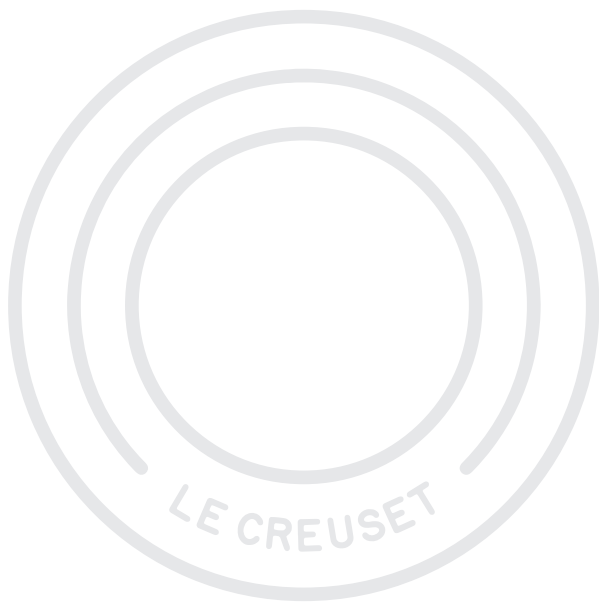




USTENSILE DE CUISSON EN ACIER CARBONE LE CREUSET
LE CREUSET CARBON STEEL COOKWARE

Index

FR	INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN GARANTIE LIMITÉE LE CREUSET POUR L'USTENSILE DE CUISSON EN ACIER CARBONE LE CREUSET	01
DK	PLEJE- OG BRUGSANVISNING LE CREUSET GARANTI PÅ LE CREUSET KØKKENGREJ I CARBONSTÅL	10
DE	GEBRAUCHS- UND PFLEGEANWEISUNG LE CREUSET GARANTIE FÜR LE CREUSET KARBONSTAHL-KOCHGESCHIRR	16
EN	CARE AND USE INSTRUCTIONS LE CREUSET WARRANTY FOR LE CREUSET CARBON STEEL COOKWARE	24
ES	INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO GARANTÍA LE CREUSET PARA PRODUCTOS DE ACERO AL CARBONO DE LE CREUSET	38
FI	HOITO- JA KÄYTTÖOHJEET LE CREUSET -TAKUU LE CREUSET 'N HIILITERÄKSISELLE KEITTOASTIALLE	45
IT	ISTRUZIONI PER LA CURA E L'USO GARANZIA FORNITA DA LE CREUSET PER IL PRODOTTO IN ACCIAIO AL CARBONIO LE CREUSET	51
JP	取扱説明書 ル・クルーゼ カーボンスチール製調理器具の保証書	58

KR	관리 및 사용 지침 르크루제 탄소강 쿡웨어 제품에 대한 품질 보증	64
NL	ONDERHOUDS- EN GEBRUIKSIINSTRUCTIES LE CREUSET GARANTIE VOOR PANNEN VAN CARBON STAAL	70
NO	VEDLIKEHOLDS- OG BRUKSANVISNING LE CREUSET GARANTI FOR LE CREUSET KOKEKAR I KARBONSTÅL	77
PL	INSTRUKCJA KONSERWACJI I UŻYTKOWANIA GWARANCJA LE CREUSET NA NACZYNIA KUCHENNE ZE STALI WĘGLOWEJ	83
PT	INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO E CUIDADOS GARANTIA LE CREUSET PARA AS PANELAS DE COZINHA EM AÇO CARBONO LE CREUSET	90
SV	SKÖTSEL- OCH ANVÄNDNINGSIINSTRUKTIONER LE CREUSET:S GARANTI FÖR LE CREUSET KOKKÄRL AV CARBONSTÅL	97
TH	วิธีการดูแลรักษาและการใช้งาน การรับประกันของ LE CREUSET สำหรับเครื่องครัวเหล็กคาร์บอน	103
ZH - CN	保养和使用说明 LE CREUSET 铁质锅具产品质量服务	110
ZH - TW	保養和使用說明 LE CREUSET 铁质锅具产品质量服务	115
AR	تعليمات العناية والاستخدام ضمان لو كروسييت على أدوات الطهي المصنوعة من الصلب الكربوني من لو كروسييت	125



INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Ustensile de Cuisson en Acier Carbone Le Creuset

Nous vous remercions d'avoir choisi la gamme en acier carbone Le Creuset.

LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN AVANT D'UTILISER LE PRODUIT ET LES CONSERVER POUR POUVOIR LES CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.

LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN DU PRODUIT PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES ET VOUS RISQUEZ D'ENDOMMAGER LE PRODUIT AINSI QUE D'AUTRES BIENS.

NE PAS UTILISER LE PRODUIT À D'AUTRES FINS QUE LA PRÉPARATION DES ALIMENTS AFIN D'ÉVITER DES BLESSURES GRAVES ET DES DOMMAGES AU PRODUIT OU À D'AUTRES BIENS.

LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN PEUT ENTRAÎNER L'ANNULATION DE LA GARANTIE LIMITÉE LE CREUSET.

Vous pouvez trouver/télécharger des copies de ces instructions d'utilisation et d'entretien ainsi que de la garantie limitée Le Creuset à l'adresse suivante : www.lecreuset.com/support

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

- Ôter tous les emballages, toutes les agrafes, toutes les étiquettes et tous les autocollants.
- Laver le produit à l'eau chaude savonneuse, le rincer et le sécher soigneusement.
- Lors de la première utilisation du produit, verser un peu d'huile végétale ou d'huile de maïs de manière à recouvrir tout le fond du produit. Chauffer légèrement l'huile et faire tourner le produit de sorte à enduire complètement les parois intérieures. Retirer le produit du feu, le laisser refroidir et l'essuyer à l'aide de papier absorbant. Puis, ajouter de l'huile, de la matière grasse ou du beurre et commencer à cuisiner normalement.
- Huiler de temps en temps la surface de cuisson vous permettra de la protéger et d'accroître la durée de vie de votre ustensile.
- Ne JAMAIS enduire la paroi extérieure d'huile.

ATTENTION :

Ne JAMAIS faire glisser le produit sur une plaque de cuisson ou un plan de travail en verre : cela pourrait endommager la base du produit et rayer le verre. **TOUJOURS** prendre soin de soulever le produit pour le déplacer.



TOUJOURS manipuler le produit en le tenant par les poignées, couvercles et boutons.

Les ustensiles munis de poignées et boutons en bois ne doivent **PAS** être mis au four, car la chaleur endommagerait ces éléments.

TOUJOURS utiliser des protège-mains secs et résistants à la chaleur pour manipuler votre produit chaud pendant et après la cuisson, afin de réduire les risques de brûlures et de blessures. Le contenu chauffé ou chaud du produit peut entraîner des brûlures et des blessures graves s'il est renversé ou si le produit n'est pas utilisé avec précaution. Ne **PAS** laisser ce produit sans surveillance pendant son utilisation.

SOURCES DE CHALEUR :



INDUCTION



GAZ



ÉLECTRIQUE



CÉRAMIQUE



RADIANT



FOUR



GRIL

- Ne **JAMAIS** mettre vos ustensiles de cuisson en acier carbone au four à micro-ondes. Ces produits étant fabriqués en métal, cela endommagerait le four à micro-ondes et son câblage électrique.



- Ne **JAMAIS** utiliser de source de chaleur non régulées (ex. : grils extérieurs, feux en plein air, fours à pizza) pour chauffer le produit, car des températures

élevées incontrôlées peuvent sérieusement l'endommager.

- Les poignées en bois ne sont **PAS** adaptées pour une utilisation au four. Ne **JAMAIS** mettre au four, car la chaleur endommagerait la poignée.

ZONES DE CHALEUR :

- Pour éviter tout dommage, **TOUJOURS** s'assurer que la base du produit et la zone de cuisson sont propres avant de les utiliser.
- Utiliser une plaque de cuisson dont la circonférence coïncide avec la base de votre produit pour éviter de l'abîmer. L'utilisation d'une zone de cuisson non appropriée peut conduire à une température de cuisson trop élevée ou à une cuisson non uniforme, et risquer d'endommager les parois ou les poignées.
- Pour réduire les risques de blessures et éviter d'endommager le produit, les flammes du gaz ne doivent toucher que la base de l'ustensile et ne **JAMAIS** s'étendre sur les parois. Des flammes qui atteignent les parois du produit risquent de provoquer des brûlures et d'endommager les objets situés à proximité.
- Pour les plaques à induction, **TOUJOURS** utiliser un produit dont le diamètre correspond à la zone de cuisson. Utiliser un produit dont le diamètre est inférieur à celui de la zone





de cuisson risque de nuire à l'efficacité de la plaque, qui peut être moins chaude ou ne pas chauffer.

RÉGLAGE DES TEMPÉRATURES DE CUISON :

- Pour éviter de l'endommager avec des chocs thermiques, **TOUJOURS** laisser le produit chauffer progressivement et uniformément.
- Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux et ne pas abîmer le produit, **TOUJOURS** cuisiner à feu moyen ou doux.
- Ne **JAMAIS** chauffer le produit trop rapidement et ne **JAMAIS** utiliser le feu maximal ou vif pour le préchauffage ou la cuisson. Les changements de température excessifs (chocs thermiques) risquent d'endommager la surface de cuisson, le revêtement peut se décolorer et, dans les cas graves, la base du produit peut se déformer.
- Maintenir la température de l'huile à 190 °C ou moins pour la cuisson.

UTILISATION GÉNÉRALE :

- La cuisson à température élevée d'ingrédients ayant un point de fumée bas peut provoquer l'apparition de taches sur la surface de cuisson.
- **TOUJOURS** placer un produit chaud sur un protecteur de surface résistant à la chaleur si vous le posez sur une surface autre qu'une source de chaleur, pour ne pas endommager cette dernière.

COUVERCLES ET POIGNÉES :

- Les poignées en bois ne vont **PAS** au four.
- Ne **JAMAIS** laisser les longues poignées dépasser de la plaque de cuisson et éviter de les mettre en contact direct avec une source de chaleur afin de réduire les risques de blessures.
- **TOUJOURS** retirer le couvercle avec précaution. En effet, de la vapeur peut s'en dégager et causer des brûlures et des blessures.
- Les vis des couvercles et des poignées peuvent se desserrer avec le temps. Resserrer les vis **UNIQUEMENT** lorsque le produit est à température ambiante.
- Ne **JAMAIS** trop serrer les vis, car vous risquez d'endommager le produit.

SI UN COUVERCLE EN VERRE EST FOURNI AVEC LE PRODUIT :

ATTENTION :

Ne **JAMAIS** utiliser un couvercle en verre s'il est endommagé (c'est-à-dire ébréché ou fissuré). Son utilisation n'est plus sûre. Vous devez immédiatement **CESSEZ D'UTILISER** le produit. De nouveaux éclats ou de nouvelles fissures risquent d'apparaître et le couvercle peut se briser, ce qui peut entraîner des blessures graves, notamment des brûlures et des coupures.

- Le couvercle est en verre trempé.
- Les couvercles en verre dotés de boutons en bois ne passent **PAS** au lave-vaisselle.
- Les couvercles en verre dotés de boutons en bois ne doivent **PAS** être mis au four.



- Ne **JAMAIS** placer le couvercle en verre directement sur une plaque de cuisson, car il risque de se briser, ce qui peut entraîner des blessures, notamment des coupures et des brûlures.
- Manipuler le couvercle en verre avec précaution pour éviter de l'endommager. Un choc violent ou un changement soudain de température (du chaud au froid ou inversement) risque de l'abîmer ou de le faire éclater.
- **TOUJOURS** laisser refroidir un couvercle en verre chaud avant de le nettoyer à la main ou au lave-vaisselle.
- Ne **JAMAIS** utiliser de tampon métallique, abrasif ou rigide, ni de brosse à vaisselle ou de détergent décapants sur le couvercle en verre pour éviter de l'endommager.
- Les vis des poignées ou des boutons peuvent se desserrer avec le temps. Resserrer les vis **UNIQUEMENT** lorsque le produit est à température ambiante.
- Ne **JAMAIS** trop serrer les vis, car vous risquez d'endommager le produit.
- **TOUJOURS** laisser le produit refroidir à la température ambiante avant de le nettoyer. Ne **PAS** le plonger dans de l'eau froide ou le remplir d'eau froide lorsqu'il est encore chaud, car les chocs thermiques risquent de l'endommager.
- Nettoyer le produit avec de l'eau tiède savonneuse et une éponge ou une brosse souple et non abrasive.
- Après la première utilisation, un nettoyage au savon permettra d'éliminer la pellicule d'huile sur la surface. **TOUJOURS** soigneusement sécher un produit qui vient d'être lavé au savon, puis le culotter de nouveau.
- Pour se débarrasser des résidus tenaces, remplir le produit d'eau tiède savonneuse et le laisser tremper. Ainsi, les résidus ramollis seront plus faciles à enlever.
- Ne **JAMAIS** utiliser de tampon métallique ou de détergent abrasif pour nettoyer les parois du produit.



USTENSILES DE CUISSON :

- Il est recommandé d'utiliser des ustensiles en silicone, en bois ou d'autres ustensiles résistants à la chaleur pour cuisiner.
- Des ustensiles en métal peuvent être utilisés avec précaution. Ne **PAS** utiliser d'ustensiles trop durs et ne **PAS** racler la surface anti-adhérente.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN :

- Les produits en acier carbone ne passent **PAS** au lave-vaisselle.
- **TOUJOURS** rincer abondamment le produit, puis le sécher complètement.
- Ne **JAMAIS** ranger le produit alors qu'il est encore humide. Le ranger dans un endroit sec.
- Pour éviter d'abîmer les surfaces extérieures et intérieures ou les rebords, utiliser un protège-ustensiles entre les produits lorsqu'ils sont empilés.
- Ne **PAS** utiliser de produits alcalins ou acides pour nettoyer



le produit, car cela pourrait l'endommager.

- Un entretien régulier et adapté au produit est essentiel pour garantir sa performance à long terme. Si des taches de rouille apparaissent, il suffit de frotter la zone concernée avec une éponge rigide et de l'eau tiède. Puis, sécher soigneusement et appliquer une fine couche d'huile pour protéger la surface.

LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN PEUT ENTRAÎNER L'ANNULATION DE LA GARANTIE LIMITÉE LE CREUSET.

GARANTIE LIMITÉE LE CREUSET POUR L'USTENSILE DE CUISSON EN ACIER CARBONE LE CREUSET

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LA PRÉSENTE GARANTIE LE CREUSET ET LA CONSERVER POUR POUVOIR LA CONSULTER ULTÉRIEUREMENT. VEUILLEZ CONSERVER LA PREUVE D'ACHAT AUPRÈS DE LE CREUSET OU DU REVENDEUR AGRÉÉ.

Vous pouvez trouver/télécharger des copies de la garantie Le Creuset ainsi que les instructions d'utilisation et d'entretien du produit « en acier émaillé » sur www.lecreuset.com/support

CE QUE COUVRE LA GARANTIE LE CREUSET

Votre produit en acier carbone Le Creuset, achetée directement chez Le Creuset ou l'un de ses revendeurs agréés, et utilisée à des fins domestiques, est couverte par la garantie accordée par la société Le Creuset dans le pays d'achat d'origine (les coordonnées

des sociétés sont indiquées dans la section « Droits des consommateurs ») pour les défauts de fabrication liés aux matériaux ou aux procédés de fabrication.

CE QUE LA GARANTIE LE CREUSET NE COUVRE PAS

La présente garantie **ne couvre pas**

- Tout défaut qui n'est pas un défaut de fabrication ;
- Tout produit qui n'a pas été acheté chez Le Creuset ou l'un de ses revendeurs agréés dans le pays d'achat d'origine ;
- Tout produit présenté sans preuve d'achat ou, le cas échéant, ticket cadeau ;
- Tout produit revendu, cédé ou transmis à une ou plusieurs autres personnes, sauf s'il s'agit d'un cadeau de l'acheteur d'origine ;
- Tout dommage ou défaut causé par un entretien ou une utilisation non conforme aux Instructions d'utilisation et d'entretien. [Pour en savoir plus, veuillez lire attentivement les Instructions d'utilisation et d'entretien :](#)
- Tout dommage ou défaut causé par un tiers, par le transport ou l'entreposage, par des causes extérieures ou par tout acte ou événement échappant au contrôle raisonnable de Le Creuset, ou résultant de la négligence, de l'abus ou de l'usage non conforme ;
- Tout dommage, défaut ou usage porté à la connaissance de l'acheteur au moment de l'achat ;
- L'usure normale, les égratignures, marques, taches, signes de décoloration ou de corrosion ;



- Tout produit utilisé à des fins commerciales (non domestiques) ;
- Tout produit contrefait ;
- Tout produit modifié, altéré ou réparé par un tiers non agréé par Le Creuset ; et
- Toute perte indirecte, perte de temps passé ou inconvénient causé, ou tout dommage accessoire.

COMBIEN DE TEMPS LA GARANTIE DURE-T-ELLE?

Le Creuset accorde la présente garantie couvrant les produits en acier carbone à compter de la date d'achat et pour une durée de 3 (trois) ans.

QUI PEUT PRÉTENDRE AU BÉNÉFICE DE LA GARANTIE LE CREUSET?

La présente garantie n'est valable que sur présentation d'une preuve d'achat (ou d'un ticket cadeau, le cas échéant) : (i) par l'acheteur original du produit, ou (ii) par le destinataire du produit (neuf et inutilisé) qui l'a reçu en cadeau de l'acheteur original.

COMMENT FAIRE VALOIR LA GARANTIE?

La présente garantie n'est valable que dans le pays de l'achat d'origine. Pour bénéficier de cette garantie, vous devez d'abord contacter le lieu d'achat d'origine ou le Service Clients de Le Creuset dans le pays où le produit a été acheté à l'origine (voir les détails ci-après).

Belgique & Luxembourg

Tel: +32 (0)3 502 50 27

Email: contact.be@lecreuset.com
Van de Wervestraat 20, bus 304
2060 Antwerpen, Belgique

France

Tel: + 33 (0)3 23 06 12 59

Email: contact.fr@lecreuset.com

Suisse

Tel: + 41 (0) 56 610 00 30

Email: service.ch@lecreuset.com

Pour toute réclamation, nous vous invitons à vérifier que les coordonnées du Service Clients de Le Creuset sont à jour à l'adresse suivante : www.lecreuset.com/support.

Pour obtenir de l'aide ou des conseils, contactez Le Creuset à l'adresse suivante : www.lecreuset.com/support.

Si le Service Clients de Le Creuset vous demande de renvoyer le produit, vous devez fournir également votre nom et vos coordonnées, la preuve d'achat (ou le reçu de cadeau, le cas échéant), le nom du revendeur auprès duquel le produit a été acheté, ainsi qu'une explication claire du défaut et des circonstances relatives au problème.

L'ensemble des frais de retour du produit restent à la charge du client. Si, après l'avoir examiné, Le Creuset estime que le produit est défectueux et que ce défaut entre dans le champ d'application de la présente garantie, Le Creuset vous remboursera les frais raisonnablement engagés pour le renvoi du produit comme demandé au Service Clients de Le Creuset (dans le pays concerné).

QUELLES CONSEQUENCES COMPORTE L'APPLICATION DE LA GARANTIE?

Si le produit et son propriétaire sont couverts par la présente garantie, Le Creuset procédera à la réparation ou au remplacement



dudit produit (tel que déterminé par Le Creuset) et retournera le produit sans frais.

Si l'il s'agit d'un ensemble de produits, Le Creuset remplacera seulement les articles défectueux faisant partie de l'ensemble.

Le Creuset ne peut garantir la disponibilité d'un produit ou d'une pièce de rechange pendant la durée de la présente garantie. Si le produit couvert par la garantie n'est plus fabriqué ou ne fait plus partie de la gamme de produits, Le Creuset le remplacera par un article similaire ou de valeur équivalente. Le Creuset ne garantit pas que le produit de remplacement sera de la même couleur ou fabriqué dans le même matériau que le produit d'origine.

DROITS DES CONSOMMATEURS

Pour les achats effectués en Belgique:

Les avantages apportés par la présente garantie fournie par Le Creuset s'ajoutent, sans les modifier, aux garanties légales qui vous permettent d'agir pendant 2 (deux) ans à compter de la livraison, et à votre droit de recours, sans frais, contre le vendeur si vous constatez des défauts du produit et un manque de conformité avec les stipulations du contrat de vente, ou à tous autres droits et recours légaux qui vous sont accordés par la loi en relation avec le produit.

La présente garantie est fournie par Le Creuset Benelux SA, dont le siège social est situé rue de la presse 4, 1000 Bruxelles (Belgique).

Pour les achats effectués en France:

Les avantages apportés par la présente garantie commerciale

fournie par Le Creuset s'ajoutent, sans les modifier, aux garanties légales de conformité et contre les vices cachés qui vous permettent d'agir dans les 2 (deux) ans suivants, respectivement, (i) la réception du produit impropre à l'usage raisonnablement attendu de celui-ci ou (ii) la découverte du vice affectant le produit, dans la limite des 5 (cinq) ans suivant l'achat. Les informations fournies dans le présent document concernent uniquement la présente garantie commerciale.

La présente garantie est fournie par Le Creuset France SAS, dont le siège social est situé au 982, rue Olivier De Guise, 02230 Fresnoy-le-Grand (France).

Pour les achats effectués en Suisse:

Les avantages apportés par la présente garantie fournie par Le Creuset s'ajoutent, sans les modifier, à vos autres droits et recours prévus par la loi en relation avec le produit.

La présente garantie est fournie par Le Creuset Swiss AG, dont le siège social est situé Allmendstrasse 14 a, 5612 Villmergen (Suisse).

(dénommées séparément « Le Creuset »).

GARANTIE LIMITÉE LE CREUSET POUR L'USTENSILE DE CUISSON EN ACIER CARBONE LE CREUSET

LIRE ATTENTIVEMENT LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE LE CREUSET ET CONSERVEZ-LA POUR POUVOIR LA CONSULTER ULTÉRIEUREMENT. CONSERVER LA PREUVE D'ACHAT AUPRÈS DE LE CREUSET OU DU REVENDEUR AGRÉÉ.



Des copies de la garantie limitée Le Creuset et des instructions d'utilisation et d'entretien de l'ustensile de cuisson en acier carbone peuvent être consultées ou téléchargées à l'adresse suivante : www.lecreuset.com/support

CE QUE COUVRE LA GARANTIE LIMITÉE LE CREUSET

Votre produit en acier carbone Le Creuset, acheté au Canada chez Le Creuset ou l'un de ses revendeurs autorisés, et utilisé à des fins domestiques, est couvert par la garantie accordée par Le Creuset Canada, Inc. pour les défauts matériels et de fabrication.

CE QUE LA GARANTIE LIMITÉE LE CREUSET NE COUVRE PAS

La présente garantie limitée ne couvre pas :

- Tout défaut qui n'est pas un défaut matériel ou de fabrication ;
- Tout produit qui n'a pas été acheté chez Le Creuset ou l'un de ses revendeurs autorisés au Canada ;
- Tout produit présenté sans preuve d'achat ou reçu cadeau ;
- Tout produit revendu, cédé ou transmis à une ou plusieurs autres personnes, sauf s'il s'agit d'un cadeau de l'acheteur original ;
- Tout produit endommagé ou défectueux à cause d'un entretien ou d'une utilisation non conformes aux instructions d'utilisation et d'entretien. [Pour en savoir plus, lisez attentivement les instructions d'utilisation et d'entretien.](#)
- Tout produit endommagé par un tiers, par le transport ou

l'entreposage, par des causes externes ou par tout acte ou événement échappant au contrôle raisonnable de Le Creuset, de même que tout produit ayant subi toute forme de négligence, d'abus ou de mauvaise utilisation ;

- Tout produit endommagé, défectueux ou déjà utilisé, si l'état du produit était connu de l'acheteur au moment de l'achat ;
- Tout produit présentant des signes d'usure naturelle, des égratignures, des marques, des taches ou des signes de décoloration ou de corrosion ;
- Tout produit utilisé à des fins commerciales (non domestiques) ;
- Tout produit contrefait ;
- Tout produit modifié, altéré ou réparé par un tiers non autorisé par Le Creuset ; et
- Tout dommage indirect, toute perte de temps ou de commodité, ou tout dommage accessoire

QUELLE EST LA DURÉE DE LA GARANTIE LIMITÉE?

Le Creuset accorde une garantie limitée de 3 ans pour le produit en acier carbone à compter de la date d'achat.

QUI PEUT RÉCLAMER LA GARANTIE LIMITÉE LE CREUSET?

La présente garantie limitée n'est valable que sur présentation d'une preuve d'achat (ou d'un reçu de cadeau, le cas échéant) : (i) par l'acheteur original du produit, ou (ii) par le bénéficiaire du produit (à l'état neuf, non utilisé), qui l'a reçu en cadeau de l'acheteur original.



COMMENT FAIRE VALOIR LA GARANTIE LIMITÉE?

La présente garantie limitée n'est valable qu'au Canada. Pour toute réclamation, nous vous invitons à remplir le formulaire disponible à l'adresse www.lecreuset.ca/warranty-inquiry. Le service à la clientèle de Le Creuset vous contactera par la suite pour vous indiquer la marche à suivre. Sinon, contactez directement le service à la clientèle de Le Creuset.

Téléphone : +1 450 328 3479

Adresse courriel :

cservicecanada@lecreuset.com

Pour toute réclamation, nous vous invitons à vérifier que les coordonnées du service à la clientèle Le Creuset sont à jour à l'adresse suivante : www.lecreuset.com/support.

Pour obtenir de l'aide ou des conseils, contactez Le Creuset à l'adresse suivante : www.lecreuset.com/support.

L'ensemble des frais de retour du produit sont à la charge du client.

QUE FERA LE CREUSET?

Si le produit et son propriétaire sont couverts par la présente garantie limitée, Le Creuset procédera à la réparation ou au remplacement dudit produit, tel que déterminé par Le Creuset, et retournera le produit sans frais.

Dans le cas d'un ensemble de produits, Le Creuset remplacera uniquement le produit défectueux compris dans l'ensemble.

Le Creuset ne peut garantir la disponibilité d'un produit ou d'une pièce de rechange pendant la durée de la présente garantie limitée. Si le produit couvert par la garantie limitée n'est plus fabriqué ou ne

fait plus partie de la gamme de produits, Le Creuset le remplacera par un article similaire ou de valeur équivalente. Le Creuset ne peut garantir que le produit de remplacement sera de la même couleur ou fabriqué dans le même matériau que le produit d'origine.

COMMENT LES LOIS PROVINCIALES OU TERRITORIALES S'APPLIQUENT-ELLES À LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE?

Non applicable aux consommateurs du Québec – La garantie limitée Le Creuset ne prolonge aucune garantie implicite accordée au consommateur par toute loi provinciale ou territoriale. Sauf dans le cas énoncé ci-dessus, Le Creuset n'offre aucune autre garantie (et renonce à toute autre garantie ou condition) expresse ou tacite, y compris toute garantie implicite de qualité et d'adéquation à un usage particulier.

La garantie limitée Le Creuset vous accorde des droits légaux spécifiques, mais vous pouvez bénéficier d'autres droits, lesquels peuvent varier d'une province ou d'un territoire à l'autre (étant donné que certaines provinces et certains territoires n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation de certaines garanties ou conditions implicites, ou de dommages accessoires ou indirects, il est possible que ces limitations ne s'appliquent pas à votre cas).

La présente garantie limitée est fournie par Le Creuset Canada, Inc. dont le siège social est situé au 740 Notre-Dame Street West, Suite 1505 Montréal, Québec H3C 3X6 Canada (« Le Creuset »).



PLEJE- OG BRUGSANVISNING

Le Creuset køkkengrej i carbonstål

Tak, fordi du valgte Le Creuset køkkengrej i carbonstål.

VI BEDER DIG LÆSE DENNE PLEJE- OG BRUGSANVISNING OMHYGGELIGT, FØR DU BRUGER PRODUKTET, OG GEMME DEN TIL SENERE BRUG.

HVIS DU IKKE BRUGER PRODUKTET SOM BESKREVET I DENNE PLEJE- OG BRUGSANVISNING, KAN DET RESULTERE I ALVORLIG TILSKADEKOMST, SKADER PÅ PRODUKTET SAMT SKADER PÅ ANDEN EJENDOM.

BRUG IKKE PRODUKTET TIL ANDET END TILBEREDNING AF MAD. DETTE KAN FORVOLDE ALVORLIG TILSKADEKOMST, SKADER PÅ PRODUKTET SAMT SKADER PÅ ANDEN EJENDOM.

MANGLENDE OVERHOLDELSE AF DENNE PLEJE- OG BRUGSANVISNING KAN UGYLDDIGØRE LE CREUSET'S GARANTI.

Kopier af denne pleje- og brugsanvisning og Le Creuset's garanti kan ses/downloads på www.lecreuset.com/support

FØR FØRSTE BRUG:

- Fjern alle emballagematerialer, clips, etiketter og klistermærker.
- Vask produktet i varmt sæbevand, skyl og tør grundigt.

- Når du bruger produktet første gang, skal du tilsætte vegetabilsk olie eller majsolie, så hele bunden af produktet er dækket. Opvarm olien forsigtigt, løft og drej produktet, så de indvendige sidevægge bliver dækket af olien. Tag produktet af varmen, lad det afkøle. Gør det rent med køkkenrulle. Tilsæt derefter olie, fedtstof eller smør, og start tilberedningen som normalt.
- Lejlighedsvis efterbehandling af den indvendige overflade vil hjælpe med til at beskytte og forlænge produktets levetid.
- Den udvendige sidevæg må **ALDRIG** behandles.

ADVARSEL:

Skub **ALDRIG** produktet på en glaskogeplade eller en anden overflade. Det kan beskadige både produktets bund og overfladen. Løft i stedet **ALTID** produktet forsigtigt ned på og bort fra overfladen.

Håndter **ALTID** produktet ved at bruge håndtagene, låget og knopperne.

Træhåndtag og -knopper er **IKKE** egnet til brug i ovn, da varmen beskadiger håndtag og knopper.

Brug **ALTID** en tør og varmebestandig grydelap eller



grydehandske, når du håndterer et varmt produkt under og efter tilberedningen. Det mindsker faren for forbrændinger og tilskadekomst. Opvarmet eller varmt indhold i produktet kan forårsage forbrændinger og alvorlige skader, hvis det spildes, eller hvis produktet ikke bruges med omhu. Lad **IKKE** dette produkt være uden opsyn, når det er i brug.

VARMEKILDER:



INDUKTION



GAS



ELEKTRISK



KERAMISK



VARMERING



OVN



GRILL

-  Må **ALDRIG** bruges i en mikrobølgeovn, da køkkengrej i carbonstål er fremstillet af metal og vil beskadige mikrobølgeovnen og dens elektriske ledninger.
-  Må **ALDRIG** benyttes med uregulerede varmekilder (f.eks. udendørs grill, åben ild, pizzaovne), da ukontrollerede høje temperaturer kan beskadige produktet alvorligt.
- Træhåndtag og -knopper er **IKKE** egnet til brug i ovn. Må **ALDRIG** bruges i ovnen, da varmen beskadiger håndtaget.

VARMEZONER:

- For at undgå skader på produktet og/eller kogepladen skal man **ALTDIG** sikre, at bunden af produktet og kogepladen er rene før brug.
- For at undgå skader på produktet skal størrelsen af bunden af produktet svare til kogepladens varmezone. Brug af en forkert varmezone kan føre til ujævn opvarmning eller overopvarmning af produktet og forårsage skade på produktet og/eller håndtagene.
- For at mindske faren for personskade og produktskade skal flammer begrænses til bundområdet. De må **ALDRIG** række op ad produktets sidevægge. Flammer, der rækker op ad sidevæggene, kan også resultere i forbrændinger og beskadige genstande i nærheden.



- Ved induktionskogeplader skal diameteren af køkkengrejets base **ALTDIG** tilpasses til kogepladezonen. Brug af et produkt med en lille diameter på en for stor kogezone kan påvirke kogepladens funktion og resultere i forringet eller ingen varmeeffekt.

VARMEINDSTILLINGER:

- For at undgå skader på produktet på grund af for store temperaturændringer skal produktet **ALTDIG** afkøle gradvist og jævnt.



- Brug **ALTID** lav til medium varme for at opnå de bedste madlavningsresultater og pleje af produktet.
- Opvarm **ALDRIG** produktet for hurtigt, og brug det ikke ved maksimum/høj temperatur til forvarmning eller tilberedning, da for store udsving i overfladetemperaturen (termisk chok) vil beskadige produktets overflade, misfarve det og i alvorlige tilfælde kan produktets bund blive deformeret.
- Hold olietemperaturen på eller under 190°C under tilberedning.

GENEREL BRUG:

- Tilberedning af ingredienser med et lavt rygepunkt ved høje temperaturer kan forårsage pletter på stege-/kogeoverfladen.
- Placer **ALTID** et varmt produkt på et varmebestandig underlag, hvis det står på en overflade, som ikke er en varmekilde. Andre overflader kan tage skade af varmen.

LÅG OG HÅNDTAG:

- Træhåndtag er **IKKE** egnet til brug i ovn.
- Lad **ALDRIG** lange håndtag række ud over kogepladen, og hold dem væk fra direkte varme for at mindske faren for personskade.
- Vær **ALTID** forsigtig, når du fjerner låget, da der kan frigives damp, som kan forårsage forbrændinger og skader.
- Skrueerne på lågene og håndtag kan gå løs med tiden.

Efterspænd **KUN** skrueerne, når produktet har stuetemperatur.

- Skrueerne må **ALDRIG** overspændes, da det kan beskadige produktet.

HVIS DER FØLGER ET GLASLÅG MED PRODUKTET: ADVARSEL:

- Brug **ALDRIG** et beskadiget glaslåg (f.eks. med skår eller revner). Det er ikke længere sikkert at bruge, og du skal straks **OPHØRE MED BRUGEN HERAF**. Det kan forårsage nye skår eller revner, og låget kan splintres med personskader som for eksempel forbrændinger og snitsår til følge.
- Glaslåget er fremstillet af hærdet glas.
- Glaslåg med træknopper tåler **IKKE** opvaskemaskine.
- Glaslåg med træknopper tåler **IKKE** ovn.
- Placer **ALDRIG** glaslåget direkte på en kogeplade. Hvis du gør det, kan glaslåget gå i stykker og forårsage personskader som snitsår og forbrændinger.
- For at undgå skader på glaslåget skal det håndteres forsigtigt; et kraftigt stød eller en pludselig temperaturændring (fra varmt til koldt eller koldt til varmt) kan få glaslåget til at gå i stykker eller splintre.
- Lad **ALTID** et varmt glaslåg afkøle før vask.
- Brug **ALDRIG** metal, slibende eller stive skurepuder, opvaskebørster eller slibende rengøringsmidler på glaslåget for at undgå at beskadige det.



