

# TRAMONTINA



## Uso seguro e adequado:

Posicione os cabos dos utensílios voltados ao centro do fogão. Em fogões com grade, centralize a peça e alinhe o cabo com a grade. Utensílios quentes devem estar fora do alcance das crianças, e se necessário, utilize proteção para as mãos. Este produto não pode sofrer modificações.

## Capacidade para cozimento:

A capacidade volumétrica máxima para cozimento é de ¼ da capacidade total da peça.

## Antes do primeiro uso:

Lave com esponja macia, sabão neutro ou detergente líquido. Depois de secar, unte a área interna com óleo ou gordura e leve ao fogo\* por um ou dois minutos. Deixe esfriar e lave novamente. Seu utensílio Starflon está pronto para uso com ou sem gordura, sempre em fogo baixo ou médio (nunca superior a 260°C). Para mexer os alimentos use somente utensílios de silicone, nylon ou madeira.

\*Para assadeiras e formas, levar ao forno pré-aquecido.

## Manutenção:

As peças que possuem cabos, alças ou pegadores (pomel) com parafusos, com o uso podem afrouxar devido à dilatação normal dos materiais. Reparete apenas o suficiente, sem forçar. As peças que não possuem cabos, alças e tampas, ou que estes não tenham parafusos (são fixados por rebites), não necessitam de manutenção, apenas limpeza.

## Limpeza:

Evite a imersão do utensílio quente em água fria. Nunca utilize produtos abrasivos na lavagem. Se deixar queimar alimentos, umedeça a área e reserve até que possa remover os resíduos grudados com esponja e sabão. Para descarte dos produtos e embalagens siga as orientações de reciclagem vigentes.

## Safe and proper use:

Position the item's handle inward toward the center of the stove. If your stovetop has grates, center the item on the grates and align the handle with one of the grates. Keep hot cookware and utensils out of the reach of children, and if necessary, use a pot holder or other item to protect your hands. This product may not be modified.

## Cooking capacity:

The maximum capacity for cooking is ¼ of the total volume of the item.

## Before first use:

Wash the item with a soft sponge and mild soap or dishwashing liquid. After drying, grease the inside surface with cooking oil or butter, and heat\* for one or two minutes. Allow to cool and then wash again. Your Starflon item is now ready for use, with or without oil, and always on low or medium heat (never over 500°F). Only use silicone, nylon or wood utensils to stir food in this item.

\*For baking and roasting pans, place them in a preheated oven.

## Maintenance:

Items with handles or knobs attached with screws might come loose over time due to the normal expansion of materials. Tighten the screws but do not overtighten them. Items without handles, knobs or lids, or those without screws (with parts attached by rivets), do not need maintenance, only cleaning.

## Cleaning:

Avoid soaking the item in cold water when it is hot. Never use abrasive products to wash the item. If burnt food sticks to the item, soak it in water until the food can be easily removed with a sponge and mild soap. To dispose of products and packaging, follow existing recycling guidelines.

## Uso seguro y adecuado:

Pon los mangos de los utensilios hacia el centro de la cocina. En cocinas con rejilla, centraliza la pieza y alinea el mango a la rejilla. Los utensilios calientes deben estar fuera del alcance de los niños y, si es necesario, utiliza protección para las manos. Este producto no puede sufrir modificaciones.

## Capacidad para cocinar:

La capacidad volumétrica máxima de cocción es ¼ de la capacidad total de la pieza.

## Antes del primer uso:

Lavarla con esponja blanda, jabón neutro o detergente líquido. Después de secarla, unta el área interna con aceite o grasa y llévala al fuego durante uno o dos minutos. Déjala enfriar y lávala nuevamente. Tu utensilio Starflon está listo para uso con o sin grasa, siempre a fuego bajo o medio (nunca superior a 260°C). Para revolver los alimentos usa solamente utensilios de silicona, nylon o madera.

\*Para asaderas y moldes, llevarlos a fuego precalentado.

## Mantenimiento:

Las piezas que tienen mangos, asas o pomos con tornillos, con el uso se pueden aflojar por la dilatación normal de los materiales. Vuelve a apretarlos solamente lo suficiente, sin forzar. Las piezas que no tienen mangos, asas ni tapas o que no tengan tornillos (fijados por remaches), no necesitan mantenimiento, solamente limpieza.

## Limpeza:

Evita sumergir el utensilio caliente en agua fría. Nunca use productos abrasivos en el lavado. Si dejas quemar algún alimento, humedece el área y resérvala hasta que se puedan retirar los residuos pegados con esponja y jabón. Para desechar productos y envases sigue las orientaciones de reciclado vigentes.



Não gruda  
Nonstick  
No se pega



Fácil de limpar  
Easy to clean  
Fácil de limpar



Não prejudicial a saúde  
Not harmful to health  
Não é prejudicial a la salud

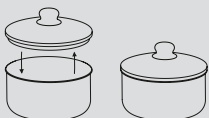


Maior durabilidade  
Longer lasting  
Más durabilidad



Libre de PFOA  
PFOA Free  
Libre de PFOA

Para peças com tampa, veja como abrir e fechar:  
For items with a lid, see below on how to open and close the lid:  
Para peças com tampa, ve la forma de abrir y cerrar:



+55 [11] 4861.3981  
atendimento@  
tramontina.com

2030233 03



# TRAMONTINA

TRAMONTINA S.A. CUTELARIA  
Avenida 25 de Setembro, 1024  
Triângulo | 95185-000 | Carlos Barbosa | RS | Brasil  
CNPJ: 90.050.238/0001-14  
Indústria Brasileira

Validade Indeterminada

tramontina.com