIOR:**

Our hard anodized cookware combines scratch, stain, and abrasion resistance with the convenience of dishwasher safe cookware. To clean, rinse in lukewarm water before placing in the dishwasher. We do not recommend using steel wool, steel scouring pads or harsh detergents. Nylon scrubbing pads are safe to use. To prolong the life and appearance of your pan, we recommend hand washing since some automatic dishwasher detergents may contain very harsh and corrosive ingredients for your cookware.

**COMPATIBLE WITH ALL COOKING SURFACES:**

To maximize the cookware's efficiency on induction cooktops, select the cooktop element which most closely matches the diameter of the pan.

*For optimum results, use the 12" Chef's Pan on a burner no larger than 7" in diameter and the 8" Fry Pan on a burner no larger than 6" in diameter. The pan may be used on a larger burner but induction compatibility may be affected.*



424 Morganza Road  
Canonsburg, PA 15317  
724-745-8300  
[www.all-clad.com](http://www.all-clad.com)



2010103560