- Skrueerne på håndtag eller knopper kan med tiden gå løs. Efterspænd **KUN** skrueerne, når produktet har stuetemperatur
- Skrueerne må **ALDRIG** overspændes, da det kan beskadige produktet.

KØKKENREDSKABER:

- Det anbefales at bruge køkkenredskaber af metal, silikone, træ eller andre varmebestandige redskaber, når du tilbereder mad.

RENGØRING OG PLEJE:

- Køkkengrej i carbonstål tåler **IKKE** opvaskemaskinen.
- Afkøl **ALTID** produktet til stuetemperatur, før du gør det rent. Produktet **MÅ IKKE** dyppes i eller fyldes med koldt vand, mens det er varmt, da pludselige temperaturændringer kan beskadige produktet.
- Rengør produktet med varmt sæbevand og en blød, ikke-slibende svamp eller børste.
- Efter første brug fjerner rengøring med sæbe den fedtede film, der dannes på overfladen. Hvis produktet vaskes med sæbe, skal det **ALTID** tørres grundigt og efterbehandles.
- Genstridige rester fjernes ved at fylde produktet med varmt sæbevand og lade dem stå i blød. De blødgjorte rester er lettere at fjerne.
- Brug **ALDRIG** skrappe eller slibende rengøringsmidler på overfladen.



- Skyl **ALTID** grundigt, og tør helt.
- Sæt **ALDRIG** produktet bort, mens det stadig er fugtigt. Opbevar produktet på et tørt sted.
- For at undgå skader på ydersiden, indersiden og kanten skal du bruge en passende beskyttelse mellem produkterne, hvis du stabler dem til opbevaring.
- Brug **IKKE** alkaliske eller sure rengøringsmidler, da dette kan beskadige produktet.
- Regelmæssig vedligeholdelse og korrekt pleje er afgørende for produktets lange levetid. Hvis der opstår rustpletter, skal du blot scrubbe det berørte område med en hård svamp og varmt vand, tørre det grundigt og påføre et tyndt lag olie for at beskytte overfladen.

MANGLENDE OVERHOLDELSE AF DENNE PLEJE- OG BRUGSANVISNING KAN UGYLDDIGØRE LE CREUSETS GARANTI.

LE CREUSET GARANTI PÅ LE CREUSET KØKKENGREJ I CARBONSTÅL

DU BEDES LÆSE DENNE LE CREUSET-GARANTI OMHYGGELIGT IGENNEM OG GEMME DEN TIL SENERE BRUG. GEM KØBSBEVISET FRA LE CREUSET ELLER DEN AUTORISEREDE FORHANDLER.

Kopier af denne Le Creuset-garanti samt pleje- og brugsanvisningen for køkkengrej i carbonstål kan tilgås/downloades fra www.lecreuset.com/support.



HVAD DÆKKER DENNE GARANTI?

Le Creuset køkkengrej i carbonstål er garanteret fri for defekter ved materiale og fremstilling af garantien af Le Creuset Scandinavia Aps, når produktet er købt i Danmark direkte fra Le Creuset eller en af Le Creusets autoriserede forhandlere og brugt til husholdningsformål.

HVAD DÆKKER DENNE GARANTI IKKE?

Denne garanti **dækker ikke**:

- Defekter, der ikke er fabrikationsfejl;
- Produkter, der ikke er købt hos Le Creuset eller en af Le Creusets autoriserede forhandlere i Danmark;
- Produkter uden fremvisning af kvittering eller, hvis relevant, gavekvittering;
- Produkter, der er blevet videresolgt, overdraget eller overført til en anden person, undtagen som gave fra den oprindelige køber;
- Skader eller defekter forårsaget af manglende vedligeholdelse eller brug af produktet, som ikke er i overensstemmelse med pleje- og brugsanvisningen. [Læs pleje- og brugsanvisningen omhyggeligt for at få flere oplysninger](#);
- Skader eller defekter forårsaget af en tredjepart, transport, opbevaring, eksterne årsager eller andre handlinger eller begivenheder, der er uden for vores rimelige kontrol, forsømmelse, misbrug eller forkert brug;

- Enhver skade, defekt eller anvendelse, der er meddelt køberen på købstidspunktet;
- Sædvanlig slitage, ridser, mærker, pletter, misfarvning eller korrosion;
- Produkter, der anvendes til kommercielle formål (ikke husholdningsbrug);
- Forfalskede produkter;
- Produkter, der er blevet modificeret, ændret eller repareret af en tredjepart, der ikke er autoriseret af Le Creuset; og
- Afledte tab, tabt/forspildt tid eller mistede fordele eller følgeskader.

HVOR LÆNGE GÆLDER DENNE GARANTI?

Le Creuset giver garanti for køkkengrej i carbonstål i en periode på 3 år fra købsdatoen.

HVEM KAN GØRE KRAV UNDER DENNE GARANTI?

Denne garanti kan alene påberåbes ved fremvisning af kvittering (eller, hvis relevant, gavekvittering) af enten: i) den oprindelige køber af produktet eller ii) en person der har modtaget af produktet (i ny og ubrugt stand) som en gave fra den oprindelige køber af produktet.

HVORDAN FREMSÆTTER JEG ET KRAV UNDER DENNE GARANTI?

Denne garanti kan kun påberåbes i Danmark. For at påberåbe denne garanti **skal** du **først** kontakte det oprindelige købssted eller Le Creusets kundeservice (se oplysningerne nedenfor).



Tlf.: +45 36 88 91 90

E-mail: service.dk@lecreuset.com.

Vi anbefaler, at du tjekker for eventuelle opdateringer af kontaktoplysningerne for Le Creusets kundeservice på www.lecreuset.com/support, hvis du ønsker at fremsætte et krav i henhold til denne garanti.

Hvis du har brug for hjælp eller rådgivning kan du også kontakte Le Creuset på www.lecreuset.com/support.

Hvis Le Creusets kundeservice anmoder om at du returnerer produktet, skal du returnere produktet med dit navn og dine kontaktoplysninger, kvittering (eller, hvis relevant, gavekvittering), navnet på den forhandler, hvor produktet blev købt, og en meddelelse, der tydeligt forklarer defekten og omstændighederne ved problemet.

Alle omkostninger og udgifter i forbindelse med returnering af produktet påhviler dig. Hvis Le Creuset efter kontrol skønner at produktet er defekt og dækket under de vilkår, der er angivet i denne garanti, refunderer Le Creuset de rimelige omkostninger og udgifter, du har afholdt for at returnere produktet som anmodet til Le Creusets kundeservice.

HVAD GØR LE CREUSET?

Hvis produktet og ejeren er dækket af denne garanti, vil Le Creuset – efter eget skøn - reparere eller bytte produktet, og returnere produktet uden beregning.

For så vidt angår produktsæt, erstatter Le Creuset kun det defekte produkt i sættet.

Le Creuset garanterer ikke tilgængeligheden af produktet eller reservedele til produktet i garantiperioden. Hvis produktet ikke længere er i produktion eller i produktsortimentet, vil Le Creuset levere en erstatning i form af et lignende produkt eller et produkt af tilsvarende værdi. Det garanteres ikke, at erstatningsproduktet har samme farve eller materiale som det oprindeligt købte produkt.

FORBRUGERRET

Fordelene ved denne Le Creuset-garanti er i tillæg til og påvirker ikke reklamationsretten, der gælder i 2 år efter levering, og din ret til gratis afhjælpnings over for sælgeren i tilfælde af defekter ved produktet og manglende efterlevelse af købsaftalen, eller andre juridiske rettigheder eller beføjelser, du har i henhold til lov i relation til produktet.

Denne garanti er givet af Le Creuset Scandinavia ApS, registreret virksomhedsadresse: Taastrup Hovedgade 12, 2630 Taastrup, Danmark ("Le Creuset").



GEBRAUCHS- UND PFLEGEANWEISUNG

Le Creuset Karbonstahl Kochgeschirr

Vielen Dank, dass Sie sich für das Karbonstahl-Kochgeschirr von Le Creuset entschieden haben.

BITTE LESEN SIE DIESE PFLEGE- UND GEBRAUCHSANWEISUNG VOR DER VERWENDUNG DES PRODUKTS AUFMERKSAM DURCH UND BEWAHREN SIE SIE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.

DIE NICHTBEACHTUNG DER ANWEISUNGEN IN DIESER PFLEGE- UND GEBRAUCHSANLEITUNG KANN ERNSTE KÖRPERVERLETZUNGEN, SCHÄDEN AM PRODUKT SOWIE SONSTIGE SACHSCHÄDEN ZUR FOLGE HABEN.

VERWENDEN SIE DAS PRODUKT NICHT ZU ANDEREN ZWECKEN ALS ZUR ZUBEREITUNG VON SPEISEN, UM ERNSTE KÖRPERVERLETZUNGEN, SCHÄDEN AM PRODUKT SOWIE SONSTIGE SACHSCHÄDEN ZU VERMEIDEN.

DIE NICHTBEACHTUNG DIESER GEBRAUCHS- UND PFLEGEANWEISUNG KANN ZUM ERLÖSCHEN IHRER ANSPRÜCHE IM RAHMEN DER GARANTIE VON LE CREUSET FÜHREN.

Die vorliegende Pflege- und Gebrauchsanweisung sowie die Garantie von Le Creuset können unter www.lecreuset.com/support eingesehen/heruntergeladen werden.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH:

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Clips, Etiketten und Aufkleber.
- Reinigen Sie das Produkt zunächst mit warmem Wasser und Spülmittel, spülen Sie es dann mit klarem Wasser nach und trocken Sie es gründlich ab.
- Wenn Sie das Produkt zum ersten Mal verwenden, fügen Sie Pflanzen- oder Maisöl hinzu, bedecken Sie mit diesem den Boden sowie die Seitenwände des Produkts und erhitzen Sie das Öl leicht. Nehmen Sie das Produkt von der Hitzequelle, lassen Sie es abkühlen und reinigen Sie es mit Papierhandtüchern. Fügen Sie anschließend Öl, Fett oder Butter hinzu und beginnen Sie wie gewohnt mit dem Kochen.
- Gelegentliches Nachbehandeln der inneren Oberfläche trägt zum Schutz und zur Verlängerung der Lebensdauer des Produkts bei.
- **NIEMALS** die äußere Seitenwand behandeln.

WARNHINWEIS:

Ziehen oder schieben Sie das Produkt **NIEMALS** über Glaskeramik-Kochfelder oder andere Oberflächen, da dies sowohl den Boden des Produkts als auch die Oberfläche beschädigen kann. Heben Sie das Produkt stattdessen



IMMER sanft an und stellen Sie es auch sanft wieder ab.

Fassen Sie das Produkt **IMMER** an den Griffen, Deckeln und Deckelknöpfen an.

Griffe und Deckelknöpfe aus Holz sind **NICHT** für die Verwendung im Backofen geeignet, da die Hitze die Griffe und Deckelknöpfe beschädigt.

Verwenden Sie **IMMER** einen trockenen, hitzebeständigen Handschutz, wenn Sie ein heißes Produkt während oder nach dem Garvorgang anfassen, um das Risiko von Verbrennungen und Verletzungen zu verringern. Im Produkt enthaltenes erhitztes bzw. heißes Gargut kann durch Verschütten oder unvorsichtigen Gebrauch Verbrennungen und schwere Verletzungen verursachen. Lassen Sie das Produkt während des Gebrauchs **NICHT** unbeaufsichtigt.

HITZEQUELLEN:



INDUKTION



GAS



ELEKTRO



KERAMIK



RADIANT



BACKOFEN

OFEN MIT
GRILL-
FUNKTION

- 
KEINESFALLS in Mikrowellenherden verwenden, da Karbonstahl-Kochgeschirr aus Metall besteht und zur Beschädigung der Mikrowelle und deren Elektronik führt.
- NIEMALS** auf unregelmäßigen Wärmequellen (z. B. Außengrills,



offenes Feuer, Pizzaöfen) verwenden, da unkontrolliert hohe Temperaturen das Produkt ernsthaft beschädigen können.

- Griffe und Deckelknöpfe aus Holz sind **NICHT** für die Verwendung im Backofen geeignet. **NIEMALS** im Backofen verwenden, da die Hitze den Griff beschädigt.

WÄRMEZONEN:

- Um Schäden am Produkt und/oder Kochfeld zu vermeiden, vergewissern Sie sich **IMMER**, dass der Produktboden und das Kochfeld vor dem Gebrauch sauber sind.
- Um Schäden am Produkt zu vermeiden, sollte die Größe des Produktbodens der Wärmezone des Kochfelds entsprechen. Die Verwendung einer unangemessenen Heizzone kann zu einer ungleichmäßigen oder übermäßigen Erwärmung des Produkts führen, was Schäden am Produkt und/oder an den Griffen verursachen kann.
- Um die Gefahr von Verletzungen und Schäden am Produkt zu vermeiden, müssen die Gasflammen auf den Bodenbereich beschränkt bleiben und dürfen **KEINESFALLS** an den Seitenwänden des Produkts hochschlagen. Flammen, die an den Seitenwänden des Produkts hochschlagen, können auch Gegenstände in der Nähe der Flammen entzünden und beschädigen.





- Bei Induktionskochfeldern muss der Durchmesser des Produktbodens **IMMER** an die Heizzone des Kochfelds angepasst werden. Die Verwendung eines Produkts mit kleinem Durchmesser auf einer zu großen Heizzone kann die Funktion des Kochfelds beeinträchtigen und zu einer reduzierten oder fehlenden Heizleistung führen.

WÄRMEEINSTELLUNGEN:

- Um Schäden am Produkt durch übermäßige Temperaturschwankungen zu vermeiden, sollten Sie das Produkt sich **IMMER** langsam und gleichmäßig erwärmen und abkühlen lassen.
- Verwenden Sie **IMMER** eine niedrige bis mittlere Heizstufe, um beste Kochergebnisse zu erzielen und das Produkt zu schonen.
- Das Produkt **NIEMALS** zu schnell erhitzen oder zum Vorheizen oder Kochen auf maximaler/hoher Stufe verwenden, da übermäßige Temperaturschwankungen an der Oberfläche (Temperaturschock) die Kochoberfläche des Produkts beschädigen, verfärben und in schweren Fällen den Produktboden verformen können.
- Halten Sie die Temperatur des Öls beim Erhitzen bei oder unter 190°C / 374°F.

ALLGEMEINE GEBRAUCHSHINWEISE:

- Das Garen von Zutaten mit einem niedrigen Rauchpunkt bei höheren Temperaturen kann zu

Verfärbungen auf der Kochfläche führen.

- Stellen Sie das heiße Produkt nach dem Garvorgang **IMMER** auf einen hitzebeständigen Untersetzer ab, wenn Sie es von der Wärmequelle herunternehmen wollen, damit die Abstellfläche keinen Schaden nimmt.

DECKEL UND GRIFFE:

- Holzgriffe sind **NICHT** für die Verwendung im Backofen geeignet.
- Lassen Sie lange Griffe **NIEMALS** über das Kochfeld hinausragen und halten Sie sie von direkter Hitze fern, um die Gefahr von körperlichen Verletzungen zu vermeiden.
- Beim Entfernen des Deckels **IMMER** vorsichtig sein, da Dampf freigesetzt und Verbrennungen und Verletzungen verursachen kann.
- Die Schrauben an den Deckeln und Griffen können sich mit der Zeit lockern. Ziehen Sie die Schrauben **NUR DANN** nach, wenn das Produkt Raumtemperatur hat.
- Ziehen Sie die Schrauben **NIEMALS** zu fest an, da dies das Produkt beschädigen könnte.

WENN DAS PRODUKT MIT EINEM GLASDECKEL AUSGESTATTET IST:

WARNHINWEIS:

Verwenden Sie **NIEMALS** einen Glasdeckel, wenn dieser beschädigt ist (z. B. gesprungen oder rissig). Die Verwendung des Deckels ist dann nicht mehr sicher und



Sie sollten dessen **GEBRAUCH SOFORT EINSTELLEN**. Es kann zu neuen Absplitterungen oder Rissen kommen und der Deckel könnte zerbrechen, was zu Verletzungen führen kann, die unter anderem Verbrennungen und Schnittwunden umfassen können.

- Der Glasdeckel ist aus gehärtetem Glas gefertigt.
- Die Glasdeckel mit Deckelknöpfen aus Holz sind **NICHT** spülmaschinengeeignet.
- Die Glasdeckel mit Deckelknöpfen aus Holz sind **NICHT** backofenfest.
- Den Glasdeckel **NIEMALS** direkt auf ein Kochfeld legen. Andernfalls kann der Glasdeckel zerbrechen und Verletzungen verursachen, die unter anderem Schnittwunden und Verbrennungen umfassen können.
- Gehen Sie vorsichtig mit dem Glasdeckel um, um diesen nicht zu beschädigen; starke Stöße oder plötzliche Temperaturwechsel (von heiß zu kalt oder von kalt zu heiß) können dazu führen, dass der Glasdeckel bricht oder zerspringt.
- Lassen Sie einen heißen Glasdeckel **IMMER** abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Um Schäden am Glasdeckel zu vermeiden, verwenden Sie auf diesem **NIEMALS** Metall, Scheuerschwämme, Spülbürsten oder scheuernde Reinigungsmittel.
- Die Schrauben an den Griffen oder Knöpfen können sich mit der Zeit lockern. Ziehen Sie die Schrauben **NUR DANN**

nach, wenn das Produkt Raumtemperatur hat.

- Ziehen Sie die Schrauben **NIEMALS** zu fest an, da dies das Produkt beschädigen könnte.

KOCHUTENSILIEN:

- Es wird empfohlen, beim Kochen Küchenutensilien aus Metall, Silikon, Holz oder anderen hitzebeständigen Materialien zu verwenden.

REINIGUNG UND PFLEGE:

- Karbonstahl-Kochgeschirr ist **NICHT** spülmaschinengeeignet.
- Lassen Sie das Produkt **IMMER** auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es reinigen. Tauchen Sie es **NICHT** in kaltes Wasser ein und füllen Sie es nicht mit kaltem Wasser, wenn es noch heiß ist, da plötzliche und extreme Temperaturschwankungen zu Schäden am Produkt führen können.
- Reinigen Sie das Produkt mit warmem Wasser, Spülmittel und einem weichen, nicht scheuernden Schwamm oder einer sanften Bürste.
- Nach dem ersten Gebrauch wird bei einer Reinigung mit Seife der Ölfilm auf der Oberfläche entfernt. Wird das Produkt mit Seife gewaschen, dieses **IMMER** gründlich abtrocknen und wieder aufbereiten.
- Bei hartnäckigen Speiserückständen füllen Sie das Produkt mit warmem Seifenwasser und lassen es einwirken. Dadurch werden die Rückstände aufgeweicht und lassen sich leichter entfernen.



- Verwenden Sie **NIEMALS** aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel auf der Oberfläche



- **IMMER** gründlich abspülen und vollständig abtrocknen.
- Stellen Sie das Produkt **NICHT** in den Schrank, wenn es noch feucht ist. Bewahren Sie das Produkt an einem trockenen Ort auf.
- Um jegliche Schäden der Außenseite, Innenseite oder am Rand zu vermeiden, sollten Sie beim Stapeln und Verstauen der Produkte einen Stapelschutz verwenden..
- Zur Reinigung **KEINE** alkalischen oder säurehaltigen Materialien/Reinigungsmittel verwenden, da diese das Produkt beschädigen könnten.
- Die regelmäßige Erneuerung der Ölschicht und eine sachgemäße Handhabung sind entscheidend für die langfristige Leistungsfähigkeit des Produkts. Falls Rostflecken auftreten, die betroffene Stelle einfach mit einem festen Schwamm und warmem Wasser abreiben, gründlich abtrocknen und eine dünne Ölschicht zum Schutz der Oberfläche auftragen.

DIE NICHTBEACHTUNG DIESER GEBRAUCHS- UND PFLEGEANWEISUNG KANN ZUM ERLÖSCHEN IHRER ANSPRÜCHE IM RAHMEN DER GARANTIE VON LE CREUSET FÜHREN.

LE CREUSET GARANTIE FÜR LE CREUSET KARBONSTAHL-KOCHGESCHIRR

BITTE LESEN SIE DIESE LE CREUSET GARANTIE SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF. BITTE HEBEN SIE DEN KAUFBELEG VON LE CREUSET ODER VON DESSEN AUTORISIERTEM EINZELHÄNDLER AUF.

Die vorliegende Garantie von Le Creuset und die Gebrauchs- & Pflegeanweisung für Karbonstahl-Kochgeschirr können auch unter www.lecreuset.com/support eingesehen/ heruntergeladen werden.

WAS DECKT DIESE GARANTIE AB?

Für das Le Creuset Kochgeschirr aus Karbonstahl leistet die juristische Person Le Creuset im Land des ursprünglichen Kaufs (Einzelheiten zu den juristischen Personen finden Sie im Abschnitt "Verbraucherrecht") eine Garantie auf fehlerfreie Verarbeitung und einwandfreie Materialbeschaffenheit, sofern das Produkt direkt von Le Creuset oder einem seiner autorisierten Einzelhändler gekauft und ausschließlich für den häuslichen Gebrauch verwendet wurde.

WAS DECKT DIESE GARANTIE NICHT AB?

Folgendes ist von der Garantie ausgeschlossen:

- Nicht-herstellungsbedingte Schäden;
- Produkte, die nicht von Le Creuset oder von einem seiner



- autorisierten Einzelhändler im Land des ursprünglichen Kaufs erworben wurden;
- Produkte, für die weder ein Kaufbeleg noch eine Geschenkkquittung vorgelegt werden kann;
- Produkte, die an eine andere Person/andere Personen weiterverkauft, abgetreten oder übertragen wurden, es sei denn, es handelt sich um ein Geschenk des ursprünglichen Käufers;
- Schäden oder Defekte, die darauf zurückzuführen sind, dass das Produkt nicht gemäß der Gebrauchs- & Pflegeanweisungen benutzt oder gepflegt wurde. Für weiterführende Informationen lesen Sie bitte die Gebrauchs- & Pflegeanweisung aufmerksam durch;
- Schäden oder Defekte, die durch Dritte, Transport, Lagerung, externe Ursachen bzw. sonstige Handlungen oder Ereignisse außerhalb unserer zumutbaren Kontrolle, durch Vernachlässigung, Zweckentfremdung oder durch unsachgemäßen Gebrauch verursacht wurden;
- Jegliche Beschädigung, Defekt oder Benutzung, die dem Käufer beim Kauf mitgeteilt wurde;
- Normale Verschleißerscheinungen, Kratzer, Gebrauchsspuren, Flecken, Verfärbungen oder Korrosion;
- Produkte, die für gewerbliche Zwecke (außerhalb des privaten Haushalts) genutzt wurden;
- Gefälschte Produkte;

- Produkte, die von einem nicht von Le Creuset hierfür autorisierten Dritten modifiziert, verändert oder repariert wurden; und
- Folge- oder Begleitschäden, Zeitverluste oder Unannehmlichkeiten.

WIE LANGE GILT DIE GARANTIEZEIT?

Le Creuset gewährt für das Karbonstahl-Kochgeschirr eine Garantie von 3 Jahren ab dem Kaufdatum.

WER KANN DIESE GARANTIE IN ANSPRUCH NEHMEN?

Diese Garantie kann nur gegen Vorlage eines Kaufbelegs (oder ggf. einer Geschenkkquittung) von folgenden Personen in Anspruch genommen werden:

(i) vom ursprünglichen Käufer des Produkts oder (ii) vom Empfänger des Produkts (in neuem und unbenutztem Zustand) als Geschenk des ursprünglichen Käufers des Produkts.

WIE KANN ICH DIESE GARANTIE IN ANSPRUCH NEHMEN?

Diese Garantie kann nur innerhalb des Landes, wo das Produkt ursprünglich gekauft wurde, in Anspruch genommen werden. Um einen Garantieanspruch geltend zu machen, müssen Sie sich zunächst an den Einzelhändler, bei dem das Produkt gekauft wurde oder an den Kundendienst von Le Creuset in dem Land wenden, in dem das Produkt ursprünglich gekauft wurde (siehe nachfolgende Kontaktinformationen).

Deutschland

Tel.: +49 (0) 7021 97 49 26

E-Mail: service.de@lecreuset.com

**Schweiz**

Tel.: + 41 (0) 56 610 00 30

E-Mail: service.ch@lecreuset.com

Österreich

Tel.: +43 (1) 5444982

E-Mail: service.at@lecreuset.com

Wir empfehlen Ihnen, sich über eventuelle zwischenzeitliche Änderungen der Kontaktdaten des Kundendienstes von Le Creuset unter folgender Adresse zu informieren www.lecreuset.com/support, wenn Sie einen Garantieanspruch geltend machen möchten.

Wenn Sie Hilfe oder Beratung benötigen, können Sie unter www.lecreuset.com/support jederzeit mit Le Creuset Kontakt aufnehmen.

Wenn Sie vom Kundendienst von Le Creuset zur Rücksendung des Produkts aufgefordert werden, müssen Sie das Produkt mit Ihrem Namen und Ihren Kontaktdaten, dem Kaufbeleg (oder ggf. der Geschenkkquittung), dem Namen des Einzelhändlers, bei dem das Produkt gekauft wurde, und einem Vermerk zurückschicken, in dem der Defekt und die Einzelheiten des Problems klar erläutert werden.

Für in Deutschland erworbene Produkte

Wenn das Produkt als fehlerhaft und somit als Garantiefall eingestuft wurde, übernimmt Le Creuset die Kosten und Aufwendungen für die Rücksendung des Produkts an den Kundendienst von Le Creuset.

Für in Österreich oder in der Schweiz erworbene Produkte

Sie tragen alle Kosten und Aufwendungen, die für die Rücksendung des Produkts anfallen. Wenn das Produkt

nach der Überprüfung durch Le Creuset als fehlerhaft befunden und als Garantiefall eingestuft wird, erstattet Le Creuset in angemessenem Rahmen die Kosten und Aufwendungen, die Ihnen für die Rücksendung des Produkts an den Kundendienst von Le Creuset (in dem betreffenden Land) entstanden sind.

WAS UNTERNIMMT LE CREUSET DARAUFHIN?

Wenn das Produkt und der Besitzer durch die Garantie abgedeckt sind, repariert oder ersetzt Le Creuset das Produkt nach eigenem Ermessen und sendet das Produkt kostenlos zurück.

Im Falle eines Produkt-Sets ersetzt Le Creuset nur das defekte Produkt innerhalb des Sets.

Le Creuset übernimmt keine Garantie für die Verfügbarkeit des Produkts oder von Ersatzteilen für das Produkt während der Garantiezeit. Wenn das Produkt nicht mehr hergestellt wird oder nicht mehr im Sortiment ist, stellt Le Creuset ein ähnliches oder gleichwertiges Ersatzprodukt zur Verfügung. Es kann nicht garantiert werden, dass das Ersatzprodukt die gleiche Farbe oder das gleiche Material hat wie das ursprünglich gekaufte Produkt.

VERBRAUCHERRECHT**Für Käufe in Deutschland.**

Die Garantieleistungen von Le Creuset gelten zusätzlich zu und unbeschadet der gesetzlichen Gewährleistungsrechte und Ihrem Recht auf kostenlose Abhilfe durch den Verkäufer bei Produktmängeln und mangelnder Übereinstimmung



mit dem Kaufvertrag sowie allen anderen gesetzlichen Rechten und Abhilfen, die Ihnen in Bezug auf das Produkt gesetzlich zustehen.

Diese Garantie wird von der Le Creuset GmbH gewährt, deren eingetragener Firmensitz sich an folgender Anschrift befindet: Einsteinstraße 44, 73230 Kirchheim / Teck, Deutschland.

Für Käufe in Österreich.

Die Garantieleistungen von Le Creuset gelten zusätzlich zu und unbeschadet der gesetzlichen Gewährleistungsrechte, für die eine 2-Jahres-Frist ab Übergabe gilt, und allen anderen gesetzlichen Rechten und Abhilfen, die Ihnen in Bezug auf das Produkt gesetzlich zustehen einschließlich Ihrem Recht auf kostenlose Abhilfe durch den Verkäufer bei Produktmängeln und mangelnder Übereinstimmung mit dem Kaufvertrag.

Diese Garantie wird von der Le Creuset Austria GmbH, gewährt, deren eingetragener Firmensitz sich an folgender Anschrift befindet: Kasernenstraße 1, 5071 Wals-Siezenheim, Österreich.

Für Käufe in der Schweiz.

Die Leistungen dieser Le Creuset-Garantie gelten zusätzlich zu und unbeschadet Ihrer sonstigen gesetzlichen Rechte und Abhilfen, die Ihnen in Bezug auf das Produkt gesetzlich zustehen.

Diese Garantie wird von der Le Creuset Swiss AG, gewährt, deren eingetragener Firmensitz sich an folgender Anschrift befindet: 14 a, 5612 Villmergen, Schweiz.

(Einzelne als "Le Creuset" bezeichnet).



CARE AND USE INSTRUCTIONS

Le Creuset Carbon Steel Cookware

Thank you for choosing Le Creuset Carbon Steel Cookware.

PLEASE READ THESE CARE AND USE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE PRODUCT AND STORE FOR FUTURE REFERENCE.

FAILURE TO USE THE PRODUCT AS DESCRIBED IN THESE CARE AND USE INSTRUCTIONS MAY RESULT IN SERIOUS PERSONAL INJURIES, DAMAGE TO THE PRODUCT AS WELL AS DAMAGE TO OTHER PROPERTY.

DO NOT USE THE PRODUCT FOR ANYTHING ELSE OTHER THAN FOR PREPARATION OF FOOD TO AVOID SERIOUS PERSONAL INJURIES, DAMAGE TO THE PRODUCT AS WELL AS DAMAGE TO OTHER PROPERTY.

FAILURE TO FOLLOW THESE CARE AND USE INSTRUCTIONS MAY INVALIDATE YOUR CLAIMS UNDER THE LE CREUSET LIMITED WARRANTY/ GUARANTEE.

Copies of these care and use instructions and the Le Creuset limited warranty/guarantee can be viewed/downloaded from www.lecreuset.com/support

BEFORE FIRST USE:

- Remove all packaging materials, clips, labels and stickers.

- Wash the product in warm, soapy water then rinse and dry thoroughly.
- When frying in the product for the first time, add vegetable oil or corn oil to completely cover the base of the product, heat the oil gently, lift and rotate the product to coat the inner side walls. Remove the product from the heat, let it cool and clean with paper towels. Then add oil, fat or butter and begin cooking as normal.
- Occasional reconditioning of the interior surface will help protect and promote longer life of the product.
- **NEVER** condition the exterior sidewall.

WARNING:

NEVER slide the product on any glass-topped hob or any other surface as this may damage the product base as well as the surface. Instead, **ALWAYS** lift the product on and off the surface with care.

ALWAYS handle the product by the handles, lids and knobs.

Wooden handles and knobs are **NOT** suitable for oven use, as the heat will damage the handles and knobs.

ALWAYS use a dry heat-resistant hand protector when handling a hot product during and after cooking to reduce the risk of burns and



injuries. Heated or hot contents in the product may cause burns and serious injuries if spilled or if the product is not used carefully. **DO NOT** leave this product unattended during use.

HEAT SOURCES:



INDUCTION



GAS



ELECTRIC



CERAMIC

RADIANT
RING

OVEN



GRILL

- NEVER** use in microwave ovens as Carbon Steel Cookware products are made of metal and will damage the microwave and its electric wiring.
- NEVER** use on unregulated heat sources (e.g. outdoor grills, open fires, pizza ovens) as uncontrolled high temperatures may seriously damage the product.
- Wooden handles and knobs are **NOT** suitable for oven use. **NEVER** use in an oven as the heat will damage the handle.

HEAT ZONES:

- To avoid damage to the product and/or the hob, **ALWAYS** ensure the product base and the hob are clean before use.
- To avoid damage to the product, match the product base size to the hob heat zone. Using an incorrect heat zone can lead to

uneven or overheating of the product, causing damage to the product and/or handles.

- To reduce the risk of personal injury and product damage, gas flames must be confined to the base area and **NEVER** extend up around the sidewalls of the product. Flames above the sidewalls may also result in burns and in damage to items that are near to the flame.



- For induction hobs, **ALWAYS** match the diameter of the product base to the hob cooking zone. Using a product with a small diameter on a too large cooking zone may affect the functionality of the hob resulting in a reduced or no heat output.

HEAT SETTINGS:

- To prevent damage to the product due to excessive temperature changes, **ALWAYS** allow the product to heat and cool gradually and evenly.
- ALWAYS** use low to medium heat settings for best cooking results and care of the product.
- NEVER** heat the product too quickly or use on maximum/high for preheating or cooking as excessive surface temperature changes (thermal shock) will damage the cooking surface, discolour it and, in severe cases, may distort the base of the product.
- Keep oil heat temperature at or below 190°C/374°F for cooking.



GENERAL USE:

- Cooking ingredients with a low smoking point at higher temperatures can cause staining to the cooking surface.
- **ALWAYS** place a hot product on a heat-resistant protector when resting on any surface which is not a heat source to avoid damage to surfaces.

LIDS AND HANDLES:

- Wooden handles are **NOT** suitable for oven use.
- **NEVER** allow long handles to overhang from the hob and keep positioned away from direct heat to reduce the risk of potential personal injury.
- **ALWAYS** use caution when removing the lid as steam may be released and may cause burns and injuries.
- Screws on lids and handles may become loose over time. Retighten screws **ONLY** while the product is at room temperature.
- **NEVER** overtighten screws as this may damage the product.

IF A GLASS LID IS PROVIDED WITH THE PRODUCT:

WARNING:

NEVER use a glass lid when damaged (i.e. chipped or cracked). It is no longer safe to use and you should immediately **CEASE USING** the lid. New chips or cracks could occur and the lid could shatter, which could cause personal injuries which may include but not limited to burns and cuts.

- The glass lid is made from tempered glass.

- The glass lids with wooden knobs are **NOT** dishwasher safe.
- The glass lids with wooden knobs are **NOT** oven safe.
- **NEVER** place the glass lid directly onto a hob. Failure to do so may break the glass lid and potentially cause personal injuries which may include but not limited to cuts and burns.
- To prevent damage to the glass lid handle with care; a strong impact or sudden change in temperature (from hot to cold or cold to hot) may cause the glass lid to break or shatter.
- **ALWAYS** allow a hot glass lid to cool before cleaning.
- To prevent damage to the glass lid, **NEVER** use metal, abrasive or stiff pads, washing brushes or abrasive cleaning agents on the glass lid.
- Screws on handles or knobs may become loose over time. Retighten screws **ONLY** while the product is at room temperature.
- **NEVER** overtighten screws as this may damage the product.

COOKING UTENSILS:

- It is recommended to use metal, silicone, wooden or other heat-resistant tools when cooking.

CLEANING AND CARE:

- Carbon Steel Cookware is **NOT** dishwasher safe.
- **ALWAYS** cool the product to room temperature before cleaning. **DO NOT** plunge it into or fill it with cold water when hot as sudden and temperature



changes may damage the product.

