



**3-ply stainless steel**



**3-ply stainless steel**



**Care and Use.**

**Bedienungsanleitung.**

**Conseils d'utilisation.**

**Brugsanvisning.**

**Gebruiksaanwijzing.**

**Consejos de uso.**

**Conselhos de utilização.**

**Consigli d'utilizzo.**

**lifetime**  
Guarantee

Care and Use	1
Bedienungsanleitung	8
Conseils d'utilisation	14
Brugsanvisning	20
Gebruiksaanwijzing	26
Consejos de uso	32
Conselhos de utilização	38
Consigli d'utilizzo	44
Addresses	50
The range	52



### 3-ply stainless steel

Thank you for choosing Le Creuset tri-ply stainless steel cookware. Please read this leaflet before using your pans for the first time – it will help you care for your pans and achieve the best possible cooking results.

■ Le Creuset tri-ply pans are made using a high technology triple layer system. An aluminium core is sandwiched between two layers of premium quality stainless steel which includes a special magnetic steel making the pans suitable for use on induction hobs.

■ The multi-layering continues throughout the whole pan so that excellent heat conduction performance is guaranteed from base to rim.



#### ■ Le Creuset tri-ply pans are:

- Suitable for use on all hobs, including induction. They can also be used in all types of conventional oven and, for shallow shapes, under the grill.
- Oven proof to 200°C/400°F/Gas Mark 6.
- Energy saving – only low to medium heats are needed for most types of cooking.
- Dishwasher safe.
- Covered by a **LIFETIME GUARANTEE** for uncoated products and a 10-year guarantee for products coated with a non-stick coating. See later section for full details of guarantee.
- Stackable to save storage space.

- The entire rim of each pan has a specially designed pouring lip to prevent splashes and spills and is perfect for left or right handed pouring.
- The clever design of side handle and rim provides a secure place to “rest” the lid whilst checking or stirring food during cooking.
- The well-fitting lids make the pans suitable for gentle cooking with little water or fat helping to retain vitamins and nutrients.

### Non-Stick

The coating on Le Creuset's non-stick products is reliable and tough, providing a long lasting and durable cooking surface. When used correctly on **MEDIUM** and **LOW** heats it will provide excellent performance, releasing foods and residues easily.

It is an ideal surface for lower-fat cooking where very little oil or fat is required.

### Care and use

We want you to get the best from your new Le Creuset tri-ply pans so please take a few minutes to read the following care and use information.

- The tri-ply construction of the pans means you do not need to cook on high heat settings. Only **MEDIUM** to **LOW** heats are needed for most cooking, including frying and searing.
- **DO NOT** pre-heat a pan on **HIGH** then lower the heat for cooking. The material will not cool quickly and if overheated may cause sticking and over-browning of foods.
- Do match the pan base size to the hotplate to be used.
- Always use a dry oven glove or cloth when handling hot pans during and after cooking.

- Never heat an empty pan.
- Always add salt to the cooking liquid where it can be dissolved thoroughly, never directly onto the stainless steel surface as it may cause pitting.
- Do not store raw, marinating or cooked foods in the pans. Ingredients may cause damage to the surface.
- To protect your pans we recommend using silicone, heat-resistant plastic or wooden tools in both uncoated and non-stick coated pans.
- Do not overheat your pans. If tri-ply pans are continually overheated they may change colour producing a golden/brown/blue appearance. This is not reversible and cannot be cleaned off. It will not, however, alter performance in any way.

### Before first use

- Remove all packaging and labels, wash pans in hot soapy water, rinse and dry thoroughly.
- When frying in an uncoated pan for the first time or whenever the pan has been cleaned in the dishwasher prepare the pan as follows:
  - Add some oil so that the base is covered.
  - Heat the oil gently and turn the pan to cover the side walls.
  - Remove the pan from the heat, let it cool and clean with kitchen paper.
  - Add some further oil, fat or butter and begin cooking as normal.
  - Season the food only after sealing on the hot surface.
  - Turn food only when the surface has sealed and it is easily released.
  - Reduce the temperature after sealing.

## Using Non-Stick

- Before using for the first time it is beneficial to condition the non-stick surface. Rub a film of cooking oil over the surface. Heat the pan for 2 minutes over a **MEDIUM** setting, then cool and rinse with hot water, drying thoroughly.
- Re-conditioning the surface by wiping with a little oil is also helpful after the pan has been washed in the dishwasher.
- To protect and prevent damage to the surface, use only **MEDIUM** and **LOW** heats for all cooking. **NEVER** use high heats.
- Do not cut foods directly onto the non-stick surface.
- The maximum oven temperature for use with non-stick pans is 200°C/400°F/Gas Mark 6.

## Reduced Water Cooking Tips

The well fitting lid and even heat distribution of tri-ply cookware allows steaming and poaching with very little liquid. This method can be used for vegetables, poultry, fish and fruits where flavour and nutrients can be concentrated.

- Place the food and liquid into a cold pan. In a 16-20cm pan allow 100ml water for a 20-30 minute cook. In a 24cm pan allow 150ml water.
- Put on the lid and bring to a simmer, when steam will be seen escaping around it. As soon as this happens reduce the heat to very low, so that no steam loss is visible.
- Cook for the required time. Do not lift the lid during the cooking period as steam will be lost and more liquid will be required to replace it.

## After Use

- Cool pans before washing in hot soapy water, rinse and dry thoroughly or clean in the dishwasher.
- For more stubborn residues fill the pan with warm water and leave to soak for 10-15 minutes.
- Do not fill hot pans with, or plunge into cold water.
- Use only soft, nylon abrasive pads or brushes for removing stubborn residues. Do not use any harsh abrasive pads or cleaning agents as they may damage the surface.
- A proprietary stainless steel cleaner can be used to remove hard water limescale and other marks. It can also be used to condition, polish and protect the inner and outer surfaces.
- Should you notice a slight discolouration on your pans after cleaning them in a dishwasher, we recommend that you try an alternative dishwasher powder.

Thank you for your purchase and we hope you will enjoy using your Le Creuset tri-ply pans for many years!

## Guarantee

Le Creuset offers a Lifetime Guarantee on its tri-ply stainless steel products without a non-stick coating. Items with a non-stick coating are covered by a 10-year Guarantee. The guarantee applies from the date of purchase for the lifetime of the original owner, whether a self purchase or received as a gift. The guarantee covers faulty workmanship and/or materials when the product is used in normal, domestic conditions and in accordance with the care and use instructions provided. It does not cover normal wear and tear, commercial use or misuse of the product.

To claim under the guarantee please return the product, with proof of purchase, to the place of purchase or to the address shown for your country of residence at the back of this booklet.

Defective cookware will be repaired or (if repair is not possible) replaced free of charge with a similar product or one of equivalent value if the original product is no longer in production.

Please note that in the case of a set, only the faulty item will be replaced.

The following are excluded from the terms and conditions of the guarantee:

- Damage caused by normal wear and tear, accident, misuse, abuse or commercial use.
- Scratches, stains, discolouration, corrosion or damage from overheating, to the interior or exterior of the pan. This also includes the non-stick coating.
- Consequential damage is expressly excluded from this guarantee.
- A slight yellowing of the surface can occasionally happen after heating. This is completely harmless and does not affect the performance of the pan and is therefore excluded from the guarantee.

The guarantee does not affect your statutory rights.

## Warranty

### What does this warranty cover?

Le Creuset cookware is warranted to you by Le Creuset of America, inc., to be free from defects in material and workmanship at the time of its purchase. For this Lifetime Limited Warranty to apply, you must follow the care and use instructions provided with the cookware. This warranty covers normal household use only.

### What does this warranty not cover?

This warranty does not cover damage from abuse, commercial use or other non-consumer use, neglect, normal wear or tear, overheating, or any use not in accordance with the cookware instructions provided with the utensil. This warranty does not cover damages such as the cost of repairing or replacing other property that is damaged due to a defect in the cookware, the cost for transportation of the cookware to get warranty service, loss of time, loss of use, or other consequential or incidental damages.

### Who is covered by this warranty?

This Lifetime Limited Warranty covers the original retail consumer purchaser of the cookware, or a consumer who receives the cookware new and unused as a gift from the original retail purchaser. Coverage terminates if a covered consumer sells or otherwise transfers the cookware. (This warranty is provided only to consumers, and all express and implied warranties to non-consumers are disclaimed).

### How long does this warranty last?

This Lifetime Limited Warranty extends from date of purchase and for as long as a covered consumer owns the cookware.

### How does state law apply to this warranty?

This Lifetime Limited Warranty does not extend any implied warranty provided by any state law to a consumer. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. (Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you)

### What will we do?

Defective cookware will be repaired or replaced, free of charge, or replaced by a similar product or one of equivalent value if the cookware is no longer in production. Replacement with the same color of cookware cannot be guaranteed.

### How do you get service?

To make a claim under this Lifetime Limited Warranty, you must mail the cookware (postage prepaid) to the address at the back of this booklet. Please enclose your return address and a brief note explaining the defect.

This Lifetime Limited Warranty is made solely by LE CREUSET OF AMERICA, INC., and no other person or entity. This Lifetime Limited Warranty is the only express warranty provided for the cookware. We want you to get the very best from your new Le Creuset® cookware.

*\* The lifetime limited warranty does not apply to cookware products with a non-stick coating.*



### 3-ply stainless steel

Herzlichen Glückwunsch! Mit dem Kauf eines Le Creuset tri-ply Edelstahl Kochgeschirrs haben Sie ein Produkt erstanden, das Ihnen viele Stunden Kochvergnügen bereiten wird.

