



TRAMONTINA

**PANELAS
PANS/OLLAS**



LEIA AS INSTRUÇÕES ABAIXO COM ATENÇÃO!
RECOMENDAMOS GUARDAR ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS.

SEGURANÇA:

- Se qualquer componente ou parte do produto estiverem danificados, devem ser avaliados pelo fabricante. Contate nosso CAT para obter mais informações. Não faça alterações no produto e use somente peças originais; o uso inadequado poderá danificar o produto.
- O produto não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidades física, sensorial ou mental reduzidas ou sem experiência e conhecimento, a menos que elas sejam supervisionadas ou recebam instruções sobre o uso do aparelho de uma pessoa responsável por sua segurança.
- Supervisione as crianças para garantir que elas não brinquem com o produto.
- É necessário cuidado ao manusear o produto, principalmente com alimentos ou líquidos quentes.
- As alças, os pegadores e cabos podem aquecer durante o cozimento; aconselhamos o uso de luvas ou pano no manuseio.



- Para sua segurança, utilize somente até a capacidade máxima indicada no fundo do produto.
Cap. vol.: capacidade volumétrica total do produto
Cap. uso: capacidade máxima de uso do produto
Lote: rastreabilidade do item

USO:

- Antes do uso, remova as eventuais etiquetas presentes no produto, e em seguida recomendamos lavar.
- Use uma fonte de calor baixa, para evitar que o alimento grude no fundo da panela.
- O fundo triplo distribui uniformemente o calor, não sendo necessário o fogo alto. E, além disso, você economiza energia.
- Quando a panela for utilizada no fogão a gás, a chama não deve ultrapassar a base da panela, pois irá causar alteração no acabamento/revestimento. No caso de uso de chapa elétrica, a mesma deverá ter diâmetro igual ou inferior ao da panela.
- Não aqueça o alimento colocando uma panela ou qualquer utensílio de mesmo diâmetro um sobre o outro. Esse procedimento é perigoso, pois cria vácuo e impossibilita a retirada.
- Não deixe a panela vazia sobre uma fonte de calor.
- Deixe a panela quente somente em superfícies resistentes ao calor.
- Sempre dissolva o sal em água fervendo ou com os alimentos, mexendo os ingredientes no início do cozimento.
- Para abrir e fechar a panela, movimente pelas alças ou pelo cabo, conforme o modelo correspondente.

Informações adicionais para panelas com revestimento interno antiaderente e cerâmica.

Importante: este procedimento não se aplica em panelas totalmente em aço inox na parte interna.

- Primeiro uso: ao usar a panela pela primeira vez, 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 mesma. 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 utensílio com pontas metálicas. 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 do produto para armazenamento de alimentos poderão causar alteração na cor do revestimento cerâmico “branco”. Caso ocorra alteração na cor do revestimento, isto não afeta ou impede o uso.

Revestimento externo:

- Durante o uso, é necessário ficar atento para que não escorram líquido/gordura na parte externa, pois em contato com o calor podem manchar o revestimento.
- Cuidado ao manusear o produto, evitando riscos e batidas que possam vir a danificar o revestimento externo.

MANUTENÇÃO:

- Alguns alimentos que possuem amido, como massa e arroz, poderão deixar manchas na parte interna da panela durante o cozimento. Para remover facilmente as manchas, passe um pano umedecido com suco de limão ou vinagre, ou use a pasta Tramontina para polir ou remover manchas.
- Evite deixar alimentos na panela por muito tempo, pois o sal também pode provocar manchas e corrosão.
- Para que a panela de aço inox fique sempre bonita e com brilho, recomendamos que seja lavada somente com detergente neutro e esponja; além disso, nas partes foscas da panela pode-se utilizar o lado mais abrasivo da esponja com saponáceo líquido, para remover as manchas mais difíceis.
- Depois da lavagem, sempre que possível, enxágue a panela 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 na panela.
- Nas panelas/tampas cujo sistema de fixação utiliza parafusos, com o tempo de uso, eles poderão afrouxar-se. Recomenda-se, por segurança, o reaperto.
- Para mais informações acesse no site tramontina.com

READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY!

KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

SAFETY:

- If any components or parts of the product are damaged, they must be assessed by the manufacturer. Please contact our Customer Service for further details. Do not make alterations to the product and use only original parts. Improper use may damage the product.
- This product is not intended for use by persons (including children) with physical, sensory or mental disabilities or persons with no experience or knowledge of the product, unless supervised or instructed about the product's use by a person responsible for its safe use.
- Always supervise children to ensure they do not play with the product.
- Please take care when handling the product, particularly with hot food or liquids.
- The handles and knobs can get very hot during cooking. We recommend using oven mitts or a dish towel for handling.
- Handles, holders, and knobs heat up during use.
- We recommend the use of oven mitts to handle the item.



- For your safety, fill only up to the maximum capacity indicated on the base of the product.
- Use cap.: maximum use capacity of the product
- Vol. cap.: total volumetric capacity of the product
- Batch: item traceability

USE:

- Before using for the first time, remove any tags from the product and wash it.
- Use on low heat to prevent food from sticking to the bottom of the pan.
- The tri-ply base distributes heat evenly, so high heat is not necessary. It also allows you to save energy.
- When the pan is used on a gas burner, the flame should not go beyond the base of the pan, as this could cause alterations to the finish/coating. When using on an electric burner, this should be the same diameter as the pan or smaller.
- Do not heat food by stacking pans or other cookware items of the same diameter. This is a dangerous procedure because it will create a vacuum seal, making the pieces impossible to separate.
- Do not leave a hot pan on a heat source.
- Only place hot pans on heat-resistant surfaces.
- Always dissolve salt in boiling water or with food, stirring the ingredients at the start of the cooking process.
- To open and close the pan, hold the side handles or single handle, according to the respective model.

Additional information for coated cook ware non-stick and ceramic coating.

Important: this procedure does not apply to pots made entirely of stainless steel.

- First use: when using the pan for the first time, wash it, dry it and apply cooking oil inside it, then heat on a low heat for 2 to 3 minutes, depending on the size of the pan. Leave it to cool down, wash it with a sponge, mild detergent and warm water, rinse and dry as usual.
- Repeat the first use procedure when it goes in the dishwasher. We recommend repeating this process periodically to better preserve the coating.
- To preserve the coating, do not use metal utensils. We recommend using nylon, silicone, wood or bamboo

utensils to ensure the coating lasts longer.

- Frequent use of sauces and other food items with strong pigmentation and/or using the product for storing food may cause changes to the white ceramic coating. If the color of the coating changes, its use is not affected or hindered.

Exterior coating:

- While cooking, avoid liquid/fat dripping down the outside of the pan as this may stain the coating when in contact with heat.
- Take care when handling the product, avoiding scratches and shocks that may damage the outer coating.

MAINTENANCE:

- Some starchy foods such as pasta and rice may cause staining inside the pan during cooking. To remove these stains easily, wipe with a cloth dampened with lemon juice or vinegar or use Tramontina's polishing and stain removal paste.
- Avoid leaving food in the pan for too long as salt can also cause stains and rust.
- To maintain your stainless steel cookware looking beautiful and shiny, we recommend washing only with mild detergent and a sponge. In addition, you can use the abrasive side of the sponge on matte surfaces with liquid scouring products to remove stubborn stains.
- After washing, whenever possible, rinse the pan with hot water and dry it immediately so it maintains its original sparkle as chlorine and other substances present in water may stain the pan.
- Pans and lids with fastening systems with screws may come loose with time. We recommend re-tightening them for safety.
- For more information, please access our website tramontina.com

¡LEE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES CON ATENCIÓN!
RECOMENDAMOS QUE GUARDES ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS.

SEGURIDAD

- Si algún componente o parte del producto estuviese dañado, el fabricante debe evaluar el producto. Consulta nuestro CAT para obtener más información. No hagas alteraciones en el producto y usa solamente repuestos genuinos; el uso inadecuado podría averiar el producto.
- El producto no se destina al uso por niños o personas con capacidad física, sensorial o intelectual reducida o sin experiencia o conocimiento, a menos que estén supervisadas o reciban instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable por su seguridad.
- Supervisa a los niños para garantizar que no jueguen con el producto.
- Hay que tener cuidado al manejar el producto, principalmente con alimentos o líquidos calientes.
- Las asas, los pomos y mangos se pueden calentar durante la cocción. Aconsejamos usar guantes o un paño para el manejo.