- Clean the product with warm soapy water and a soft, non-abrasive sponge or brush
- After first use, cleaning with soap will remove the oil film on the surface. If the product is washed with soap, **ALWAYS** dry thoroughly and recondition the product.
- For stubborn residue, fill the product with warm soapy water and allow it to soak. This will soften the residue and make it easier to remove it.
- **NEVER** use any harsh or abrasive cleaning agents on the surface



- **ALWAYS** rinse thoroughly and dry completely.
- **DO NOT** store the product when still damp. Store the product in a dry place.
- To prevent damage to the exterior, interior and rim use a suitable cookware protector in between products when stacking for storage.
- **DO NOT** use alkaline and acid material/detergent to clean as this may lead to damage to the product.
- Regular seasoning and proper care are essential for long-term performance of the product. If rust spots appear, simply scrub the affected area with a stiff sponge and warm water, dry thoroughly, and apply a thin layer of oil to protect the surface.

FAILURE TO FOLLOW THESE CARE AND USE INSTRUCTIONS MAY INVALIDATE YOUR CLAIMS UNDER THE LE CREUSET WARRANTY.

LE CREUSET WARRANTY FOR LE CREUSET CARBON STEEL COOKWARE

PLEASE READ THIS LE CREUSET WARRANTY CAREFULLY AND STORE FOR FUTURE REFERENCE. PLEASE RETAIN PROOF OF PURCHASE FROM LE CREUSET OR ITS AUTHORISED RETAILER.

Copies of this Le Creuset warranty and the Stainless Steel Cookware product Care and Use Instructions can be viewed/downloaded from www.lecreuset.com/support

WHAT DOES THIS WARRANTY COVER?

Le Creuset Carbon Steel Cookware is warranted by the legal entity of Le Creuset in the country of original purchase (details of legal entities are set out under the section "Consumer Law"), when purchased directly from Le Creuset or its authorised retailers and used for household purposes, to be free from manufacturing defects in material and workmanship.

WHAT DOES THIS WARRANTY NOT COVER?

This warranty **does not cover**:

- Non-manufacturing defects;
- Products not purchased from Le Creuset or its authorised retailers in the country of original purchase;
- Products without providing proof of purchase, or gift receipt as applicable;



- Products which have been resold, assigned or transferred to another person(s) except as a gift from the original purchaser;
- Damage or defects caused by a failure to maintain or use the product in accordance with the Care and Use Instructions. Please read the Care and Use Instructions carefully for more information;
- Damage or defects caused by a third party, transportation, storage, external causes or other actions or events beyond our reasonable control, neglect, abuse or misuse;
- Any damage, defect or use notified to the purchaser at the time of purchase;
- Normal wear and tear, scratches, markings, stains, discolouration or corrosion;
- Products used for commercial (non-domestic household) purposes;
- Counterfeit products;
- Products which have been modified, altered or repaired by a third party not authorised by Le Creuset; and
- Consequential loss, loss of time or convenience, or incidental damage.

HOW LONG DOES THIS WARRANTY LAST?

Le Creuset provides a 3 year limited warranty for Carbon Steel Cookware from the date of purchase.

WHO CAN CLAIM THIS WARRANTY?

This warranty can only be claimed with proof of purchase (or gift receipt as applicable), by either:

- (i) the original purchaser of the product, or (ii) the recipient of the product (in a new and unused condition) as a gift from the original purchaser of the product.

HOW DO I CLAIM THIS WARRANTY?

This warranty can only be claimed within the country of original purchase. To claim this warranty you **must first** contact the original place of purchase, or Le Creuset Customer Service in the country in which the product was originally purchased (details provided below).

Australia

Le Creuset Australia Pty Limited
Suite 4, Level 4, 601 Pacific Highway, St. Leonards, NSW 2065, Australia

Tel: +61 1 300 767 993

Email: customerservices.au@lecreuset.com

Hong Kong S.A.R

Tel: +852 3641 1200

Email: enquiries.hk@lecreuset.com

India

Tel: +911149442288

Email: admin.in@lecreuset.com

Returns Address: DSV Solutions Pvt Limited, I-6, Saidhara Warehouse & Logistics Park, Mumbai Nasik Highway, Opp.R.K Petrol Pump, Next to Shanghrila Resort, Borivali Kusksha Village, Tal.Bhiwandi, Thane, Maharashtra, 421302. India

Malaysia

Tel: +603 21812600 /

+60 11 5115 2688

Email: enquiries.my@lecreuset.com

Namibia

Tel: +264 61 246 472

Email: grove.store.na@lecreuset.com



New Zealand

Tel: 0800 52 69 74

Email:

customerservices.nz@lecreuset.com

Singapore

Tel: +65 6733 0373

Email: enquiries.sg@lecreuset.com

South Africa

Tel: 0800 014 886

Email: online.za@lecreuset.com

You are advised to check for any updates of the Le Creuset Customer Service contact details at www.lecreuset.com/support, if you wish to make a claim under this warranty.

For help and advice you can also contact Le Creuset at www.lecreuset.com/support

If you are requested by Le Creuset Customer Service to return the product, you must return the product with your name and contact details, proof of purchase (or gift receipt as applicable), the name of the retailer where the product was purchased, and a note clearly explaining the defect and circumstances surrounding the issue.

You are responsible for all costs and expenses incurred to return the product. If, after inspection by Le Creuset, the product is deemed faulty/defective under the terms specified in this warranty, Le Creuset will reimburse the reasonable costs and expenses you have incurred to return the product as requested to Le Creuset Customer Service (in the relevant country).

WHAT WILL LE CREUSET DO?

If the product and the owner are covered by this warranty, Le Creuset will repair or replace the

product, as determined by Le Creuset, and return the product to free of charge.

In the case of a set of products, Le Creuset will only replace the defective product within the set.

Le Creuset does not guarantee the availability of the product or spare parts for the product during this warranty period. If the product is no longer in production or within the product range, Le Creuset will provide a replacement of a similar product or equivalent value. The replacement product is not guaranteed to be the same colour or material as the original product purchased.

CONSUMER LAW

For purchase in Australia :

No authorised dealer or repairer of Le Creuset has authority to vary the terms of this warranty.

The benefits of this Le Creuset warranty are in addition to, and do not affect, your other rights and remedies provided by law in relation to the product. Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

This warranty is provided by: Le Creuset Australia Pty Limited, Suite 4, Level 4, 601 Pacific Highway, St. Leonards, NSW 2065, Australia. Helpline: +61 1 300 767 993 Email: customerservices.au@lecreuset.com

**For purchases in Hong Kong S.A.R:**

The benefits of this Le Creuset warranty are in addition to, and do not affect, your other rights and remedies provided by law in relation to the product.

This warranty is provided by Le Creuset Hong Kong Limited, registered company address: Flat / RM 2202, Lee Garden Six, 111 Leighton Road, Causeway Bay, Hong Kong.

For purchases in India:

The benefits of this Le Creuset warranty are in addition to, and do not affect, your other rights and remedies provided by law in relation to the product.

Limitation Of Liability : Le Creuset's liability shall always be subject to the Maximum Retail Price of the product purchased or the purchase price, whichever is lower.

This warranty is provided by Le Creuset India Trading Private Limited, registered company address: Unit 508, 5th Floor, Ansal Bhawan Building, 16 K.G. Marg, 110001, New Delhi, India.

For purchases in Malaysia:

The benefits of this Le Creuset warranty are in addition to, and do not affect, your other rights and remedies provided by law in relation to the product.

This warranty is provided by Le Creuset Malaysia Sdn Bhd, registered company address: Suite 16-13, 16th Floor, Wisma UOA II, No. 21, Jalan Pinang, Kuala Lumpur, 50450, Malaysia.

For purchases in Namibia:

The benefits of this Le Creuset warranty are in addition to, and do not affect, your other rights and remedies provided by law in relation to the product.

This warranty is provided by Le Creuset Namibia (Pty) Ltd, registered company address: 24 Urban Street, Klein Windhoek, Windhoek, Namibia.

For purchases in New Zealand:

The benefits of this Le Creuset warranty are in addition to, and do not affect, your other rights and remedies provided by law in relation to the product.

This warranty is provided by Le Creuset New Zealand Ltd., registered company address: Baker Tilly, Staples Rodway Auckland Ltd, 9th floor, 45 Queen Street, Auckland, 1010, New Zealand.

For purchases in Singapore:

The benefits of this Le Creuset warranty are in addition to, and do not affect, your other rights and remedies provided by law in relation to the product.

This warranty is provided by Le Creuset Singapore Pte Ltd., registered company address: 360 Orchard Road, #09-05A International Building, Singapore 238869.

For purchases in South Africa:

The benefits of this Le Creuset warranty are in addition to, and do not affect, your other rights and remedies provided by law in relation to the product.

This warranty is provided by Le Creuset South Africa (Pty) Ltd., registered company address: Unit 5 & 6 Heron Park, Olive Grove Industrial Estate, Old Paardevlei Road, Somerset West 7130, South Africa.

(separately referred to as "Le Creuset").



LE CREUSET LIMITED WARRANTY FOR LE CREUSET CARBON STEEL COOKWARE

PLEASE READ THIS LE CREUSET LIMITED WARRANTY CAREFULLY AND STORE FOR FUTURE REFERENCE. PLEASE RETAIN PROOF OF PURCHASE FROM LE CREUSET OR ITS AUTHORISED RETAILER.

Copies of this Le Creuset limited warranty and the Carbon Steel Cookware Care and Use Instructions can be viewed/downloaded from www.lecreuset.com/support

WHAT DOES THIS LIMITED WARRANTY COVER?

Le Creuset Carbon Steel Cookware is warranted by Le Creuset Canada, Inc. when purchased in Canada directly from Le Creuset or its authorised retailers and used for household purposes, to be free from manufacturing defects in material and workmanship.

WHAT DOES THIS LIMITED WARRANTY NOT COVER?

This limited warranty **does not cover:**

- Non-manufacturing defects;
- Products not purchased from Le Creuset or its authorised retailers in Canada;
- Products without providing proof of purchase, or gift receipt as applicable;
- Products which have been resold, assigned or transferred to another person(s) except as a gift from the original purchaser;
- Damage or defects caused by a failure to maintain or use the product in accordance with the Care and Use Instructions.

Please read the [Care and Use Instructions](#) carefully for more information;

- Damage or defects caused by a third party, transportation, storage, external causes or other actions or events beyond our reasonable control, neglect, abuse or misuse;
- Any damage, defect or use notified to the purchaser at the time of purchase;
- Normal wear and tear, scratches, markings, stains, discolouration or corrosion;
- Products used for commercial (non-domestic household) purposes;
- Counterfeit products;
- Products which have been modified, altered or repaired by a third party not authorised by Le Creuset; and
- Consequential loss, loss of time or convenience, or incidental damage.

HOW LONG DOES THIS LIMITED WARRANTY LAST?

Le Creuset provides a 3 year limited warranty for Carbon Steel Cookware from the date of purchase.

WHO CAN CLAIM THIS LIMITED WARRANTY?

This limited warranty can only be claimed with proof of purchase (or gift receipt as applicable), by either: (i) the original purchaser of the product, or (ii) the recipient of the product (in a new and unused condition) as a gift from the original purchaser of the product.



HOW DO I CLAIM THIS LIMITED WARRANTY?

This limited warranty can only be claimed in Canada. To claim this limited warranty you **must** complete the returns form available at www.lecreuset.ca/warranty-inquiry, and once received Le Creuset Customer Services will contact you with the next steps, or contact Le Creuset Customer Services.

Tel: +1 450 328 3479

E-Mail:

cservicecanada@lecreuset.com

You are advised to check for any updates of the Le Creuset Customer Service contact details at www.lecreuset.com/support, if you wish to make a claim under this limited warranty.

For help and advice you can also contact Le Creuset at www.lecreuset.com/support.

You are responsible for all costs and expenses incurred to return the product.

WHAT WILL LE CREUSET DO?

If the product and the owner are covered by this limited warranty, Le Creuset will repair or replace the product, as determined by Le Creuset, and return the product free of charge.

In the case of a set of products, Le Creuset will only replace the defective product within the set.

Le Creuset does not guarantee the availability of the product or spare parts for the product during this limited warranty period. If the product is no longer in production or within the product range, Le Creuset will provide a replacement of a similar

product or equivalent value.

The replacement product is not guaranteed to be the same colour or material as the original product purchased.

HOW DOES PROVINCIAL OR TERRITORIAL LAW APPLY TO THIS LIMITED WARRANTY?

Not applicable to Québec consumers - This Le Creuset limited warranty does not extend any implied warranty provided by any provincial or territorial law to a consumer. Except as stated above, Le Creuset makes no other warranties (and disclaims all other warranties and conditions), express or implied including any implied warranties of merchantability and fitness for purpose.

This Le Creuset limited warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which may vary from province or territory (some provinces or territories do not allow the exclusion or limitation of certain implied conditions or warranties, or incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you).

This limited warranty is provided by Le Creuset Canada, Inc., registered company address: 740 Notre-Dame Street West, Suite 1505 Montréal, Québec H3C 3X6 Canada ("Le Creuset").



LE CREUSET GUARANTEE FOR LE CREUSET CARBON STEEL COOKWARE

**PLEASE READ THIS LE CREUSET
GUARANTEE CAREFULLY AND
STORE FOR FUTURE REFERENCE.
PLEASE RETAIN PROOF OF
PURCHASE FROM LE CREUSET OR
ITS AUTHORISED RETAILER.**

Copies of this Le Creuset guarantee and the Carbon Steel Cookware Care and Use Instructions can be viewed/downloaded from www.lecreuset.com/support

WHAT DOES THE GUARANTEE COVER?

Le Creuset Carbon Steel Cookware is guaranteed by the legal entity of Le Creuset in the country of original purchase (details of legal entities are set out under the section "Consumer Law"), when purchased directly from Le Creuset or its authorised retailers and used for household purposes, to be free from manufacturing defects in material and workmanship.

WHAT DOES THE GUARANTEE NOT COVER?

This guarantee **does not cover**:

- Non-manufacturing defects;
- Products not purchased from Le Creuset or its authorised retailers in the country of original purchase;
- Products without providing proof of purchase, or gift receipt as applicable;
- Products which have been resold, assigned or transferred to another person(s) except as a gift from the original purchaser;
- Damage or defects caused by a failure to maintain or use the product in accordance with the Care and Use Instructions. Please read the Care and Use

Instructions carefully for more information;

- Damage or defects caused by a third party, transportation, storage, external causes or other actions or events beyond our reasonable control, neglect, abuse or misuse;
- Any damage, defect or use notified to the purchaser at the time of purchase;
- Normal wear and tear, scratches, markings, stains, discolouration or corrosion;
- Products used for commercial (non-domestic household) purposes;
- Counterfeit products;
- Products which have been modified, altered or repaired by a third party not authorised by Le Creuset; and
- Consequential loss, loss of time or convenience, or incidental damage.

HOW LONG DOES THE GUARANTEE LAST?

Le Creuset provides a 3 year guarantee for Carbon Steel Cookware from the date of purchase.

WHO CAN CLAIM THE GUARANTEE?

This guarantee can only be claimed with proof of purchase (or gift receipt as applicable), by either: (i) the original purchaser of the product, or (ii) the recipient of the product (in a new and unused condition) as a gift from the original purchaser of the product.

HOW DO I CLAIM THIS GUARANTEE?

This guarantee can only be claimed within the country of original purchase. To claim this guarantee



you **must first** contact the original place of purchase, or Le Creuset Customer Service in the country in which the product was originally purchased (details provided below).

U.K.

Tel: +44 (0) 800 373 792

Email: helpline.uk@lecreuset.com

Ireland

Tel: +353 (0) 45 499 172

Email: helpline.uk@lecreuset.com

You are advised to check for any updates of the Le Creuset Customer Service contact details at www.lecreuset.com/support, if you wish to make a claim under this guarantee.

For help and advice you can also contact Le Creuset at www.lecreuset.com/support.

If you are requested by Le Creuset Customer Service to return the product, you must return the product with your name and contact details, proof of purchase (or gift receipt as applicable), the name of the retailer where the product was purchased, and a note clearly explaining the defect and circumstances surrounding the issue.

You are responsible for all costs and expenses incurred to return the product. If, after inspection by Le Creuset, the product is deemed defective and covered under the terms specified in this guarantee, Le Creuset will reimburse the reasonable costs and expenses you have incurred to return the product as requested to Le Creuset Customer Service (in the relevant country).

WHAT WILL LE CREUSET DO?

If the product and the owner are covered by this guarantee, Le Creuset will repair or replace the product, as determined by

Le Creuset, and return the product free of charge.

In the case of a set of products, Le Creuset will only replace the defective product within the set.

Le Creuset does not guarantee the availability of the product or spare parts for the product during this guarantee period. If the product is no longer in production or within the product range, Le Creuset will provide a replacement of a similar product or equivalent value. The replacement product is not guaranteed to be the same colour or material as the original product purchased.

CONSUMER LAW

For purchases in the U.K.

The benefits of this Le Creuset guarantee are in addition to, and do not affect, your statutory rights and remedies provide by law in relation to the product.

This guarantee is provided by Le Creuset U.K. Limited, registered company address Le Creuset House, 83-84 Livingstone Road, Walworth Industrial Estate, Andover, Hampshire, SP10 5QZ, England.

For purchases in Ireland.

The benefits of this Le Creuset guarantee are in addition to, and do not affect, your legal rights and remedies, against the seller if the product lacks conformity with the sales contract, or any other legal rights and remedies provided to you by law in relation to the product.

This guarantee is provided by Le Creuset U.K. Limited, registered branch address: Unit 7, Kildare Village, Nurney Road, Kildare, County Kildare, Republic of Ireland.

(separately referred to as "Le Creuset").



LE CREUSET LIMITED WARRANTY FOR LE CREUSET CARBON STEEL COOKWARE

PLEASE READ THIS LE CREUSET LIMITED WARRANTY CAREFULLY AND STORE FOR FUTURE REFERENCE. PLEASE RETAIN PROOF OF PURCHASE FROM LE CREUSET OR ITS AUTHORISED RETAILER.

Copies of this Le Creuset limited warranty and the Carbon Steel Cookware Care and Use Instructions can be downloaded from www.lecreuset.com/support

This limited warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights, which vary from state to state.

WHAT DOES THIS LIMITED WARRANTY COVER?

Le Creuset of America Inc ("Le Creuset", "we" or "our"), at 114 Bob Gifford Boulevard, Early Branch, SC 29916, the United States of America, warrants to a covered owner (as defined below in "WHO CAN CLAIM THE WARRANTY?") that during the Warranty Period (defined below) the Le Creuset Stainless Steel Cookware product (the "product") purchased directly from Le Creuset or its authorized retailers in the United States of America and used for household purposes will be free from manufacturing defects in material and workmanship. **This limited warranty can only be claimed in the United States of America.**

WHAT DOES THIS LIMITED WARRANTY NOT COVER?

This limited warranty **does not cover:**

- Damages from, caused by or related to:
- transportation or storage;
- neglect, abuse, improper use, misuse or failures to use the product with reasonable care. Please refer to the Care and Use Instructions furnished with the product for a non-exhaustive description of how to (and not to) use and how to care for the product;
- normal wear and tear;
- external causes or other actions or events beyond our reasonable control;
- unauthorized repairs (including by third parties);
- damage, defects or use identified to the original purchaser at the time of purchase;
- Scratches, markings, stains, discolouration, or corrosion;
- Limited warranty claims not in accordance with the process set out under "HOW DO I CLAIM THE LIMITED WARRANTY?";
- Products that have been used for commercial or non-domestic household purposes, modified or altered or purchased in unauthorized or counterfeit sales (See also "WHO CAN CLAIM THE LIMITED WARRANTY?").

HOW LONG DOES THIS LIMITED WARRANTY LAST?

This limited warranty starts on the date of purchase of the product by (or, if later the delivery date of the product to) the original purchaser that is a covered owner and continues for the **shorter** of (a) 3 years from the date of



original purchase (or, if later the delivery date) and (b) the period while the covered owner (See **"WHO CAN CLAIM THE LIMITED WARRANTY?"**) while the covered owner owns the product (the "Warranty Period"). The Warranty Period is not extended if we repair or replace the product.

We limit the duration and remedies of all implied warranties, including without limitation the warranties of merchantability and fitness for a particular purpose, to the duration of this express limited warranty. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitation may not apply to you.

WHO CAN CLAIM THIS LIMITED WARRANTY?

This limited warranty extends only to and can only be claimed by the following person(s) in the United States of America:

- the original purchaser of the product who purchased the product at retail in the United States from Le Creuset or its authorized retailers;
- the recipient of a gift of the product (in a new and unused condition) from such original purchaser.

Each of the foregoing persons is a "covered owner." This limited warranty does not extend to any other owner or transferee, including purchasers or recipients of counterfeit or resold products. A person entitled to claim this limited warranty may be referred to as "you," "he" or "she".

WHAT WILL LE CREUSET DO?

As to any covered defective product returned by a covered owner as described in **"HOW DO I CLAIM THE LIMITED WARRANTY?"** during the Warranty Period, Le Creuset will, in its discretion, repair or replace the defective the product (or then available equivalent), within a reasonable time and free of charge subject to the following:

- If the product is part of a set of products, Le Creuset will only replace the defective product within the set;
 - If Le Creuset elects to replace a product and the product is no longer produced by it or is no longer within the range of then-current product offerings, Le Creuset may provide a replacement of a similar product or equivalent value as nearly as practicable;
 - Replacement products might not be of the same colour or material or exact match for the original product.
-

HOW DO I CLAIM THIS LIMITED WARRANTY?

This limited warranty can only be claimed in the United States of America. To make a limited warranty claim you **must:** (a) **first**, contact the original place of purchase or Le Creuset Customer Service at 1-877-273-8738 or open a limited warranty ticket at www.lecreuset.com/warranty and receive a RMA number, (b) **second**, send **each of** the following to Le Creuset Customer Service, 114 Bob Gifford Blvd, Early Branch SC 29916: (i) the RMA number, (ii) proof of purchase, or gift receipt as applicable, (iii)



a description of the defect and circumstances surrounding the occurrence of the defect, and, (iv) your mailing street address (not Post Office Box) for return of a repaired or replaced product, **and (c) third**, if requested by Le Creuset, send the product to Le Creuset to be repaired or replaced. You are responsible for all costs and expenses incurred to return the product to either the original place of purchase or to Le Creuset as described above. If the product is defective and covered under the terms specified in this limited warranty, Le Creuset will reimburse the reasonable costs and expenses you have incurred to return the product as requested to Le Creuset Customer Service. We will pay for shipping to return the repaired or replacement product to the address you provide.

If you have questions concerning the limited warranty, you can contact Le Creuset Customer Service at the phone number above.

For additional information concerning limited warranty claims or the product you can also contact Le Creuset at www.lecreuset.com/support

SPECIAL OR PUNITIVE DAMAGES OR LOSSES, WHETHER DIRECT OR INDIRECT. 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.

LIMITATIONS ON LIABILITY

THE REMEDIES DESCRIBED ABOVE ARE YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDIES AND OUR ENTIRE OBLIGATION AND LIABILITY FOR ANY BREACH OF THIS LIMITED WARRANTY. UNDER NO CIRCUMSTANCES WILL WE BE LIABLE FOR MORE THAN THE ACTUAL AMOUNT PAID BY YOU FOR THE ORIGINAL PRODUCT OR FOR ANY CONSEQUENTIAL, INCIDENTAL,



INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

Batería de cocina de acero al carbono Le Creuset

Gracias por elegir la batería de cocina de acero al carbono Le Creuset.

LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO Y CONSÉRVELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

SI NO SE UTILIZA EL PRODUCTO TAL COMO SE DESCRIBE EN ESTAS INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO, PUEDEN PRODUCIRSE LESIONES PERSONALES GRAVES, DAÑOS AL PRODUCTO ASÍ COMO DAÑOS A OTROS BIENES.

NO UTILICE EL PRODUCTO PARA OTRA COSA QUE NO SEA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y ASÍ EVITARÁ POSIBLES LESIONES PERSONALES GRAVES, DAÑOS AL PRODUCTO ASÍ COMO DAÑOS A OTROS BIENES.

LA INOBSERVANCIA DE ESTAS INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO PUEDE INVALIDAR LOS DERECHOS CONTEMPLADOS EN SU GARANTÍA DE LE CREUSET.

Puede consultar/descargar copias de estas instrucciones de uso y mantenimiento y de la garantía de Le Creuset en www.lecreuset.com/support.

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN DEL PRODUCTO:

- Retire todos los materiales de embalaje, clips, etiquetas y pegatinas.
- Lave el producto con agua tibia y jabón, y después aclare y seque a fondo.
- Antes de usar el producto por primera vez, añada aceite vegetal o aceite de maíz hasta cubrir completamente la base, caliente el aceite a intensidad suave y levante y rote el producto para que el aceite recubra los laterales interiores. Retire el producto del fuego, déjelo enfriar y límpielo con papel de cocina. A continuación, añada aceite, grasa o mantequilla y cocine como de costumbre.
- El reacondicionamiento ocasional de la superficie interior ayudará a proteger y prolongar la vida útil del producto.
- No acondicione **NUNCA** el lateral exterior.

ADVERTENCIA:

NUNCA deslice el producto sobre una vitrocerámica ni ninguna otra superficie, ya que podría dañar tanto la base como la superficie del producto. En su lugar, **SIEMPRE** levante y retire el producto de la superficie con cuidado.



Manipule **SIEMPRE** el producto por las asas, la tapa y el pomo.

Las asas y los pomos de madera **NO** son aptos para su uso en el horno, ya que el calor daña tanto las asas como los pomos.

Utilice **SIEMPRE** un protector de manos seco y resistente al calor cuando manipule un producto caliente durante y después del cocinado para así reducir el riesgo de quemaduras y lesiones. El contenido calentado o caliente del producto puede causar quemaduras y lesiones graves si se derrama o si el producto no se utiliza con cuidado. **NO** deje este producto sin supervisión durante su uso.

FUENTES DE CALOR:



INDUCCIÓN



GAS



ELÉCTRICA



VITRO-CERÁMICA



RESISTENCIA
RADIANTE



HORNO



PARRILLA

- 
NUNCA deben usarse en hornos microondas, ya que los productos de la batería de cocina de acero al carbono están hechos de metal y dañarían el microondas y su cableado eléctrico.

- 
NUNCA deben usarse en fuentes de calor que no se puedan modular (por ejemplo, parrillas al aire libre, hogueras, hornos de pizza), ya que las altas temperaturas no controladas pueden dañar gravemente el producto.

- Las asas y los pomos de madera **NO** son aptos para el uso en el horno. **NUNCA** deben usarse en el horno, ya que el calor daña el asa.

ZONAS DE CALOR:

- Para evitar daños en el producto o la placa de cocción, asegúrese **SIEMPRE** de que la base del producto y la placa estén limpias antes de su uso.
- Para evitar daños en el producto, haga coincidir la base con la superficie del quemador de la placa. El uso de una zona térmica incorrecta puede provocar un calentamiento desigual o excesivo del producto, causando daños al producto o a sus asas.
- Para reducir el riesgo de lesiones personales y daños al producto, las llamas de gas deben limitarse al área de la base y **NUNCA** deben propagarse hacia arriba en torno a los laterales del producto. Las llamas por encima de los laterales también pueden provocar quemaduras y causar daños a elementos que se encuentren cerca.



- Para las placas de inducción, haga coincidir **SIEMPRE** el diámetro de la base del producto con la superficie del quemador. El uso de un producto con un diámetro pequeño en una zona de calor demasiado grande puede afectar a la funcionalidad de la placa de cocción y provocar una potencia calorífica reducida o inexistente.



REGULACIÓN DEL CALOR:

- Para evitar daños en el producto debidos a cambios extremos de temperatura, deje **SIEMPRE** que el producto se vaya calentando y enfriando uniformemente.
- Seleccione **SIEMPRE** una temperatura entre baja y media para obtener los mejores resultados de cocción y cuidar el producto.
- **NUNCA** caliente el producto demasiado rápido ni utilice una temperatura máxima/alta para el precalentamiento o la cocción, ya que los cambios excesivos de temperatura de la superficie (choque térmico) pueden dañar la superficie de cocción, decolorarla y, en casos graves, deformar la base del producto.
- Mantenga la temperatura del aceite a un máximo de 190 °C durante la cocción.

USO GENERAL:

- Cocinar ingredientes con un punto de humeo bajo a temperaturas altas puede manchar la superficie de cocción.
- Coloque **SIEMPRE** un producto caliente sobre un protector resistente al calor cuando lo apoye sobre una superficie que no sea una fuente de calor y así evitar dañar las superficies.

TAPAS Y ASAS:

- Las asas de madera **NO** son aptas para el uso en horno.
- **NUNCA** deje que las asas largas sobresalgan de la placa de cocción y colóquelas siempre alejadas del calor directo para reducir el riesgo de posibles lesiones personales.

- Tenga cuidado **SIEMPRE** al quitar la tapa, ya que la salida de vapor puede provocar quemaduras y lesiones.
- Los tornillos de las tapas y las asas pueden aflojarse con el tiempo. Vuelva a apretar los tornillos **SOLO** cuando el producto se encuentre a temperatura ambiente.
- **NUNCA** apriete demasiado los tornillos, ya que podría dañar el producto.

SI SE INCLUYE UNA TAPA DE CRISTAL CON EL PRODUCTO:

ADVERTENCIA:

- **NUNCA** utilice una tapa de cristal dañada (es decir, descascarillada o agrietada). Por su seguridad, **DESCÁRTELA** de inmediato. Podría descascarillarse o agrietarse aún más y acabar haciéndose añicos, con el consiguiente peligro de lesiones personales como quemaduras y cortes.
- La tapa de cristal es de vidrio templado.
- Las tapas de vidrio con pomos de madera **NO** son aptas para el lavavajillas.
- Las tapas de vidrio con pomos de madera **NO** son aptas para el horno.
- **NUNCA** coloque la tapa de cristal directamente sobre la placa de cocción. De lo contrario, podría romperse y causar lesiones personales como cortes y quemaduras.
- Para evitar que se dañe la tapa de cristal, manipúlela con cuidado; un impacto fuerte o un cambio brusco de temperatura



(de caliente a frío o de frío a caliente) puede hacer que se rompa o se haga añicos.

- Deje enfriar **SIEMPRE** cualquier tapa de cristal antes de lavarla
- Para evitar daños en la tapa de cristal, **NUNCA** utilice estropajos metálicos, abrasivos o rígidos, cepillos o productos de limpieza abrasivos para lavarla.
- Los tornillos de las asas o pomos pueden aflojarse con el tiempo. Vuelva a apretar los tornillos **SOLO** cuando el producto se encuentre a temperatura ambiente.
- **NUNCA** apriete demasiado los tornillos, ya que podría dañar el producto.

UTENSILIOS DE COCINA:

- Se recomienda utilizar utensilios de metal, silicona, madera u otros materiales resistentes al calor al cocinar.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

- La batería de cocina de acero al carbono **NO** es apta para el lavavajillas.
- Deje enfriar **SIEMPRE** el producto a temperatura ambiente antes de lavarlo. **NO** lo sumerja ni lo llene de agua fría cuando esté caliente, ya que cambios bruscos de temperatura pueden dañar el producto.
- Limpie el producto con agua tibia jabonosa y una esponja o cepillo suaves y no abrasivos.
- Después del primer uso, la limpieza con jabón eliminará la película de aceite de la superficie. Si el producto se lava con jabón, **SIEMPRE** hay que

secarlo bien y reacondicionarlo.

- Para residuos resistentes, llene el producto con agua jabonosa tibia y déjelo en remojo: esto ablandará los residuos y facilitará su eliminación.
- **NUNCA** utilice i agentes de limpieza agresivos o abrasivos sobre la superficie.



- Aclare **SIEMPRE** a fondo y seque completamente.
- **NO** guarde el producto cuando aún esté húmedo. Guarde el producto en un lugar seco.
- Para evitar daños en el exterior, el interior y el borde, utilice un protector de batería de cocina adecuado entre los productos cuando los apile para guardarlos.
- **NO** utilice productos o detergentes de carácter alcalino o ácido para la limpieza, ya que podrían dañar el producto.
- El curado regular y el cuidado adecuado son esenciales para garantizar el buen rendimiento del producto a largo plazo. Si aparecen manchas de óxido, simplemente frote la zona afectada con una esponja dura y agua caliente, séquela completamente y aplique una capa fina de aceite para proteger la superficie.

LA INOBSERVANCIA DE ESTAS INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO PUEDE INVALIDAR LOS DERECHOS CONTEMPLADOS EN SU GARANTÍA DE LE CREUSET.



GARANTÍA LE CREUSET PARA PRODUCTOS DE ACERO AL CARBONO DE LE CREUSET

LEA ATENTAMENTE ESTA GARANTÍA DE LE CREUSET Y GUÁRDELA PARA FUTURAS CONSULTAS. CONSERVE EL COMPROBANTE DE COMPRA DE LE CREUSET O DE SU DISTRIBUIDOR AUTORIZADO.

Puede consultar/descargar copias de esta garantía Le Creuset y de las Instrucciones de uso y mantenimiento de los Utensilios de Cocina de Acero Inoxidable en www.lecreuset.com/support

¿QUÉ CUBRE ESTA GARANTÍA?

El Producto de Acero al Carbono Le Creuset está garantizado por la entidad legal de Le Creuset en el país de compra original (los detalles de las entidades legales se encuentran en la sección «Derecho en materia de Consumo»), cuando se compra directamente a Le Creuset o a sus minoristas autorizados y se utiliza para fines domésticos, para que dicho producto esté libre de defectos de fabricación en materiales y mano de obra.

¿QUÉ NO CUBRE ESTA GARANTÍA?

Esta garantía **no cubre**:

- Defectos ajenos a la fabricación;
- Productos no adquiridos en Le Creuset o sus distribuidores autorizados en el país de compra original;
- Productos de los que no se presenta un justificante de compra o, en su caso, un recibo de regalo;

- Productos que hayan sido revendidos, cedidos o transferidos a otra(s) persona(s), excepto como regalo por parte del comprador original;
- Daños o defectos causados por no realizar el mantenimiento o no utilizar el producto de acuerdo con las instrucciones de cuidado y uso. [Para más información, lea atentamente las instrucciones de uso y mantenimiento;](#)
- Daños o defectos causados por terceros, transporte, almacenamiento, causas externas u otras acciones o sucesos fuera de nuestro control razonable, negligencia, abuso o uso indebido;
- Cualquier daño, defecto o uso notificado al comprador en el momento de la compra;
- Uso y desgaste normales, arañazos, marcas, manchas, decoloración o corrosión;
- Productos utilizados con fines comerciales (no domésticos);
- Productos falsificados;
- Productos que hayan sido modificados, alterados o reparados por un tercero no autorizado por Le Creuset; y
- Daños indirectos, pérdida de tiempo o conveniencia, o daños incidentales.

¿CUÁL ES LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA?