**Bitte lesen Sie dieses Heft vor der ersten Benutzung Ihres Le Creuset tri-ply Kochgeschirrs gut durch. Die darin enthaltenen Informationen werden Ihnen beim Erzielen bestmöglicher Kochresultate helfen.**

■ Das Le Creuset tri-ply Kochgeschirr ist aus hochwertigem Mehrschicht-Material hergestellt. Ein Aluminiumkern ist von zwei hochwertigen Edelstahlschichten (18/10 und 18/0) umschlossen, wovon eine magnetisch ist. Das Kochgeschirr ist damit perfekt für den Einsatz auf Induktionskochfeldern sowie auf allen anderen Herdarten geeignet. Die drei Schichten verlaufen vom Boden bis zum oberen Schüttrand. Sie sorgen dadurch für eine hervorragende, gleichmäßige Hitzeverteilung.

Das Kochgeschirr ermöglicht somit ein wasserarmes, fettarmes Kochen, bei dem Vitamine und Nährstoffe erhalten bleiben.

#### ■ Le Creuset tri-ply Produkte sind:

- für alle Herdarten inklusive Induktion geeignet, sowie für den Backofen und Backofen mit Grill
- Hitzebeständig bis 200°C.
- auf allen Herdarten energiesparend – meist ist niedrige oder mittlere Hitze ausreichend.
- mühelos zu reinigen und spülmaschinenfest.
- mit einer **lifetime-GARANTIE** (30 Jahre) versehen für alle unbeschichteten Produkte, und mit einer 10-Jahres Garantie für alle beschichteten Produkte. Siehe separater Punkt "Garantie".
- durch die besondere Anordnung der Griffe platzsparend stapelbar.



- Der Schüttrand ermöglicht ein zielsicheres Ausgießen.
- Der Deckel kann am Topfgriff eingehängt werden.
- Die ergonomischen Griffe aus massivem Edelstahl 18/10 sind so angebracht, dass die Hitzeübertragung minimiert ist. Sie sind selbstverständlich backofenfest.
- Der gut sitzende Deckel garantiert wasser- und fettarmes Kochen. Nährstoffe und Vitamine bleiben erhalten.

### Antihaft-Beschichtung

Tri-ply Antihaft-Produkte sind mit einer sehr robusten Beschichtung ausgestattet, die widerstandsfähig, langlebig und extrem hart ist. In antihaftbeschichteten Le Creuset tri-ply Pfannen brennt nichts an und bleibt nichts hängen. Unter minimaler Fettzugabe eignen sich diese Pfannen besonders gut für das Braten bei niedrigen Temperaturen.

### Benutzerhinweise:

Einige Regeln für ein gutes Gelingen und damit Sie lange Freude an Ihrem Le Creuset tri-ply Kochgeschirr haben:

- Aufgrund der typischen Eigenschaft des Mehrschicht-material benötigen Sie beim Kochen mit dem Le Creuset tri-ply Kochgeschirr nicht die höchste Temperatureinstellung. Sobald der Siedepunkt erreicht ist, kann auf mittlerer Hitze weitergekocht werden.
- Verwenden Sie nur Kochquellen, deren Größe dem Bodendurchmesser des Le Creuset tri-ply Kochgeschirrs entspricht. Zu große Kochquellen bedeuten unnötigen Energieverbrauch, verursachen eine Überhitzung der Seitenwände und können zu einer Beschädigung der Griffe führen.
- Beim Umgang mit heißen Le Creuset tri-ply Kochgeschirren stets Kochhandschuhe oder Topflappen benutzen.
- Niemals einen leeren Topf erhitzen. Das Le Creuset tri-ply

Kochgeschirr kann durch Überhitzung beschädigt werden.

- Bewahren Sie keine rohen, marinierten, oder gekochten Speisen in tri-ply Produkten auf, die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Verwenden Sie in den Le Creuset tri-ply Kochgeschirren mit Antihafbeschichtung keine Küchenhelfer oder Messer aus Metall, sondern Le Creuset Kochkellen oder andere Küchenhelfer aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz.
- Um Kratzspuren zu vermeiden, empfiehlt Le Creuset auch in unbeschichteten tri-ply Kochgeschirren die Verwendung der Le Creuset Kochkellen oder anderer Küchenhelfer aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz.
- Überhitzen Sie die tri-ply Produkte nicht. Bei ständiger Überhitzung entstehen bleibende Verfärbungen im Material, die jedoch nicht die Kocheigenschaften beeinträchtigen.

#### Vor dem ersten Gebrauch:

Bei den Le Creuset tri-ply Pfannen ohne Antihafbeschichtung vor dem ersten Gebrauch oder nach jeder Reinigung mit einem Spülmittel, die leere Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und eine Zischprobe machen.

Die Pfanne mit ein bisschen Öl auffüllen, so dass der Boden und die Seitenwände leicht bedeckt sind. Das Öl erhitzen und bis zum Pfannenrand schwenken. Die Pfanne von der Kochstelle nehmen und erkalten lassen und mit Küchenpapier ausreiben.

Erneut Öl, Fett oder Butter einfüllen und wie gewohnt bei mittlerer Hitze braten.

#### Antihaf-Beschichtung

- Vor dem ersten Gebrauch oder nach Benutzung von Spülmittel die Pfanne wie oben genannt behandeln.

- Um Beschädigungen zu vermeiden immer bei mittlerer und niedriger Hitze kochen, niemals bei hoher Hitze
- Niemals in einer beschichteten Pfanne schneiden.
- Die maximale Temperatur im Ofen für Produkte mit Antihaf-Beschichtung beträgt 200°C/Gas Stufe 6.

#### Wasserarmes Kochen und Garen

Das Le Creuset tri-ply Kochgeschirr eignet sich auf Grund der gut schließenden Deckel und der gleichmäßigen Wärmeverteilung optimal für das Kochen mit wenig Flüssigkeit.

- Geben Sie das Kochgut tropfnass oder abgetropft mit 50 ml Wasser in das kalte Le Creuset tri-ply Kochgeschirr.
- Setzen Sie den Deckel auf.
- Kurze Zeit auf mittlerer Stufe garen lassen (bis die Flüssigkeit etwas dampft), dann bei kleiner Hitze weitergaren.
- Sobald Dampf austritt, die Hitze erneut reduzieren oder das Le Creuset triVita Kochgeschirr kurz von der Herdplatte nehmen. Wenn nötig noch etwas Flüssigkeit hinzugeben.
- Falls Sie den Deckel abheben, entweicht der Dampf. Dieser Dampfverlust muss durch erneute Zugabe von Flüssigkeit ausgeglichen werden.

#### Braten in einer Le Creuset tri-ply Pfanne ohne Antihafbeschichtung

- Geben Sie das Bratgut in heißes Öl, damit sich die Poren sofort schließen und kein Saft austritt.
- Das Bratgut muss direkt auf dem Pfannenboden liegen.
- Das Bratgut erst wenden, nachdem sich die Poren geschlossen haben und das Fleisch leicht angebräunt ist.
- Die Temperatur nach dem Anbraten reduzieren.

## Reinigungshinweise

- **Heiße Produkte niemals mit kaltem Wasser füllen oder in kaltes Wasser eintauchen.**
- **Nach dem Gebrauch das Le Creuset tri-ply Kochgeschirr sofort mit heißem Wasser ausspülen, um die Reinigung zu erleichtern. Bei leichter Verschmutzung der Le Creuset tri-ply Pfannen mit Antihafbeschichtung genügt es, die noch heiße Pfanne unter fließendem, heißen Wasser abzuspülen oder mit Küchenpapier auszureiben.**
- **Bei starken Verschmutzungen das Le Creuset tri-ply Kochgeschirr vor der Reinigung einweichen und gegebenenfalls einen Edelstahlreiniger verwenden.**
- **Sanfte Schwämme anstelle von Scheuerschwämmen aus Metall oder Scheuermitteln verwenden. Niemals scharfe Gegenstände zur Entfernung von Verschmutzungen benutzen; dies führt zu Kratzern oder zur Beschädigung der Antihafbeschichtung.**
- **Das Le Creuset tri-ply Kochgeschirr ist spülmaschinenfest und kann von Hand mit Spülmittel gereinigt werden.**
- **In Regionen mit härterem Wassergrad können weiße Kalkflecken entstehen. Dies ist eine absolut natürliche Erscheinung. Diese Kalkablagerungen können durch das Aufkochen einer Essig-Wasser-Mischung oder mit einem Edelstahlreiniger entfernt werden.**

## Unsere Lifetime-Garantie für Ihr Le Creuset tri-ply Kochgeschirr

Le Creuset bietet für tri-ply Kochgeschirr ohne Antihafbeschichtung eine lebenslange Garantie. Bei tri-ply Produkten mit Beschichtung umfasst die Garantie 10 Jahre.

Die Garantielaufzeit beginnt mit Kaufdatum und gilt lebenslang (in Deutschland und Österreich 30 Jahre), unabhängig davon, ob der Besitzer das tri-ply Produkt selbst erworben hat, oder geschenkt bekommen hat.

Die Garantie deckt alle Produktions- oder Materialfehler ab, wenn die tri-ply Produkt unter normalen, im Haushalt üblichen Bedingungen und in Übereinstimmung mit der beiliegenden Bedienungsanleitung verwendet werden. Die Garantie umfasst nicht die normale Abnutzung, gewerbliche Nutzung oder Missbrauch des Produktes.

Um einen Garantieanspruch geltend zu machen, senden Sie das Produkt mit Kassenbeleg oder mit dem ausgefüllten Formblatt auf der Rückseite des Heftes dahin zurück, wo Sie es gekauft haben oder zu der Adresse Ihrer Le Creuset Ländervertretung.

Fehlerhaftes Kochgeschirr wird repariert oder (wenn Reparatur nicht möglich ist) kostenlos durch ein ähnliches oder gleichwertiges Produkt ersetzt, wenn das Original nicht mehr hergestellt wird.

Bitte beachten Sie, dass bei einem Set nur das fehlerhafte Teil ausgetauscht wird.