- Para tu seguridad, usa la olla solamente hasta la capacidad máxima indicada en el fondo del producto.
Cap. uso: capacidad máxima de uso del producto.
Cap. Vol.: capacidad volumétrica total del producto.
Lote: rastreabilidad del artículo

USO:

- Antes de cualquier uso, retira cualquier etiqueta presente en el producto; luego recomendamos lavarlo.
- Use una fuente de calor suave, para evitar que el alimento se pegue al fondo de la olla.
- El fondo triple distribuye el calor uniformemente, sin necesidad de usar fuego alto. Además, se ahorra energía.
- Cuando la olla se use en cocina a gas, la llama no debe ser mayor que la base, porque si así es, se alterará la terminación/revestimiento. Si se usa una chapa eléctrica, la chapa debe tener el mismo diámetro que la olla o diámetro menor.
- No calientes alimentos poniendo una olla o cualquier utensilio del mismo diámetro uno sobre el otro. Ese procedimiento es peligroso, porque crea vacío e imposibilita su retirada.
- No dejes la olla vacía sobre una fuente de calor.
- Deja la olla caliente solamente apoyada en superficies resistentes al calor.
- Siempre disuelve la sal en agua hirviendo o con los alimentos, mezclando los ingredientes al inicio de la cocción.
- Para abrir y cerrar la olla, muévela por las asas o por el mango, de acuerdo al modelo correspondiente.

Informaciones adicionales para ollas con revestimiento interno antiadherente y cerámica.

Importante: este procedimiento no se aplica a ollas fabricadas todas en acero inoxidable en el interior.

- Primer uso: al usar la olla por primera vez, lávala, sécala y úntala con aceite en la parte interna y caliéntala en fuego bajo durante 2 a 3 minutos, dependiendo de su tamaño. Espera que se enfríe normalmente, lávala con una esponja y detergente neutro en agua tibia, enjuágala y sécala normalmente.
- Repite 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 utilices utensilios con puntas metálicas. Para eso, recomendamos utilizar solo 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 producto 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.

Revestimiento externo:

- Durante el uso, hay que estar atento para que líquidos/grasas no escurran por la parte externa, porque en contacto con el calor pueden manchar el revestimiento.
- Cuidado al manejar el producto; evita arañarlo y golpearlo porque eso puede perjudicar el revestimiento externo.

MANTENIMIENTO:

- Algunos alimentos que tienen almidón, como las pastas y el arroz, pueden dejar manchas en la parte interna de la olla durante la cocción. Para retirar fácilmente las manchas, pasa un paño humedecido en jugo de limón o vinagre, o usa la pasta de pulir o retirar manchas Tramontina.
- Evita dejar alimentos en la olla durante mucho tiempo; la sal también puede provocar manchas y corrosión.
- Para que la olla de acero inoxidable quede siempre bonita y con brillo, recomendamos que la laves solamente con detergente neutro y esponja; además, en las partes opacas de la olla, puedes usar el lado más abrasivo de la esponja con pulidor líquido para retirar las manchas más difíciles.
- Después del lavado, siempre que sea posible, enjuaga la olla con agua caliente y sécala inmediatamente, para que mantenga el brillo original, porque el cloro y las sustancias contenidas en el agua pueden dejar manchas en la olla.
- En las ollas/tapas cuyo sistema de fijación utilice tornillos, con el tiempo de uso, se pueden aflojar. Por seguridad, se recomienda volver a ajustarlos.
- Por más informaciones, visita el sitio tramontina.com



+55 [11] 4861.3981
atendimento@
tramontina.com

235826



TRAMONTINA FARROUPILHA S.A.

Rodovia ERS-122, Km 61
95178-000 | Farroupilha | RS | Brasil
CNPJ: 87.834.883/0001-13

Indústria Brasileira
tramontina.com