Le Creuset proporciona esta garantía para Productos de Acero al Carbono por un período de 3 años a partir de la fecha de compra



¿QUIÉN PUEDE HACER VALER ESTA GARANTÍA?

Esta garantía solo se puede reclamar con la prueba de compra (o recibo de regalo, según corresponda), ya sea: (i) por el comprador original del producto, o (ii) por el destinatario del producto (en estado nuevo y sin usar) como regalo por parte del comprador original del producto.

¿CÓMO PUEDO HACER VALER ESTA GARANTÍA?

Esta garantía solo puede reclamarse en el país de compra original. Para hacer valer esta garantía, **primero debe** ponerse en contacto con el lugar de compra original, o con el Servicio de Atención al Cliente de Le Creuset en el país donde se compró originalmente el producto (más adelante se detalla más información).

Chile

Tel.: +56 (2) 22469946 /

(9) 9857 7379

Correo electrónico:

contact.chile@lecreuset.com

Colombia

Teléfono: (1) 703 2624

Correo electrónico:

centroandino.co.store@lecreuset.com

España

Tel.: +34 93 422 40 40

Correo electrónico:

lecreuset.es@lecreuset.com

México

Correo: garantias.mx@lecreuset.com

Le aconsejamos que compruebe si hay actualizaciones de los datos de contacto del Servicio de Atención al Cliente de Le Creuset visitando www.lecreuset.com/support, si desea presentar una reclamación en virtud de esta garantía.

Para obtener ayuda y asesoramiento, también puede ponerse en contacto con Le Creuset en www.lecreuset.com/support.

Si el Servicio de Atención al Cliente de Le Creuset le solicita que devuelva el producto, deberá restituirlo indicando su nombre y apellidos, así como sus datos de contacto, el comprobante de compra (o recibo de regalo, si procede), el nombre del minorista donde se compró el producto y una nota en la que se explique claramente el defecto y las circunstancias del problema.

Todos los costes y gastos derivados de la devolución del producto corren por cuenta del comprador. Tras la inspección por parte de Le Creuset, si el producto se considera defectuoso y sigue cubierto por los términos especificados en esta garantía, Le Creuset le reembolsará los costes y gastos razonables en los que haya incurrido en la devolución del producto según lo solicitado al Servicio de Atención al Cliente de Le Creuset (en el país correspondiente).

¿CÓMO PROCEDE LE CREUSET?

Si el producto y el propietario están cubiertos por esta garantía, Le Creuset reparará o sustituirá el producto, según determine Le Creuset, y lo devolverá sin cargo alguno.

En el caso de un set de productos, Le Creuset sólo sustituirá el producto defectuoso incluido en el set.

Le Creuset no garantiza la disponibilidad del producto o de piezas de repuesto del producto a lo largo de este período de



garantía. Si el producto ya no se fabrica o no se encuentra en la gama de productos, Le Creuset proporcionará como recambio un producto similar o de valor equivalente. No se garantiza que el producto de recambio sea del mismo color o material que el producto original adquirido.

DERECHO EN MATERIA DE CONSUMO

Para compras en Chile.

Las ventajas de esta garantía Le Creuset son adicionales y no afectan a sus otros derechos y recursos previstos por la ley en relación con el producto.

Esta garantía la suministra Le Creuset Chile SpA, RUT. 76.391-928-5, domicilio social: Avenida La Dehesa #1445, Depto #2061, Ciudad Santiago Comuna Lo Barnechea, Región Metropolitana, Chile.

Para compras en Colombia.

Las ventajas de esta garantía Le Creuset son adicionales y no afectan a sus otros derechos y recursos previstos por la ley en relación con el producto.

Esta garantía la suministra Le Creuset Colombia SAS, domicilio social: Carrera 11#82-71 LC71, Centro Comercial Andino, Bogotá 110111, Colombia.

Para compras en España.

Las ventajas de esta garantía proporcionada por Le Creuset son adicionales y no afectan a las garantías legales que permiten al comprador, durante 3 años a partir de la entrega, ejercer su derecho de compensación, gratuitamente, para con el vendedor, si el comprador advierte defectos en el producto y falta de conformidad

con el contrato de compraventa, ni a cualquier otro derecho o compensación que le otorgue la ley en relación con el producto.

Esta garantía la suministra Le Creuset SL, domicilio social: Paseo de Gracia 9 2º planta, 08007 Barcelona, España.

Para compras en México.

Las ventajas de esta garantía Le Creuset son adicionales y no afectan a sus otros derechos y recursos previstos por la ley en relación con el producto.

Esta garantía la suministra Le Creuset de México S. de RL de CV, domicilio social: Av. Cervantes Saavedra 233 Piso 1 Granada, Miguel Hidalgo, Ciudad de México, CP 11520.

(denominada por separado «Le Creuset»).



HOITO- JA KÄYTTÖOHJEET

Le Creuset'n hiiliteräksiset keittoastiat

Kiitos, että valitsit Le Creuset'n hiiliteräksisen keittoastian.

LUE NÄMÄ HOITO- JA KÄYTTÖOHJEET HUOLELLISESTI ENNEN TUOTTEEN KÄYTTÄMISTÄ JA SÄILYTÄ NE MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.

JOS TUOTETTA EI KÄYTETÄ NÄISSÄ HOITO- JA KÄYTTÖOHJEISSA KUVATULLA TAVALLA, SEURAUKSENA VOI OLLA VAKAVIA HENKILÖVAHINKOJA, TUOTTEEN TAI MUUN OMAISUUDEN VAURIOITUMINEN.

ÄLÄ KÄYTÄ TUOTETTA MIHINKÄÄN MUUHUN KUIN RUOAN VALMISTUKSEEN VAKAVIEN HENKILÖVAHINKOJEN, TUOTTEEN TAI MUUN OMAISUUDEN VAURIOITUMISEN VÄLTÄMISEKSI.

NÄIDEN HOITO- JA KÄYTTÖOHJEIDEN NOUDATTAMATTA JÄTTÄMINEN VOI MITÄTÖIDÄ LE CREUSET'N TAKUUN MUKAISET VAATIMUKSET.

Kopiot näistä hoito- ja käyttöohjeista sekä Le Creuset'n takuusta voidaan lukea/ladata osoitteesta www.lecreuset.com/support

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ:

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, klipsit, etiketit ja tarrat.

- Pese tuote lämpimällä saippuavedellä, huuhtelee ja kuivaa huolellisesti.
- Ennen tuotteen käyttämistä ensimmäistä kertaa lisää kasvi- tai maissiöljyä niin, että tuotteen pohja peittyy kokonaan, kuumenna öljyä varovasti ja nosta ja kääntele tuotetta, jotta se peittää sisäseinämät. Poista tuote lämmönlähteestä, anna sen jäähtyä ja puhdista paperipyyhkeillä. Lisää sitten öljyä, rasvaa tai voita ja kypsennä normaalisti.
- Sisäpinnan ajoittainen hoitaminen auttaa suojaamaan ja pidentämään tuotteen käyttöikää.
- **ÄLÄ KOSKAAN** käsittele ulkopuolista sivuseinää.

VAROITUS:

ÄLÄ KOSKAAN liuliu'uta tuotetta lasipinnoitetun liedon päällä, koska se voi vahingoittaa sekä tuotteen pohjaa että pintaa. Nosta tuote sen sijaan **AINA** varovasti pinnalle ja pois pinnalta.

Käsittele tuotetta **AINA** kahvoista, kannesta ja nupista käsin.

Puiset kahvat ja nupit **EIVÄT** sovellu uunikäyttöön, koska lämpö vaurioittaa kahvoja ja nuppeja.

Käytä **AINA** kuivaa ja kuumuutta kestäväää käsisuojaa käsitellessäsi kuumaa tuotetta kypsennyksen aikana ja sen jälkeen palovammojen ja muiden



vammojen riskin vähentämiseksi. Tuotteen kuumennettu tai kuuma sisältö voi aiheuttaa palovammoja ja muita vakavia vammoja, jos sitä läikkyv tai tuotetta ei käytetä huolellisesti. **ÄLÄ** jätä tätä tuotetta ilman valvontaa käytön aikana.

LÄMMÖNLÄHTEET:



INDUKTIO



KAASU



SÄHKÖINEN KERAAMINEN

SÄTEI-
LYRENGAS

UUNI



GRILLI

- ÄLÄ KOSKAAN** käytä mikroaaltouunissa, sillä hiiliteräksiset keittoastiat on valmistettu metallista ja ne voivat vaurioittaa mikroaaltouunia ja sen sähköjärjestelmää.
- ÄLÄ KOSKAAN** käytä sääntelemättömissä lämmönlähteissä (esim. ulkogrillit, avotulet, pizzauunit), koska hallitsemattoman korkeat lämpötilat voivat vaurioittaa tuotetta vakavasti.
- Puiset kahvat ja nupit eivät **EIVÄT** sovellu uunikäyttöön. **ÄLÄ KOSKAAN** käytä uunissa, koska lämpö vaurioittaa kahvaa.

LÄMPÖVYÖHYKKEET:

- Tuotteen ja/tai liedien vahinkojen välttämiseksi

varmista **AINA**, että tuotteen alusta ja liesi ovat puhtaat ennen käyttöä.

- Tuotteen vaurioiden välttämiseksi sovitaa tuotteen pohjan liedien koko lämpövyöhykkeeseen. Väärän lämpövyöhykkeen käyttäminen voi johtaa tuotteen epätasaiseen lämmitykseen tai ylikuumenemiseen, jolloin tuote ja/tai kahvat voivat vaurioitua.
- Henkilövahinkojen** ja tuotevaurioiden riskin vähentämiseksi liekit on rajoitettava tuotteen pohjaan eivätkä ne saa **KOSKAAN** ulottua ylöspäin tuotteen sivuseinien ympärille. Sivuseinien yläpuolella olevat liekit voivat myös aiheuttaa palovammoja liekkien lähellä olevien esineiden vaurioitumisen.



- Induktioliedellä tuotteen pohjan halkaisija on **AINA** sovitettava liedien kypsennysvyöhykkeeseen. Halkaisijaltaan liian pienen tuotteen käyttäminen liian suurella keittovyöhykkeellä voi vaikuttaa liedien toimintaan, jolloin lämmöntuotto vähenee tai jää kokonaan pois.

LÄMPÖASETUKSET:

- Jotta tuote ei vaurioitu liiallisista lämpötilan muutoksista johtuen, anna tuotteen **AINA** lämmetä ja jäähtyä vähitellen ja tasaisesti.
- Käytä **AINA** mietoa lämpötilaa saavuttaaksesi parhaat kypsennystulokset ja tuotteen säilymisen.



- **ÄLÄ KOSKAAN** kuumenna tuotetta liian nopeasti tai käytä esilämmityksessä tai kypsennyksessä liian korkeaa lämpötilaa, koska liialliset pintalämpötilan muutokset (lämpöshokki) vaurioittavat tuotteen paistopintaa, värjäävät pintaa ja pahimmissa tapauksissa jopa vääristävät tuotteen pohjaa.
- Pidä öljyn lämpötila enintään 190 °C:n lämpötilassa ruoanlaittoa varten.

YLEINEN KÄYTTÖ:

- Matalan savuamispisteen omaavien ainesosien kypsentäminen korkeammissa lämpötiloissa voi aiheuttaa paistopinnan värjäytymisen.
- Aseta kuuma tuote **AINA** kuumuutta kestävän suojan päälle sen levätessä muulla kuin lämmönlähteen päällä, pintojen vaurioitumisen välttämiseksi.

KANNET JA KAHVAT:

- Puiset kahvat eivät **EIVÄT** sovellu uunikäyttöön.
- **ÄLÄ KOSKAAN** anna pitkien kahvojen olla lieden yläpuolella ja pidä ne poissa suorasta lämmöstä, jotta henkilövahinkojen riski pienenee.
- Toimi **AINA** varovasti kannen nostamisen yhteydessä, sillä höyry voi vapautua ja aiheuttaa palovammoja ja muita vammoja.
- Kansien ja kahvojen ruuvit voivat löystyä ajan myötä. Kiristä ruuvit **AINOASTAAN**, kun tuote on huoneenlämpöinen.
- **ÄLÄ KOSKAAN** kiristä ruuveja liikaa, sillä se voi vaurioittaa tuotetta.

JOS TUOTTEEN MUKANA TOIMITETAAN LASIKANSI:

VAROITUS:

- **ÄLÄ KOSKAAN** käytä lasikantta, jos se on vaurioitunut (esim. lohjennut tai haljennut). Kansi ei ole enää turvallinen ja sen **KÄYTTÖ ON LOPETETTAVA** välittömästi. Uusia lohkeamia tai halkeamia voi syntyä ja kansi voi pirstoutua, mikä voi aiheuttaa henkilövahinkoja, kuten palovammoja ja viiltohaavoja.
- Lasikansi on valmistettu karkaistusta lasista.
- Puisia nuppeja sisältävät lasikannet **EIVÄT** ole astianpesukoneen kestäviä.
- Puisia nuppeja sisältävät lasikannet **EIVÄT** ole uunin kestäviä.
- **ÄLÄ KOSKAAN** aseta lasikantta suoraan lieden päälle. Jos näitä ohjeita ei noudateta, lasikansi voi rikkoutua ja jopa aiheuttaa henkilövahinkoja, mukaan lukien viiltoja ja palovammoja.
- Lasikannen vahingoittumisen estämiseksi käsittele sitä varoen; voimakas isku tai äkillinen lämpötilan muutos (kuumasta kylmään tai kylmästä kuumaan) voi aiheuttaa lasikannen rikkoutumisen tai pirstoutumisen.
- Anna kuuman lasikannen **AINA** jäähtyä ennen puhdistusta.
- Lasikannen vaurioiden välttämiseksi **ÄLÄ KOSKAAN** käytä lasikannen puhdistamiseen metallisia, hankaavia tai jäykkiä tynnyjä, pesuharjoja tai hankaavia puhdistusaineita.
- Kahvojen tai nuppien ruuvit voivat löystyä ajan myötä. Kiristä ruuvit **AINOASTAAN**, kun tuote on huoneenlämpöinen.



- **ÄLÄ KOSKAAN** kiristä ruuveja liikaa, sillä se voi vaurioittaa tuotetta.

RUOANLAITTOVÄLINEET:

- Ruoanlaitossa on suositeltavaa käyttää metalli, silikonisia, puisia tai muita kuumuutta kestäviä välineitä.

PUHDISTUS JA HOITO:

- Hiiliteräskettoastiat **EIVÄT** ole astianpesukoneen kestäviä.
- Anna tuotteen **AINA** jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen puhdistusta. **ÄLÄ** upota tuotetta kylmään veteen tai täytä sitä kylmällä vedellä kuumana, koska äkilliset lämpötilan muutokset voivat vaurioittaa tuotetta.
- Puhdista tuote lämpimällä saippuavedellä ja pehmeällä hankaamattomalla sienellä tai harjalla.
- Puhdista ensimmäisen käyttökerran jälkeen pinta saippualla öljykerroksen poistamiseksi. Jos tuote pestään saippualla, **AINA** kuivaa tuote läpikotaisin ja käsittele se uudelleen.
- Jos tahrat ovat sitkeitä, täytä tuote lämpimällä saippuavedellä ja anna liota. Tämä pehmentää tahrat ja helpottaa niiden irrottamista.
- **ÄLÄ KOSKAAN** tai kovia ja hankaavia puhdistusaineita



- Huuhtelee tuote **AINA** huolellisesti ja kuivaa täysin.

- **ÄLÄ** säilytä tuotetta sen ollessa kostea. Säilytä tuote kuivassa paikassa.
- Ulkopinnan, sisäpinnan ja reunan vaurioitumisen estämiseksi käytä sopivaa astioiden suoja tuotteiden välissä pinotessasi niitä varastointia varten.
- **ÄLÄ** käytä puhdistukseen emäksisiä tai happamia materiaaleja tai puhdistusaineita, koska ne voivat vaurioittaa tuotetta.
- Säännöllinen käsittely ja oikeaoppinen hoito ovat tärkeitä tuotteen pitkäikäisyyden takaamiseksi. Jos ruostelaikkuja ilmestyy, kuuraa aluetta jäykällä sienellä ja lämpimällä vedellä, kuivaa läpikotaisin ja levitä ohut öljykerros pinnan suojaamiseksi.

NÄIDEN HOITO- JA KÄYTTÖOHJEIDEN NOUDATTAMATTA JÄTTÄMINEN VOI MITÄTÖIDÄ LE CREUSET'N TAKUUN MUKAISET VAATIMUKSET.

LE CREUSET -TAKUU LE CREUSET'N HIILITERÄKSISILLE KEITTOASTIALLE

LUE TÄMÄ LE CREUSET -TAKUU HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ SE MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN. SÄILYTÄ LE CREUSET'N TAI SEN VALTUUTETULTA JÄLLEENMYYJÄLTÄ SAATU OSTOTODISTUS.

Le Creuset'n hiiliteräksisten keittoastioiden takuun hoito- ja käyttöohjeet löytyvät osoitteesta www.lecreuset.com/support luettavina ja ladattavina



MITÄ TÄMÄ TAKUU KATTAÄ?

Le Creuset Finland Oy takaa, että Le Creuset'n hiiliteräksisissä keittoastioissa ei ole materiaali- tai valmistusvirheitä, kun ne on ostettu Suomessa suoraan Creuset'n hiiliteräksisissä keittoastioissa tai sen valtuutetuilta jälleenmyyjiltä ja niitä käytetään kotitaloustarkoituksiin.

MITÄ TÄMÄ TAKUU EI KATA?

Tämä takuu **ei kata seuraavia**:

- Muut kuin valmistusvirheet;
- Tuotteet, joita ei ole ostettu Le Creuset'ltä tai sen valtuutetuilta jälleenmyyjiltä Suomessa;
- Tuotteet, joille ei voida esittää ostotodistusta tai lahjakuitin mukaista todistetta ostosta;
- Tuotteet, jotka on jälleenmyyty, luovutettu tai siirretty toiselle henkilölle/toisille henkilöille, lukuun ottamatta alkuperäisen ostajan lahjaksi antamia tuotteita;
- Vauriot tai viat, jotka johtuvat siitä, että tuotetta ei ole huollettu tai käytetty hoito- ja käyttöohjeiden mukaisesti. [Lue huolellisesti hoito- ja käyttöohjeet saadaksesi lisätietoja](#);
- Kolmannen osapuolen, kuljetuksen, varastoinnin, ulkoisten syiden tai muiden toimien tai tapahtumien aiheuttamat vauriot tai viat, jotka eivät ole kohtuullisessa määrin hallinnassamme, laiminlyönti tai väärinkäyttö;
- Kaikki ostajalle ostohetkellä ilmoitetut vauriot, viat tai käyttö;

- Tavanomainen kuluminen ja naarmuuntuminen, merkinnät, tahrat, värimuutokset tai korroosio;
- Tuotteet, joita on käytetty kaupallisiin (muihin kuin kotitaloudessa tapahtuviin) tarkoituksiin;
- Väärennetyt tuotteet;
- Tuotteet, joita muu kuin Le Creuset'n valtuuttama kolmas osapuoli on muokannut, muuttanut tai korjannut; ja
- Välilliset vahingot, ajan menetys tai muu epämukavuus tai satunnainen vaurio

KUINKA KAUAN TAKUU ON VOIMASSA?

Le Creuset myöntää 3 vuoden takuun hiiliteräksisille keittoastioille ostopäivästä alkaen.

KUKA VOI TEHDÄ REKLAMAATION?

Reklamaatio voidaan tehdä vain ostotodistuksella (tai mahdollisella lahjakuitilla) seuraavien henkilöiden toimesta: (i) tuotteen alkuperäinen ostaja tai (ii) tuotteen (uudessa ja käyttämättömässä kunnossa) lahjana vastaanottanut silloin, kun lahjanantaja on tuotteen alkuperäinen ostaja.

MITEN REKLAMAATIO TEHDÄÄN?

Reklamaatio voidaan tehdä vain Suomessa. Reklamaation tekemiseksi sinun on ensin otettava yhteyttä alkuperäiseen ostopaikkaan tai Le Creuset'n asiakaspalveluun (yhteystiedot löytyvät alta).



Puh:
+358 942458215

Sähköposti:
service.fi@lecreuset.com.

Le Creuset'n asiakaspalvelun yhteystietojen päivitykset on suositeltavaa tarkistaa osoitteessa www.lecreuset.com/support, jos haluat tehdä reklamaation tämän takuun nojalla.

Apua ja neuvoja saat myös ottamalla yhteyttä Le Creuset'iin osoitteessa www.lecreuset.com/support.

Jos Le Creuset'n asiakaspalvelu pyytää sinua palauttamaan tuotteen, sinun on palautettava tuote ja sisällytettävä mukaan nimesi ja yhteystietosi, ostotodistus (tai mahdollinen lahjakuitti), jälleenmyyjän nimi, jolta tuote on ostettu sekä selkeä selvitys viasta ja ongelmaan liittyvistä olosuhteista.

Sinä olet vastuussa kaikista tuotteen palauttamisesta aiheutuvista kuluista ja kustannuksista. Jos Le Creuset'n suorittaman tarkastuksen jälkeen tuote todetaan vialliseksi ja tämän takuun ehtojen mukaisesti, Le Creuset korvaa kohtuulliset kustannukset ja kulut, joita sinulle on aiheutunut tuotteen palauttamisesta pyynnön mukaisesti Le Creuset'n asiakaspalveluun.

MITÄ LE CREUSET TEKEE?

Jos tuote ja omistaja kuuluvat tämän takuun piiriin, Le Creuset korjaa tai vaihtaa tuotteen Le Creuset'n määrittelemällä tavalla ja palauttaa tuotteen maksutta.

Jos kyseessä on tuotteiden sarja, Le Creuset vaihtaa vain sarjan viallisen tuotteen.

Le Creuset ei takaa tuotteen tai sen varaosien saatavuutta tämän takuun aikana. Jos tuotetta ei enää valmisteta tai se ei kuulu tuotevalikoimaan, Le Creuset korvaa sen vastaavalla tai samanarvoisella tuotteella. Korvaavan tuotteen ei taata olevan samanvärinen tai -materiaalinen kuin alkuperäinen ostettu tuote.

KULUTTAJALAINSAÄDÄNTÖ

Tämän Le Creuset'n takuun edut ovat täydentäviä, eivätkä ne vaikuta toimituksesta alkaen voimassa oleviin lakisääteisiin takuisiin tai oikeuteesi hakea maksuttomasti oikaisua myyjältä tuotteen virheiden tai myyntisopimuksen noudattamatta jättämisen vuoksi tai muihin lakisääteisiin oikeuksiin ja oikeussuojakeinoihin, joita sinulla on lain mukaan tuotteeseen liittyen. Tämän takuun myöntää Le Creuset Finland Oy, yrityksen hallinnollinen osoite: Taastrup Hovedgade 12, 2630 Taastrup, Tanska. ("Le Creuset").



ISTRUZIONI PER LA CURA E L'USO

Pentole in Acciaio al Carbonio Le Creuset

Grazie per aver scelto le pentole in Acciaio al Carbonio Le Creuset.

LEGGERE ATTENTAMENTE LE PRESENTI ISTRUZIONI PER LA CURA E L'USO PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO E CONSERVARLE PER POTERLE CONSULTARE IN FUTURO.

UN USO DEL PRODOTTO DIVERSO DA QUANTO DESCRITTO NELLE PRESENTI ISTRUZIONI PER LA CURA E L'USO PUÒ PROVOCARE GRAVI LESIONI PERSONALI E DANNI AL PRODOTTO COME PURE AD ALTRI OGGETTI.

NON UTILIZZARE IL PRODOTTO PER SCOPI DIVERSI DALLA PREPARAZIONE DEL CIBO, IN MODO DA EVITARE GRAVI LESIONI PERSONALI E DANNI AL PRODOTTO COME PURE AD ALTRI OGGETTI.

IL MANCATO RISPETTO DELLE PRESENTI ISTRUZIONI PER LA CURA E L'USO POTREBBE INVALIDARE I DIRITTI DERIVANTI DALLA GARANZIA FORNITA DA LE CREUSET.

È possibile visualizzare/scaricare copie delle presenti istruzioni per la cura e l'uso e della garanzia fornita da Le Creuset dal sito www.lecreuset.com/support

PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA:

- Rimuovere tutti i materiali, le clip, le etichette e gli adesivi utilizzati per l'imballaggio.

- Lavare il prodotto in acqua calda e sapone, quindi risciacquarlo e asciugarlo accuratamente.
- Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, aggiungere olio vegetale o di mais fino a coprire completamente la base del prodotto, scaldare delicatamente l'olio, sollevare e ruotare il prodotto in modo da inumidire completamente le pareti interne. Togliere il prodotto dal fuoco, lasciarlo raffreddare e pulirlo con carta assorbente. In seguito, aggiungere olio, grasso o burro e iniziare la cottura come di consueto.
- Un trattamento occasionale della superficie di cottura interna contribuirà a proteggere il prodotto e a prolungarne la durata.
- **NON** trattare **MAI** la parete laterale esterna.

ATTENZIONE:

NON far scivolare **MAI** il prodotto su un qualsiasi piano cottura o di vetro oppure su qualsiasi altra superficie, in quanto tale azione potrebbe danneggiare la base del prodotto e la superficie stessa. Al contrario, spostare **SEMPRE** con cautela il prodotto, sollevandolo dalla superficie o appoggiandovelo delicatamente.

Maneggiare **SEMPRE** il prodotto impugnandone i manici, il coperchio e i pomoli.



Manici e pomoli in legno **NON** sono adatti all'uso in forno, in quanto il calore li danneggerebbe.

Quando viene maneggiato un prodotto caldo durante e dopo la cottura, utilizzare **SEMPRE** una protezione per le mani asciutta e resistente al calore, in modo da ridurre il rischio di ustioni e lesioni. Il contenuto caldo o surriscaldato del prodotto può causare ustioni e lesioni gravi qualora fuoriuscisse, oppure se il prodotto non viene utilizzato con attenzione. **NON** lasciare questo prodotto incustodito durante l'uso.

FONTI DI CALORE:



INDUZIONE



GAS



ELETTRICITÀ



CERAMICA

ANELLO
RADIANTE

FORNO



GRIGLIA

-  **NON** utilizzare **MAI** i prodotti in un forno a microonde, poiché i prodotti in acciaio al carbonio sono realizzati in metallo e danneggerebbero il microonde e il suo cablaggio elettrico.
-  **NON** utilizzare **MAI** i prodotti su fonti di calore non sorvegliate (ad esempio grigliate all'aperto, falò, forni per pizza), poiché temperature elevate incontrollate possono danneggiarli seriamente.

- I manici e i pomoli in legno **NON** sono adatti per l'uso in forno. **NON** utilizzare **MAI** in forno, in quanto il calore li danneggerebbe.

ZONE CALDE:

- Per evitare danni al prodotto e/o al piano cottura, assicurarsi **SEMPRE** che la base del prodotto e il piano cottura siano puliti prima dell'uso.
- Per evitare danni al prodotto, far coincidere le dimensioni della base del prodotto con la zona calda del piano cottura. L'uso di una zona calda non corretta può provocare un surriscaldamento o un riscaldamento non uniforme del prodotto, con conseguenti danni al prodotto stesso e/o ai manici.
- Per ridurre il rischio di lesioni personali e di danni al prodotto, le fiamme devono essere limitate all'area della base e **NON** devono **MAI** espandersi sulle pareti laterali del prodotto. Le fiamme che si espandono sulle pareti laterali possono inoltre provocare ustioni alle persone vicine e danni agli oggetti in prossimità delle fiamme.



- Per i piani cottura a induzione, far **SEMPRE** corrispondere il diametro della base del prodotto alla zona di cottura del piano. L'uso di un prodotto di diametro ridotto su una zona di cottura troppo ampia può compromettere la funzionalità del piano cottura, con conseguente riduzione o assenza di calore.



REGOLAZIONI DEL CALORE:

- Per evitare danni al prodotto dovuti a sbalzi eccessivi di temperatura, far sì che il prodotto si riscaldi e si raffreddi **SEMPRE** in modo graduale e uniforme.
- Per ottenere i migliori risultati di cottura e la massima cura del prodotto, utilizzare **SEMPRE** impostazioni del calore da medie a basse.
- **NON** riscaldare **MAI** il prodotto troppo rapidamente, né utilizzarlo con impostazioni alte o alla massima potenza per il preriscaldamento o la cottura, in quanto gli sbalzi eccessivi di temperatura della superficie (shock termico) danneggeranno la superficie di cottura del prodotto, lo scoloriranno e, in casi gravi, potrebbero deformare la base del prodotto.
- Per la cottura, mantenere la temperatura dell'olio al di sotto di 190°C.

USO GENERALE:

- La cottura di ingredienti con un basso punto di fumo a temperature più elevate può provocare la formazione di macchie sulla superficie di cottura.
- Posizionare **SEMPRE** il prodotto caldo su una protezione resistente al calore quando viene appoggiato su una superficie diversa da una fonte di calore, in modo da evitare di danneggiare le superfici.

COPERCHI E MANICI:

- I manici in legno **NON** sono adatti per l'uso in forno.
- **NON** lasciare **MAI** che manici lunghi sporgano dal piano

cottura e tenerli lontani da fonti di calore dirette, in modo da ridurre il rischio di potenziali lesioni personali.

- Prestare **SEMPRE** attenzione durante la rimozione del coperchio, in quanto il vapore potrebbe fuoriuscire e provocare ustioni e lesioni.
- Le viti sui coperchi e sui manici potrebbero allentarsi con il tempo. Serrare le viti **SOLO** quando il prodotto è a temperatura ambiente.
- **NON** serrare **MAI** le viti in modo eccessivo, in quanto tale azione potrebbe danneggiare il prodotto.

SE IL PRODOTTO È DOTATO DI UN COPERCHIO IN VETRO:

ATTENZIONE:

- **MAI** utilizzare un coperchio in vetro qualora fosse danneggiato (ad esempio, scheggiato o incrinato), in quanto non è più sicuro da usare: in quei casi, è necessario **SMETTERE DI UTILIZZARE** immediatamente il coperchio. Potrebbero verificarsi nuove scheggiature o crepe e il coperchio potrebbe andare in frantumi, provocando lesioni personali, tra cui ustioni e tagli.
- Il coperchio è realizzato in vetro temperato.
- I coperchi in vetro con pomoli in legno **NON** sono lavabili in lavastoviglie.
- I coperchi in vetro con pomoli in legno **NON** sono utilizzabili in forno.
- **NON** appoggiare **MAI** il coperchio in vetro direttamente sul piano cottura. In caso contrario, il coperchio in vetro potrebbe



rompersi e causare lesioni personali, tra cui tagli e ustioni.

- Per evitare di danneggiare il coperchio in vetro, è necessario maneggiarlo con cura: in caso di forte impatto o di un improvviso sbalzo di temperatura (da caldo a freddo o viceversa), il coperchio potrebbe rompersi o andare in frantumi.
- Lasciare **SEMPRE** raffreddare il coperchio in vetro caldo prima di pulirlo.
- Per prevenire potenziali danni al coperchio in vetro, **NON** utilizzare **MAI** spugnette metalliche, abrasive o rigide, spazzole da stoviglie o detergenti abrasivi per pulirlo.
- Le viti sui manici o sui pomoli potrebbero allentarsi con il tempo. Serrare le viti **SOLO** quando il prodotto è a temperatura ambiente.
- **NON** serrare **MAI** le viti in modo eccessivo, in quanto tale azione potrebbe danneggiare il prodotto.

UTENSILI DA CUCINA:

- Durante la cottura, si consiglia l'uso di utensili in metallo, silicone o legno oppure di altri utensili resistenti al calore.

PULIZIA E CURA:

- I prodotti in Acciaio al Carbonio **NON** sono lavabili in lavastoviglie.
- Lasciare **SEMPRE** raffreddare il prodotto a temperatura ambiente prima di pulirlo. Quando è caldo, **NON** immergerlo nell'acqua fredda né riempirlo di acqua fredda, poiché eventuali sbalzi di temperatura

improvvisi potrebbero danneggiare il prodotto.

- Pulire il prodotto con acqua calda e sapone, utilizzando una spugna o una spazzola morbide e non abrasive.
- Dopo aver utilizzato il prodotto per la prima volta, il lavaggio con il sapone rimuoverà la pellicola oleosa sulla superficie. Se il prodotto viene lavato con il sapone, asciugarlo **SEMPRE** accuratamente e trattarlo nuovamente.
- Per i residui più ostinati, riempire il prodotto con acqua calda e sapone e lasciarlo in ammollo: in questo modo, i residui si ammorbidiscono facilitandone la rimozione.
- **MAI** utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi sulla superficie.



- Risciacquare **SEMPRE** il prodotto accuratamente e lasciarlo asciugare completamente.
- **NON** riporre **MAI** il prodotto quando è ancora umido. Riporlo in un luogo asciutto.
- Per evitare di danneggiare l'esterno, l'interno e il bordo del prodotto quando viene riposto impilandolo con altri oggetti da cucina, utilizzare una protezione adatta.
- **NON** utilizzare materiali / detergenti alcalini e acidi per pulire il prodotto, in quanto potrebbero danneggiarlo.
- Il trattamento regolare e una cura appropriata sono



fondamentali per le prestazioni del prodotto a lungo termine. Qualora apparissero macchie di ruggine, è sufficiente strofinare l'area interessata con una spugnetta rigida e acqua calda, asciugare accuratamente e applicare un sottile strato d'olio per proteggere la superficie.

IL MANCATO RISPETTO DELLE PRESENTI ISTRUZIONI PER LA CURA E L'USO POTREBBE INVALIDARE I DIRITTI DERIVANTI DALLA GARANZIA FORNITA DA LE CREUSET.

GARANZIA FORNITA DA LE CREUSET PER IL PRODOTTO IN ACCIAIO AL CARBONIO LE CREUSET

LEGGERE ATTENTAMENTE LA PRESENTE GARANZIA FORNITA DA LE CREUSET E CONSERVARLA PER POTERLA CONSULTARE IN FUTURO. CONSERVARE LA PROVA DELL'ACQUISTO ESEGUITO PRESSO LE CREUSET O I SUOI RIVENDITORI AUTORIZZATI.

All'indirizzo www.lecreuset.com/support è possibile visualizzare e scaricare copie della presente garanzia fornita da Le Creuset e delle Istruzioni per la cura e l'uso dei suoi prodotti in Acciaio al Carbonio.

COSA VIENE COPERTO DALLA PRESENTE GARANZIA?

Ogni prodotto in Acciaio al Carbonio Le Creuset, se acquistato direttamente presso Le Creuset o i suoi rivenditori autorizzati e utilizzato per scopi domestici, è garantito come esente da difetti di fabbricazione nei materiali e nella lavorazione dall'entità

legale denominata "Le Creuset" nel paese in cui il prodotto viene acquistato (i dettagli riguardanti le entità legali sono riportati nella sezione "Diritti dei consumatori").