Garantieausschlüsse:

- Beschädigung, verursacht durch normale Abnutzung, unsachgemäße Behandlung und den Gebrauch außerhalb normaler privater Haushaltsbedingungen.
- Kratzer, Flecken, Verfärbungen, Rost oder Beschädigungen durch Überhitzen auf der Innen- oder Außenseite der tri-ply Produkte. Dies bezieht sich auch auf Produkte mit Antihafbeschichtung.
- Weitergehende Ansprüche, die durch das Produkt oder dessen Gebrauch entstehen, sind ausdrücklich von der Garantie ausgeschlossen.
- Eine leichte gelbliche Verfärbung auf der Oberfläche, die durch Erhitzen entstehen kann, ist für das Le Creuset tri-ply Kochgeschirr unbedenklich und beeinflusst nicht die Leistungsfähigkeit der Produkte. Die Garantie hierfür ist deshalb ausgeschlossen.

Die Garantie beeinträchtigt nicht Ihre gesetzlich festgelegten Rechte.

Le Creuset bietet Ihnen in allen Ländern eine lebenslange Garantie, sofern es den landesüblichen gesetzlichen Bestimmungen entspricht, und zollpflichtig ist.



## Cuisiner dans la 3ème dimension

Félicitations! Vous venez d'entrer en possession d'un ustensile de cuisson Tri-plis de Le Creuset qui vous apportera de longues années de satisfaction.

■ Les ustensiles Le Creuset Tri-plis sont produits dans un matériau multi-couches . Le coeur en aluminium est enveloppé entre 2 couches d'acier inoxydable 18/10 intérieur et 18/0 extérieur, ce qui crée une conductibilité excellente du matériau allant du fond jusqu'aux bords de l'ustensile . ( pas de points de surchauffe )".

■ La chaleur se répartit régulièrement et permet une cuisson douce avec peu d'eau et peu de graisse, conservant ainsi les vitamines et les substances nutritives.

- Les ustensiles Le Creuset Tri-plis sont adaptés à toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.
- Le matériau permet des économies d'énergie sur tous les types de tables de cuisson.
- Le bord des ustensiles est conçu pour éviter toute coulure lors du versage.
- Le couvercle peut être posé sur la poignée.
- Les poignées ergonomiques sont bien positionnées pour minimiser l'apport de chaleur. Elles sont conçues aussi pour l'usage au four.
- Grâce à elles, les cocottes et les poêles Le Creuset Tri-plis s'empilent aussi très facilement pour un gain de place important.



- Les cocottes et les poêles Le Creuset Tri-plis se nettoient facilement et peuvent passer au lave-vaisselle.
- Le Creuset offre une garantie vie sur ses ustensiles Tri-plis et 10 ans sur les articles ayant un revêtement anti-adhérent.
- Le revêtement anti-adhérent est très robuste. Il résiste aux chocs et offre une très longue durée de vie. Rien ne colle, rien n'attache dans un ustensile Tri-plis avec un revêtement anti-adhérent . Il suffit de très peu de graisse pour réussir vos plats à basse température.

Veillez consulter ce livret avant d'utiliser pour la première fois les ustensiles Tri-plis. Ces informations vous aideront à obtenir les meilleurs résultats.

## Conseils d'utilisation et d'entretien

- Grâce à la construction particulière du matériau multi-couches, il n'est pas nécessaire de cuire les aliments à très haute température. Dès que les aliments commencent à frémir vous pouvez utiliser un feu moyen.
- Toujours utiliser une source de chaleur correspondant à la taille de la base des ustensiles. Une source de chaleur trop grande ferait surchauffer les parois de l'ustensile et risquerait d'endommager les poignées.
- Toujours utiliser un gant ou une manique pour soulever les ustensiles Tri-plis ensqui ils sont chauds.
- Ne jamais chauffer un ustensile à vide . La surchauffe risquerait d'endommager les produits.
- Pour éviter que les chlorites (par exemple contenus dans le sel) attaquent le matériau, il est recommandé de remuer l'eau lorsque vous la salez ou d'y ajouter un bouillon-cube.
- Ne pas conserver de l'eau salée ou des plats très salés dans une cocotte Tri-plis de Le Creuset, afin d'éviter les dégâts causés par le sel.

- Utilisez uniquement des accessoires de cuisine en bois, en plastique ou en nylon résistant à la chaleur ou des spatules en silicone Le Creuset dans les produits avec un revêtement anti-adhérent. Éviter d'utiliser des ustensiles en métal ou des couteaux.

- Pour éviter les rayures Le Creuset recommande aussi l'utilisation de spatules en silicone Le Creuset ou d'autres ustensiles en plastique résistant à la chaleur dans les cocottes et les poêles sans revêtement anti-adhérent.

### Avant la première utilisation:

Laver l'ustensile à l'eau chaude savonneuse, rincer et sécher.

Pour les articles Tri-plis sans revêtement anti-adhérent il est recommandé de suivre les indications suivantes avant la première utilisation ainsi qu' après chaque lavage à l'eau savonneuse :

- Faire chauffer la poêle vide à température moyenne et vérifier qu'elle est chaude avec quelques gouttes d'eau qui doivent s'évaporer tout de suite.

- Mettre juste assez d'huile dans la poêle pour pouvoir couvrir le fond et les bords. Faire chauffer l'huile et la répartir sur les bords et le fond.

- Eloigner la poêle de la source de chaleur, la laisser refroidir et la nettoyer avec du papier absorbant.

- Remettre à nouveau de l'huile à température moyenne ou du beurre et utiliser la poêle à température moyenne.

### Cuisson avec peu d'eau

Les ustensiles de cuisine Le Creuset Tri-plis sont, grâce à leurs couvercles adaptés et à la bonne répartition de la chaleur, idéal pour la cuisson avec peu d'eau.

Par exemple :

- Mettez des légumes égouttés dans une cocotte avec 50 ml d'eau
- Couvrez
- Faites cuire quelques minutes à feu moyen jusqu' à ce que de la vapeur s'échappe, puis laissez cuire à feu doux.
- Dès que de la vapeur s'échappe, réduisez encore la température de cuisson. Rajoutez un peu d'eau si nécessaire.
- Si vous soulevez le couvercle, la vapeur s'échappe. Il faut dans ce cas compenser cette perte de liquide en rajoutant de l'eau.

### Cuire dans une poêle Tri-Plis sans revêtement anti-adhérent

- Assaisonner les aliments après la cuisson.
- Les aliments doivent être déposés dans de l'huile chaude de façon à éviter que le jus ne s'échappe.
- Retourner les aliments seulement lorsqu'ils ont pris une légère couleur dorée.
- Réduire la température dès que les aliments sont saisis.

## Entretien

■ Après utilisation et pour faciliter le nettoyage, passer l'ustensile Tri-plis rapidement sous l'eau chaude. Pour éliminer les résidus collants, remplir l'ustensile d'eau chaude et laisser tremper, utiliser éventuellement un nettoyant spécial acier inoxydable.

■ Pour un nettoyage facile des produits avec un revêtement anti-adhérent, il suffit de passer la poêle sous l'eau chaude ou de l'essuyer avec un papier absorbant.

■ Ne pas utiliser de tampons métalliques ou de détergents abrasifs. Ne jamais utiliser d'objets tranchants ou pointus pour éliminer des résidus, cela entraîne des rayures et cela risque d'endommager le revêtement anti-adhérent. Les ustensiles de cuisine Tri-plis passent au lave-vaisselle ou se lavent à l'eau savonneuse.

■ Dans des régions ayant une eau très calcaire il est possible que l'eau laisse des traces blanches qui sont normales. Il suffit de faire bouillir un mélange d'eau et de vinaigre dans les cocottes ou les poêles ou d'utiliser un nettoyant spécial acier inoxydable.

## GARANTIE

### NOTRE GARANTIE A VIE DE VOS USTENSILES DE CUISSON LE CREUSET TRI-PLIS EN ACIER INOXYDABLE

Le Creuset est fier de la qualité de fabrication de ses produits et accorde une garantie à l'acquéreur d'origine d'un ustensile TRI-PLIS sans revêtement anti-adhérent, à compter de la date d'achat et au cours de toute sa vie, que l'ustensile ait été acheté par lui ou reçu en cadeau. La garantie à vie est offerte aussi longtemps que vous détenez le produit, en complément de la garantie légale.

Pour les produits TRI-PLIS avec un revêtement anti-adhérent, Le Creuset accorde une garantie de 10 ans.

La garantie couvre tout défaut de fabrication ou de qualité du produit utilisé dans des conditions domestiques normales et dans le respect des instructions d'utilisation et d'entretien contenues dans la notice fournie avec le produit. La garantie ne couvre pas l'usure normale du produit, ni les conséquences d'une mauvaise utilisation du produit.

Les dommages engendrés par le non-respect des instructions d'utilisation, par une mauvaise utilisation, par un mauvais usage des produits, ou par des chocs mécaniques ou des influences chimiques sur la surface des produits sont exclus de la garantie. De même sont exclus, les dommages à l'intérieur ou à l'extérieur des ustensiles, causés par une surchauffe, les colorations, les encrassements, les rayures, la corrosion ou les déformations dues à des causes extérieures – ceci s'applique aussi pour les ustensiles avec revêtement anti-adhérent. Une légère coloration jaune du métal, qui peut apparaître suivant la température de cuisson est sans conséquence sur la qualité des aliments et est, de ce fait exclue de la garantie.

La garantie est limitée exclusivement à la réparation gratuite de l'ustensile défectueux ou, si une réparation ne s'avérait pas possible, à l'échange de l'ustensile avec un produit similaire si la fabrication du modèle concerné a cessé. Dans le cas de l'acquisition d'un set de plusieurs articles, seul l'article défectueux sera remplacé.

Pour toute réclamation, contactez en premier lieu le revendeur chez qui vous avez acheté ce produit. Si ce n'est pas possible, merci d'envoyer le produit à l'adresse figurant au dos de ce livret. N'oubliez pas de renvoyer le produit accompagné du bon d'achat ou la carte de garantie dûment remplie.

Le creuset vous offre cette garantie dans tous les pays où ce produit est vendu, dans la mesure où il est autorisé par la loi et soumis à vos droits statutaires.



