



MADE IN USA 

Cooking is your passion. Ours is creating the ultimate experience for cooks who invest in what they love to do. For over 40 years, we've been innovating our growing selection of products to exceed the expectations of passionate cooks. Every All-Clad product is thoughtfully made to uphold our uncompromising standards - ensuring ultimate kitchen performance and lifetime durability. All-Clad is crafted with passion and used with passion.

IGNITE YOUR PASSION



c4 COPPER

4-PLY BONDING

Bonded construction all the way to the rim of the pan for precise heat transfer

- 1 Stainless Steel
- 2 Pure Copper
- 3 Stainless Steel
- 4 Pure Copper

c4 COPPER

Bonding 100% pure copper with durable stainless steel, c4 COPPER is the premium cookware choice for absolute precision, consistently even results and superior surface recovery.



100% pure copper layers provide rapid heat conductivity and responsiveness



Oven and broiler safe up to 600°F



Contoured stainless steel handles are securely riveted to the pan and feature a heat reducing cutout



Flared edges for accurate, drip-free pouring

LIMITED LIFETIME WARRANTY

c4 COPPER

COOKING:

- Compatible with all stovetops, except induction
- The pure copper in All-Clad c4 COPPER is highly conductive, distributing heat very quickly and evenly. Your pan is designed for precision and will react quickly to changes in cooktop temperature, so it's important to monitor your food when cooking.

Browning, Sautéing and Searing

1. Start with food at room temperature.
2. Dry food before cooking to prevent splattering.
3. Preheat pan on low to moderate heat before cooking. Water will dance on pan when ready.
4. Add enough oil to cover the pan's surface.
5. Add food to the pan when the oil is hot. You will see a faint vapor when the oil is ready. Food should sizzle when added to the pan.
6. Allow the food to cook. It will be ready to turn when it no longer sticks to the pan.
7. After removing food from pan, use browned food bits for sauce by deglazing with wine or stock.

Boiling

- This is the only occasion when high heat should be used.

Cooking in the Oven

- Oven and broiler safe up to 600°F.

Caution:

- With the exception of preheating, empty pans should not be left on a hot burner as it can cause damage.
- Overheating can cause brown or blue stains to appear.
- Large amounts of iron content in your water may cause your pan to look rusty.
- To avoid small white dots or pits from forming in your pan, bring liquids to a boil or wait until food starts to cook before adding salt. Pitting does not interfere with cooking performance but can diminish the beauty of your pan's interior.

CLEANING:

Be sure to wash before the first use and to clean thoroughly between uses.

1. Allow the pan to cool prior to cleaning.
2. Rinse off any excess food with warm water, then soak in warm soapy water.
3. Use a sponge or soft cloth to clean the interior and exterior surfaces. Rinse with warm water.
4. If the stainless steel surface is not sufficiently clean, repeat the process with a nonabrasive, non-chlorine cleanser, such as All-Clad cookware cleaner, Bar Keeper's Friend® or Bon Ami® on the stainless surface only. Rinse with warm water, form a paste with the cookware cleanser and a small amount of water. Apply the paste using a soft cloth or sponge, rubbing in a circular motion from the center outwards. Rinse with warm water and dry immediately.

All-Clad c4 COPPER is not dishwasher safe.

POLISHING:

Your pan will naturally patina over time as the copper darkens and turns different colors. Based on personal preference, you may choose to maintain the patina exterior or polish it, restoring the shiny appearance. Neither option will affect the pan's performance.

- To clean and restore the pan's shiny copper exterior, use a commercial cream copper cleaner such as Wright's® Copper Cream. Apply with a clean, wet cloth or sponge, rubbing in a circular motion. Then rinse in warm water and dry thoroughly with a clean, soft cloth.

Caution:

- Do not use oven cleaners, steel wool, steel scouring pads, harsh detergents or detergents containing chlorine bleach, which can damage the pan.
- Because copper is a softer metal, in addition to the items above, do not clean the copper exterior with powder cleansers or nylon pads as they can scratch the surface.
- Never place a hot pan under cold water as it could cause warping.

c4 COPPER

CUISSON :

- Compatible avec toutes les cuisinières, sauf les cuisinières à induction
- Le cuivre pur de la All-Clad c4 COPPER est particulièrement conducteur et répartit la chaleur très rapidement et uniformément. Votre poêle a été conçue pour offrir un résultat de précision et pour réagir rapidement aux changements de température de la surface de cuisson; il est donc essentiel de surveiller votre ustensile en cours de cuisson.