COSA NON VIENE COPERTO DALLA PRESENTE GARANZIA?

La presente garanzia **non copre** quanto segue:

- Difetti non dovuti alla fabbricazione;
- Prodotti non acquistati presso Le Creuset o i suoi rivenditori autorizzati nel paese in cui il prodotto è stato acquistato;
- Prodotti di cui non venga fornita la prova d'acquisto o la ricevuta del regalo, se applicabile;
- Prodotti che siano stati rivenduti, ceduti o trasferiti ad un'altra o altre persone, tranne i casi in cui si tratti di un regalo dell'acquirente originale;
- Danni o difetti causati dalla mancata manutenzione o dal mancato uso del prodotto in conformità alle Istruzioni per la cura e l'uso. Per ulteriori informazioni, leggere attentamente le Istruzioni per la cura e l'uso;
- Danni o difetti causati da terzi, trasporto, conservazione, cause esterne o altre azioni o eventi al di fuori del ragionevole controllo di Le Creuset, oppure da negligenza, abuso o uso improprio;
- Qualsiasi danno, difetto o uso segnalato all'acquirente al momento dell'acquisto;
- Normale usura, graffi, segni, macchie, scolorimento o corrosione;



- Prodotti utilizzati per scopi commerciali (non domestici);
- Prodotti contraffatti;
- Prodotti modificati, alterati o riparati da terzi non autorizzati da Le Creuset; e infine
- Danni indiretti, perdita di tempo o disagi, oppure danni accidentali.

QUANTO DURA QUESTA GARANZIA?

Le Creuset fornisce una garanzia di 3 anni per il prodotto in Acciaio al Carbonio con decorrenza dalla data di acquisto.

CHI PUÒ USUFRUIRE DI QUESTA GARANZIA?

La presente garanzia può essere usufruita esclusivamente con la prova d'acquisto (oppure la ricevuta del regalo, se applicabile) da parte: (i) dell'acquirente originale del prodotto, oppure (ii) dal destinatario del prodotto (nuovo e non usato) nei casi in cui si tratti di un regalo dell'acquirente originale.

COME POSSO USUFRUIRE DI QUESTA GARANZIA?

La presente garanzia può essere usufruita esclusivamente all'interno del paese in cui il prodotto è stato acquistato. Per usufruire della presente garanzia, per prima cosa è necessario contattare il soggetto da cui il prodotto è stato originariamente acquistato, oppure il Servizio Clienti di Le Creuset nel paese in cui il prodotto è stato originariamente acquistato (i dettagli sono forniti qui di seguito).

Italia

Tel: +39 02 983 42 38

E-mail:

customerservices.it@lecreuset.com

Sede operativa: Via Palermo 5,
20121 Milano, Italia

Svizzera

Tel: + 41 (0) 56 610 00 30

E-mail: service.ch@lecreuset.com

Qualora si desiderasse sporgere un reclamo ai sensi della presente garanzia, si consiglia di verificare eventuali aggiornamenti dei dati di contatto del Servizio Clienti di Le Creuset all'indirizzo www.lecreuset.com/support.

Per ricevere assistenza e consigli, è inoltre possibile contattare Le Creuset all'indirizzo www.lecreuset.com/support

Qualora il Servizio Clienti di Le Creuset richiedesse la restituzione del prodotto, il cliente dovrà restituirlo indicando il proprio nome e i relativi dati di contatto, la prova d'acquisto (oppure la ricevuta del regalo, se applicabile), il nome del rivenditore presso il quale il prodotto è stato acquistato e una nota che spieghi chiaramente il difetto e le circostanze riguardanti il problema riscontrato.

Il cliente è responsabile di tutti i costi e le spese che sosterrà per la restituzione del prodotto. Qualora, dopo l'ispezione da parte di Le Creuset, il prodotto venisse ritenuto difettoso e coperto dai termini specificati nella presente garanzia, Le Creuset rimborserà i costi e le spese ragionevoli che il cliente avrà sostenuto per la restituzione del prodotto al Servizio Clienti di Le Creuset (nel paese interessato).



COSA FARÀ LE CREUSET?

Qualora il prodotto e il suo proprietario fossero coperti dalla presente garanzia, Le Creuset, a sua scelta, riparerà o sostituirà il prodotto e lo invierà al cliente gratuitamente.

Nel caso di un set di prodotti, Le Creuset sostituirà solo il prodotto difettoso all'interno del set.

Le Creuset non garantisce la disponibilità del prodotto o dei ricambi per il prodotto durante il periodo di garanzia. Qualora il prodotto non fosse più in produzione o disponibile nella gamma di prodotti, Le Creuset provvederà a sostituirlo con un prodotto simile o di valore equivalente. Non si garantisce che il prodotto sostitutivo sia dello stesso colore o materiale del prodotto originale acquistato.

DIRITTI DEI CONSUMATORI

Per acquisti in Italia.

I vantaggi della presente garanzia di Le Creuset si aggiungono a, senza pregiudicare: le garanzie legali (che hanno una durata di 2 (due) anni dalla consegna), il diritto del cliente di ottenere un rimedio (riparazione, sostituzione, riduzione del prezzo o altra soluzione prevista dalla legge), a titolo gratuito, da parte del venditore per i difetti del prodotto e la mancanza di conformità con il contratto di vendita, o altri eventuali diritti e rimedi previsti dalla legge in relazione al prodotto.

La presente garanzia è fornita da Le Creuset Italia srl, indirizzo della sede legale: Viale Tunisia 38 20124 Milano, Italia.

Per acquisti in Svizzera.

I vantaggi della presente garanzia di Le Creuset si aggiungono a, senza pregiudicare, gli altri diritti e rimedi previsti dalla legge a favore del cliente in relazione al prodotto.

La presente garanzia è fornita da Le Creuset Swiss AG, indirizzo della sede legale: Allmendstrasse 14 a, 5612 Villmergen, Svizzera.

(individualmente e separatamente indicate in questa garanzia come "Le Creuset").

ル・クルーゼ カーボンスチール 製調理器具

このたびはル・クルーゼ カーボンスチール製調理器具をお買い求めいただきまして誠にありがとうございます。

ご使用前に必ず本説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。また、いつでも確認できるように大切に保管してください。

本製品の破損や周辺器具の損傷、ヤケドやケガにつながる恐れがありますので、本説明書に沿って本製品をご使用ください。

本製品の破損や周辺器具の損傷、ヤケドやケガにつながる恐れがありますので、本製品を調理以外の用途に使用しないでください。

本取扱説明書に記載されている内容に反してご使用された場合、保証の対象外となります。

本取扱説明書およびル・クルーゼ保証書は、www.lecreuset.com/support から閲覧／ダウンロードできます。

お使いになる前に：

- すべての梱包材、プラスチックピンを外し、シールを剥がしてください。
- 中性洗剤を使用してぬるま湯で洗い、よくすすいで、乾燥させてください。
- 本製品で初めて揚げ物をする場合、本製品の底面を完全に

覆いつくす量の植物油やコーン油を入れ、徐々に油を温め、本製品を持ち上げて、内側側面に油を行き渡らせるように本製品を回してください。その後、本製品を熱源から外して冷ましたら、ペーパータオルで油を拭き取り、再度油やバターを加えて調理を開始してください。

- 内側表面を時々上記のようにお手入れすることにより、製品を保護し、長持ちさせることができます。
- 絶対に外側表面には上記のお手入れはしないでください。

取扱い上の注意：

本製品の底面や表面に傷がつく恐れがありますので、本製品をラストストップコンロ上などで移動させる際は、絶対に引きずらずに、必ず本体を持ち上げてください。

本製品を取り扱う際は、必ず取っ手、フタ、ツマミを持ってください。

木製の取っ手およびツマミは、熱により破損するため、オープンではご使用いただけません。ヤケドやケガにつながる恐れがありますので、調理中・調理後に高温となっている本製品を取り扱う際は、必ず鍋つかみを使用してください。加熱された中身がこぼれ



たり、ヤケドやケガを負う恐れがありますので、本製品を熱している時は目を離さないようご注意ください。

熱源：



IH



ガス



電気



セラミック



ラジエントヒーター



オープン



グリル

- カーボンスチール製調理器具は金属製ですので、電子レンジでは絶対に使用しないでください。電子レンジや電気配線の破損につながる恐れがあります。
- 不安定で調整ができない高温の熱源（アウトドアグリル、直火、ピザオープンなど）では、本製品の破損につながる恐れがありますので、絶対に使用しないでください。
- 木製の取っ手およびツマミは、オープンではご使用いただけません。熱により取っ手およびツマミが破損する恐れがありますので、絶対にオープンで使わないでください。

火加減：

- 本製品やコンロが損傷する恐れがあるため、使用前には必ず本製品の底面とコンロが汚

れていないことを確認してください。

- 本製品が損傷する恐れがあるため、コンロの火加減を本製品の底面のサイズに合わせてください。不適切な火加減で使用する、ムラや過熱が生じ、本製品や取っ手の破損につながる恐れがあります。
- ケガや製品の破損につながる恐れがあるため、本製品の底面のみに火があたるようにし、絶対に本製品の側面に火が当たらないようにしてください。製品側面が熱くなると周囲の物品の破損につながる恐れがあります。



- IHコンロの場合、本製品の底面の直径を必ずコンロのクッキングゾーンに合わせてください。直径の小さい製品を大きすぎるクッキングゾーンで使用する、コンロの機能に影響を与え、熱出力が低下したり、出なくなったりすることがあります。

加熱設定：

- 過度な温度変化による製品の破損を防ぐため、必ず製品を徐々に均一に加熱・冷却してください。
- 調理の仕上がりとは本製品の保護のために、必ず弱火から中火で加熱してください。
- 過度な表面温度変化（熱衝撃）により本製品の内側表面が損傷し、変色し、深刻な場合には



製品の底面を歪ませる恐れがあるため、絶対に本製品を急加熱したり、予熱、調理の際に火加減を最大/最高温度で使用しないでください。

- 調理をする際の油の温度は190℃以下にしてください。

一般的な使用方法：

- 発煙点（スモークポイント）の低い食材を高温で調理すると、本製品の調理面が汚れることがあります。
- 熱くなった本製品を熱源以外の場所に置くときは、必ず耐熱の鍋敷きの上に置いてください。

フタ・取っ手：

- 木製の取っ手はオープンでご使用いただけません。
- ケガをする恐れがありますので、取っ手が長い場合は、絶対にコンロから突き出さないようにし、直火に近づけないでください。
- 蒸気が上がり、ヤケドやケガをする恐れがありますので、必ず注意をしながらフタを取ってください。
- フタや取っ手のネジは、時間の経過とともに緩む場合があります。ネジを締め直す際は、本製品が常温の状態の時のみ行ってください。
- 本製品の破損に繋がる恐れがありますので、ネジは絶対に強く締めすぎないでください。

本製品にガラス製のフタが付属している場合：

取扱い上の注意：

ガラス製のフタが破損（欠けたり、割れたり）している場合は、絶対に使用しないでください。また、危険ですので、直ちにフタの使用を中止してください。新たに欠けたり、ヒビが生じ、フタが飛散し、ヤケドや切り傷などのケガをする恐れがあります。

- ガラス製のフタは、強化ガラスでできています。
- ガラス製のフタは、絶対に火のそばに置かないでください。
- 木製のツマミ付きのガラス製のフタは食器洗浄機をお使いいただけません。
- 木製のツマミ付きのガラス製のフタはオープンでお使いいただけません。
- ガラス製のフタをコンロに直接置かないでください。フタが破損し、切り傷やヤケドなどのケガをする恐れがあります。
- 強い衝撃や急激な温度変化（熱いものから冷たいもの、冷たいものから熱いもの）により、ガラス製のフタが割れたり、飛散することがあります。
- 洗浄する際は、必ず熱いガラス製のフタを冷ましてから行ってください。
- ガラス製のフタが破損する恐れがあるため、ガラス製のフタに金属、研磨剤、硬いパッド、洗浄ブラシ、研磨剤入りの洗浄剤を絶対に使用しないでください。
- 取っ手やツマミのネジは使用を重ねると緩むことがあります。ネジを締め直す際は、本製品が常温の状態の時のみ行



ってください。

- 本製品が破損する恐れがありますので、ネジは絶対に強く締めすぎないようにしてください。

調理器具：

- 調理の際は、金属製、シリコン製、木製など耐熱性のある調理器具を使用されることをおすすめします。

お手入れ：

- カーボンスチール製調理器具は、食器洗浄機をお使いいただけません。
- 洗浄前には、必ず本製品を常温まで冷ましてください。急激な温度変化により本製品が破損する恐れがあるため、本製品が熱いうちは、冷水に浸したり、冷水を入れたりしないでください。
- 柔らかいスポンジまたはブラシを使用し、中性洗剤とぬるま湯で洗浄してください。
- 初回使用後は、中性洗剤で洗浄すると表面の油膜が除去されます。本製品を中性洗剤で洗浄した場合は、必ず完全に乾かしてから再度お手入れをしてください。
- 頑固な汚れは、中性洗剤を入れたぬるま湯に製品を浸しておくと、落としやすくなります。
- 本製品の表面を洗浄する際には、強力なまたは研磨剤入りの洗剤は絶対に使用しないでください。



- 必ず十分にすすいで、水分を拭き取りよく乾燥させてください。
- 本製品が湿った状態では保管しないでください。また、乾燥した場所で保管してください。
- 本製品の表面やフチの損傷を避けるために、他の製品と重ねて保管する際は、本製品と他の製品との間に乾いた布巾などを挟んで保管してください。
- 本製品が破損する恐れがあるため、アルカリ性や酸性の洗剤は使用しないでください。
- 本製品の性能を長持ちさせるためには、定期的かつ適切なお手入れが不可欠です。錆びが発生した場合は、該当部分を硬いスポンジとぬるま湯でこすり洗いし、完全に乾かしてから、表面を保護するために薄く油を塗ってください。

本取扱説明書に記載されている内容に反してご使用された場合、保証の対象外となります。

ル・クルーゼ カーボンスチール製調理器具の保証書

本保証書をよくお読みの上、いつでも確認できるようにお手元にて大切に保管してください。また、購入証明書と共に保管してください。

本ル・クルーゼ保証書およびカーボンスチール製調理器具の取扱説明書は、www.lecreuset.com/support か



ら閲覧／ダウンロードできます。

本保証の内容について

ル・クルーゼ ジャパン株式会社は、通常の家用品として使用された場合に限り、自社のカーボンスチール製調理器具に保証をつけています。この保証は製品の原材料または製造上の不良に限り適用されます。

本保証が適用されないケース

以下の各項目については、本保証の対象外となります。

- 原材料または製造上の不良以外の製品の破損または不具合
- 購入証明書（またはギフトレシート（該当する場合））の提示がない場合
- 新品の状態ギフトとして受け取った場合を除き、第三者より譲渡または購入した製品
- 取扱説明書の記載に反してご使用された場合。詳しくは取扱説明書をご参照ください。
- 第三者による行為、輸送、保管、外的要因、天災地変、その他当社の責めによらない事由によるおよび損傷
- 製品購入時にお客様が認知されていた破損または不具合
- 通常の使用損耗、傷、シミ、汚れ、変色、腐食
- 業務用（家庭用以外）に使用された製品
- 偽造品
- ル・クルーゼ以外の第三者により変更、改造または修理さ

れた製品

- 間接的、付随的、結果的な損害または損失（逸失利益を含む）

本保証の期間について

ル・クルーゼは、カーボンスチール製調理器具について、本製品の購入日から3年間の保証を提供します。

本保証の適用条件について

(i) 本製品の最初の購入者、または(ii) 最初の購入者から本製品（新品かつ未使用の状態のもの）を贈答品として受け取った方のいずれかが、購入証明書（またはギフトレシート）をお持ちの場合のみ、本保証の対象となります。

保証適用のお問い合わせ方法について

本保証は日本国内においてのみ有効です。必ず本製品をお買い上げいただいた販売店にご連絡ください。ル・クルーゼがお客様に本製品を返品するようご案内した場合、返品に要する費用はル・クルーゼが負担します。

ご不明な点がございましたら、ル・クルーゼ(www.lecreuset.com/support)までお問い合わせください。

ル・クルーゼの対応について

本製品および本製品の所有者が本保証の対象となる場合、ル・クルーゼの判断により、本製品を修



理または交換し、無償でご返送します。セット製品の場合、ル・クルーゼはセット製品のうちの欠陥製品のみを交換します。

本保証期間中、本製品または本製品用の交換部品が手配できることを保証するものではありません。本製品の生産が終了した場合、または同種類の製品の取り扱いがない場合、類似の製品または同等の価格の製品と交換いたします。交換製品は、お客様が購入された元の製品と同じ色または材質であることを保証するものではありません。

消費者保護法について

ル・クルーゼの本保証は、本製品に関係する法令で規定されているお客様のその他の権利および救済措置に追加して提供されるものであり、これらのお客様の法令の権利および救済措置に何ら影響を及ぼすものではありません。

本保証は、ル・クルーゼ ジャパン株式会社 (登記上の本店所在地: 〒106-0041 東京都港区麻布台2丁目2番9号) により提供されます。



르크루제 탄소강 쿡웨어

르크루제 탄소강 쿡웨어를 선택해주셔서 감사합니다.

제품을 사용하기 전에 본 관리 및 사용 지침을 주의 깊게 읽고 나중에 참조할 수 있도록 보관하세요.

본 관리 및 사용 설명서에 설명된 대로 제품을 사용하지 않을 경우 심각한 신체적 부상, 제품 손상 및 기타 재산상의 손해가 발생할 수 있습니다.

심각한 신체적 부상, 제품 손상 및 기타 재산 피해를 방지하기 위해 음식 준비 이외의 다른 용도로 제품을 사용하지 마세요.

본 관리 및 사용 설명서를 따르지 않을 경우 르크루제 보증에 따른 청구가 무효화될 수 있습니다.

본 관리 및 사용 설명서와 르크루제 보증서의 사본은 www.lecreuset.com/support에서 확인/다운로드할 수 있습니다

최초 사용 전:

- 모든 포장재, 클립, 라벨 및 스티커를 제거하세요.
- 따뜻한 비눗물로 제품을 씻은 다음 행구고 완전히 말리세요.
- 제품을 처음 기름에 사용할 때는 식물성 기름이나 옥수수 기

름을 넣어 제품 바닥면을 완전히 덮고 기름을 서서히 가열한 후 제품을 들어 올리고 회전시켜 내벽을 기름으로 코팅합니다. 화구에서 제품을 분리한 후 식힌 다음 종이 타월로 닦아줍니다. 그런 다음 기름, 지방이나 버터를 넣고 평소처럼 요리를 시작합니다.

- 내부 표면을 가끔씩 리컨디셔닝해 주면 제품 보호와 수명 연장에 도움이 됩니다.
- 외부 측면은 **절대로** 컨디셔닝하지 **마십시오**.

경고:

제품 본체와 표면이 손상될 수 있으므로 **절대로** 제품을 어떤 표면 위에서도 밀지 **마십시오**. 대신 **항상** 조심스럽게 제품을 표면에서 들어 올리거나 내리세요.

항상 손잡이 및 뚜껑 손잡이를 잡고 제품을 다루십시오.

나무로 된 손잡이와 뚜껑 손잡이는 오븐에 사용하기에 적합하지 **않으며** 손잡이와 뚜껑 손잡이가 열에 의해 손상될 수 있습니다.

조리 중이나 조리 후에 뜨거운 제품을 다룰 때는 **항상** 건조한 내열성 손 보호대를 사용하여 **화상**이



나 부상의 위험을 줄이세요. 제품 내의 가열되거나 뜨거워진 내용물을 쏟거나 주의해서 사용하지 않을 경우 화상 및 심각한 부상을 입을 수 있습니다. 사용 중에는 이 제품을 **방치하지 마세요.**

열원:



인덕션



가스



전기 열원



세라믹



라디언트형



오븐



그릴

- 탄소강 쿡웨어 제품은 금속으로 이루어져 전 자레인지와 그 전기 배선을 손상시킬 수 있으므로 **절대로** 전자레인지에 사용하지 **마십시오.**
- 조절되지 않는 고온은 제품에 심각한 손상을 줄 수 있으므로 규제되지 않은 열원(예: 야외 그릴, 모닥불, 피자 오븐)에서는 **절대로** 사용하지 **마십시오.**
- 나무로 된 손잡이와 뚜껑 손잡이는 오븐에 사용하기에 적합하지 **않습니다.** 손잡이가 열에 의해 손상될 수 있으므로 오븐에 **절대로** 사용하지 **마십시오.**

열 전달 영역:

- 제품 및/또는 화구의 손상을 방지하려면 사용하기 전에 **항상** 바닥 면과 화구가 깨끗한지 확

인하십시오.

- 제품 손상을 방지하려면 바닥 면의 크기를 화구의 열 영역과 맞춰야 합니다. 잘못된 열 영역을 사용하면 제품이 고르지 않게 또는 과하게 가열되어 제품 및/또는 손잡이가 손상될 수 있습니다.
- 부상 및 제품 손상의 위험을 줄이려면, 가스 불을 제품의 바닥 면에 국한시켜야 하며 **절대로** 제품 측면 벽 주변부로 불길 이 번지지 **않도록 하십시오.** 측면 벽 위의 불꽃은 가까이 있는 사람에게 화상을 입히고, 가까이 있는 물건에는 손상을 입힐 수 있습니다.



- 인덕션 화구의 경우, **항상** 제품 바닥 면의 지름과 화구 조리 영역의 지름을 일치시켜야 합니다. 너무 큰 조리 영역에 직경이 작은 제품을 사용하면 화구의 기능에 영향을 미쳐 열 출력이 감소하거나 전혀 나오지 않을 수 있습니다.

가열 설정:

- 과도한 온도 변화로 인한 제품 손상을 방지하려면 **항상** 제품을 서서히 균일하게 식히십시오.
- 최상의 조리 결과와 제품 관리를 위해 **가열 설정을 항상** 약불에서 중불로 설정하세요.
- 과도한 표면 온도 변화(열 충격)로 인해 제품의 조리 표면이 손상되고, 변색되고 심각한 경



우 제품 바닥이 뒤틀릴 수 있으므로 예열 또는 조리를 위해 제품을 **절대로** 너무 빨리 가열하거나 최대/최고로 사용하지 **마십시오**.

- 요리할 때에는 기름 온도를 190°C 이하로 유지하시기 바랍니다.

일반적인 용도:

- 발연점이 낮은 식재료를 고온에서 조리하면 조리 표면에 얼룩이 생길 수 있습니다.
- 뜨거운 제품을 열원이 아닌 표면에 놓을 때는 **항상** 내열 보호대 위에 올려놓아 표면이 손상되지 않도록 주의하세요.

뚜껑 및 손잡이:

- 나무 손잡이는 오븐 사용에 적합하지 **않습니다**.
- **절대로** 긴 손잡이가 화구에서 돌출되지 **않도록 하고, 잠재적인 부상 위험을 줄이기 위해 직접 열이 닿지 않는 곳에 배치**하십시오.
- 뚜껑을 제거할 때 증기가 방출되어 **화상 및 부상을 입을 수 있으므로 항상** 주의하세요.
- 뚜껑의 나사와 손잡이는 시간이 지남에 따라 느슨해질 수 있습니다. 제품이 실온에 있을 **때만** 나사를 다시 조이세요.
- 제품이 손상될 수 있으므로 **절대로** 나사를 과도하게 조이지 **마십시오**.

유리 뚜껑이 제품과 함께 제공되는 경우:

경고:

유리 뚜껑이 손상된 상태(예: 깨지거나 금이 간 상태)에서는 **절대로** 사용하지 **마십시오**. 뚜껑을 사용하기에 더 이상 안전하지 않으므로 즉시 제품 **사용을 중단해야** 합니다. 새로운 깨짐이나 균열이 발생하고 뚜껑이 부서질 수 있으며, 이로 인해 화상 및 베임을 포함, 이에 국한되지 않는 신체적 부상을 입을 수 있습니다.

- 유리 뚜껑은 강화 유리로 제작되었습니다.
- 나무 손잡이가 달린 유리 뚜껑은 식기 세척기에 사용하기 안전하지 **않습니다**.
- 나무 손잡이가 달린 유리 뚜껑은 오븐에 사용하기 안전하지 **않습니다**.
- **절대로** 유리 뚜껑을 화구 위에 직접 올려놓지 **마십시오**. 그렇지 않으면 유리 뚜껑이 파손되어 **베임 및 화상을 포함하되 이에 국한되지 않는 부상을** 입을 수 있습니다.
- 강한 충격이나 급격한 온도 변화(뜨거운 곳에서 차가운 곳으로 또는 차가운 곳에서 뜨거운 곳으로)로 인해 유리 뚜껑 손잡이가 파손되거나 부서질 수 있으므로 주의해서 다루십시오.
- 뜨거운 유리 뚜껑은 **항상** 식힌 후 손으로 세척하십시오.
- 유리 뚜껑의 손상을 방지하려면 유리 뚜껑에 금속, 연마성 또는 뾰족한 패드, 세척용 브러시 또는 연마성 세제를 **절대로** 사용하지 **마십시오**.
- 손잡이나 뚜껑 손잡이의 나사

는 시간이 지남에 따라 느슨해질 수 있습니다. 제품이 실온에 있을 **때만** 나사를 다시 조이세요.

- 제품이 손상될 수 있으므로 **절대로** 나사를 과도하게 조이지 마십시오.

조리 도구:

- 조리할 때는 금속, 실리콘, 나무 또는 기타 내열성 도구를 사용하는 것을 권장 드립니다.

세척 및 관리:

- 탄소강 쿡웨어 제품은 식기세척기에 사용하기 안전하지 **않습니다**.
- 세척하기 전에 **항상** 제품을 실온에서 식히세요. 갑작스러운 온도 변화로 인해 제품이 손상될 수 있으므로 뜨거운 상태에서 찬물에 담그거나 찬물을 **채우지 마세요**.
- 따뜻한 비눗물과 부드러운 비마모성 스펀지 또는 브러시로 제품을 세척하세요.
- 처음 사용한 후, 비눗물로 세척하여 표면의 기름막을 제거하십시오. 비눗물로 제품을 세척할 경우, **항상** 완전히 건조하고 제품을 다시 컨디셔닝하십시오.
- 잘 지워지지 않는 잔여물은 제품에 따뜻한 비눗물을 채우고 담가두세요. 이렇게 하면 잔여물이 부드러워져 쉽게 제거할 수 있습니다.
- 거칠고 마모성이 강한 세정제를 표면에 **절대로** 사용하지 마십시오



- **항상** 깨끗이 행구고 완전히 말리세요.
- 습기가 있는 상태로 제품을 보관하지 **마세요**. 제품을 건조한 곳에 보관하세요.
- 보관을 위해 제품을 쌓을 때 제품 사이에 적절한 조리기구 보호대를 사용하여 외부, 내부 및 테두리의 손상을 방지하십시오.
- 제품을 손상시킬 수 있으므로 알칼리성 및 산성 재료/세제를 사용하지 **마십시오**.
- 제품의 오랜 성능 발휘를 위해 정기적인 시즈닝과 적절한 케어가 필수적입니다. 녹이 쓴 얼룩이 발견되면, 해당 부위를 깨끗한 스펀지와 온수를 사용하여 문지른 다음 완전히 말리고 오일 막을 얇게 발라 표면을 보호하십시오.

본 관리 및 사용 설명서를 따르지 않을 경우 르크루제 보증에 따른 청구가 무효화될 수 있습니다.

르크루제 탄소강 쿡웨어 제품에 대한 품질 보증

본 르크루제 보증서를 주의 깊게 읽고 추후 참조를 위해 보관해 주십시오. 르크루제 또는 공식 판매처에서 구입한 영수증을 보관해 주십시오.

본 르크루제 보증서와 탄소강 쿡웨어 제품의 관리 및 사용 설명서 사본은 www.lecreuset.com/support 에서 열람/다운로드할 수 있습니다.



본 보증서는 무엇을 보증하나요?

르크루제코리아(주)는 대한민국 내에서 르크루제 또는 공식 판매처를 통해 직접 구매하고 가정용으로 사용하는 르크루제 탄소강 쿡웨어 제품에 대해 재료 및 제조상의 결함이 없음을 보증합니다.

본 보증서가 적용되지 않는 경우는 언제인가요?

다음의 경우 본 보증서가 적용되지 않습니다.

- 제조상의 결함이 아닌 경우
- 대한민국 내 르크루제 또는 공식 판매처를 통해 구매하지 않은 제품
- 구매 증빙 또는 기프트 영수증을 제시하지 않은 제품(해당되는 경우)
- 원 구매자로부터 선물 받은 경우를 제외하고 다른 사람에게 재판매, 양도 또는 이전된 제품
- 관리 및 사용 설명서에 따라 제품을 유지, 관리 또는 사용하지 않아 발생한 손상 또는 결함.
자세한 내용은 관리 및 사용 설명서를 주의 깊게 읽어 보십시오
- 제3자, 운송, 보관, 외부 요인 또는 당사의 합리적인 통제를 벗어난 여타의 행위나 사건, 방치, 남용 또는 오용으로 인한 손상 또는 결함
- 제품 구매 당시 구매자에게 고지된 모든 손상, 결함 또는 사용 방법
- 통상의 사용에 기인한 마모, 긁힘, 자국, 얼룩, 변색 또는 부식
- 상업적(비가정용) 용도로 사용되는 제품

- 위조 제품
- 르크루제에서 승인하지 않은 제3자에 의해 개조, 변경 또는 수리된 제품
- 결과적 손실, 시간 또는 편의의 손실 또는 부수적 손해

본 보증서는 언제까지 유효한가요?

르크루제는 탄소강 쿡웨어 제품에 대해 구매일로부터 3년간 본 보증을 제공합니다.

본 보증은 누가 청구할 수 있나요?

본 보증은 구매 증빙 자료(또는 해당되는 경우 선물 영수증)를 보유한 경우에 한하여, 다음 중 1인만 청구할 수 있습니다: (i) 제품의 원 구매자, 또는 (ii) 제품의 원 구매자로부터 제품을 선물 받은 수령자(새 상품 및 미사용 상태에 한함).

본 보증은 어떻게 청구하나요?

본 보증은 대한민국에서만 청구할 수 있습니다. 본 보증을 청구하기 위해서는, 먼저 최초 구매처 또는 르크루제 고객 서비스 센터에 문의하십시오(자세한 내용은 아래 참조).

전화 번호: +82-1877-4281

이메일: info.kr@lecreuset.com.

본 보증 청구 전 www.lecreuset.com/support에서 최신 고객센터 정보를 확인하십시오.

도움이나 상담이 필요하신 경우, www.lecreuset.com/support에서 르크루제에 문의하실 수 있습니다.

르크루제 고객 서비스 센터로부터



제품 반품을 요청받는 경우, 이름과 연락처, 구매 증빙 자료(또는 해당되는 경우 선물 영수증), 제품을 구매한 판매처, 결함 및 문제 발생 상황을 명확하게 설명하는 메모와 함께 제품을 반송해야 합니다.

반송 비용 및 관련 경비는 구매자가 부담합니다. 르크루제가 제품을 검사한 후, 본 보증에 따라 제품의 결함이 인정되는 경우, 르크루제는 고객 서비스 센터의 요청에 따라 제품의 반품을 위해 고객에게 발생한 합리적인 비용을 보상해드립니다.

르크루제의 보증 조치는 무엇인가요?

제품 및 소유자가 본 보증의 적용을 받는 경우, 르크루제는 르크루제의 결정에 따라 제품을 수리 또는 교환하여 무상으로 배송해드립니다.

제품이 세트로 구성된 경우, 르크루제는 세트 내 결함이 있는 제품만 교환해드립니다.

르크루제는 본 보증 기간 동안 제품 또는 제품의 예비 부품의 가용성을 보장하지 않습니다. 해당 제품이 더 이상 생산되지 않거나 단종된 경우, 르크루제는 유사 제품 또는 동등한 가치의 대체품을 제공해드립니다. 교환 제품의 색상이나 소재는 기존 구매 제품과 다를 수 있습니다.

에 영향을 미치지 않습니다.

본 보증은 르크루제코리아 주식회사(서울시 강남구 영동대로 432 5층 06174, “르크루제”)가 제공합니다.

소비자 보호법

본 르크루제 보증의 혜택은 제품과 관련하여 법령에 따라 보장되는 구매자의 법적 권리 및 구제수단에 추가로 제공되는 것이며, 이



ONDERHOUDS- EN GEBRUIKSINSTRUCTIES

Le Creuset pannen van Carbon Staal

Bedankt voor het kiezen van het Le Creuset kookgerei van Carbon Staal

LEES DEZE ONDERHOUDS- EN GEBRUIKSINSTRUCTIES ZORGVULDIG DOOR VOORDAT JE HET PRODUCT GEBRUIKT EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

ALS JE HET PRODUCT NIET GEBRUIKT ZOALS BESCHREVEN IN DEZE ONDERHOUDS- EN GEBRUIKSINSTRUCTIES, KAN DIT LEIDEN TOT ERNSTIG PERSOONLIJK LETSEL, SCHADE AAN HET PRODUCT EN SCHADE AAN ANDERE EIGENDOMMEN.

GEBRUIK HET PRODUCT NIET VOOR IETS ANDERS DAN VOOR HET BEREIDEN VAN VOEDSEL OM ERNSTIG PERSOONLIJK LETSEL, SCHADE AAN HET PRODUCT EN SCHADE AAN ANDERE EIGENDOMMEN TE VOORKOMEN.

ALS JE DEZE ONDERHOUDS- EN GEBRUIKSINSTRUCTIES NIET OPVOLGT, KUNNEN JE CLAIMS ONDER DE GARANTIE VAN LE CREUSET KOMEN TE VERVALLEN.

Exemplaren van deze onderhouds- en gebruiksaanwijzingen en de garantie van Le Creuset kunnen worden bekeken/download van www.lecreuset.com/ondersteuning

VOOR HET EERSTE GEBRUIK:

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen, clips, labels en stickers.
- Was het product in een warm sopje, spoel het af en droog het grondig.
- Voor je in het product voor de eerste keer bakt voeg je plantaardige olie of maïsolie toe om de basis van het product volledig te bedekken, verwarm je de olie zachtjes, til je het product op en draai je het om de binnenwanden te bedekken. Haal het product van het vuur, laat het afkoelen en reinig het met keukenpapier. Voeg vervolgens olie, vet of boter toe en begin te koken zoals gewoonlijk.
- Af en toe het binnenoppervlak opnieuw behandelen helpt om het te beschermen en verlengt de levensduur van het product.
- Conditioneer **NOOIT** de zijwand aan de buitenkant.

WAARSCHUWING:

Schuif het product **NOOIT** op een kookplaat met glazen oppervlak of eender welk oppervlak, want dit kan zowel de basis van het product als het oppervlak beschadigen. Til het product in plaats daarvan **ALTIJD** voorzichtig op en van het oppervlak.

Pak het product **ALTIJD** vast aan de handgrepen, deksels en knoppen.