### 3-ply stainless steel

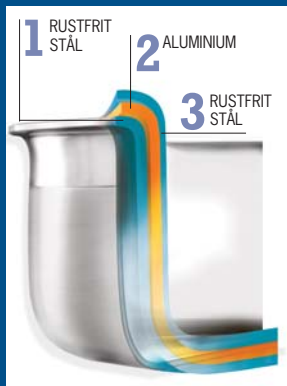
Tillykke med din Le Creuset TRI-PLY rustfrit stål gryde/pande.

**Sørg for at læse denne folder grundigt, før du tager dit nye produkt i brug. Folderens informationer vil hjælpe dig til at få størst mulig glæde af dine Le Creuset gryder/pander og opnå de bedste resultater i din madlavning.**

- Le Creuset TRI-PLY gryder/pander er lavet ved at bruge en særlig teknologi, hvor der i selve grydens/pandens bund og sider findes 3 lag: En aluminiumskerne, som ligger mellem to lag af høj kvalitets rustfrit stål, som desuden indeholder et særligt magnetisk stål, der gør gryderne/panderne særdeles velegnede til brug på induktion og alle andre varmekilder.
- De 3 lag i gryden/pandens bund og sider gør, at varmen fordeles jævnt i hele gryden/pandens overflade.

#### ■ Le Creuset TRI-PLY gryder/pander er:

- Velegnede til alle typer varmekilder inklusiv induktion. De kan også anvendes i alle typer ovne og under grillen.
- Ovnfast op til 200°C
- Energibesparende – du kan nøjes med at bruge lav til medium varme.
- Tåler opvaskemaskine.
- Der er livslang garanti på produkter uden belægning og 10 års garanti på produkter med slip-let belægning. Se mere herom senere.
- Kan stables for at spare plads i køkkenet.



- Langs hele kanten er der en særligt designet kant, som sikrer, at man kan hælde mad ud af gryden med både højre og venstre hånd uden at sprøjte og spilde.

- Håndtagets og kantens design giver et sikkert sted at "hvile" låget, mens man ser til maden eller rører i den under madlavningen.

- Det tætsluttende låg gør gryden/panden ideel til madlavning med blot en begrænset mængde vand eller fedt, hvilket bevarer madens smag og vitaminer bedst muligt.

### Slip-Let belægning

Den patenterede slip-let belægning er modstandsdygtig og holdbar. Når man anvender den korrekt ved medium eller lav temperatur vil slip-let belægningen give en uovertruffen ydelse, hvor maden aldrig brænder på.

Det er den ideelle overflade til tilberedning af fedtreduceret slankemad med meget lidt olie eller fedt.

### Praktiske råd & forholdsregler

For at få det fulde udbytte og fornøjelse af din nye Le Creuset TRI-PLY gryde/pande, bør du læse nedenstående igennem og gemme folderen sammen med dit købsbevis/bon.

- TRI-PLY designet betyder, at du ikke behøver at skrue helt op for varmen. Du kan nøjes med medium til lav varme til al madlavning, inklusiv stegning.
- Gryden/panden skal IKKE forvarme ved høje temperaturer. Materialet kan blive meget varmt og kan blive overophedet ved meget stærk varme, hvorved man risikerer, at maden brænder på eller bliver branket.
- Pandens/grydens størrelse skal passe til kogepladens omfang.
- Brug altid grydelapper, når du håndterer varme gryder/pander.

- Sæt aldrig en tom gryde/pande på et tændt blus til opvarmning.
- Når du tilsætter salt, skal det altid først tilsættes, når maden koger. Kom aldrig salt direkte på overflader af rustfrit stål, da det kan resultere i varig misfarvning.
- Mad må aldrig opbevares i gryden/panden, hvad enten der er tale om rå, marineret eller allerede tilberedt mad. Ingredienserne kan beskadige overfladen i gryden/panden.
- For at beskytte dine gryder/pander anbefaler vi, at du altid anvender redskaber af silikone, varmebestandigt plast eller træ i alle Le Creuset gryder/pander.
- Lad være med at skrue for højt op for varmen. Hvis TRI-PLY gryder/pander overophedes gentagne gange, vil materialet skifte udseende/farve og fremstå gylden/brun/blå. Denne misfarvning er permanent og kan ikke fjernes på nogen måde, men misfarvningen vil ikke påvirke grydens/pandens egenskaber.

### Før du tager gryden/panden i brug

- Fjern al emballage og alle klistermærker, vask gryden/panden i varmt sæbevand og tør den grundigt.
- Når man steger i en gryde/pande uden belægning første gang, samt hver gang panden/gryden har været vasket i opvaskemaskine, skal man følge nedenstående forholdsregler:
  - Hæld olie i gryden/panden, så bunden er dækket.
  - Opvarm olien langsomt og sørg for at fordele olie opad grydens/pandens sider.
  - Tag gryden/panden af ilden, lad den afkøle og tør den af med køkkenrulle.
  - Tilsæt mere olie, fedt eller smør og begynd madlavningen som normalt.
  - Når maden er stegt på overfladen, tilsættes krydderier.
  - Vend først maden, når den er stegt på overfladen og let slipper gryden/panden.
  - Skru ned for varmen, når maden er blevet stegt på overfladen.

### Brugsanvisning for gryder/pander med slip-let belægning

- Før du tager gryden/panden i brug første gang, bør du gøre følgende for at opnå bedste resultater:
  - Kom olie i den kolde gryde/pande og fordel med køkkenrulle. Opvarm gryden/panden i 2 minutter ved medium varme, derefter afkøles gryden/panden, hvorefter den vaskes af med varmt vand og aftørres.
  - Behandlingen ovenfor gentages hver gang gryden/panden har været vasket i opvaskemaskine.
  - For at beskytte og undgå skader på overfladen, må der ikke anvendes højere temperaturer end medium og lav varme. Overophedning beskadiger overfladen.
  - Skær aldrig maden ud direkte i gryden/panden, da overfladen derved risikerer at blive beskadiget. Vi anbefaler desuden, at du altid anvender redskaber af silikone, varmebestandigt plast eller træ i alle Le Creuset gryder/pander.
  - Gryder/pander med slip-let belægning tåler at blive opvarmet i ovnen ved temperaturer op til 200°C.

### Tips til madlavning med mindre vand

Det tætsluttende låg og den jævne varmefordeling i TRI-PLY gryden gør det muligt at dampe og pochere uden at tilsætte særlig meget vand. Denne metode kan anvendes til tilberedning af både grøntsager, fjerkræ, fisk, kød og frugt.

■ Placér mad og lidt vand i den kolde gryde. I en 16-20 cm gryde tilsættes 100 ml vand til 20-30 minutters tilberedningstid. I en 24 cm gryde skal der tilsættes 150 ml vand.

■ Læg låg på og bring gryden til det punkt, hvor der udskilles damp i gryden. Så snart maden begynder at dampe, skrues der ned til lav varme, indtil der ikke længere kommer damp ud af gryden.

■ Lad maden dampe færdigt i gryden under låg i den resterende tid (jf. opskriften). Lad være med at lette på låget, mens tilberedningen foregår, da det er meningen, at dampen skal forblive indeni gryden. Letter man på låget, bør man tilsætte lidt mere vand for at erstatte den damp, der slipper ud.

### Efter endt brug

- Når gryden/panden er afkølet, vaskes den grundigt i varmt sæbevand eller i opvaskemaskine. Tør gryden/panden grundigt efter vask med et viskestykke.
- Til mere genstridige madrester, som sidder fast i gryden/panden, anbefales det at stille gryden/panden i blød med varmt sæbevand i 10-15 minutter, hvorefter den vaskes.
- Fyld ikke varme gryder/pander med koldt vand – lad altid gryden/panden afkøle først!
- Brug altid kun svampe eller børster af blød nylon til at fjerne genstridige madrester. Brug aldrig hårde svampe eller børster af metal, hård nylon o.l., samt skurepulver og andre kraftige rengøringsmidler, da disse kan beskadige overfladen.
- Et patenteret rengøringsprodukt særligt udviklet til rustfrit stål kan anvendes til at fjerne kalkaflejringer og andre mærker.
- Såfremt du bemærker en svag misfarvning af din gryde/pande efter vask i opvaskemaskine, anbefaler vi, at du skifter opvaskemiddel.

Vi håber, at du vil få glæde af din Le Creuset gryde/pande i mange år fremover!

## Livstidsgaranti for dit Le Creuset tri-ply rustfri stål kogegrej.

Le Creuset tilbyder livsvarig garanti på tri-ply rustfri stål produkter uden slip-let belægning. På produkter med slip-let belægning ydes der 10 års garanti. Garantien dækker fra købsdagen uanset om produktet er købt til eget brug eller givet som gave. Garantien dækker produktionsfejl og/eller materialer såfremt det er blevet brugt som beskrevet i den vedlagte brugsfolder. Garantien dækker ikke normal slitage, kommerciel brug eller misbrug af produktet.

Såfremt produktet er defekt bedes det enten afleveret, hvor det er købt, sammen med kvittering eller sendt til Le Creuset, Jernholmen 54 A, 2650 Hvidovre.

Defekte produkter vil blive repareret eller ombyttet til et nyt produkt eller et tilsvarende såfremt det originale produkt ikke længere er i produktion.

Bemærk venligst, at hvis du har købt et sæt, så er det kun den defekte del, der erstattes.

Følgende skader er ikke omfattet af livstidsgarantien:

- Skader opstået ved normal brug, slitage, samt skader opstået ved uheld, misbrug, forkert brug i henhold til brugsanvisningen, samt kommercielt brug er ikke omfattet af garantien.
- Ridser, pletter, mærker, misfarvning, korrosion eller skader fra overophedning på både yder- og indersiden af produktet er ikke omfattet af garantien. Det inkluderer ligeledes slip-let belægningen.
- Følgeskader er ej heller omfattet af garantien.
- En lettere gulfarvning af overfladen vil gradvis kunne opstå efter brug. Dette er komplet harmløst og påvirker ikke produktets kvalitet og effekt. Dette er ikke omfattet af garantien.