Dorer, faire revenir et saisir

1. Cuisinez les aliments à température ambiante.
2. Séchez les aliments avant la cuisson afin d'éviter les éclaboussures.
3. Préchauffez la poêle à feu doux ou moyen avant la cuisson. L'eau qui « danse » dans la poêle indique que celle-ci est à la bonne température.
4. Ajoutez suffisamment d'huile pour recouvrir la surface de la poêle.
5. Ajoutez les aliments dans la poêle lorsque l'huile est chaude. Une légère vapeur apparaît lorsque l'huile est chaude. Les aliments doivent grésiller lorsque vous les placez dans la poêle.
6. Laissez cuire les aliments. Retournez les aliments lorsqu'ils ne collent plus à la poêle.
7. Après avoir retiré les aliments de la poêle, utilisez les morceaux dorés pour la sauce en déglaçant avec du vin ou du bouillon.

Porter à ébullition

- Il s'agit du seul moment où le feu vif doit être utilisé.

Cuisson au four

- Compatible four et gril jusqu'à 600°F (315°C).

Attention :

- Pour éviter tout dommage, ne laissez jamais une poêle vide sur un brûleur chaud, sauf pendant le préchauffage.
- En cas de surchauffe, des taches brunes ou bleues peuvent apparaître.
- Une grande teneur en fer dans l'eau peut donner une apparence rouillée à votre poêle.
- Pour éviter la formation de petits points blancs ou de petits trous sur votre poêle, portez les liquides à ébullition ou attendez que les aliments commencent à cuire avant d'ajouter du sel. Les trous n'ont pas d'incidence sur les performances de cuisson, mais peuvent nuire à l'aspect esthétique de l'intérieur de votre poêle.

NETTOYAGE :

Veillez à laver la poêle avant la première utilisation et à bien la nettoyer après chaque utilisation.

1. Laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer.
2. Rincez tout reste d'aliments à l'eau chaude, puis trempez la poêle dans de l'eau chaude savonneuse.
3. Utilisez une éponge ou un chiffon doux pour nettoyer les surfaces intérieures et extérieures. Rincez à l'eau chaude.
4. Si la surface en inox n'est pas suffisamment propre, répétez la procédure en appliquant un détergent non abrasif, sans chlore, tel que le produit nettoyant pour articles de cuisine All-Clad, Bar Keeper's Friend® ou Bon Ami®, sur les surfaces en inox uniquement. Rincez à l'eau chaude, puis formez une pâte en mélangeant du détergent pour batterie de cuisine et une petite quantité d'eau. Appliquez la pâte à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge et frottez en faisant des mouvements circulaires et en allant du centre vers l'extérieur. Rincez à l'eau chaude puis séchez immédiatement.

All-Clad c4 COPPER n'a pas été conçue pour aller au lave-vaisselle.

POLISSAGE :

Votre poêle aura un fini patiné au fil du temps, à mesure que le cuivre noircira et qu'il changera de couleur. Selon vos préférences, vous pouvez décider de préserver l'extérieur patiné ou de le polir, pour rétablir l'apparence brillante. Aucune de ces options n'a d'incidence sur les performances de la poêle.

- Pour nettoyer et rétablir l'extérieur en cuivre brillant de la poêle, utilisez un produit de nettoyage commercial pour cuivre crème, tel que la crème Wright's® Copper Cream. Appliquez le produit avec une éponge ou un chiffon humide et propre et frottez en faisant des mouvements circulaires. Ensuite, rincez à l'eau chaude et séchez complètement avec un chiffon doux et propre.