Houten handgrepen en knoppen zijn **NIET** geschikt voor gebruik in de



oven, omdat ze beschadigd kunnen worden door de hitte.

Gebruik **ALTIJD** een droge hittebestendige handbeschermer bij het hanteren van een heet product tijdens en na het koken om het risico op brandwonden en verwondingen te verkleinen. Verwarmde of hete inhoud van het product kan brandwonden en ernstig letsel veroorzaken als het wordt gemorst of als het product niet zorgvuldig wordt gebruikt. Laat dit product **NIET** onbeheerd achter tijdens het gebruik.

WARMTEBRONNEN:



INDUCTIE



GAS



ÉLEKTRISCH



KERAMISCH

STRALENDE
RING

OVEN



GRILL

-  Gebruik deze **NOOIT** in een magnetron, want carbon stalen pannen zijn gemaakt van metaal en beschadigen de magnetron en de elektrische bedrading ervan.
-  **NOOIT** gebruiken op ongereguleerde warmtebronnen (bijv. buitengrills, open vuur, pizzaovens) omdat ongecontroleerde hoge temperaturen het product ernstig kunnen beschadigen.
- Houten handgrepen en knoppen zijn **NIET** geschikt voor gebruik in de oven. **NOOIT** in de oven

gebruiken, omdat de handgreep door de hitte beschadigd kan worden.

WARMTEZONES:

- Om schade aan het product en/of de kookplaat te voorkomen, moet je **ALTIJD** zorgen dat de basis van het product en de kookplaat schoon zijn voor gebruik.
 - Om beschadiging van het product te voorkomen, moet de grootte van de basis van het product overeenkomen met de warmtezone van de kookplaat. Het gebruik van een onjuiste warmtezone kan leiden tot ongelijkmatige of oververhitting van het product, waardoor schade aan het product en/of de handgrepen kan ontstaan.
 - Om het risico op persoonlijk letsel en schade aan het product te beperken, moeten de vlammen beperkt blijven tot zijn basis en **NOOIT** uitbreiden tot de zijwanden van het product. Vlammen boven de zijwanden kunnen ook leiden tot brandwonden aan personen en schade aan voorwerpen in de buurt van de vlammen.
- 

- Bij inductiekookplaten moet de diameter van de basis van het product **ALTIJD** overeenkomen met de warmtezone. Het gebruik van een product met een kleine diameter op een te grote warmtezone kan de werking van de kookplaat beïnvloeden, wat kan leiden tot een verminderde of geen warmteafgifte.



VERWARMINGSINSTELLINGEN:

- Laat het product **ALTIJD** geleidelijk en gelijkmatig afkoelen om schade aan het product door te grote temperatuurschommelingen te voorkomen.
- Gebruik **ALTIJD** een lage tot gemiddelde warmte-instelling voor de beste kookresultaten en verzorging van het product.
- Het product **NOOIT** te snel verhitten of op maximale/hoge stand voor voorverwarmen of koken, omdat extreme temperatuurverschillen (thermische schokken) het kookoppervlak kunnen beschadigen, verkleuren en in ernstige gevallen de bodem kunnen vervormen.
- De temperatuur van de olie tijdens het koken op of onder 190°C houden.

ALGEMEEN GEBRUIK:

- Het koken van ingrediënten met een laag rookpunt op hogere temperaturen kan vlekken veroorzaken op het kookoppervlak.
- Plaats een heet product **ALTIJD** op een hittebestendige beschermer als het op een oppervlak rust dat geen warmtebron is om schade aan oppervlakken te voorkomen.

DEKSELS EN HANDGREPEN:

- Houten handgrepen zijn **NIET** geschikt voor gebruik in de oven.
- Lange handgrepen **NOOIT** boven de kookplaat laten uitsteken en uit de buurt van directe hitte houden om het risico van mogelijk persoonlijk letsel te beperken.

- Gebruik **ALTIJD** voorzichtigheid bij het verwijderen van het deksel, want er kan stoom vrijkomen die verbrandingen en letsel kan veroorzaken.
- Schroeven op deksels en handgrepen kunnen na verloop van tijd losraken. Draai de schroeven **ALLEEN** vast als het product op kamertemperatuur is.
- Draai de schroeven **NOOIT** te vast aan, want dit kan het product beschadigen.

ALS ER EEN GLAZEN DEKSEL BIJ HET PRODUCT WORDT GELEVERD:

WAARSCHUWING:

Gebruik **NOOIT** een glazen deksel dat beschadigd is (bijv. geschilderd of gebarsten). Het is niet langer veilig om te gebruiken en je moet onmiddellijk **STOPPEN MET GEBRUIK** van het deksel. Er kunnen nieuwe spaanders of barsten ontstaan en het deksel kan versplinteren, wat kan leiden tot ernstig persoonlijk letsel met inbegrip van maar niet beperkt tot brandwonden en snijwonden.

- Het glazen deksel is gemaakt van gehard glas.
- De glazen deksels met houten knoppen zijn **NIET** vaatwasserbestendig
- De glazen deksels met houten knoppen zijn **NIET** ovenbestendig
- Plaats het glazen deksel **NOOIT** rechtstreeks op een kookplaat. Als je dit toch doet, kan het glazen deksel breken en mogelijk persoonlijk letsel veroorzaken, zoals snijwonden en brandwonden.



- Om schade aan het glazen deksel te voorkomen, dien je voorzichtig om te gaan met het deksel; een sterke stoot of plotselinge temperatuurverandering (van heet naar koud of van koud naar heet) kan ertoe leiden dat het glazen deksel breekt of versplintert.
- Laat een heet glazen deksel **ALTIJD** afkoelen voordat je het schoonmaakt.
- Gebruik **NOOIT** metalen, schurende of stugge pads, wasborstels of schurende schoonmaakmiddelen op het glazen deksel om schade te voorkomen.
- Schroeven op hendels of knoppen kunnen na verloop van tijd losraken. Draai de schroeven **ALLEEN** vast als het product op kamertemperatuur is.
- Draai de schroeven **NOOIT** te vast aan, want dit kan het product beschadigen.
- Het product met warm zeepwater en een zachte, niet-schurende spons of borstel reinigen.
- Bij eerste gebruik verwijdert reinigen met zeep de oliefilm op het oppervlak. Als het product met zeep wordt gewassen, droog het dan altijd grondig af en behandel het opnieuw om het te conditioneren.
- Voor hardnekkige resten vul je het product met warm zeepwater en laat je het intrekken. Dit verzacht het residu en maakt het gemakkelijker om het te verwijderen.
- **NOOIT** agressieve, schurende reinigingsmiddelen op het oppervlak gebruiken.



KOOKGEREI:

- Het wordt aanbevolen om metalen, siliconen, houten of ander hittebestendig gereedschap bij het koken.

REINIGING EN ONDERHOUD:

- Carbon stalen pannen zijn **NIET** vaatwasserbestendig.
- Laat het product **ALTIJD** afkoelen tot kamertemperatuur voordat je het schoonmaakt. Dompel het product **NIET** onder in of vul het niet met koud water als het heet is, want plotselinge en extreme temperatuurschommelingen kunnen het product beschadigen.
- **ALTIJD** goed afspoelen en volledig afdrogen.
- Sla het product **NOOIT** op als het nog vochtig is. Bewaar het product op een droge plaats.
- Om krassen/scheuren op de buitenkant, binnenkant en rand te voorkomen, gebruik je een geschikte pannenbeschermer tussen de producten wanneer je ze stapelt om ze op te bergen.
- Gebruik **GEEN** alkalische of zure schoonmaakmiddelen, omdat deze het product kunnen beschadigen.
- Regelmatig inbranden (seasoning) en goed onderhoud zijn essentieel voor langdurige goede werking. Als er roestvlekken ontstaan, schuur



het aangetaste gebied dan met een harde spons en warm water, droog grondig af en breng een dun laagje olie aan om het oppervlak te beschermen.

ALS JE DEZE ONDERHOUDS- EN GEBRUIKSINSTRUCTIES NIET OPVOLGT, KUNNEN JE CLAIMS ONDER DE GARANTIE VAN LE CREUSET KOMEN TE VERVALLEN.

LE CREUSET GARANTIE VOOR PANNEN VAN CARBON STAAL

LEES DEZE LE CREUSET GARANTIE ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR DEZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK. BEWAAR HET AANKOOPBEWIJS VAN LE CREUSET OF ZIJN ERKENDE VERKOPER.

Exemplaren van deze Le Creuset garantie en de onderhouds- en gebruiksinstructies voor carbon stalen kookgerei kunnen worden bekeken of gedownload op www.lecreuset.com/support

WAT DEKT DEZE GARANTIE?

Le Creuset carbon stalen pannen worden gegarandeerd door de rechtspersoon van Le Creuset in het land van aankoop (details over rechtspersonen staan beschreven in de paragraaf 'Consumentenrecht') dat ze vrij zijn van materiaal- en fabricagefouten, mits ze rechtstreeks bij Le Creuset of erkende wederverkopers zijn gekocht en voor huishoudelijk gebruik worden toegepast.

WAT DEKT DEZE GARANTIE NIET?

Deze garantie **dekt niet**:

- Defecten niet gerelateerd aan het fabricageproces;

- Producten die niet zijn gekocht bij Le Creuset of erkende wederverkopers in het land van de oorspronkelijke aankoop;
- Producten zonder aankoopbewijs of kassabon cadeau, indien van toepassing;
- Producten die zijn doorverkocht, toegewezen of overgedragen aan een andere persoon of personen, behalve wanneer het een geschenk van de oorspronkelijke koper betreft;
- Schade of defecten veroorzaakt door gebrek aan onderhoud of gebruik van het product, zonder de Onderhouds- en Gebruiksaanwijzingen in acht te nemen. [Lees de Onderhouds- en Gebruiksaanwijzingen aandachtig door voor meer informatie;](#)
- Schade of defecten veroorzaakt door een derde partij, transport, opslag, externe oorzaken of andere handelingen of gebeurtenissen buiten een redelijke sfeer van invloed van Le Creuset, verwaarlozing, misbruik of verkeerd gebruik;
- Schade, defecten of gebruik waarvan de koper op de hoogte is gesteld op het moment van aankoop;
- Normale slijtage, krassen, markeringen, vlekken, verkleuring of corrosie;
- Producten die worden gebruikt voor commerciële (niet-huishoudelijke) doeleinden;
- Namaakproducten;
- Producten die zijn gewijzigd, aangepast of gerepareerd door een derde partij die niet is erkend door Le Creuset; en
- Gevolgschade, verlies van tijd of gemak, of incidentele schade.



HOE LANG DUURT DEZE GARANTIE?

Le Creuset biedt een garantie van 3 jaar op carbon stalen pannen, gerekend vanaf de aankoopdatum.

WIE KAN AANSPRAAK MAKEN OP DEZE GARANTIE?

Op deze garantie kan alleen aanspraak worden gemaakt met een aankoopbewijs (of kassabon cadeau, indien van toepassing), door: (i) de oorspronkelijke koper van het product, of (ii) de ontvanger die het product (in nieuwe en ongebruikte staat) als geschenk van de oorspronkelijke koper van het product heeft verkregen.

HOE MAAK IK AANSPRAAK OP DEZE GARANTIE?

Aanspraak op deze garantie kan alleen worden gemaakt in het land waar het product oorspronkelijk is gekocht. Om aanspraak te maken op deze garantie **dient eerst** contact te worden opgenomen met de oorspronkelijke verkoper, of met de Le Creuset Klantenservice in het land waar het product oorspronkelijk is gekocht (details hieronder).

België & Luxemburg

Tele. : +32 (0)3 502 50 27
E-mail: contact.be@lecreuset.com
Van de Wervestraat 20 bus 304
2060 Antwerpen, België

Nederland

Tel: +31 (0)76 201 52 85
E-mail: contact.nl@lecreuset.com
Bijster 11, 4817 HZ,
Breda, Nederland

U wordt geadviseerd om te controleren of de contactgegevens van de Le Creuset klantenservice

zijn bijgewerkt op www.lecreuset.com/support als u aanspraak wilt maken op deze garantie.

Voor hulp en advies kunt u ook contact opnemen met Le Creuset op www.lecreuset.com/support.

Als u door de klantenservice van Le Creuset wordt verzocht het product te retourneren, dient u het product te retourneren met uw naam en contactgegevens, het aankoopbewijs (of kassabon cadeau, indien van toepassing), de naam van de winkel waar het product is gekocht en een korte brief waarin u duidelijk het defect en de omstandigheden van het probleem uitlegt.

U bent verantwoordelijk voor alle kosten en uitgaven voor het retourneren van het product. Als na inspectie door Le Creuset blijkt dat het product gebreken vertoont en onder de voorwaarden van deze garantie valt, vergoedt Le Creuset de redelijke kosten en uitgaven die u hebt gemaakt om het product op verzoek terug te sturen naar de klantenservice van Le Creuset (in het betreffende land).

WAT GAAT LE CREUSET DOEN?

Als aan de voorwaarden van deze garantie is voldaan, zal Le Creuset het product repareren of vervangen en het product kosteloos retourneren. De keuze tussen repareren en vervangen is voorbehouden aan Le Creuset.

Indien het een set producten betreft, wordt uitsluitend het defecte product binnen de set door Le Creuset vervangen.

Le Creuset kan de beschikbaarheid van het product of de



reserveonderdelen voor het product binnen de garantieperiode niet garanderen. Als het product niet meer wordt geproduceerd of niet meer binnen het assortiment valt, zorgt Le Creuset voor vervanging door een vergelijkbaar product of een product van gelijkwaardige waarde. Le Creuset kan niet garanderen dat het vervangende product van dezelfde kleur is en/of van hetzelfde materiaal als het oorspronkelijk gekochte product is gemaakt.

Deze garantie wordt verleend door Le Creuset Netherlands BV, geregistreerd bedrijfsadres: Bijster 11, 4817 HZ Breda, Nederland. (apart aangeduid als "Le Creuset").

CONSUMENTENRECHT

Voor aankopen in België.

De voordelen van deze Le Creuset garantie vormen een aanvulling op, en doen geen afbreuk aan, de wettelijke garanties die 2 jaar gelden vanaf de levering van het product, en uw rechten ten aanzien van de verkoper voor gebreken aan het product en niet nakomen van de verkoopovereenkomst, of andere wettelijke rechten en rechtsmiddelen die de wet u biedt met betrekking tot het product.

Deze garantie wordt verleend door Le Creuset Benelux NV, geregistreerd bedrijfsadres: Drukpersstraat 4, 1000 Brussel, België.

Voor aankopen in Nederland.

De voordelen van deze Le Creuset garantie vormen een aanvulling op, en doen geen afbreuk aan, de wettelijke garanties en uw rechten ten aanzien van de verkoper voor gebreken aan het product en het niet nakomen van de verkoopovereenkomst, of andere wettelijke rechten en rechtsmiddelen die u bij wet zijn toegekend met betrekking tot het product.



VEDLIKEHOLDS- OG BRUKSANVISNING

Le Creuset kokekar i karbonstål

Takk for at du valgte Le Creuset kokekar i karbonstål.

VENNLIGST LES DENNE VEDLIKEHOLDS- OG BRUKSANVISNINGEN NØYE FØR DU BRUKER PRODUKTET, OG OPPBEVAR DEN FOR SENERE HENVENDELSER.

HVIS PRODUKTET IKKE BRUKES SOM BESKREVET I DENNE VEDLIKEHOLDS- OG BRUKSANVISNINGEN KAN DET FØRE TIL ALVORLIGE PERSONSKADER, SKADE PÅ PRODUKTET OG SKADE PÅ ANNEN EIENDOM.

IKKE BRUK PRODUKTET TIL NOE ANNET ENN TILBEREDNING AV MAT, SLIK AT MAN UNNGÅR ALVORLIGE PERSONSKADER, SKADE PÅ PRODUKTET OG SKADE PÅ ANNEN EIENDOM.

EN MANGLENDE OVERHOLDELSE AV VEDLIKEHOLDS- OG BRUKSANVISNINGEN KAN FØRE TIL AT LE CREUSET'S GARANTI GJØRES UGYLDIG.

Kopi av denne vedlikeholds- og bruksanvisningen og Le Creuset's garanti kan sees/lastes ned fra www.lecreuset.com/support

FØR PRODUKTET TAS I BRUK:

- Fjern all emballasje, klemmer, etiketter og klistremerker.
- Vask produktet i varmt såpevann, skyll og tørk grundig.

- Før du steker i produktet for første gang, tilsett vegetabilsk olje eller maisolje slik at det dekker hele bunnen på produktet, varm den litt opp, løft og roter produktet slik at de innvendige sidene dekkes. Ta produktet av varmen, la det avkjøles og rengjør med tørkepapir. Tilsett deretter olje, fett eller smør og begynn matlagingen som vanlig.
- Hvis det innvendige belegget behandles på denne måten innimellom, vil det hjelpe til med å beskytte og forlenge produktets levetid.
- Behandlingen må ALDRI utføres på den utvendige siden.

ADVARSEL:

AALDRI skyv eller dra produktet over en glassdekket kokeplate, eller andre overflater, da dette kan skade både bunnen av produktet og overflaten. Produktet må **ALLTID** løftes forsiktig av og på overflaten.

Ta **ALLTID** tak i produktet via håndtakene, lokket og knottene.

Trehåndtak og knotter er **IKKE** egnet for bruk i ovn, da varmen vil skade håndtakene og knottene. Bruk **ALLTID** en tørr, varmebestandig håndbeskyttelse når du håndterer et varmt produkt, både under og etter tilberedning, for å redusere risikoen for forbrenning og skader. Oppvarmet eller varmt innhold i produktet kan



forårsake brannskader og alvorlige personskader hvis det søles ut, eller hvis produktet ikke brukes forsiktig. IKKE la dette produktet være uten tilsyn under bruk.

VARMEKILDER:



INDUKSJON



GASS



ELEKTRISK



KERAMISK

STRÅLER-
ING

OVN



GRILL

- 
 Bruk **ALDRI** produktet i mikrobølgeovner. Kokekar-produkter i karbonstål er laget av metall og vil skade mikrobølgeovnen og dens elektriske ledninger.
- 
 Bruk **ALDRI** på uregulerte varmekilder (f.eks. utegriller, åpen ild, pizzaovner). En ukontrollert høy temperatur kan føre til alvorlige skader på produktet.
- Trehåndtak og knotter er **IKKE** egnet for bruk i ovn. Må **ALDRI** brukes i ovn, da varmen vil skade håndtaket.

VARMESONER:

- For å unngå skader på produktet og/eller kokeplaten, må man **ALLTID** forvise seg om at både produktets bunn og kokeplaten er rene før de brukes.
- For å unngå skader på produktet, må størrelsen på

produktets bunn tilpasses kokeplatens varmesone. Bruk av feil varmesone kan føre til at produktet koker ujevnt eller overopphetes, noe som kan føre til skade på produktet og/eller håndtakene.

- For å redusere risikoen for personskade og skade på produktet, må flammene begrenses til bunnen og **ALDRI** strekke seg opp langs produktets sider. Flammer over sidene kan også føre til brannskader og skade på gjenstander som befinner seg i nærheten av flammene.



- På induksjonstopper må diameteren til produktets bunn **ALLTID** være tilpasset kokeplatens varmesone. Hvis man bruker et produkt med liten diameter på en for stor kokesone, kan det påvirke kokeplatens drift og føre til redusert eller ingen varmeeffekt.

VARMEINNSTILLINGER:

- For å unngå skader på produktet på grunn av for store temperaturendringer, sørg for at produktet **ALLTID** varmes opp og avkjøles gradvis og jevnt.
- Bruk **ALLTID** lav til middels varme for å oppnå best mulig kokeresultat og for å ta vare på produktet.
- Produktet må **ALDRI** varmes opp for raskt, eller brukes på maksimum/høy under forvarming eller tilberedning. For store endringer i



overflatetemperaturer (termisk sjokk) vil nemlig skade produktets overflate, misfarge det og i verste tilfelle deformere produktets bunn.

- Hold oljevarmetemperaturen ved eller under 190 °C for steking.

GENERELL BRUK:

- Tilberedning av ingredienser med lavt brennpunkt ved høyere temperaturer kan føre til flekker på kokeoverflaten.
- Et varmt produkt skal **ALLTID** plasseres på et varmebestandig vern når det hviler på en overflate som ikke er en varmekilde, slik at man unngår skader på overflaten.

LOKK OG HÅNDTAK:

- Trehåndtak er **IKKE** egnet for bruk i ovn.
- La **ALDRI** lange håndtak henge utover kokeplaten og hold dem unna direkte varme for å redusere faren for potensielle personskader.
- Vær **ALLTID** forsiktig når du tar av lokket, da damp kan frigjøres og forårsake brannskader.
- Skruer på logg og håndtak kan løsne med tiden. Etterstram skruene **KUN** når produktet er i romtemperatur.
- Skruene må **ALDRI** strammes for hardt, da dette kan skade produktet.

HVIS ET GLASSLOKK ER UTSTYRT MED PRODUKTET:

ADVARSEL:

Bruk **ALDRI** et glasslokk som er skadet (f.eks. med skår eller sprekker). Lokket er ikke lenger

trygt og **BRUKEN MÅ OPPHØRES** umiddelbart. Det kan oppstå nye skår eller sprekker og lokket kan gå i stykker. Dette kan føre til alvorlige personskader, inkludert, men ikke begrenset til, brannskår og kutt.

- Glasslokket er laget av herdet glass.
- Glasslokk med treknotter er **IKKE** oppvaskmaskinegnet.
- Glasslokk med treknotter er **IKKE** trygge til bruk i ovnen.
- Plasser **ALDRI** glasslokket direkte på varmeplaten. En manglende overholdelse av denne advarselen kan føre til at glasslokket går i stykker og potensielt forårsake personskader, inkludert, men ikke begrenset til, kutt og brannskår.
- For å unngå skader må glasslokket håndteres med omhu; et kraftig støt eller en plutselig temperaturrendring (fra varmt til kaldt, eller kaldt til varmt) kan føre til at glasslokket går i stykker eller knuses.
- La **ALLTID** et varmt glasslokk avkjøles før rengjøring. For å unngå skader på glasslokket må man **ALDRI** bruke metall, slipende eller stive gryteskrubber, vaskeborster eller slipende rengjøringsmidler på glasslokket.
- Skruer på håndtak og knotter kan løsne med tiden. Etterstram skruene **KUN** når produktet er i romtemperatur.
- Skruene må **ALDRI** strammes for hardt, da dette kan skade produktet.



KJØKKENUTSTYR:

- Det anbefales å bruke metal, silikon, tre eller andre varmebestandige redskaper når du lager mat.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD:

- Kokekar i karbonstål kan **IKKE** vaskes i oppvaskmaskin.
- Avkjøl **ALLTID** produktet til romtemperatur før rengjøring. **IKKE** senk det ned i eller fyll det med kaldt vann når det er varmt, da plutselige temperaturrendringer kan skade produktet.
- Rengjør produktet med varmt såpevann og en myk, ikke-slipende svamp eller børste.
- Etter første gangs bruk vil rengjøring med såpe fjerne oljefilmen på overflaten. Hvis produktet vaskes med såpe, tørk **ALLTID** grundig og rekondisjoner produktet.
- For gjenstridige matrester, fyll produktet med varmt såpevann og la det trekke inn. Dette myker opp restene og gjør det lettere å fjerne dem.
- Bruk **ALDRI** harde eller slipende rengjøringsmidler på overflaten.



- Skyll **ALLTID** godt og tørk grundig.
- **IKKE** rydd vekk produktet før det er helt tørt. Oppbevar produktet på et tørt sted.
- For å unngå skader på utsiden, innsiden og kanten bør man

bruke en egnet grytebeskytter mellom produktene når de stables for oppbevaring.

- **IKKE** bruk alkaliske eller sure materialer/rengjøringsmidler til å rengjøre, da dette kan føre til skade på produktet.
- Regelmessig kryddring og riktig pleie er avgjørende for langsiktig ytelse av produktet. Hvis rustflekker vises, skrubbe ganske enkelt det berørte området med en stiv svamp og varmt vann, tørk grundig og påfør et tynt lag av olje for å beskytte overflaten.

EN MANGLENDE OVERHOLDELSE AV VEDLIKEHOLDS- OG BRUKSANVISNINGEN KAN FØRE TIL AT LE CREUSET GARANTI GJØRES UGYLDIG.

LE CREUSET GARANTI FOR LE CREUSET KOKEKAR I KARBONSTÅL

VENNLIGST LES DENNE LE CREUSET-GARANTIEN NØYE OG OPPBEVAR DEN FOR FREMTIDIG BRUK. TA VARE PÅ KJØPSBEVISET FRA LE CREUSET ELLER EN AUTORISERT FORHANDLER.

Kopi av denne Le Creuset-garantien og vedlikeholds- og bruksanvisningen for Kokekar i karbonstål kan sees/lastes ned fra www.lecreuset.com/support

HVA DEKKER DENNE GARANTIEN?

Le Creuset Scandinavia NUF gir garanti for at Le Creusets Kokekar i karbonstål er frie for produksjonsfeil når det gjelder materiale og utførelse, dersom produktet er kjøpt i Norge enten direkte fra Le Creuset eller fra en av Le Creusets autoriserte



forhandlere, og brukt til husholdningsformål.

HVA DEKKES IKKE AV DENNE GARANTIE?

Denne garantien **dekker ikke**:

- Feil som ikke skyldes produksjonsfeil;
- Produkter som ikke er kjøpt fra Le Creuset eller en av Le Creusets autoriserte forhandlere i Norge;
- Produkter uten fremvisning av kvittering eller, hvis relevant, gavekvittering;
- Produkter som er videresolgt, overdratt eller overført til andre personer, unntatt som gave fra den opprinnelige kjøperen;
- Skader eller mangler som skyldes feil vedlikehold eller bruk av produktet og som ikke er i overensstemmelse med vedlikeholds- og bruksanvisningen. [Les nøye gjennom vedlikeholds- og bruksanvisningen for videre informasjon](#);
- Skader eller mangler forårsaket av tredjepart, transport, lagring, eksterne årsaker eller andre handlinger eller hendelser utenfor vår rimelige kontroll, forsømmelse, misbruk eller feilbruk;
- Enhver skade, mangel eller bruk som er meddelt kjøper ved kjøpstidspunktet;
- Slitasje, riper, merker, flekker, misfarging eller korrosjon;
- Produkter som brukes til kommersielle formål (ikke til husholdningsbruk);
- Forfalskede produkter;

- Produkter som er modifisert, endret eller reparert av en tredjepart som ikke er autorisert av Le Creuset; og
- Avledede tap, tap av tid eller bekvemmelighet, eller tilfeldig skade.

HVOR LENGE VARER DENNE GARANTIE?

Le Creuset gir garanti på kjeler i Kokekar i karbonstål i en periode på 3 år fra innkjøpsdato.

HVEM KAN FREMSETTE KRAV UNDER DENNE GARANTIE?

Denne garantien kan bare gjøres gjeldende med fremvisning av kvittering (eller, hvis relevant, gavekvittering), enten av: (i) den opprinnelige kjøperen av produktet, eller (ii) den person som har mottatt av produktet (i ny og ubrukt stand) som en gave fra den opprinnelige kjøperen av produktet.

HVORDAN FREMSETTER JEG ET KRAV UNDER DENNE GARANTIE?

Denne garantien er kun gjeldende i Norge. For å benytte deg av denne garantien **må du først** kontakte det opprinnelige kjøpestedet eller Le Creusets kundeservice (se informasjon nedenfor).

Tlf: +47 22 60 11 12

E-post: service.no@lecreuset.com.

Hvis du ønsker å fremme et krav i henhold til denne garantien, anbefaler vi deg å se etter eventuelle oppdateringer av kontaktinformasjonen til Le Creusets kundeservice på www.lecreuset.com/support.



Hvis du trenger hjelp og råd kan du også kontakte Le Creuset på www.lecreuset.com/support.

Hvis du blir bedt av Le Creusets kundeservice om å returnere produktet, må det returneres sammen med ditt navn og kontaktinformasjon, kvittering (eller, hvis relevant, gavekvittering), navnet på forhandleren der produktet ble kjøpt, og en merknad som tydelig forklarer feilen og omstendighetene rundt problemet.

Du er ansvarlig for alle kostnader og utgifter som påløper for å returnere produktet. Hvis produktet anses som defekt av Le Creuset etter inspeksjon, og går inn under vilkårene i denne garantien, vil Le Creuset refundere rimelige kostnader og utgifter du har hatt for å returnere produktet til Le Creusets kundeservice.

HVA VIL LE CREUSET GJØRE?

Hvis produktet og eieren er dekket av denne garantien, vil Le Creuset reparere eller erstatte produktet, som besluttet av Le Creuset, og returnere produktet kostnadsfritt.

Dersom det dreier seg om et sett av produkter erstatter Le Creuset kun det defekte produktet i settet.

Le Creuset garanterer ikke produktets tilgjengelighet, eller tilgjengeligheten for produktets reservedeler, i garantiperioden.

Hvis produktet ikke lenger er i produksjon, eller ikke lenger finnes i sortimentet, vil Le Creuset erstatte det med et lignende produkt, eller et produkt av tilsvarende verdi. Det garanteres ikke at erstatningsproduktet har samme farge eller materiale som det opprinnelige produktet.

FORBRUKERRETT

Fordelene ved denne Le Creuset-garantien kommer i tillegg til, og påvirker ikke, reklamasjonsretten som gjelder 2 år etter levering, din rett til kostnadsfri utbedring hos selger dersom det foreligger produktfeil og manglende etterlevelse av kjøpekontrakten, eller andre lovbestemte rettigheter og utbedringer tilknyttet produktet. Denne garantien begrenser ikke din rett til å reklamere eller stille krav ved forsinkelse eller mangler i henhold til forbrukerkjøpsloven.

Denne garantien leveres av Le Creuset Scandinavia NUF, selskapets administrative adresse: Taastrup Hovedgade 12, 2630 Taastrup, Danmark ("Le Creuset").



Naczynie kuchenne ze stali węglowej Le Creuset

Dziękujemy za wybranie naczynia kuchennego ze stali węglowej Le Creuset.

PRZED UŻYCIEM PRODUKTU NLEŻY DOKŁADNIE ZAPOZNAĆ SIĘ Z NINIEJSZĄ INSTRUKCJĄ KONSERWACJI I UŻYTKOWANIA, A NASTĘPNIE ZACHOWAĆ JĄ NA PRZYSZŁOŚĆ.

NIEUŻYWANIE PRODUKTU W SPOSÓB OPISANY W NINIEJSZEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI I UŻYTKOWANIA MOŻE SKUTKOWAĆ POWAŻNYMI OBRAŻENIAMI CIAŁA, USZKODZENIEM PRODUKTU, A TAKŻE USZKODZENIEM INNEGO MIENIA.

NIE NALEŻY UŻYWAĆ PRODUKTU DO CELÓW INNYCH NIŻ PRZYGOTOWYWANIE ŻYWNOŚCI, ABY UNIKNĄĆ POWAŻNYCH OBRAŻEŃ CIAŁA, USZKODZENIA PRODUKTU, A TAKŻE USZKODZENIA INNEGO MIENIA.

NIEPRZESTRZEGANIE NINIEJSZEJ INSTRUKCJI KONSERWACJI I UŻYTKOWANIA MOŻE SPOWODOWAĆ UNIEWAŻNIENIE ROSZCZEŃ Z TYTUŁU GWARANCJI LE CREUSET.

Kopie niniejszej instrukcji konserwacji i użytkowania oraz gwarancji Le Creuset można wyświetlić na stronie / pobrać ze strony www.lecreuset.com/support

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM:

- Usunąć wszystkie klipsy, etykiety i naklejki.
- Umyć produkt w ciepłej wodzie z płynem a następnie dokładnie wypłukać i wysuszyć.
- Przy pierwszym użyciu produktu należy wlać olej roślinny lub kukurydziany, by całkowicie pokryć dno produktu, pozwoli podgrzać olej, podnieść i obrócić produkt, by pokryć wewnętrzne ścianki boczne. Zdjąć produkt z ognia, poczekać aż wystygnie i wytrzeć ręcznikiem papierowym. Następnie dodać olej, tłuszcz lub masło i smażyć jak zwykle.
- Okazjonalne smarowanie wewnętrznej powierzchni pomoże ochronić produkt i przedłużyć jego żywotność.
- **NIGDY** nie smarować zewnętrznej ściany bocznej.

OSTRZEŻENIE:

NIGDY nie przesuwaj produktu po szklanej płycie kuchennej ani innej powierzchni – może to spowodować uszkodzenie spodu produktu, jak i samej powierzchni. Zamiast tego należy **ZAWSZE** ostrożnie podnosić i zdejmować produkt z powierzchni.

ZAWSZE należy chwycić produkt za uchwyt, pokrywę i gatkę.

Drewniane uchwyty i gałki **NIE** nadają się do użytku w piekarniku,



ponieważ wysoka temperatura może spowodować ich uszkodzenie.

ZAWSZE należy używać suchej, odpornej na ciepło rękawicy podczas korzystania z gorącego produktu, zarówno w trakcie, jak i po zakończeniu gotowania, tak aby zminimalizować ryzyko oparzeń i obrażeń. Podgrzana lub gorąca zawartość znajdująca się w naczyniu może spowodować oparzenia i poważne obrażenia w przypadku rozlania lub nieostrożnego korzystania z naczynia. NIE pozostawiać produktu bez nadzoru podczas użytkowania.

ŹRÓDŁA CIEPŁA:



PLYTA
INDUKCYJNA



PLYTA
GAZOWA



PLYTA
ELEKTRYCZNA



PLYTA
CERAMICZNA



PIERŚCIEN
GRZEWCZY



PIEKARNIK



GRILL

- 

NIGDY nie używać w kuchenkach mikrofalowych. Naczynia kuchenne ze stali węglowej są wykonane z metalu i mogą uszkodzić kuchenkę mikrofalową oraz jej okablowanie elektryczne.
- 

NIGDY nie używać na źródłach ciepła innych niż regulowane (np. grillach zewnętrznych, ogniskach, piecach do pizzy), ponieważ niekontrolowane wysokie temperatury mogą poważnie uszkodzić produkt.

Drewniane uchwyty i gałki **NIE** nadają się do użytku w piekarniku. **NIGDY** nie używać w piekarniku, ponieważ wysoka temperatura może uszkodzić uchwyt.

POLE GRZEWcze:

- Aby uniknąć uszkodzeń produktu i/lub płyty kuchennej, przed użyciem należy **ZAWSZE** upewnić się, że podstawa produktu i płyta kuchenna są czyste.
- Aby uniknąć uszkodzeń produktu, należy dopasować rozmiar podstawy produktu do strefy grzewczej płyty. Użycie niewłaściwej strefy grzewczej może prowadzić do nierównomiernego nagrzania lub przegrzania produktu, powodując uszkodzenie produktu i/lub uchwytów.
- Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń ciała i uszkodzenia produktu, płomienie gazowe muszą być ograniczone do obszaru podstawy i **NIGDY** nie mogą sięgać ścian bocznych produktu. Płomienie powyżej ścian bocznych mogą również spowodować poparzenia oraz uszkodzenia przedmiotów znajdujących się w pobliżu płomieni.