Garantien har ingen betydning for dine lovpligtige rettigheder.



Koken in de derde dimensie

Gefeliciteerd!

U bent nu in het bezit van een Tri-ply product van Le Creuset dat u jarenlang tevreden zal stellen.

■ De Tri-ply producten van Le Creuset zijn gemaakt van een meerlaags materiaal. De aluminium kern wordt tussen twee lagen roestvrij staal geklemd, zodat van de bodem tot aan de rand een uitstekende warmtegeleiding gewaarborgd wordt.

■ De warmte wordt gelijkmatig verdeeld en maakt een zachte bereiding met weinig water en vet mogelijk, zodat alle vitamines en voedzame stoffen behouden blijven.

■ De Tri-ply producten van Le Creuset zijn geschikt voor alle warmtebronnen, ook voor inductiekookplaten.

- De rand van het kookgerei is zodanig ontworpen dat u niet morst bij het overgieten van het kookvocht.
- Het deksel kan op het handvat geplaatst worden.
- De ergonomische handvaten zijn goed geplaatst, zodat ze niet te heet worden. Ze zijn ook geschikt voor gebruik in de oven.
- De Tri-ply producten van Le Creuset zijn ook gemakkelijk stapelbaar, zodat u plaats kunt besparen in uw kasten.



- De Tri-ply producten van Le Creuset kunnen gemakkelijk gereinigd worden en zijn ook vaatwasbestendig.
- Le Creuset biedt 10 jaar garantie op de Tri-ply producten en 2 jaar op de pannen met een antikleeflaag.

Gelieve dit boekje te raadplegen voordat u uw Tri-ply-kookgerei voor het eerst gebruikt. Deze informatie zal u helpen om de beste resultaten te verkrijgen.

### Raadgevingen voor het gebruik en het onderhoud

- Dankzij de speciale meerlaags structuur van het kookgerei, hoeft u niet op hoge temperaturen te koken. Zodra de gerechten beginnen te pruttelen, kunt u de temperatuur wat verlagen tot een matige stand.
- Gebruik steeds een warmtebron die overeenkomt met de afmeting van de onderkant van het kookgerei. Een te grote warmtebron zou de wanden van het kookgerei oververhitten en zo zouden de handvaten beschadigd kunnen worden.
- Gebruik altijd een ovenwant of pannenlap om de pannen van Tri-ply te verplaatsen.
- Warm nooit een lege pan op. Dit zou het product kunnen beschadigen.
- Ter vermindering van chloriet (dat bijvoorbeeld in zout zit) dat het materiaal aantast, is het aanbevolen om in het water dat u wilt zouten, te roeren of om er een bouillonblokje aan toe te voegen.
- Bewaar geen gezouten water of zeer zoute gerechten in een Tri-ply pan van Le Creuset om beschadiging door het zout te vermijden.
- Gebruik in de pannen met een antikleeflaag enkel hittebestendig keukengerei in hout, silicone of nylon of lepels van Le Creuset.

Vermijd het gebruik van metalen keukengerei of messen.

Om krassen te vermijden, raadt Le Creuset aan om de lepels van Le Creuset of ander hittebestendig keukengerei, in silicone, ook te gebruiken in de pannen zonder antikleeflaag.

### Voor het eerste gebruik:

- Het kookgerei in water met wat afwasmiddel wassen, daarna spoelen en tot slot drogen.
- Voor de Tri-ply pannen zonder antikleeflaag is het aanbevolen om de volgende indicaties te volgen voordat u ze voor het eerst gebruikt en telkens nadat u ze in water met afwasmiddel gewassen heeft:
  - Verwarm de pan op een matige temperatuur en controleer of ze warm is met enkele druppeltjes water die onmiddellijk moeten verdampen.
  - Doe net voldoende olie in de pan om de bodem en de randen te bedekken.
  - Laat de olie opwarmen en verdeel ze goed over de randen en de bodem.
  - Haal de pan van het vuur, laat ze afkoelen en maak ze schoon met wat absorberend papier van de huishoudrol.
  - Doe opnieuw wat olie of boter in de pan en gebruik de pan op een matige temperatuur.

### Koken met weinig water

Het Tri-ply kookgerei van Le Creuset is dankzij de aangepaste deksels en de goede warmteverdeling ideaal voor bereidingen met weinig water.

Bijvoorbeeld:

- Doe de uitgelekte groenten in de pan met 50 ml water
- Dek de pan af.
- Enkele minuten laten koken op een matig vuur tot er stoom ontsnapt en vervolgens verder op een zacht vuur laten pruttelen.
- Zodra de stoom ontsnapt, kunt u de kooktemperatuur verder verminderen. Voeg indien nodig nog wat water toe.
- Als u het deksel optilt, ontsnapt er stoom. In dat geval moet men het vochtverlies compenseren door wat water toe te voegen.

### Bakken in een Tri-ply pan zonder antikleeflaag

- De voedingswaren na het bakken pas kruiden.
- De eetwaren moeten in de warme olie geplaatst worden om te vermijden dat het jus zou ontsnappen.
- De te bakken voedingswaren moeten direct op de bodem van de pan gelegd worden.
- Draai de bakwaren pas om als ze aan een kant lichtjes gedoreerd zijn.
- Verminder de temperatuur zodra de voedingswaren lichtjes geschroeid zijn

## Onderhoud

Na het gebruik, de Tri-ply pan snel onderdompelen in warm water om het reinigen te vergemakkelijken. Om vastklevende resten te elimineren de pan met warm water vullen en laten weken. Gebruik eventueel een speciaal reinigingsmiddel voor roestvrij staal.

Om de pannen met een antikleeflaag te reinigen, volstaat het om de pan even in warm water te dompelen of om ze schoon te wrijven met wat keukenrol.

Gebruik geen metalen schuursponsjes of schuurmiddelen. Gebruik nooit scherpe of snijdende voorwerpen om de resten te verwijderen. Dit veroorzaakt krassen en kan de antikleeflaag beschadigen. Het kookgerei van Tri-ply mag met wat zeepsop gereinigd worden en is ook vaatwasbestendig. In gebieden waar het water erg veel kalk bevat, kan het zijn dat het water witte vlekken achterlaat. Dit is normaal. Het volstaat om een mengeling van water en azijn in de pannen te laten koken, of om een speciaal reinigingsmiddel voor roestvrij staal te gebruiken.

## GARANTIE

Le Creuset is trots op de fabricagekwaliteit van haar producten en verleent een garantie aan de eerste koper van een Tri-ply pan zonder antikleeflaag, vanaf de aankoopdatum en gedurende de gehele levensduur, of de pan door hem/haar gekocht is of als geschenk ontvangen werd. De levenslange garantie wordt geboden zolang u het product in bezit hebt, in aanvulling op de wettelijke garantie.

Voor de Tri-ply producten met een antikleeflaag, verleent Le Creuset een garantie van 10 jaar.

De garantie dekt alle fabricage- of kwaliteitsdefecten van het product bij normaal huishoudelijk gebruik en in naleving van de gebruiks- en onderhoudsinstructies van de handleiding, die met het product geleverd wordt. De garantie dekt niet de normale slijtage van het product, noch de gevolgen van verkeerd gebruik van het product.

De schade die veroorzaakt wordt door de niet-naleving van de gebruiksaanwijzing, door een verkeerde aanwending, door een verkeerd gebruik van de producten of door mechanische schokken of chemische invloeden op het oppervlak van het product, wordt niet gedekt door de garantie. Zo is ook de schade aan de binnen- of buitenzijde van de pan, die veroorzaakt wordt door oververhitting, verkleuringen, aankloeking, krassen, corrosie of vervormingen, te wijten aan externe oorzaken, niet gedekt door de garantie – dit is ook van toepassing op pannen met een antikleeflaag. Een lichtgele verkleuring van het metaal, die kan optreden afhankelijk van de kooktemperatuur en die geen gevolgen inhoudt voor de kwaliteit van het voedsel, wordt daarom niet gedekt door de garantie.

De garantie is uitsluitend beperkt tot de gratis reparatie van de defecte pan, of indien een reparatie niet mogelijk blijkt, tot het vervangen van de pan door een gelijkaardig product indien de fabricage van het betreffende model stopgezet werd. In het geval van de aankoop van een set bestaande uit meerdere artikelen, wordt enkel het defecte artikel vervangen.

Neem voor alle klachten eerst contact op met de wederverkoper bij wie u dit product gekocht heeft. Indien dit niet mogelijk is, gelieve dan het product te verzenden naar het adres dat u aantreft op de achterzijde van dit boekje. Denk eraan om samen met het product het aankoopbewijs of de naar behoren ingevulde garantiekaart te zenden.

Le Creuset biedt u deze garantie in alle landen waar dit product verkocht werd, in de mate waarin dit toegestaan wordt door de wet en onderworpen aan uw statutaire rechten.



### 3-ply stainless steel

Gracias por haber elegido una cacerola Le Creuset "triple-capa" en acero inoxidable.

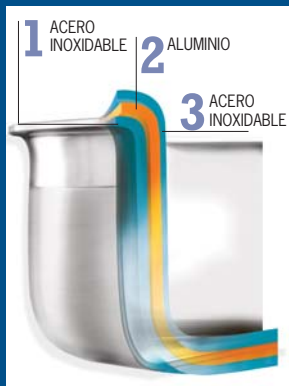
Lea por favor este prospecto antes de usar sus cacerolas por primera vez - le ayudará a cuidar sus cacerolas y a alcanzar los mejores resultados posibles.

■ Las cacerolas en "triple-capa" de Le Creuset están hechas con la más alta tecnología. Una capa de aluminio se intercala entre las dos capas de acero inoxidable de calidad superior y además se incluye una siderurgia magnética especial que hace que las cacerolas sean convenientes para el uso en inducción.