Attention :

- N'utilisez pas de nettoyants à four, de la laine d'acier, des tampons à récurer métalliques, des détergents agressifs ou des détergents contenant des produits de blanchiment au chlore, car ces produits peuvent endommager la poêle.
- Le cuivre étant un métal plus mou, il est également recommandé de ne pas nettoyer l'extérieur en cuivre avec des produits de nettoyage en poudre ou des tampons de nettoyage en nylon, qui risquent de rayer la surface de la poêle.
- Ne placez jamais une poêle chaude sous l'eau froide, cela pouvant entraîner des déformations.

c4 COPPER

PARA COCINAR:

- Compatible con todos los quemadores, excepto los de inducción.
- El cobre puro de All-Clad c4 COPPER es altamente conductor, por lo que distribuye el calor de forma rápida y uniforme. El sartén está diseñado para ofrecer precisión y reaccionar rápidamente a los cambios de temperatura de la placa de cocción, por ello es importante controlar los alimentos al cocinar.

Dorar, saltear y sofreír

1. Empieza con los alimentos a temperatura ambiente.
2. Seca los alimentos antes de cocinarlos para evitar las salpicaduras.
3. Antes de cocinar, precalienta el sartén a fuego lento o moderado. Cuando el sartén esté listo el agua se va a mover por la superficie.
4. Añade aceite hasta cubrir la superficie del sartén.
5. Añade los alimentos al sartén cuando el aceite esté caliente. Verás un ligero vapor cuando el aceite está listo. Los alimentos tienen que crepitar cuando los pongas en el sartén.
6. Deja que los alimentos se cocinen. Estarán listos para darles la vuelta cuando ya no se peguen al sartén.
7. Después de retirar los alimentos del sartén, usa los restos de comida dorada para hacer una salsa con vino o caldo.

Hervir

- Este es el único caso en el que se debe usar el fuego alto.

Cocinar en el horno

- Horno y parrilla hasta 600°F (315°C).

Precaución:

- Con excepción del precalentamiento, no se deben dejar sartenes vacíos sobre la estufa encendida, porque puede causar daños.
- Calentarlos de más puede hacer que aparezcan manchas marrones o azules.
- Si el agua que utilizas contiene grandes cantidades de hierro, es posible que tu sartén se oxide.
- Para evitar que se formen pequeñas marcas o puntos blancos en tu sartén, haz que los líquidos hiervan o espera a que la comida se empiece a cocinar antes de agregar sal. La formación de marcas no interfiere con el desempeño del sartén, pero puede deteriorar el aspecto de la superficie interior.

LIMPIEZA:

Asegúrate de lavar el sartén antes de usarlo por primera vez y de limpiarlo bien entre un uso y otro.

1. Deja que el sartén se enfríe antes de limpiarlo.
2. Retira los restos de comida con agua tibia y luego ponlo a remojar en agua tibia con detergente.
3. Usa una esponja o un paño suave para limpiar la superficie interior y exterior. Enjuaga con agua tibia.
4. Si la superficie de acero inoxidable no está lo suficientemente limpia, repite el proceso con un limpiador no abrasivo y sin cloro, como el limpiador de utensilios de cocina All-Clad, Bar Keeper's Friend® o Bon Ami®, solo en la superficie de acero inoxidable. Enjuaga con agua tibia, forma una pasta con el limpiador de utensilios y una pequeña cantidad de agua. Aplica la pasta con un paño suave o una esponja y frótala con un movimiento circular desde el centro hacia afuera. Enjuaga con agua tibia y sécalo de inmediato.

All-Clad c4 COPPER no es apto para el lavavajillas.

PULIDO:

Naturalmente, se formará una patina en el sartén con el tiempo, a medida que el cobre se oscurezca y adopte diferentes colores. Según la preferencia personal, puedes optar por mantener la patina externa o pulirla, y así restaurar el aspecto brillante. Ninguna opción afectará el rendimiento del sartén.

- Para limpiar y recuperar el exterior de cobre brillante del sartén, usa un limpiador de cobre comercial en crema, como Wright's® Copper Cream. Aplícalo con un paño o una esponja limpios y húmedos, y frótalo con un movimiento circular. Luego enjuaga el sartén con agua tibia y sécalo bien con un paño limpio y suave.

Precaución:

- No se deben usar limpiadores de horno, lana de acero, estropajos de acero o detergentes abrasivos o que contengan blanqueador, ya que pueden dañar el sartén.
- Como el cobre es un metal suave, además de los artículos anteriores, tampoco se debe limpiar el exterior de cobre con limpiadores en polvo o estropajos de nailon, ya que pueden rayar la superficie.
- Nunca se debe poner un sartén caliente bajo el agua fría porque puede deformarse.