- W przypadku płyt indukcyjnych **ZAWSZE** należy dopasować średnicę podstawy produktu do strefy grzewczej płyty kuchennej. Używanie produktu o małej średnicy na zbyt dużym polu grzewczym może wpłynąć na działanie płyty kuchennej



i spowodować tym samym zmniejszone wydzielanie ciepła lub brak wydzielania ciepła.

USTAWIENIA TEMPERATURY:

- Aby nie uszkodzić produktu z powodu gwałtownych zmian temperatury, **ZAWSZE** należy pozwolić, aby produkt się nagrzewał i ostygł stopniowo i równomiernie.
- **ZAWSZE** należy używać niskich lub średnich ustawień temperatury tak, aby uzyskać najlepsze rezultaty gotowania i aby zadbać o produkt.
- **NIGDY** nie nagrzewać produktu zbyt szybko ani nie używać maksymalnej/wysokiej temperatury do nagrzewania lub gotowania, ponieważ nadmierne zmiany temperatury powierzchni (szok termiczny) spowodują uszkodzenie powierzchni produktu, jej odbarwienie, a w skrajnych przypadkach mogą zniekształcić podstawę produktu.
- Podczas gotowania należy utrzymywać temperaturę oleju 190°C lub niższą.

OGÓLNE ZASTOSOWANIE:

- Gotowanie składników o niskim punkcie dymienia w wyższych temperaturach może spowodować powstanie płam na powierzchni gotowania.
- **ZAWSZE** należy umieszczać gorący produkt na podkładce żaroodpornej, gdy znajduje się on na powierzchni niebędącej źródłem ciepła, tak aby uniknąć uszkodzenia powierzchni.

POKRYWKI I UCHWYTY:

- Drewniane uchwyty **NIE** nadają się do użytku w piekarniku.
- **NIGDY** nie dopuszczać, aby długie uchwyty wystawały poza płytę kuchenną i należy je trzymać z dala od bezpośredniego źródła ciepła, aby zmniejszyć ryzyko potencjalnych obrażeń ciała.
- **ZAWSZE** należy zachować ostrożność podczas zdejmowania pokrywki – uwolniona para wodna może spowodować oparzenia i obrażenia.
- Śruby na pokrywkach i uchwytach mogą się z czasem poluzować. Śruby należy dokręcać **TYLKO** wtedy, gdy produkt ma temperaturę pokojową.
- **NIGDY** nie należy zbyt mocno dokręcać śrub, ponieważ może to spowodować uszkodzenie produktu.

JĘŚLI DO PRODUKTU DOŁĄCZONA JEST SZKLANA POKRYWKA:

OSTRZEŻENIE:

- NIGDY** nie należy używać szklanej pokrywki, jeśli jest uszkodzona (np. wyszczerbiona lub pęknięta). Korzystanie z pokrywki nie jest w takim przypadku bezpieczne i należy natychmiast **ZAPRZESTAĆ** jej używania. Mogą pojawić się nowe wyszczerbienia lub pęknięcia, a pokrywka może się rozbić – może to spowodować obrażenia ciała, w tym oparzenia i skaleczenia.
- Szklana pokrywka wykonana jest ze szkła hartowanego.
 - Szklane pokrywki z drewnianymi gałkami **NIE** nadają się do mycia w zmywarce.



- Szklane pokrywyki z drewnianymi gałkami **NIE** nadają się do użytku w piekarniku.
- **NIGDY** nie należy umieszczać szklanej pokrywyki bezpośrednio na płycie kuchennej. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować pęknięcie szklanej pokrywyki i potencjalne obrażenia ciała, w tym skaleczenia i oparzenia.
- Aby zapobiec uszkodzeniu szklanej pokrywyki, należy obchodzić się z nią ostrożnie; silne uderzenie lub nagła zmiana temperatury (z gorącej na zimną lub z zimnej na gorącą) może spowodować jej pęknięcie lub rozbicie.
- Przed czyszczeniem **ZAWSZE** należy odczekać, aż gorąca szklana pokrywka ostygnie.
- Aby zapobiec uszkodzeniu szklanej pokrywyki, **NIGDY** nie należy używać metalowych, ściernych lub sztywnych zmywaków, szczotek ani ściernych środków czyszczących do jej czyszczenia.
- Śruby na uchwytach lub gałkach mogą się z czasem poluzować. Śruby należy dokręcać **TYLKO** wtedy, gdy produkt ma temperaturę pokojową.
- **NIGDY** nie należy zbyt mocno dokręcać śrub, ponieważ może to spowodować uszkodzenie produktu.

PRZYBORY KUCHENNE:

- Podczas gotowania zaleca się używanie metalowych, silikonowych, drewnianych lub innych odpornych na ciepło przyborów.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

- Naczynie kuchenne ze stali węglowej **NIE** nadaje się do mycia w zmywarce.
- Przed czyszczeniem należy **ZAWSZE** schłodzić produkt do temperatury pokojowej. **NIE** zanurzać produktu w zimnej wodzie ani nie napętniać go zimną wodą, gdy jest gorący, ponieważ nagłe zmiany temperatury mogą uszkodzić produkt.
- Produkt należy czyścić ciepłą wodą z płynem i miękką, nierysującą gąbką lub szczotką.
- Po pierwszym użyciu należy umyć powierzchnię płynem, aby usunąć z niej warstwę oleju. Jeżeli produkt był czyszczony za pomocą płynu, produkt należy **ZAWSZE** dokładnie wysuszyć i pokryć warstwą oleju.
- W przypadku uporczywych zabrudzeń należy napętnić produkt ciepłą wodą z płynem i pozostawić do nasiąknięcia. Zmiękczy to zabrudzenia i ułatwi ich usunięcie.
- Do czyszczenia powierzchni **NIGDY** nie używać ostrych gąbek czyszczących ani silnych środków czyszczących zawierających substancje ścierne.



- **ZAWSZE** należy dokładnie spłukać i całkowicie wysuszyć produkt.
- **NIE NALEŻY** przechowywać wilgotnego produktu. Produkt należy przechowywać w suchym miejscu.



- Aby zapobiec uszkodzeniom powierzchni zewnętrznej, wewnętrznej i obrzeża, należy używać odpowiedniego ochroniacza na naczynia kuchenne pomiędzy produktami podczas ich przechowywania.
- Do czyszczenia **NIE** stosować środków/detergentów o odczynie zasadowym lub kwaśnym, ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia produktu.
- Regularne sezonowanie i odpowiednia pielęgnacja są niezbędne do zachowania długiej żywotności produktu. W razie pojawienia się śladów rdzy należy wyszorować dany obszar szorstką gąbką i ciepłą wodą, dokładnie osuszyć, a następnie pokryć cienką warstwą oleju, aby zabezpieczyć powierzchnię.

NIEPRZESTRZEGANIE NINIEJSZEJ INSTRUKCJI KONSERWACJI I UŻYTKOWANIA MOŻE SPOWODOWAĆ UNIEWAŻNIENIE ROSZCZEŃ Z TYTUŁU GWARANCJI LE CREUSET.

GWARANCJA LE CREUSET NA NACZYNIA KUCHENNE ZE STALI WĘGLOWEJ

NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZĄ GWARANCJĘ LE CREUSET I ZACHOWAĆ JĄ NA PRZYSZŁOŚĆ. NALEŻY ZACHOWAĆ DOWÓD ZAKUPU OD LE CREUSET LUB JEJ AUTORYZOWANEGO SPRZEDAWCY.

Kopie niniejszej gwarancji Le Creuset oraz instrukcji konserwacji i użytkowania naczyń kuchennych ze stali węglowej można sprawdzić/pobrać ze strony www.lecreuset.com/support

CO OBEJMUJE NINIEJSZA GWARANCJA?

Le Creuset Polska Spółka z Ograniczoną Odpowiedzialnością gwarantuje, że naczynie kuchenne ze stali węglowej Le Creuset, zakupione w Polsce bezpośrednio od Le Creuset lub jej autoryzowanych sprzedawców detalicznych i używane do celów domowych, będzie wolne od wad produkcyjnych w zakresie materiału i wykonania.

CZEGO NIE OBEJMUJE NINIEJSZA GWARANCJA?

Niniejsza gwarancja **nie obejmuje**:

- Wad innych niż produkcyjne;
- Produktów, które nie zostały zakupione od Le Creuset lub jej autoryzowanych sprzedawców detalicznych w Polsce;
- Produktów bez przedstawienia dowodu zakupu lub paragonu podarunkowego;
- Produktów, które zostały odsprzedane, odstąpione lub przekazane innej osobie (osobom), z wyjątkiem prezentu od pierwotnego nabywcy;
- Uszkodzeń lub wad spowodowanych brakiem konserwacji lub nieprzestrzeganiem Instrukcji Konserwacji i Użytkowania. Aby uzyskać więcej informacji, należy uważnie przeczytać Instrukcję Konserwacji i Użytkowania;
- Uszkodzeń lub wad spowodowanych przez osoby trzecie, transport, przechowywanie, przyczyny zewnętrzne lub inne działania lub zdarzenia pozostające poza naszą uzasadnioną kontrolą, zaniedbanie, nadużycie lub niewłaściwe użycie;



- Wszelkich uszkodzeń, wad lub przypadków użytkowania, o których poinformowano nabywcę w momencie zakupu;
- Normalnego zużycia, zarysowań, śladów, plam, odbarwień lub korozji;
- Produktów używanych do celów komercyjnych (poza gospodarstwem domowym);
- Produktów podrobionych;
- Produktów, które zostały zmodyfikowane, zmienione lub naprawione przez osobę trzecią nieautoryzowaną przez Le Creuset; oraz
- Strat następnych, utraty czasu lub wygody ani szkód przypadkowych.

JAK DŁUGO OBOWIĄZUJE GWARANCJA?

Le Creuset udziela niniejszej gwarancji na naczynie kuchenne ze stali węglowej na okres 3 lat od daty zakupu.

KTO MOŻE SKORZYSTAĆ Z GWARANCJI?

Niniejsza gwarancja może być zrealizowana wyłącznie na podstawie dowodu zakupu (lub paragonu podarunkowego, jeśli dotyczy) okazanego przez: (i) pierwotnego nabywcę produktu lub (ii) odbiorcę produktu (w stanie nowym i nieużywanym) jako prezent od pierwotnego nabywcę produktu.

JAK MOGĘ SKORZYSTAĆ Z GWARANCJI?

Niniejsza gwarancja może być zrealizowana wyłącznie w Polsce. Aby skorzystać z niniejszej gwarancji, należy **najpierw** skontaktować się z pierwotnym miejscem zakupu lub z Działem

Obsługi Klienta Le Creuset (szczegółowe informacje podano poniżej).

Tel.: +48 22 487 98 26

Email: obslugaklienta.pl@lecreuset.com

Zaleca się sprawdzanie wszelkich aktualizacji danych kontaktowych Działu Obsługi Klienta Le Creuset pod adresem www.lecreuset.com pod adresem www.lecreuset.com/support w przypadku chęci zgłoszenia roszczenia w ramach niniejszej gwarancji.

Aby uzyskać pomoc i porady, można również skontaktować się z Le Creuset pod adresem www.lecreuset.com/support.

Jeśli Dział Obsługi Klienta Le Creuset poprosi o zwrot produktu, produkt należy zwrócić wraz z dowodem zakupu (lub paragonem podarunkowym, jeśli dotyczy) podając swoje imię i nazwisko, dane kontaktowe, nazwę sprzedawcy detalicznego, u którego produkt został zakupiony oraz opis wady i okoliczności jej towarzyszących.

Jeśli produkt zostanie zwrócony na prośbę Działu Obsługi Klienta Le Creuset, Le Creuset zwróci uzasadnione koszty i wydatki na podstawie dowodu kwoty poniesionej na zwrot produktu.

CO ZROBI LE CREUSET?

Jeśli produkt i właściciel są objęci niniejszą gwarancją, Le Creuset naprawi lub wymieni produkt – wedle uznania Le Creuset – i zwróci produkt bezpłatnie.

W przypadku zestawu produktów, Le Creuset wymieni tylko wadliwy produkt w zestawie.

Le Creuset nie gwarantuje dostępności produktu ani części zamiennych do produktu w okresie gwarancyjnym. Jeśli produkt nie jest



już produkowany lub nie znajduje się w asortymencie, Le Creuset zapewni wymianę na podobny produkt lub produkt o równoważnej wartości. Nie gwarantuje się, że produkt zamienny będzie miał ten sam kolor lub będzie wykonany z tego samego materiału, co oryginalny zakupiony produkt.

PRAWO KONSUMENCKIE

W przypadku braku zgodności rzeczy sprzedanej z umową kupującemu z mocy prawa przysługują środki ochrony prawnej ze strony i na koszt sprzedawcy, zaś gwarancja nie ma wpływu na te środki ochrony prawnej.

Niniejszej gwarancji udziela Le Creuset Poland Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością, adres siedziby: ul. Marszałkowska 126/134, 00-008 Warszawa, Polska („Le Creuset”).



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO E CUIDADOS

Utensílios de Cozinha em Aço Carbono Le Creuset

Obrigado por escolher os utensílios de cozinha em Aço Carbono Le Creuset.

LEIA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO E CUIDADOS ANTES DE UTILIZAR O PRODUTO E GUARDE-AS PARA CONSULTA FUTURA.

A NÃO UTILIZAÇÃO DO PRODUTO CONFORME DESCRITO NESTAS INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO E CUIDADOS PODE RESULTAR EM LESÕES PESSOAIS GRAVES, DANOS NO PRODUTO, BEM COMO DANOS NOUTROS BENS.

NÃO UTILIZE O PRODUTO PARA QUALQUER OUTRO FIM QUE NÃO SEJA A PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS, PARA EVITAR LESÕES PESSOAIS GRAVES, DANOS NO PRODUTO, BEM COMO DANOS NOUTROS BENS.

O NÃO CUMPRIMENTO DESTAS INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO E CUIDADOS PODE INVALIDAR OS SEUS DIREITOS AO ABRIGO DA GARANTIA LE CREUSET.

As cópias destas instruções de utilização e cuidados bem como da garantia Le Creuset podem ser visualizadas/ descarregadas a partir de www.lecreuset.com/support

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO:

- Retire todos os materiais de embalagem, agrafos, etiquetas e autocolantes.
- Lave o produto com água morna e sabão e depois enxague e seque bem.
- Quando utilizar o produto para fritar pela primeira vez, adicione óleo vegetal para cobrir completamente a base do produto, aqueça o óleo suavemente, levante e rode o produto para revestir as paredes laterais interiores. Retire o produto do calor, deixe-o arrefecer e limpe-o com papel de cozinha. Em seguida, adicione óleo, gordura ou manteiga e comece a cozinhar normalmente.
- Fazer o tratamento ocasional da superfície interior ajudará a proteger e a prolongar a vida útil do produto.
- **NUNCA** aplique o tratamento à parede lateral exterior.

AVISO:

NUNCA deslize o produto sobre qualquer placa de aquecimento com superfície em vidro, pois isso poderia danificar a base do produto, bem como a superfície em vidro. Em vez disso, levante **SEMPRE** o produto da superfície com cuidado.

Manuseie **SEMPRE** o produto pelas pegas, tampas e pegadas das tampas.



Os cabos e pegas de madeira **NÃO** são adequados para uso no forno, pois o calor pode danificá-los.

Utilize **SEMPRE** um protetor de mãos seco e resistente ao calor quando manusear um produto quente durante e após a cozedura para reduzir o risco de queimaduras e ferimentos. O conteúdo aquecido ou quente do produto pode causar queimaduras e ferimentos graves se for derramado ou se o produto não for utilizado com cuidado. **NÃO** deixe este produto sem vigilância durante a utilização.

FONTES DE CALOR:



INDUÇÃO



GÁS



ELÉTRICO



CERÂMICO

ANEL
RADIANTE

FORNO



GRELHADOR

- 
NUNCA utilize em fornos micro-ondas, uma vez que os produtos de Cozinha em Aço Carbono são feitos de metal e danificam o micro-ondas e a sua cablagem elétrica.
- 
NUNCA utilize em fontes de calor não regulamentadas (por exemplo, grelhadores de exterior, lareiras, fornos de pizza), uma vez que as temperaturas elevadas não controladas podem danificar seriamente o produto.
- Os cabos e pegas de madeira **NÃO** são adequados para

utilização no forno. **NUNCA** utilize num forno, uma vez que o calor irá danificar a pega.

ZONAS DE CALOR:

- Para evitar danos no produto e/ou na placa de fogão, certifique-se **SEMPRE** de que a base do produto e a placa de aquecimento estão limpas antes de as utilizar.
- Para evitar danos no produto, o tamanho da base do produto deve corresponder à zona de aquecimento da placa. A utilização de uma zona de aquecimento incorreta pode provocar um aquecimento irregular ou excessivo do produto, causando danos no produto e/ou nas pegas.
- Para reduzir o risco de ferimentos pessoais e danos no produto, as chamas de gás devem ser confinadas à área da base e **NUNCA** se devem estender à volta das paredes laterais do produto. As chamas acima das paredes laterais também podem provocar queimaduras nos objetos que estejam próximos das chamas.



- No caso das placas de indução, faça corresponder **SEMPRE** o diâmetro da base do produto à zona de cozedura da placa. A utilização de um produto com um diâmetro pequeno numa zona de cozedura grande pode afetar a funcionalidade da placa do fogão, resultando numa produção de calor reduzida ou nula.



DEFINIÇÕES DE AQUECIMENTO:

- Para evitar danos no produto devido a alterações excessivas de temperatura, deixe **SEMPRE** o produto aquecer e arrefecer de forma gradual e uniforme.
- Utilize **SEMPRE** uma temperatura baixa a média para obter os melhores resultados de cozedura e conservar o produto.
- **NUNCA** aqueça o produto demasiado depressa nem o utilize com a temperatura máxima/alta para pré-aquecer ou cozinhar, uma vez que as alterações excessivas da temperatura da superfície (choque térmico) danificam a superfície de cozedura, descoloram e, em casos graves, podem deformar a base do produto do produto.
- Mantenha a temperatura do óleo a 190 °C ou menos durante a cozedura.

UTILIZAÇÃO GERAL:

- Cozinhar ingredientes com um ponto de fumo baixo a temperaturas mais elevadas pode causar manchas na superfície de cozedura.
- Coloque **SEMPRE** um produto quente sobre um protetor resistente ao calor quando estiver assente sobre uma superfície que não seja uma fonte de calor, para evitar danificar as superfícies.

TAMPAS E PEGAS:

- As pegas de madeira **NÃO** são adequadas para utilização no forno.

- **NUNCA** permita que pegas compridas fiquem suspensas sobre a placa do fogão, e mantenha-as afastadas do calor direto para reduzir o risco de possíveis lesões pessoais.
- Tenha **SEMPRE** cuidado ao remover a tampa, pois o vapor pode ser libertado e poderá causar queimaduras e ferimentos.
- Os parafusos das tampas e das pegas podem soltar-se com o tempo. Volte a apertar os parafusos **APENAS** quando o produto estiver à temperatura ambiente.
- **NUNCA** aperte demasiado os parafusos porque pode danificar o produto.

SE FOR FORNECIDA UMA TAMPA DE VIDRO COM O PRODUTO:

AVISO:

- NUNCA** utilize uma tampa de vidro se estiver danificada (ou seja, lascada ou rachada). A sua utilização já não é segura e deve **SUSPENDER A UTILIZAÇÃO** da tampa imediatamente. Poderão ocorrer novas lascas ou fissuras e a tampa poderá partir-se, o que poderá causar ferimentos, incluindo, entre outros, queimaduras e cortes.
- A tampa de vidro é feita de vidro temperado.
 - As tampas de vidro com pegas de madeira **NÃO** podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.
 - As tampas de vidro com pegas de madeira **NÃO** podem ser utilizadas no forno.
 - **NUNCA** coloque a tampa de vidro diretamente sobre a



placa do fogão. Se o fizer, pode partir a tampa de vidro e causar ferimentos pessoais que podem incluir, entre outros, cortes e queimaduras.

- Para evitar danificar a tampa de vidro, manuseie-a com cuidado; um forte impacto ou uma mudança brusca de temperatura (de quente para frio ou de frio para quente) pode provocar a quebra ou estilhar da tampa de vidro.
- Deixe **SEMPRE** arrefecer uma tampa de vidro quente antes de a lavar
- Para evitar danos na tampa de vidro, **NUNCA** utilize metal, esfregões abrasivos ou duros, escovas de lavar ou produtos de limpeza abrasivos na tampa de vidro.
- Os parafusos das pegas ou tampas podem soltar-se com o tempo. Volte a apertar os parafusos **APENAS** quando o produto estiver à temperatura ambiente.
- **NUNCA** aperte demasiado os parafusos porque pode danificar o produto.

UTENSÍLIOS DE COZINHA:

- Recomenda-se utilizar utensílios de metal, silicone, madeira ou outros materiais resistentes ao calor durante a confeção dos alimentos.

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO:

- A panela de Aço Carbono **NÃO** pode ser lavada na máquina da loiça.
- Arrefeça **SEMPRE** o produto até à temperatura ambiente antes

de lavar. **NÃO** mergulhe nem encha com água fria quando estiver quente, pois as mudanças bruscas de temperatura podem danificar o produto.

- Lave o produto com água morna e sabão e uma esponja ou escova macia e não abrasiva
- Após a primeira utilização, a limpeza com sabão irá remover a película de óleo da superfície. Se o produto for lavado com sabão, seque-o **SEMPRE** completamente e volte a fazer o tratamento.
- Para os resíduos mais difíceis, encha o produto com água morna e sabão e deixe-o de molho. Isto amolecerá o resíduo e facilitará a sua remoção.
- **NUNCA** utilize agentes de limpeza agressivos ou abrasivos na superfície.



- Enxague **SEMPRE** bem e seque completamente.
- **NUNCA** guarde o produto ainda húmido. Guarde o produto num local seco.
- Para evitar danos no exterior, no interior e no rebordo, utilize um protetor de utensílios de cozinha adequado entre os produtos quando os guardar empilhados.
- **NÃO** utilize materiais alcalinos ou ácidos/detergentes para limpar, pois isso pode danificar o produto.
- O tempero regular e os cuidados adequados são essenciais para o desempenho a longo prazo do produto. Se aparecerem



manchas de ferrugem, basta esfregar a área afetada com uma esponja dura e água morna, secar bem e aplicar uma camada fina de óleo para proteger a superfície.

O NÃO CUMPRIMENTO DESTAS INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO E CUIDADOS PODE INVALIDAR OS SEUS DIREITOS AO ABRIGO DA GARANTIA LE CREUSET.

GARANTIA LE CREUSET PARA AS PANEIS DE COZINHA EM AÇO CARBONO LE CREUSET

LEIA ATENTAMENTE ESTA GARANTIA LE CREUSET E GUARDE-A PARA CONSULTA FUTURA. GUARDE O COMPROVANTE DE COMPRA DA LE CREUSET OU DO SEU REVENDEDOR AUTORIZADO.

As cópias desta garantia Le Creuset e das Instruções de Utilização e Cuidados dos Utensílios de Cozinha em Aço Carbono Le Creuset podem ser visualizadas/ descarregadas a partir de www.lecreuset.com/support

O QUE É QUE ESTA GARANTIA COBRE?

Os Produtos de Aço Carbono Le Creuset têm a garantia da entidade legal da Le Creuset do país em que foram adquiridos (os detalhes das entidades legais estão indicados na seção “Direito do Consumidor”), contra defeitos de fabricação relacionados à matéria prima e à mão-de-obra, quando comprados diretamente junto à Le Creuset ou aos seus revendedores autorizados e utilizado para fins domésticos.

O QUE É QUE ESTA GARANTIA NÃO COBRE?

Esta garantia **não cobre**:

- Defeitos que não sejam de fabricação;
- Produtos não adquiridos junto à entidade legal da Le Creuset no país ou de seus revendedores autorizados no país;
- Produtos desacompanhados do respectivo comprovante de compra ou, do recibo de presente se aplicável;
- Produtos que tenham sido revendidos, cedidos ou transferidos para outra(s) pessoa(s), exceto para os casos em que foram adquiridos como presente pelo comprador original;
- Danos ou defeitos causados pela falta de manutenção ou utilização do produto em desacordo com as Instruções de Utilização e Cuidados. Para mais informações, leia atentamente as Instruções de Utilização e Cuidados;
- Danos ou defeitos causados por terceiros, transporte, armazenamento, causas externas ou outras ações ou acontecimentos fora do controle da Le Creuset, negligência, abuso ou utilização indevida;
- Qualquer dano, defeito ou utilização comunicada ao comprador no momento da aquisição;
- Desgaste normal, riscos, marcas, manchas, descoloração ou corrosão;
- Produtos utilizados para fins comerciais (não domésticos);



- Produtos contrafeitos;
- Produtos que tenham sido modificados, alterados ou reparados por terceiros não autorizados pela Le Creuset; e
- Perdas e danos de qualquer natureza, perda de tempo ou conveniência, ou danos acidentais.

QUAL É A DURAÇÃO DESTA GARANTIA?

A Le Creuset fornece garantia de 3 anos para os Produtos de Aço Carbono, contados a partir da data de compra.

QUEM PODE ACIONAR ESTA GARANTIA?

Esta garantia só pode ser exigida mediante a comprovação de aquisição, por qualquer um dos dois: (i) o comprador original do produto, ou (ii) o destinatário do produto (num estado novo e não utilizado) que o tenha recebido como presente do comprador original do produto.

COMO POSSO ACIONAR ESTA GARANTIA?

Esta garantia só pode ser acionada no país em que o produto foi adquirido. Para acionar esta garantia, **primeiro** contactar o vendedor ou o Serviço de Apoio ao Cliente Le Creuset no país onde o produto foi originalmente adquirido (detalhes fornecidos abaixo).

Brasil

Tel.: +55 (11) 3036-5893

E-mail: sac.br@lecreuset.com

Portugal

E-mail: lecreuset.pt@lecreuset.com

Aconselha-se o cliente a verificar se existem atualizações dos dados de contacto do Serviço de Apoio ao Cliente Le Creuset em www.lecreuset.com/support, caso pretenda acionar esta garantia.

Para obter ajuda e aconselhamento, pode também contactar a Le Creuset em www.lecreuset.com/support.

Se o Serviço de Apoio ao Cliente da Le Creuset lhe solicitar a devolução do produto, você deve devolver o produto acompanhado das seguintes informações: seu nome, dados de contacto, comprovante de aquisição, nome do vendedor e do produto, e um relato escrito que explique claramente o defeito e as circunstâncias relacionadas a ele.

O cliente é responsável por todos os custos e despesas incorridos para devolver o produto. Se, após inspeção pela Le Creuset, o produto for considerado defeituoso e coberto pelos termos especificados nesta garantia, a Le Creuset reembolsará os custos e despesas razoáveis em que o cliente tenha incorrido para devolver o produto, conforme solicitado, ao Serviço de Apoio ao Cliente da Le Creuset (no país relevante).

O QUE É QUE A LE CREUSET VAI FAZER?

Se o produto e o proprietário estiverem cobertos por esta garantia, a Le Creuset reparará ou substituirá o produto, conforme decidido pela Le Creuset, e devolverá o produto gratuitamente.

No caso de um conjunto de produtos, a Le Creuset apenas substituirá o produto defeituoso do conjunto.



A Le Creuset não garante a disponibilidade do produto ou de peças de substituição para o produto durante o período de garantia. Se o produto já não estiver em produção ou dentro da gama de produtos, a Le Creuset fornecerá um produto semelhante ou de valor equivalente em substituição. Não é garantido que o produto fornecido em substituição será da mesma cor ou material que o produto original adquirido.

DIREITO DO CONSUMIDOR

Para compras no Brasil.

Os benefícios desta garantia Le Creuset são adicionais e não afetam os outros direitos e recursos previstos por lei em relação ao produto.

Esta garantia é fornecida pela Le Creuset do Brasil Ltda., com sede social: Cidade Jardim Corporate Center, Av. Magalhães de Castro, 4800 - Continental Tower - 18º andar - conjunto 181, São Paulo - SP, 05676-120, Brasil,

Para compras em Portugal.

Os benefícios desta garantia Le Creuset são complementares e não afetam as garantias legais em caso de defeito de fabrico ou de falta de conformidade do produto, e os seus direitos (de reparação, de substituição, de redução do preço ou de outra resolução), durante 3 anos a partir da entrega, a título gratuito, contra o vendedor do produto, ou quaisquer outros direitos e recursos legais que lhe sejam conferidos por lei em relação ao produto.

Esta garantia é fornecida pela Le Creuset Portugal, Unipessoal LDA, com sede social: Centro Empresarial Torres de Lisboa, Rua Tomás da Fonseca, Torre A, 13º Piso, C - D, 1600-209 Lisboa, Portugal.

(designados separadamente por "Le Creuset").



SKÖTSEL- OCH ANVÄNDNINGSSINSTRUKTIONER

Le Creuset kokkärl av carbonstål

Tack för att du valde Le Creusets kokkärl av carbonstål.

LÄS IGENOM DESSA SKÖTSEL- OCH ANVÄNDNINGSSINSTRUKTIONER NOGGRANT INNAN DU ANVÄNDER PRODUKTEN OCH SPARA DEM FÖR FRAMTIDA BRUK.

OM PRODUKTEN INTE ANVÄNDS PÅ DET SÄTT SOM BESKRIVS I DESSA SKÖTSEL- OCH ANVÄNDNINGSSINSTRUKTIONER KAN DET LEDA TILL ALLVARLIGA PERSONSKADOR, SKADOR PÅ PRODUKTEN OCH SKADOR PÅ ANNAN EGENDOM.

ANVÄND INTE PRODUKTEN TILL NÅGOT ANNAT ÄN TILLAGNING AV LIVSMEDEL FÖR ATT UNDVIKA ALLVARLIGA PERSONSKADOR, SKADOR PÅ PRODUKTEN SAMT SKADOR PÅ ANNAN EGENDOM.

UNDERLÅTENHET ATT FÖLJA DESSA SKÖTSEL- OCH BRUKSANVISNINGAR KAN OGILTIGFÖRKLARA DINA ANSPRÅK ENLIGT LE CREUSETS GARANTI.

Kopior av dessa skötsel- och bruksanvisningar och Le Creusets garanti kan läsas/laddas ner från www.lecreuset.com/support

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING:

- Ta bort allt förpackningsmaterial, klämmor, etiketter och klistermärken.
- Tvätta produkten i varmt diskmedelsvatten, skölj och torka av den noggrant.
- Innan du använder produkten för första gången, tillsätt vegetabilisk olja eller majsolja och täck helt produktens botten, värm oljan försiktigt, lyft och rotera produkten så att de inre sidoväggarna täcks. Ta bort produkten från värmen, låt den svalna och rengör med pappershanddukar. Tillsätt sedan olja, fett eller smör och börja laga mat som vanligt.
- Tillfällig rekonditionering av den invändiga ytan hjälper till att skydda och förlänga produktens livslängd.
- Bearbeta **ALDRIG** den yttre sidoväggen.

VARNING:

SSkjut **ALDRIG** produkten över någon spishäll med glasskiva eller någon annan yta eftersom detta kan skada både produktens bas och ytan. Lyft istället **ALLTID** produkten på och av ytan med försiktighet.

Ta **ALLTID** produkten i handtagen, locket och knopparna.

Handtag och knoppar av trä är **INTE** lämpliga för ugnsbruk, eftersom



värmen skadar handtagen och knoparna.

Använd **ALLTID** ett torrt värmebeständigt handskydd när du hanterar den upphettade grytan under och efter tillagningen för att minska risken för brännskador och skador. Uppvärmst eller hett innehåll i produkten kan orsaka brännskador och allvarliga skador vid spill eller om grytan inte används med försiktighet. Lämna **INTE** produkten utan uppsikt under användning.

VÄRMEKÄLLOR:



INDUKTION



GAS



ELEKTRICITET



KERAMIK



VÄRMERING



UGN



GRILL

-  Använd **ALDRIG** i mikrovågsugn eftersom produkter av carbonstål är tillverkade av metall och kan skada mikrovågsugnen och dess elektriska ledningar.
-  Använd **ALDRIG** produkten på oreglerade värmekällor (som utomhusgrillar, öppna eldar, pizzaugnar) eftersom okontrollerat höga temperaturer kan skada produkten allvarligt.
- Trähandtag och knoppar är **INTE** lämpliga för ugnsbbruk. Använd **ALDRIG** i en ugn eftersom värmen skadar handtaget.

VÄRMEZONER:

- För att undvika skador, se **ALLTID** till att produktbasen och hällen är rena före användning.
- För att undvika skador, anpassa produktens basstorlek till hällens värmezon. Användning av felaktig värmezon kan leda till ojämn upphettning eller överhettning av produkten och orsaka skador på produkten och/eller handtagen.
- För att minska risken för person- eller produktskador måste lågorna begränsas till basområdet och **ALDRIG** sträcka sig upp runt produktens sidoväggar. Lågor över sidoväggarna kan också leda till brännskador på personer och skador på föremål som befinner sig nära lågorna.



- För induktionshällar ska du **ALLTID** anpassa produktbasens diameter till hällens matlagningszon. Användning av en produkt med liten diameter på en för stor matlagningszon kan påverka hällens funktion och leda till minskad eller ingen värmeeffekt.

INSTÄLLNINGAR FÖR VÄRME:

- För att undvika skador på produkten på grund av för höga temperaturförändringar ska du **ALLTID** låta produkten svalna gradvis och jämnt.
- Använd **ALLTID** låga till medelhöga värmeinställningar



för bästa tillagningsresultat och skötsel av produkten.

- Värm **ALDRIG** produkten för snabbt eller använd den på max/högt för förvärmning eller tillagning eftersom alltför stora temperaturförändringar på ytan (termisk chock) kan skada produktens matlagingsyta, missfärga den och i svåra fall skada produktbasen.
- Håll oljans temperatur på eller under 190 °C vid matlagning.

ALLMÄN ANVÄNDNING:

- Tillagning av ingredienser med låg rökpunkt vid högre temperaturer kan orsaka fläckar på matlagingsytan.
- Placera **ALLTID** en het produkt på ett värmebeständigt skydd när den står på en yta som inte är en värmekälla för att undvika att skada ytorna.

LOCK OCH HANDTAG:

- Trähandtag är **INTE** lämpliga för ugnsbbruk.
- Låt **ALDRIG** långa handtag hänga ut över hällen och håll dem borta från direkt värme för att minska risken för potentiella personsador.
- Var **ALLTID** försiktig när du tar av locket eftersom ånga kan frigöras som kan orsaka brännskador och skador.
- Skruvarna på locken och handtagen kan lossna med tiden. Dra **ENDAST** åt skruvarna när produkten är rumstempererad.
- Dra **ALDRIG** åt skruvarna för hårt eftersom det kan skada produkten.