■ La "triple-capa" continúa a través de la cacerola entera y garantiza la excelente conducción del calor desde la base hacia los bordes.

#### ■ Las Cacerolas Le Creuset "triple-capa":

- Pueden ser utilizadas en cualquier fuente de calor, incluyendo la inducción. Pueden también ser utilizados en todos los tipos de horno convencional y los modelos bajos pueden ir debajo del grill.
- Resistentes al calor del horno hasta 200a.C./400s.f./ termostato 6.
- Ahorra energía –necesita solamente calor bajo o mediano para la mayoría de los tipos de cocción.
- Puede ser utilizado en el lavavajillas
- GARANTÍA de por VIDA para los productos sin recubrimiento y una garantía de diez años para los productos con antiadherente. Lea los detalles sobre la garantía del producto más adelante.
- Fácil almacenaje, permite apilar.



■ El borde de cada cacerola está diseñado de forma que evita las salpicaduras y los derramamientos y puede ser utilizado por personas zurdas o diestras.

■ El diseño del mango y del borde lateral proporciona un lugar seguro para "descansar" la tapa mientras se revuelve el alimento durante la cocción.

■ El perfecto encaje de las tapas hacen que las cacerolas sean muy convenientes para cocinar con poca agua o muy poca grasa y conservar las vitaminas y nutrientes de los alimentos.

### Antiadherente

El antiadherente de Le Creuset proporciona una superficie duradera y resistente. Cuando se utiliza correctamente en MEDIO o BAJO fuego proporcionará un excelente rendimiento, liberando los alimentos y los residuos fácilmente.

Es un acabado ideal para la cocina baja en calorías donde se requiere muy poco aceite o grasa.

### Usos y cuidados

Quisiéramos que usted consiga lo mejor de su nueva cacerola "triple-capa" de Le Creuset, por eso rogamos lea atentamente la información siguiente.

■ La construcción en "triple-capa" de las cacerolas hace que usted no necesite cocinar con altas temperaturas. Solamente calor de MEDIO a BAJO es necesario para la mayoría de las formas de cocción, incluyendo freír o dorar.

■ NO PRECALIENTE una cacerola con ALTA TEMPERATURA y luego baje el calor para empezar a cocinar. El material no se refrescará rápidamente y si está muy caliente puede ser que el alimento se pegue o se queme.

■ Utilice una fuente de calor adaptada a las dimensiones del utensilio.

- Utilice siempre un guante o un agarrador para manejar las cacerolas calientes durante y después de cocinar.

- Nunca caliente una cacerola vacía.

- Agregue siempre la sal al alimento que se está utilizando para cocinar a fin de que se disuelva, nunca directamente sobre la superficie del acero inoxidable pues puede causar manchas.

- No almacene alimentos crudos, marinados o cocidos en las cacerolas. Los ingredientes pueden causar daños en la superficie.

- Para proteger sus cacerolas recomendamos que se utilice utensilios de silicona, o plástico resistentes al calor o madera tanto en las cacerolas sin recubrimiento como en las cacerolas con antiadherente.

- No sobrecaliente sus cacerolas. Si las cacerolas son sobrecalentadas continuamente pueden cambiar de color produciendo un aspecto marrón/azulado. Esto es irreversible y no se quita al limpiar el producto. Sin embargo, no afectará de ninguna manera su correcto funcionamiento.

### Antes de la primera utilización

- Quite todo el embalaje y etiquetas, lave las cacerolas con agua jabonosa caliente, aclare y seque bien.

- Al freír en una cacerola sin antiadherente por primera vez o siempre que la cacerola se haya limpiado en el lavavajillas siga estas orientaciones:

- Agregar un poco de aceite para cubrir la base.
- Caliente el aceite suavemente y de vueltas a la cacerola para cubrir las paredes laterales.
- Quite la cacerola del calor, deje refrescarse y limpie con el papel de cocina.
- Eche el aceite, grasa o mantequilla para empezar a cocinar.
- Sazone el alimento solamente después de sellar en la superficie caliente.
- De la vuelta al alimento solamente después que la superficie esté dorada i así se desprenderá fácilmente.

- Reduzca la temperatura después de que la superficie este dorada.

### Utilizando el antiadherente

- Antes de usar por primera vez es bueno condicionar la superficie antiadherente. Untar la superficie con una película de aceite de cocina. Caliente la cacerola unos 2 minutos sobre un fuego MEDIO, después deje enfriar un poco y aclare con agua caliente, seque bien.

- Reacondicionar la superficie con un poco de aceite es también recomendable después de que la cacerola se haya lavado en el lavavajillas.

- Para proteger y prevenir daños en la superficie, use solamente calor MEDIO o BAJO para cualquier tipo de cocción. NUNCA utilice altas temperaturas.

- No corte los alimentos directamente en la superficie antiadherente.

- La temperatura máxima permitida para el uso de las cacerolas con antiadherente en el horno es de 200°C/400°F/Gas, termostato 6.

### Requiere poca agua para cocinar

La perfecta adaptación de la tapa e incluso la excelente distribución del calor de los utensilios “triple-capa” permiten cocer al vapor y hervir con muy poco líquido. Este método de cocción se puede utilizar para los vegetales, las aves, los pescados y las frutas donde el sabor y los nutrientes de los alimentos quedarán concentrados.

- Coloque el alimento con un poco de líquido en una cacerola fría. Una cacerola de 16-20cm permite utilizar unos 100ml de agua para unos 10-20 minutos de cocción. Una cacerola de 24cm permite utilizar unos 150ml de agua.

- Ponga la tapa y lleve la cacerola a la fuente de calor, cuando el vapor empiece a escaparse por el borde, reduzca el calor hacia muy bajo, de modo que no haya pérdida del vapor.
- Cocine el tiempo requerido. No levante la tapa durante la cocción pues el vapor saldrá y más líquido será requerido para sustituirlo

### Después de usar

- Deje enfriar las cacerolas antes de lavar, utilice agua jabonosa caliente, aclare y seque bien o se puede utilizar el lavavajillas.
- Si quedan residuos agarrados, llene la cacerola con agua caliente y déjela actuar durante 15 a 20 minutos.
- No llene las cacerolas calientes con agua fría.
- Utilice solamente esponjas de nylon con abrasivos suaves para quitar residuos obstinados. No utilice ninguna esponja áspera o agentes de limpieza abrasivos pues pueden dañar la superficie.
- Un limpiador propio para el acero inoxidable puede ser utilizado para quitar manchas y otras marcas. Puede también ser utilizado para condicionar, pulir y proteger las superficies internas y externas.
- Si usted nota una decoloración leve en sus cacerolas después de utilizar el lavavajillas, recomendamos que usted cambie el detergente del lavavajillas.

Gracias por su compra y esperamos que usted disfrute al utilizar sus cacerolas “triple-capa” de Le Creuset por muchos años!

## Garantía de por vida de la batería de cocina Le Creuset “triple-capa” en acero inoxidable

Le Creuset ofrece Garantía de Por Vida en los productos “triple-capa” en acero inoxidable sin antiadherente. Los productos que llevan el acabado antiadherente poseen 10 años de garantía. La garantía se aplica por toda la vida del propietario desde la fecha de compra, tanto si ha sido adquirida como un objeto personal o recibida como regalo. La garantía proporciona cobertura tanto por defecto de fabricación como en los materiales, siempre que el producto haya sido usado en condiciones normales y en uso doméstico y acordes con las instrucciones de usos y cuidados proporcionadas. No cubre el desgaste normal, o uso profesional o el mal uso del producto.

Para reclamar la garantía, rogamos devolver el producto acompañado del ticket de compra o ticket regalo al establecimiento donde ha sido comprado o a la dirección correspondiente para su país, proporcionada al final de este folleto.

El producto defectuoso será reparado o (si no fuera posible) reemplazado sin coste por un producto igual o similar, caso que el original ya no sea fabricado.

Tenga en cuenta en el caso de un conjunto, apenas el producto con defecto será cambiado.

Los siguientes se excluyen de los términos y de las condiciones de la garantía:

- Daños causados por desgaste normal, accidente, uso erróneo, abuso o uso comercial.
- Arañazos, manchas, decoloración, corrosión o daños debidos al sobre calentamiento, tanto en el interior como en el exterior de la cacerola. Esto también incluye la capa antiadherente.
- Daños causados de forma intencional se excluye de esta garantía.
- Un leve cambio en la tonalidad de la superficie puede suceder de vez en cuando después de calentar. Esto es totalmente inofensivo y no afecta el funcionamiento de la cacerola y por lo tanto se excluye de la garantía.

La garantía no afecta sus derechos reglamentarios



### 3-ply stainless steel

Agradecemos por escolher os produtos de cozinha e aço inoxidável de camada tripla Le Creuset.

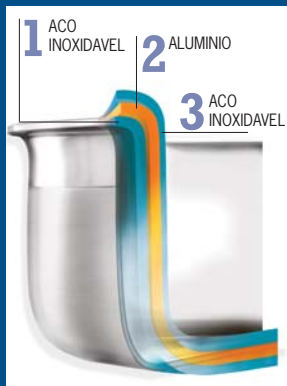
**Por favor, leia este folheto antes de usar suas panelas pela primeira vez – isto vai auxiliá-lo no cuidado de suas panelas para alcançar os melhores resultados possíveis no ato de cozinhar.**

■ As panelas Le Creuset com camada tripla são fabricadas usando um sistema de alta tecnologia de tripla camada. Um núcleo de alumínio é encaixado entre duas camadas de aço inoxidável de qualidade premiada, o qual contém um aço magnético especial tornando as panelas adequadas para o uso em placas de indução.

■ O sistema de camadas múltiplas continua através de toda panela, com excelente desempenho na condução do calor garantida da base até as bordas.

■ As panelas Le Creuset com camada tripla são:

- Adequadas para uso sobre todos os tipos de placas de aquecimento, incluindo a indução.
- À prova no forno até 200°C/400°F/marca de gás 6.
- Econômicas em energia – apenas os aquecimentos baixo e médio são necessários para a maioria dos tipos de cozimento.
- Seguras para uso em máquina de lavar louças.
- Coberta pela GARANTIA VITALÍCIA para os produtos sem revestimento e uma garantia de 10 anos para produtos revestidos com anti-aderente. Veja a seção seguinte para detalhes completos da garantia.
- Empilhamento possível para economizar espaço de armazenagem.



- Toda a borda de cada panela tem um formato para despejar especialmente desenhado para prevenir respingos e derramamentos, sendo perfeita para o uso tanto da mão esquerda como da direita.
- O desenho inteligente das bordas, alças e cabos laterais, proporcionam um local seguro para “descansar” a tampa enquanto conferindo ou mexendo o alimento durante o ato de cozinhar.
- As tampas bem ajustadas fazem as panelas adequadas para cozimentos moderados com pouca água ou gordura, auxiliando na retenção de vitaminas e nutrientes.

### Anti-aderente Patenteado

O anti-aderente da linha inox da Le Creuset é um revestimento confiável e resistente. Sua tecnologia patenteada fornece uma superfície de longa durabilidade. Quando usado corretamente sobre aquecimentos médios e baixos, o anti-aderente proverá um desempenho excelente, liberando alimentos e resíduos facilmente.

Ele é uma superfície ideal para o cozimento com baixa gordura, onde muito pouco óleo ou gordura é exigida.

### Informação de Usos e Cuidados

Nós queremos que você obtenha o melhor de suas panelas com tripla camada Le Creuset, portanto tome alguns minutos para ler as seguintes informações de usos e cuidados:

- A construção de uma camada tripla em suas panelas significa que você não precisa cozinhar sobre uma estrutura com alta temperatura. Apenas aquecimentos MÉDIOS a BAIXOS são necessários para a maioria dos cozimentos, incluindo fritar e crestar.
- NÃO pré-aqueça uma panela em alta temperatura, abaixando o calor para cozinhar na seqüência. O material não irá esfriar rapidamente e se superaquecido poderá provocar a aderência ou queima dos alimentos.

- Combine o tamanho da base da panela com o fogão ou chapa a ser usada.
- Sempre utilize uma luva para forno seca ou tecido quando manusear as panelas aquecidas durante e após o ato de cozinhar.
- Nunca es quente uma panela vazia.
- Sempre adicione sal ao líquido de cozimento, onde ele pode ser dissolvido completamente, nunca diretamente sobre a superfície de aço inoxidável, pois isto poderá provocar o aparecimento de pequenas marcas.
- Não guarde alimentos crus, cozidos ou “marinados” dentro das panelas. Os ingredientes poderão causar danos na superfície.
- Para proteger suas panelas, nós recomendamos a utilização de silicone, plástico resistente à temperatura ou utensílios de madeira tanto nas panelas não revestidas como nas revestidas com anti-aderente.
- Não superaqueça as suas panelas. Quando panelas de tripla camada são continuamente superaquecidas, podem mudar a sua cor, produzindo uma aparência dourada, marrom ou azulada. Este aspecto não é reversível e portanto não pode ser limpo. Entretanto, isto não alterará de nenhuma forma o desempenho do produto.

### Antes do Primeiro Uso

- Remova toda a embalagem e adesivos, lave as panelas em água quente com sabão, enxágüe e seque completamente.
- Quando fritar numa panela sem revestimento pela primeira vez ou quando a panela tiver sido lavada na máquina de lavar louças, prepare a panela como descrito a seguir:
  - Adicione um pouco de óleo para que a base seja coberta.
  - Aqueça o óleo levemente e vire a panela para cobrir as paredes laterais.
  - Remova a panela do calor, deixando-a esfriar e limpe-a com um papel de cozinha.

- Adicione algum óleo, gordura ou manteiga e inicie o cozimento normalmente.
- Tempere o alimento apenas após “selar” sobre a superfície quente.
- Vire o alimento apenas quando a superfície tenha “selado”, sendo facilmente solto.
- Reduza a temperatura após “selar” o alimento.

### Usando o Anti-aderente

- Antes de usar pela primeira vez, é interessante condicionar a superfície anti-aderente. Esfregue uma película de óleo de cozinha sobre a superfície. Esquente a panela por 2 minutos na temperatura MÉDIA, então esfrie e enxágüe com água quente, secando completamente.
- Recondicione a superfície limpando-a com um pouco de óleo. É também útil após a panela ter sido lavada na máquina de lavar louças.
- Para proteger e prevenir danos na superfície, utilize apenas o aquecimento MÉDIO à BAIXO em todos os cozimentos. NUNCA use chamas altas.
- Não corte os alimentos diretamente sobre a superfície anti-aderente.
- A temperatura máxima do forno para uso de panelas com anti-aderente é de 200°C/400°F/marca de gás 6.

### Avisos para Redução da Água de Cozimento

A tampa bem ajustada e a distribuição de calor nos produtos de camada tripla permitem vaporizar e esquentar com pouquíssimo líquido. Este método pode ser usado para vegetais, aves, peixes e frutas onde os sabores e nutrientes podem ser concentrados.

- Coloque o alimento e o líquido dentro de uma panela fria. Numa panela de 16-20cm deixe 100ml de água por cerca de 20-30 minutos de cozimento. Numa panela de 24cm deixe 150ml de água.
- Ponha a tampa e leve para o ponto de fervura, quando o vapor será visto escapando ao redor da tampa. Tão logo isto ocorra, reduza o calor para o mínimo, de maneira que nenhuma perda de vapor seja visível.
- Cozinhe pelo tempo requerido. Não levante a tampa durante o período de cozimento, pois o vapor será perdido e mais líquido será exigido para repô-lo.

### Depois do Uso

- Esfrie as panelas antes de lavá-las em água quente com sabão, enxágüe e seque completamente ou limpe numa máquina de lavar louças.
- Para os resíduos que permanecerem, preencha a panela com água aquecida e deixe de molho por 10-15 minutos.
- Não preencha ou mergulhe as panelas quentes em água fria.
- Utilize apenas espumas de nylon macias ou escovas para remover resíduos remanescentes. Não use esponjas ásperas e abrasivas ou agentes de limpeza que possam danificar a superfície.
- Um limpador de aço inoxidável patenteado poderá ser usado para remover as marcas da água “dura” carbonática entre outras. Este também pode ser usado para condicionar, lustrar e proteger as superfícies interna e externa.
- Caso você observe uma leve descoloração nas suas panelas após limpá-las na máquina de lavar louças, recomendamos que você experimente um pó alternativo para a máquina.

Agradecemos pela sua compra e esperamos que você desfrute o uso de suas panelas Le Creuset de camada tripla por muitos anos!

### Garantia vitalícia para sua linha Le Creuset de aço inox com camada tripla

Le Creuset oferece uma Garantia Vitalícia nos produtos de aço inoxidável com tripla camada sem cobertura anti-aderente. Os itens com revestimento anti-aderente são cobertos com a Garantia de 10 anos. A garantia do produto se aplica a partir da data de compra e se estende durante toda a existência do proprietário original se adquirido através de compra própria ou mesmo ganho como presente. A garantia cobre defeitos de manufatura ou materiais empregados quando o produto é usado em condições normal e doméstica de acordo com a instruções de usos e cuidados providenciada. Esta não cobre o desgaste normal, uso comercial ou inadequado do produto.

Para requerer a garantia, favor enviar o produto com o comprovante de compra para o local de compra ou endereço em seu país apresentado no verso deste livreto.

Os produtos com defeito serão reparados ou (caso o conserto não seja possível), trocados sem qualquer custo por um produto similar ou de valor equivalente, quando o produto original não estiver mais em produção.

Os seguintes pontos estão excluídos dos termos e condições da garantia:

- Danos causados pelo uso inadequado, acidente, uso excessivo ou industrial.
- Riscos, manchas, descoloração, corrosão ou danos devido ao superaquecimento no interior ou exterior da panela. Isto também se aplica a cobertura anti-aderente.
- Danos provocados estão expressamente excluídos desta garantia.
- Um leve amarelado da superfície pode ocasionalmente acontecer após o aquecimento. Isto é completamente inofensivo e não afeta o desempenho do produto, sendo portanto excluído da garantia.

A garantia não afeta seus direitos estatutários.



Cucinare alla terza dimensione

Congratulazioni!

Siete appena venuti in possesso di un utensile da cottura multistrato di Le Creuset che vi donerà lunghi anni di soddisfazione.

■ Gli utensili multistrato sono prodotti con un materiale multistrato.

L'anima interna in alluminio è avvolta tra due strati di acciaio inox 18/10 internamente e per adattarsi a tutte le fonti di calore 18/0 esternamente. Questo permette di ottenere una conducibilità eccellente su tutta la superficie della casseruola e non solo sul fondo.

■ Il calore si distribuisce gradatamente permettendo una cottura lenta con pochissimi condimenti, conservando così i principi nutritive degli alimenti.



- Gli utensili Le Creuset multistrato sono adatti a tutte le fonti di calore, compreso l'induzione.
- Il materiale permette di economizzare nelle energie su tutte le fonti di calore.
- I bordi degli utensili sono curvi per versare in tutta sicurezza senza sporcare.
- Il coperchio può essere posizionato nei manici.
- Le impugnature ergonomiche sono ben posizionate per diminuire il surriscaldamento.
- Sono curve anche per utilizzo in forno.
- Grazie a loro le pentole e le padelle Le Creuset multistrato si impilano con grande facilità guadagnando importante spazio.
- Le pentole e le padelle Le Creuset multistrato sono facilmente lavabili anche in lavastoviglie.
- Le Creuset garantisce dieci anni gli utensili multistrato e due anni sulle padelle con rivestimento antiaderente.

#### Antiaderente patentato zu ersetzen

Il rivestimento antiaderente è molto resistente. Resiste agli sbalzi termici e garantisce una lunga durata. Niente attaccherà in una padella multistrato con un rivestimento antiaderente. Sono sufficienti pochissime gocce di condimento per cuocere in maniera sana e a bassa temperatura.

Vogliate consultare questo libretto prima di utilizzare per la prima volta gli utensili multistrato. Queste informazioni vi aiuteranno ad ottenere i migliori risultati.

## Consigli per l'uso e la manutenzione

- Grazie alla particolarità del materiale multistrato non è necessario cuocere gli alimenti ad alte temperature. Appena gli alimenti cominceranno sfrigolare potete utilizzare un fuoco medio.
- Utilizzare sempre la giusta misura del fornello corrispondente alla misura della base dell'utensile. Una dimensione troppo grande surriscalderebbe le pareti dell'utensile e le impugnature.
- Utilizzare sempre le presine per sollevare le pentole o le padelle multistrato.
- Non scaldare mai un utensile vuoto. Il surriscaldamento potrà danneggiare la pentola o la padella.
- Per evitare che il..... ..intacchi il materiale è consigliabile di mescolare l'acqua quando la salate.
- Non conservare acqua salata o piatti molto salati in una pentola Trivita al fine di evitare i danni causati dal sale.
- Utilizzare solamente degli accessori da cucina in legno, in plastica, in nylon o in silicone resistente al calore o le spatole Le Creuset nelle padelle con il rivestimento antiaderente. Evitare l'utilizzo in metallo o coltelli.
- Per evitare di graffiare le pentole e le padelle antiaderenti si raccomanda l'utilizzo di cucchiaini o leccapentole Le Creuset o utensili resistenti al calore.

## Per il primo utilizzo:

- Lavare l'utensile con acqua saponata sciacquarlo e asciugarlo.
- Per le padelle multistrato senza antiaderente è consigliabile seguire queste indicazioni:
  - Far scaldare la padella vuota a temperatura media e ungere con qualche goccia di olio tutta la superficie interna.
  - Togliere la padella dal fornello, lasciare raffreddare e pulire con un panno assorbente.
  - Mettere il condimento per rosolare l'alimento e procedere a fuoco medio.

## Cotture con pochi liquidi

Gli utensili da cucina Le Creuset multistrato grazie al coperchio che si adatta perfettamente e la buona ripartizione di calore sono ideali per le cotture dietetiche o con pochi condimenti.

Per esempio:

- Mettete i legumi sgocciolati nella pentola con 50 ml di acqua.
- Coprite.
- Fate cuocere qualche minuto a fuoco medio fino a che il vapore crei una leggera pressione, poi abbassate la fiamma.
- Se sollevate il coperchio, evaporando ricordatevi di aggiungere il liquido perso.

## Cuocere in una pentola Trivita senza rivestimento antiaderente.

- Salare gli alimenti dopo la cottura.
- Gli alimentari devono essere messi nel condimento caldo in modo da evitare che perdano le proprietà nutritive.
- Gli alimenti devono essere posizionati direttamente sul fondo della padella.
- Girare gli alimenti solo quando hanno una leggera doratura.
- Ridurre la temperatura appena gli alimenti sono dorati.

## Manutenzione

Dopo l'utilizzo, passare la pentola o la padella rapidamente sotto l'acqua calda per facilitarne la pulizia. Per eliminare i residui resistenti riempire l'utensile di acqua calda e lasciare a bagno o utilizzare un detersivo adatto all'acciaio inossidabile. Per una facile pulizia della padella antiaderente mettere sotto l'acqua calda dopo l'utilizzo o passare con un panno assorbente.

**Non utilizzare mai spugne metalliche o detersivi abrasivi.**  
**Non utilizzare mai oggetti taglienti o appuntiti per eliminare residui degli alimenti preservando il rivestimento da graffi o danni irreparabili.**

Gli utensili Trivita possono essere lavati in lavastoviglie o con acqua saponata. In alcune regioni con acqua molto calcarea è possibile si formino delle macchie bianche che non danneggeranno l'utensile sarà sufficiente far bollire un po' di acqua acidulata o utilizzare un detersivo apposito per l'acciaio inossidabile.

## La nostra garanzia a vita per le vostre pentole in triplo strato acciaio inossidabile.

Le Creuset offre una Garanzia a vita su i suoi prodotti in triplo strato di acciaio inossidabile senza rivestimento antiaderente.

Gli articoli con rivestimento antiaderente hanno una Garanzia di 10 anni.

La Garanzia parte dal momento dell'acquisto ed ha validità per l'acquirente, sia che l'acquisto sia stato fatto per uso personale sia che sia stato a lui regalato.

La Garanzia copre eventuali difetti di fabbricazione e/o materiali difettosi quando il prodotto viene usato in condizioni normali e domestiche se saranno seguite le istruzioni per l'uso allegate.

La Garanzia non copre il consumo, strappi o spaccature, uso commerciale o uso errato del prodotto.

Per ottenere una sostituzione in Garanzia si è pregati di rendere il prodotto con prova d'acquisto al venditore di riferimento, oppure di mandarlo all'indirizzo (sempre nel paese di residenza dell'acquirente) che è menzionato all'ultima pagina di questolibricino.

La merce difettosa sarà riparata o (se la riparazione non è possibile) sostituita gratuitamente con un prodotto simile o dello stesso valore in caso il prodotto originale non sia più in produzione.

Nota bene:

in caso di un solo pezzo difettoso facente parte di un acquisto di una batteria, sarà sostituito solo ed esclusivamente il prodotto difettoso.

I seguenti punti sono esclusi dai termini e condizioni di garanzia:

- Danno causato da normale usura, incidente, sovrautilizzo o utilizzo commerciale.
- Graffi, ammaccature, decolorazione, corrosione o danno da surriscaldamento, all'interno e all'esterno della pentola. Questo comprende anche le superfici antiaderenti.
- Danno consequenziale è espressamente escluso da questa garanzia.
- Un leggero ingiallimento sulla superficie può occasionalmente comparire dopo la cottura. Ciò è completamente normale e non compromette la performance della pentola ed è in ogni caso escluso dalla garanzia.

La Garanzia non avrà influenza sui diritti legali dell'acquirente vigenti di legge.

**UK****Free helpline:****(44)0800 373792**

(10am – 4pm Mon. To Fri. UK only)

or e-mail us at :

**helpline@lecreuset.co.uk****www.lecreuset.co.uk****Le Creuset UK LTD**

Le Creuset House

83-84 Livingstone Road

Walworth Industrial Estate

Andover

Hampshire, SP 10 5 QZ.UK

**CANADA****Free helpline: 1-866-666-6162**

Or e-mail us at:

**canadasales@lecreuset.com****LE CREUSET CANADA**128 Lake st. – St. Catharines,  
ON

L2 5Y1 – CANADA

**SOUTH AFRICA****Helpline: 0861 773 321**

Or e-mail us at:

**info@lecreuset.co.za****www.lecreuset.co.za****LE CREUSET SOUTH  
AFRICA (Pty)Ltd**

Postnet Suite 94

Private Bag X3

Plumstead 7801

SOUTH AFRICA

**INDIA****info@lecreuset.org****Le Creuset India Trading Pvt Ltd.**

124, Mittal Towers, “C” Wing

12th Floor, Nariman Point

Mumbai 400 021

INDIA

+ 9122 2811 484

**USA****Helpline:****1-877-CREUSET (273.8738)**

Or e-mail us at:

**cservice@lecreuset.com****LE CREUSET OF AMERICA, INC.**

ATTN: CONSUMER SERVICES

114 Bob Gifford Blvd.

Early Branch, SC29916 USA

**SPAIN****Le Creuset S.L:**

C/Ciencia 8

Nave 1, Polígono Industrial

Massotes

08850 Gavá (Barcelona)-Espana

**Tel: + 34 93.422.40.40****Fax: + 34 93.421.82.87****screwpull@lecreuset.es****www.lecreuset.com****DEUTSCHLAND/  
ÖSTERREICH****LE CREUSET GMBH**

ZEPPELINSTRASSE 9

73274 NOTZINGEN

GERMANY

**TEL: (49) 7021 9749-0****FAX: (49) 7021 480214****www.lecreuset.de****SCHWEIZ****LE CREUSET SWISS AG**

LLMENDSTRASSE 14

CH-5612 VILLMERGEN

**TEL: + 41 56 610 00 30****FAX: + 41 56 610 00 34****www.lecreuset.ch****FRANCE/BELGIQUE/  
HOLLANDE/  
LUXEMBOURG****LE CREUSET S.A.S.**

Service consommateurs

902,rue Olivier Deguise

02230 Fresnoy-le-Grand

France

**www.lecreuset.be****www.lecreuset.nl****www.lecreuset.fr****SCANDINAVIA****Le Creuset Scandinavia ApS**

Jemholmen 54 A

2650 HVIDOVRE

DENMARK

**Tlf. : + 45 36 88 91 90****Fax : +45 36 34 13 90****customerservice@lecreuset.dk****www.lecreuset-scandinavia.com****BRASIL****LE CREUSET DO BRASIL LTDA.**

São Paulo/SP

Brasil

**lecreuset@lecreuset.com.br****www.lecreuset.com.br****ITALIA****Le Creuset Italia S.r.l.**

Via Cassino D'Alberi,21

20067 Tribiano(Mi)

Italia

**info@lecreuset.191.it****N.verde 800500678**



3-ply stainless steel



**Saucepan with lid**  
16, 18 and 20cm



**Milk pan**  
14cm



**Deep casserole**  
16, 18, 20 and 24cm



**Mediterranean casserole**  
30cm



**Shallow casserole**  
16, 20 and 24cm



**Wok. Non-stick**  
30cm



**Multi -Pot**  
24cm



3-ply stainless steel



**Frying pan.**  
Non stick and uncoated 24cm



**Frying pan.**  
Non stick and uncoated 28cm



**Chef's pan.**  
Non stick and uncoated 20, 24cm



**Saute pan.**  
24cm



**Omelette pan.**  
Non stick 20cm



**Oval fish pan.**  
Non stick 30cm