OM ETT GLASLOCK MEDFÖLJER PRODUKTEN:

VARNING:

Använd **ALDRIG** ett glaslock som är skadat (t.ex. flisigt eller sprucket). Det är då inte längre säkert att använda locket och du bör omedelbart **SLUTA ATT ANVÄNDA** det. Nya flisor eller sprickor kan uppstå och locket kan splittras, vilket kan orsaka personsador, inklusive men inte begränsat till brännskador och skärsår.

- Glaslocket är tillverkat av härdat glas.
- Glaslocken med träknoppar kan **INTE** diskas i maskin.
- Glaslocken med träknoppar kan **INTE** diskas i maskin.
- Placera **ALDRIG** glaslocket direkt på spishällen. Annars kan glaslocket gå sönder och orsaka potentiella personsador, inklusive men inte begränsat till skärsår och brännskador.
- Undvik skador på glaslockets genom att hantera det försiktigt; ett kraftigt slag eller en plötslig temperaturförändring (från varmt till kallt eller kallt till varmt) kan få glaslocket att gå sönder eller splittras.
- Låt **ALLTID** ett hett glaslock svalna innan du rengör det
- För att undvika skador på glaslocket får du **ALDRIG** använda metall, slipande eller hårda rondeller, tvättborstar eller slipande rengöringsmedel på glaslocket.
- Skruvarna på handtagen och knopparna kan lossna med tiden. Dra **ENDAST** åt skruvarna när produkten är rumstempererad.



- Dra **ALDRIG** åt skruvarna för hårt eftersom det kan skada produkten.

KÖKSREDSKAP:

- Vi rekommenderar att du använder metall, silikon, trä eller andra värmetåliga redskap när du lagar mat.

RENGÖRING OCH SKÖTSEL:

- Korkkärn av carbonstål kan **INTE** diskas i maskin.
- Låt **ALLTID** produkten svalna till rumstemperatur före rengöring. Doppa den **INTE** eller fyll den med kallt vatten när den är varm eftersom plötsliga och extrema temperaturförändringar kan skada produkten.
- Rengör produkten med varmt tvålatten och en mjuk, icke-slipande svamp eller borste.
- Efter första användningen, rengör med tvål för att ta bort oljefilmen på ytan. Om produkten tvättas med tvål, torka **ALLTID** noggrant och renovera produkten.
- Vid envisa rester ska du fylla produkten med varmt diskmedelsvatten och låta den ligga i blöt. Detta mjukar upp resterna och gör det lättare att avlägsna dem.
- Använd **ALDRIG** starka eller slipande rengöringsmedel på ytan.



- Skölj **ALLTID** noggrant och torka helt.
- Ställ **INTE** undan produkten för förvaring om den fortfarande är

fuktig. Förvara produkten på en torr plats.

- För att förhindra skador på utsidan, insidan och kanten, ska du använda lämpliga korkkärnskydd mellan produkterna när de staplas för förvaring.
- Använd **INTE** alkaliska eller sura material/rengöringsmedel för rengöring, eftersom detta kan leda till skador på produkten.
- Regelbunden kryddning och korrekt skötsel är avgörande för produktens långvariga prestanda. Om rostfläckar uppstår, skrubba bara det berörda området med en hård svamp och varmt vatten, torka noggrant och stryk på ett tunt lager olja för att skydda ytan.

UNDERLÅTENHET ATT FÖLJA DESSA SKÖTSEL- OCH BRUKSANVISNINGAR KAN OGILTIGFÖRKLARA DINA ANSPRÅK ENLIGT LE CREUSET'S GARANTI.

LE CREUSET'S GARANTI FÖR LE CREUSET KOKKÄRL AV CARBONSTÅL

LÄS NOGA IGENOM DENNA GARANTI FRÅN LE CREUSET OCH SPARA DEN FÖR FRAMTIDA BRUK. SPARA INKÖPSBEVISET FRÅN LE CREUSET ELLER DESS AUKTORISERADE ÅTERFÖRSÄLJARE.

Kopior av denna garanti från Le Creuset och skötsel- och bruksanvisningen för korkkärn av carbonstål kan ses eller laddas ner från www.lecreuset.com/support.

VAD TÄCKER DENNA GARANTI?

Le Creusets korkkärn av carbonstål garanteras av Le Creusets juridiska



enhet i inköpslandet (uppgifter om juridiska enheter finns i avsnittet "Konsumenträtt"), när de köps direkt från Le Creuset eller dess auktoriserade återförsäljare och används för hushållsändamål, att vara fria från tillverkningsfel i material och utförande.

VAD TÄCKER INTE DENNA GARANTI?

Denna garanti **omfattar inte**:

- Icke-tillverkningsdefekter.
- Produkter som inte köpts från Le Creuset eller dess auktoriserade återförsäljare i det land där det ursprungliga köpet gjordes.
- Produkter som saknar inköpsbevis eller presentkvitto i förekommande fall.
- Produkter som har sålts vidare, överlåtit eller överförs till en annan person, med undantag för gåvor från den ursprungliga köparen.
- Skador eller defekter som orsakas av att produkten inte har underhållits eller använts i enlighet med skötsel- och användningsinstruktionerna. [Läs skötsel- och bruksanvisningen noggrant för mer information.](#)
- Skador eller defekter orsakade av en tredje part, transport, lagring, externa orsaker eller andra åtgärder eller händelser utanför vår rimliga kontroll, försummelse, missbruk eller felaktig användning.
- Varje skada, defekt eller användning som meddelats köparen vid inköpstillfället.
- Normalt slitage, repor, märken, fläckar, missfärgning eller korrosion.

- Produkter som används för kommersiella ändamål (ej hushållsändamål).
- Förfälskade produkter.
- Produkter som har modifierats, ändrats eller reparerats av en tredje part som inte är auktoriserad av Le Creuset, och
- Indirekta skador, tidsförlust, olägenhet eller oförutsedda skador.

HUR LÄNGE GÄLLER DENNA GARANTI?

Le Creuset ger 3 års garanti på kokkärl av carbonstål från inköpsdatumet.

VEM KAN ÅBEROPA DENNA GARANTI?

Denna garanti kan endast åberopas med inköpsbevis (eller presentkvitto i förekommande fall), av antingen (i) den ursprungliga köparen av produkten, eller (ii) mottagaren av produkten (i nytt och oanvänt skick) som en gåva från den ursprungliga köparen av produkten.

HUR GÖR JAG FÖR ATT UTNYTTJA GARANTIN?

Denna garanti kan endast åberopas inom det land där det **ursprungliga köpet ägde rum**. För att åberopa denna garanti **måste du först** kontakta det ursprungliga inköpsstället eller Le Creuset:s kundtjänst i det land där produkten ursprungligen köptes (information ges nedan).

Finland

Tel: +358 942458215
E-post: service.fi@lecreuset.com.

Sverige

Tel : +46 820 00 85
E-post: service.se@lecreuset.com



Du rekommenderas att kontrollera eventuella uppdateringar av kontaktuppgifterna för Le Creuset:s kundtjänst på www.lecreuset.com/support om du vill göra anspråk enligt denna garanti.

För hjälp och råd kan du också kontakta Le Creuset på www.lecreuset.com/support.

Om Le Creuset:s kundtjänst ber dig returnera produkten måste du skicka med ditt namn och dina kontaktuppgifter, inköpsbevis (eller presentkvitto i förekommande fall), namnet på återförsäljaren där produkten köptes och ett meddelande som tydligt förklarar defekten och omständigheterna kring problemet.

Du är ansvarig för alla kostnader och utgifter som uppstår för att returnera produkten. Om produkten, efter inspektion av Le Creuset, anses vara defekt och omfattas av de villkor som anges i denna garanti, kommer Le Creuset att ersätta de rimliga kostnader och utgifter du har lagt ut för att returnera produkten enligt begäran från Le Creuset:s kundtjänst (i det relevanta landet).

VAD KOMMER LE CREUSET ATT GÖRA?

Om produkten och ägaren omfattas av denna garanti kommer Le Creuset att reparera eller byta ut produkten, enligt Le Creuset:s bedömning, och returnera produkten kostnadsfritt.

När det gäller en uppsättning produkter, kommer Le Creuset endast att ersätta den defekta produkten i uppsättningen.

Le Creuset garanterar inte att produkten eller reservdelar till produkten finns tillgängliga under

denna garantiperiod. Om produkten inte längre är i produktion eller inom produktsortimentet, kommer Le Creuset att ersätta den med en liknande produkt eller av motsvarande värde. Ersättningsprodukten garanteras inte ha samma färg eller material som den inköpta originalprodukten.

KONSUMENTRÄTT

För köp i Finland

Förtjänsterna med denna Le Creuset-garanti gäller utöver, och påverkar inte de rättsliga garantier som börjar gälla från leveransen, samt din rätt till kostnadsfri rättslig prövning gentemot säljaren för produktfel och bristande överensstämmelse med försäljningsavtalet, eller några andra lagstadgade rättigheter som du har i förhållande till produkten.

Denna garanti tillhandahålls av Le Creuset Finland Oy, företagets administrativa adress: Taastrup Hovedgade 12, 2630 Taastrup, Danmark..

För köp i Sverige

Förtjänsterna med denna Le Creuset-garanti gäller utöver, och påverkar inte de rättsliga garantier som varar 3 år från leveransen, samt din rätt till kostnadsfri rättslig prövning gentemot säljaren för produktfel och bristande överensstämmelse med försäljningsavtalet, eller några andra lagstadgade rättigheter som du har i förhållande till produkten.

Denna garanti tillhandahålls av Le Creuset Filial, företagets administrativa adress: Taastrup Hovedgade 12, 2630 Taastrup, Danmark.

(separat kallade "Le Creuset").



เครื่องครัวเหล็กคาร์บอนของ Le Creuset

ขอบคุณที่เลือกใช้เครื่องครัว
เหล็กกล้าของ Le Creuset

โปรดอ่านวิธีการดูแลรักษาและ
การใช้งานให้ละเอียดก่อนการ
ใช้งานและเก็บรักษาไว้เพื่อการ
อ้างอิงในอนาคต

ข้อผิดพลาดในการใช้ผลิตภัณฑ์
ตามที่ระบุในวิธีการดูแลรักษา
และการใช้งานเหล่านี้ อาจ
ทำให้ได้รับการบาดเจ็บร้าย
แรง ผลิตภัณฑ์ได้รับความเสีย
หาย ไปจนถึงความเสียหายของ
ทรัพย์สินอื่น ๆ

ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์กับสิ่งใด ๆ
ที่นอกเหนือไปจากการเตรียม
อาหาร เพื่อหลีกเลี่ยงการบาดเจ็บ
ร้ายแรง ความเสียหายของ
ผลิตภัณฑ์ ไปจนถึงความเสีย
หายของทรัพย์สินอื่น ๆ

หากคุณไม่ปฏิบัติตามวิธีการ
ดูแลรักษาและการใช้งานเหล่านี้
ก็อาจทำให้คุณไม่สามารถเรียก
ประกันจาก LE CREUSET
ได้

สามารถดู/ดาวน์โหลดสำเนาวิธี
การดูแลรักษาและการใช้งาน
เหล่านี้และใบรับประกันของ Le
Creuset ได้ที่ www.lecreuset.com/support

ก่อนการใช้งานครั้งแรก:

- นำบรรจุภัณฑ์ คลิปยึด ฉลาก
และสติ๊กเกอร์ ออกทั้งหมด

- ล้างผลิตภัณฑ์ในน้ำสบู่อุ่น
จากนั้นล้างด้วยน้ำสะอาด
และเช็ดให้แห้ง
- หากคุณใช้น้ำมันเตรียมผิว
ผลิตภัณฑ์เป็นครั้งแรก ให้ใส่
น้ำมันพืชหรือน้ำมันข้าวโพด
ลงไปให้ท่วมก้นผลิตภัณฑ์
ตั้งน้ำมันให้ร้อนอย่างช้าๆ ยก
และหมุนผลิตภัณฑ์เพื่อเคลือบ
น้ำมันให้ทั่วผิวด้านใน ยก
ผลิตภัณฑ์ลงจากเตา พักไว้
ให้เย็นและใช้กระดาษเช็ด
อเนกประสงค์ทำความสะอาด
จากนั้น เติมน้ำมัน ไขมันหรือ
เนยลงไปและเริ่มทำอาหารได้
ตามปกติ
- การเคลือบผิวด้านในซ้ำเป็น
ครั้งคราวจะช่วยรักษาและยืด
อายุการใช้งานของผลิตภัณฑ์
ได้
- ห้ามเคลือบผิวบริเวณขอบ
ด้านนอก

คำเตือน:

ห้ามลากผลิตภัณฑ์บนเตา
แก๊สหนากระຈหรือพื้นผิว
อื่น ๆ เนื่องจากอาจทำให้ฐาน
ผลิตภัณฑ์ รวมทั้งพื้นผิวเสีย
หายได้ ไหมยผลิตภัณฑ์ขึ้นและ
วางลงพื้นผิวอย่างระมัดระวัง
ทุกครั้ง

จับผลิตภัณฑ์ที่มีมือจับ ฝาและปุ่ม
จับทุกครั้ง



หุ้บและจกผาหม้อที่ท่าจากไม้
ไม่เหมาะที่จะนำมาใช้ในเตาอบ
เนื่องจากความร้อนจะทำให้หุ้บ
และจกผา หมอเสียหายได้

ใช้อุปกรณ์ป้องกันความร้อนที่
แห้งเมื่อใช้มือจับผลิตภัณฑ์ที่
ร้อนระหว่างและหลังการปรุง
อาหาร**ทุกครั้ง** เพื่อลดความ
เสี่ยงต่อการเกิดแผลไหม้และ
การบาดเจ็บ

ส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ที่ได้
รับความร้อนหรือมีความร้อนอาจ
ทำให้เกิดแผลไหม้และการบาดเจ็บ
ร้ายแรง หากหกหรือหาก
ใช้ผลิตภัณฑ์โดยไม่ระมัดระวัง
อาจปล่อยผลิตภัณฑ์นี้ทิ้งไว้
ระหว่างการใช้งาน

แหล่งความร้อน:



เตาอินสแตน



เตาแก๊ส



เตาไฟฟ้า



เตาเซรามิก

เตาที่ใช้ชุด
ลวดไฟฟ้า
ทำความร้อน

เตาอบ



เตาบั้งย่าง

- 
ห้ามใช้ในเตา
ไมโครเวฟเนื่องจาก
เครื่องครัวเหล็กดกล่า
ผลิตจากโลหะและจะ
ทำให้ไมโครเวฟและระบบสาย
ไฟฟ้าเสียหายได้

- 
ห้ามวางบนแหล่ง
ความร้อนที่ไม่ได้มี
การควบคุม (เช่น เตา
บั้งย่างกลางแจ้ง ไฟ

ที่ก่อไว้ เตาอบพีชชา)
เนื่องจากอุณหภูมิสูงที่ไม่ได้
รับการควบคุมอาจทำให้
ผลิตภัณฑ์เสียหายอย่าง
รุนแรงได้

- หุ้บและจกผาหม้อที่ท่าจาก
ไม้**ไม่**เหมาะที่จะนำมาใช้
ในเตาอบ **ห้าม**ใช้ในเตาอบ
เนื่องจากความร้อนจะทำให้หุ้
บเสียหายได้

ส่วนที่ได้รับความร้อน:

- หลีกเลี่ยงความเสียหายกับ
ผลิตภัณฑ์และ/หรือเตาแก๊ส
ด้วยการตรวจสอบให้แน่ใจว่า
ฐานผลิตภัณฑ์และ เตาแก๊ส
สะอาด**ทุกครั้ง**ก่อนใช้งาน
- หลีกเลี่ยงความเสียหายกับ
ผลิตภัณฑ์ด้วยการเลือกขนาด
ฐานผลิตภัณฑ์ให้เข้ากับ
ส่วนที่ได้รับ ความ ร้อน
ของเตาแก๊ส การใช้ส่วนที่
ได้รับความร้อนอย่างไม่ถูก
ต้องอาจทำให้ผลิตภัณฑ์ร้อน
อย่างไม่สม่ำเสมอหรือได้รับ
ความร้อนมากเกินไป ทำให้
ผลิตภัณฑ์และ/หรือมี้อจับ
เสียหาย
- ลดความเสี่ยงที่จะเกิดการ
บาดเจ็บ และความเสียหายต่อ
ผลิตภัณฑ์ ด้วยการให้เปลว
ไฟอยู่ บริเวณฐานเท่านั้นและ
ห้ามปล่อยให้เปลวไฟขึ้นมา
ถึงด้านข้างของผลิตภัณฑ์
เปลวไฟที่อยู่เหนือด้านข้าง
ของผลิตภัณฑ์อาจไหม้ผู้ที่
เข้าใกล้เปลวไฟและสร้าง
ความเสียหายแกสิ่งของที่อยู่
ใกล้เปลวไฟได้





- สู้หวั่นเตาอันดกชั้น ให้ใช้เส้นผานศูนย์กลางของฐานผลิตภัณฑ์ที่เขาทับพื้นที่ทำอาหารของเตาแก๊ส**ทุกครั้ง** การใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีเส้นผานศูนย์กลางน้อยเกินไปทับพื้นที่ ทำอาหารที่มีขนาดใหญ่มากเกินไปอาจกระทบต่อการทำงานของเตา ทำให้ทำความร้อนได้น้อยลงหรือไม่สามารถทำความร้อนได้

การตั้งค่าความร้อน:

- ปล่อยให้ผลิตภัณฑ์ค่อยๆ ร้อนและเย็นลงช้าๆ อย่างทั่วถึง**ทุกครั้ง** เพื่อป้องกันมิให้ผลิตภัณฑ์เสียหายเนื่องจากการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิที่มากเกินไป
- ตั้งค่าความร้อนในระดับต่ำถึงปานกลาง**ทุกครั้ง** เพื่อให้ทำอาหารออกมาและดูแลผลิตภัณฑ์ให้ดีที่สุด
- **ห้าม**อุ่นผลิตภัณฑ์เร็วเกินไป หรือใช้อุณหภูมิสูงสุด/สูงเพื่อวอร์มหรือทำอาหารเนื่องจากการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิบริเวณพื้นผิวที่มากเกินไป (การเปลี่ยนอุณหภูมิฉับพลัน) จะทำให้พื้นผิวเสียหาย เปลี่ยนสีและในกรณีที่ร้ายแรง ก็อาจทำให้แกนผลิตภัณฑ์ผิดรูปได้
- อุณหภูมิความร้อนของน้ำมันขณะประกอบอาหารจะต้องไม่เกิน 190 องศาเซลเซียส

การใช้งานทั่วไป:

- การทำอาหาร โดยใช้ส่วนผสมต่างๆ ที่มีจุดเกิดควันต่ำในอุณหภูมิที่สูงอาจทำให้เกิด

คราบบริเวณพื้นผิวผลิตภัณฑ์ได้

- วางผลิตภัณฑ์ที่ร้อนโดยมีแผ่นป้องกันความร้อน**ทุกครั้ง** เมื่อวางบนพื้นผิวใดๆ ที่ไม่ใช่แหล่งความร้อน เพื่อป้องกันความเสียหายของพื้นผิว

ฝาและมือจับ:

- หูจับไม้**ไม่**เหมาะที่จะนำมาใช้กับเตาอบ
- **ห้าม** ห้อยด้ามเครื่องครัวจากเตาและเก็บให้ห่างจากความร้อนโดยตรงเพื่อลดความเสี่ยงที่จะเกิดการบาดเจ็บส่วนบุคคล
- ใช้ความระมัดระวัง**ทุกครั้ง** ขณะเปิดฝาดังเนื่องจากอาจมีไอน้ำและอาจทำให้เกิดแผลไหม้และการบาดเจ็บได้
- สกรูฝาบิดและหูจับอาจคลายได้ตามกาลเวลา ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิใน**เฉพาะเมื่อ**ผลิตภัณฑ์อยู่ที่อุณหภูมิห้องเท่านั้น
- ห้ามชนน็อตแน่นเกินไปเนื่องจากอาจทำให้ผลิตภัณฑ์เสียหาย

หากผลิตภัณฑ์มีฟลักเกอร์จกมาด้วย:

คำเตือน:

ห้ามใช้ฝาบิดกระຈກที่เสียหาย (ซึ่งก็คือบิ่นหรือแตก) ซึ่งไม่ปลอดภัยอีกต่อไปและคุณควรหยุดใช้ฝาทันที รอยบิ่นหรือรอยแตกใหม่ อาจเกิดขึ้นได้และฝาบิดอาจจะแตกละเอียดได้ ซึ่งอาจทำให้เกิดการบาดเจ็บที่อาจรวมถึง แต่ไม่จำกัดเพียงแค่แผลไหม้และรอยกรีด



- ฝาปิดกระจุจกทั่วจากกระจุจก
นิริภัยเหมเปอร
- ฝาปิดกระจุจกที่มีจุจกฝาไม้**ไม่
สามารถ**นำเขาเครื่องกลาง
จานได้
- ฝาปิดกระจุจกที่มีจุจกฝาไม้**ไม่
สามารถ**นำเขาเตาอบได้
- **ห้าม**วางฝาปิดกระจุจกลงบนเตา
โดยตรง มิฉะนั้น อาจทำให้ฝา
ปิดกระจุจกแตกและอาจทำให้
เกิดการบาดเจ็บส่วนบุคคล
ซึ่งอาจรวมถึงแต่ไม่จำกัด
เพียงแค่มือและรอยกรีด
- ป้องกันความเสียหายที่อาจ
เกิดขึ้นกับฝาปิดกระจุจก โดย
การดูแลอย่างระมัดระวัง การ
กระแทกอย่างรุนแรงหรือการ
เปลี่ยนแปลงอุณหภูมิอย่าง
กะทันหัน (จากร้อนไปเย็น
หรือเย็นไปร้อน) อาจทำให้
ฝาปิดกระจุจกแตกหรือแตก
ละเอียดได้
- ห้ามใช้ฝาปิดกระจุจกที่ร้อนไว้ให้
เย็นลง**ทุกครั้ง**ก่อนทำความสะอาด
- **ห้าม**ใช้แผ่นขัดโลหะ แผ่นขัด
ที่ก่อให้เกิดการขีดสีหรือแผ่น
ขัดแข็งๆ แปรงขัดหรือสาร
ทำความสะอาดที่มีผงขัดกับ
ฝาปิดกระจุจกเพื่อป้องกันความ
เสียหายต่อฝาปิดกระจุจก
- นี้อุดตรงหูจับหรือจุจกฝาอาจ
คลายได้ ขึ้นนอตใหม่ให้แน่น
เฉพาะเมื่อผลิตภัณฑ์อยู่ที่
อุณหภูมิห้องเท่านั้น
- ห้ามขันนอตแน่นเกินไป
เนื่องจากอาจทำให้ผลิตภัณฑ์
เสียหาย

อุปกรณ์ทำอาหาร:

- แนะนำให้ใช้อุปกรณ์ทำ
อาหารที่ทำจาก โลหะสแตนเลส
ไม่ หรือวัสดุทนความร้อน
อื่นๆ

การทำความสะอาดและการดูแลรักษา:

- เครื่องครัวเหล็กกล้า**ไม่
สามารถ**นำเขาเครื่องกลาง
จานได้
- ลดอุณหภูมิผลิตภัณฑ์ให้
ลงมาอยู่ ที่อุณหภูมิห้อง
ก่อนทำความสะอาด**ทุกครั้ง**
ห้ามจุ่มหรือเทน้ำเย็นลงไป
เนื่องจากการเปลี่ยนแปลง
อุณหภูมิมีกะทันหันอาจทำให้
ผลิตภัณฑ์เสียหาย
- ทำความสะอาดผลิตภัณฑ์ด้วย
น้ำสบู่ นุ่มๆ และฟองน้ำหรือ
ใยแปรงนุ่มๆ ที่ไม่ทำให้เกิด
การขีดสี
- หลังการใช้งานในครั้งแรก
ให้ใช้สบู่ ทำความสะอาดคราบ
น้ำมันจากบริเวณพื้นผิว หาก
ใช้สบู่ล้างผลิตภัณฑ์ ให้
เช็ดให้แห้งสนิทและเคลือบ
ผลิตภัณฑ์ซ้ำ**ทุกครั้ง**
- สำหรับคราบติดแน่น ให้เท
น้ำสบู่อุ่นลงไปให้เต็มและแช่
ทิ้งไว้ จะช่วยให้คราบนิ่มและ
กำจัดออกได้ง่ายขึ้น
- ห้ามอย่างเด็ดขาดในการใช้
สารทำความสะอาดที่มีความ
รุนแรงหรือมีฤทธิ์กัดกร่อนบน
พื้นผิว





- ล้างผลิตภัณฑ์อย่างหมั่นจดจ่อ และเช็ดให้แห้งสนิท**ทุกครั้ง**
- **ห้าม**จัดเก็บผลิตภัณฑ์ที่ยังเปียกหมาดๆ อยู่ จัดเก็บผลิตภัณฑ์ในที่แห้ง
- ป้องกันความเสียหายต่อภายนอก ภายใน และขอบด้วยการใช้แผ่นป้องกันเครื่องครัวที่เหมาะสมคั่นระหว่างผลิตภัณฑ์ ขณะซ้อนเก็บ
- **ห้าม**ใช้สาร/สารทำความสะอาดที่เป็นกรดและเป็นด่าง เนื่องจากอาจทำให้ผลิตภัณฑ์เสียหายได้
- การหมั่นดูแลรักษาและเคลือบน้ำมันตามความเหมาะสม จำเป็นต่อการให้ผลิตภัณฑ์มีอายุการใช้งานที่ยาวนาน หากเกิดสนิม เพียงแค่ใช้ฟองน้ำแข็งๆ จุ่มน้ำอุ่นแล้วถูบริเวณดังกล่าว ตากให้แห้งสนิทและเคลือบน้ำมันบ้าง เพื่อปกป้องพื้นผิว

หากคุณไม่ปฏิบัติตามวิธีการดูแลรักษาและการใช้งานเหล่านี้ ก็อาจทำให้คุณไม่สามารถเรียกร้องประกันจาก LE CREUSET ได้

การรับประกันของ LE CREUSET สำหรับเครื่องครัวเหล็กคาร์บอน

โปรดศึกษาข้อมูลการรับประกันของ LE CREUSET นี้โดยละเอียด และ โปรดเก็บรักษาไว้เพื่อใช้อ้างอิงในภายหลัง โปรดเก็บรักษาหลักฐานการซื้อสินค้าจาก LE CREUSET หรือตัวแทนจำหน่ายที่ได้รับอนุญาต ท่านสามารถดู/ดาวน์โหลดสำเนาการรับประกันของ Le Creuset

รวมถึงคู่มือการดูแลและการใช้งานสำหรับเครื่องครัวเหล็กคาร์บอนได้ที่เว็บไซต์ www.lecreuset.com/support

การรับประกันนี้ครอบคลุมอะไรบ้าง?

เครื่องครัวเหล็กคาร์บอนของ Le Creuset ที่ซื้อในประเทศไทยโดยตรงจาก Le Creuset หรือผ่านตัวแทนจำหน่ายที่ได้รับอนุญาตสำหรับการใช้งานในครัวเรือน อยู่ภายใต้การรับประกันโดยบริษัท เลอ ครูเซ ดิสทริบิวชั่น (ประเทศไทย) จำกัด การรับประกันนี้รับประกันว่าสินค้าในปราศจากข้อบกพร่องที่เกิดจากวัสดุหรือกระบวนการผลิต

การรับประกันนี้ไม่ครอบคลุมอะไรบ้าง?

การรับประกันนี้ **ไม่**ครอบคลุมถึง:

- ข้อบกพร่องที่ไม่ได้มาจากระบวนการการผลิต
- ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้ซื้อโดยตรงจาก Le Creuset หรือผ่านตัวแทนจำหน่ายที่ได้รับอนุญาตในประเทศไทย
- ผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีหลักฐานการซื้อหรือไม่มีใบเสร็จรับเงินสำหรับของขวัญ
- ผลิตภัณฑ์ที่ถูกขายต่อ ให้หรือส่งต่อให้แก่บุคคลอื่น ยกเว้นการให้เป็นของขวัญ โดยผู้ซื้อคนแรก
- ความเสียหายหรือข้อบกพร่องที่มาจากการดูแลรักษาที่ไม่เหมาะสมหรือการใช้งานที่ไม่เป็นไปตามวิธีการที่ระบุใน



คู่มือการดูแลสุขภาพและการใช้งานผลิตภัณฑ์
สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมโปรด
ศึกษาคู่มือการดูแลสุขภาพและการ
ใช้งานผลิตภัณฑ์

- ความเสียหายหรือข้อบกพร่องจากการกระทำของบุคคลที่สาม การขนส่ง การจัดเก็บ บำรุงรักษาภายนอก หรือเหตุการณ์ใดๆ ที่อยู่นอกเหนือการควบคุมของเรา ตลอดจนความปรมาทและการใช้งานโดยผิดวัตถุประสงค์ หรือการใช้งานในทางที่ผิด
- ความเสียหาย ข้อบกพร่อง หรือข้อจำกัดการใช้งานใดๆ ที่ได้แจ้งแก่ผู้ซื้อแล้วในขณะทำการที่ซื้อสินค้า
- การสึกหรอ รอยขีดข่วน คราบ รอยด่าง ความชื้นฉ่ำง หรือการกัดกร่อน ตามการใช้งานปกติ
- การใช้งานเพื่อวัตถุประสงค์ทางการค้า (ไม่ใช่การใช้งานในครัวเรือน)
- ผลิตภัณฑ์ปลอม
- ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการดัดแปลง แก้ไข หรือซ่อมแซมโดยบุคคลที่ไม่ได้รับอนุญาตจาก Le Creuset และ
- ความเสียหายที่เป็นผลสืบเนื่อง ค่าเสียหายหรือความไม่สะดวก ความเสียหายที่เกิดขึ้นโดยมิได้คาดหมาย

มีระยะเวลารับประกันเท่าใด?

Le Creuset รับประกันเครื่องครัวหลักครบรอบเป็นระยะเวลา 3 (สาม) ปีนับตั้งแต่วันที่ซื้อสินค้า

ใครสามารถเรียกร้องการรับประกันไดบ้าง?

การรับประกันนี้สามารถเรียกร้องได้โดยการแสดงหลักฐานการซื้อ (หรือใบเสร็จของของขวัญแล้วแต่กรณี) โดยบุคคลดังนี้ (i) ผู้ซื้อผลิตภัณฑ์รายแรก หรือ (ii) ผู้ได้รับผลิตภัณฑ์เป็นของขวัญ (ในสัญญาใหม่และยังไม่ได้ใช้) จากผู้ซื้อผลิตภัณฑ์รายแรก

เรียกร้องการรับประกันได้อย่างไร?

การรับประกันนี้สามารถเรียกร้องได้เฉพาะในประเทศไทยเท่านั้น หากต้องการเรียกร้องการรับประกันนี้ คุณต้องติดต่อสถานที่ที่ซื้อสินค้าในตอนแรก หรือ ติดต่อแผนกบริการลูกค้าของ Le Creuset ก่อน (ดังรายละเอียดดังต่อไปนี้)

อีเมล: enquiries.th@lecreuset.com
วันและเวลาทำการ: วันจันทร์ - วันศุกร์ ระหว่าง 9.30 น. ถึง 17.30 น.

หากคุณต้องการเรียกร้องการรับประกันนี้ขอแนะนำให้คุณตรวจสอบข้อมูลการติดต่อแผนกบริการลูกค้าของ Le Creuset ได้ที่ www.lecreuset.com/support เพื่อดูข้อมูลที่เป็นปัจจุบันมากที่สุด

หากคุณต้องการความช่วยเหลือ หรือ ต้องการคำแนะนำคุณสามารถติดต่อ Le Creuset ได้ที่ www.lecreuset.com/support เช่นเดียวกัน

หากบริการลูกค้าของ Le Creuset ขอให้คุณส่งคืนผลิตภัณฑ์ คุณจะต้องส่งคืน



ผลิตภัณฑ์พร้อมชื่อและข้อมูล การการติดต่อของคุณ หลักฐาน การซื้อ (หรือใบเสร็จของขวัญ แลแล้วแต่กรณี) ชื่อของตัวแทน จำหน่ายที่ซื้อผลิตภัณฑ์มา และคำอธิบายข้อบกพร่องและ พฤติการณ์แวดล้อมของปัญหา โดยชัดเจน

คุณจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย ทั้งหมดที่เกิดขึ้นในการ ส่งคืนผลิตภัณฑ์ หากหลังการ ตรวจสอบโดย Le Creuset พบว่า ผลิตภัณฑ์มีข้อบกพร่องที่อยู่ ภายในใต้เงื่อนไขการรับประกันนี้ จริง Le Creuset จะคืนเงินค่า ใช้จ่ายที่คุณใช้ในการส่งคืน ผลิตภัณฑ์ให้แก่คุณในอัตราที่ เหมาะสมตามที่ คุณเรียกร้องไป ยังแผนกบริการลูกค้าของ Le Creuset

LE CREUSET จะทำอะไรบ้าง?

หากผลิตภัณฑ์และเจ้าของ อยู่ภายใต้เงื่อนไขของการ รับประกันนี้ Le Creuset จะ ดำเนินการซ่อมแซมหรือเปลี่ยน ผลิตภัณฑ์ให้คุณตามดุลยพินิจ ที่ Le Creuset กำหนด และส่ง ผลิตภัณฑ์ให้โดยไม่มีค่าใช้จ่าย ในกรณีที่ เป็นชุดผลิตภัณฑ์ Le Creuset จะเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ใน ชุดเฉพาะชิ้นที่มีข้อบกพร่อง Le Creuset ไม่รับประกันว่า จะมีผลิตภัณฑ์หรือชิ้นส่วน ของผลิตภัณฑ์ตลอดระยะเวลา รับประกัน หากผลิตภัณฑ์ ใดๆ ยุติการผลิหรือไม่มีกลุ่ม ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวอีกต่อไปแล้ว Le Creuset จะมอบผลิตภัณฑ์ ที่คล้ายคลึงกันหรือเทียบเคียง กันได้ในเชิงมูลค่าแทน ทั้งนี้

ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการเปลี่ยน ใหม่ไม่ได้รับประกันว่าจะมีสีหรือ ชนิดของวัสดุที่เหมือนกับ ผลิตภัณฑ์เดิมที่ซื้อไปในตอน แรก

กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค

ผลประโยชน์จากการรับประกัน ของ Le Creuset นี้เป็นสิทธิ ประโยชน์เพิ่มเติมจากสิทธิและ การเยียวยาอื่น ๆ ที่คุณอาจได้ รับตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับ ผลิตภัณฑ์ของตน

การรับประกันนี้อยู่ภายใต้ บริษัท เลอ ครูเซ ดิสทริบิวชัน (ประเทศไทย) จำกัด ที่ตั้ง สำนักงานใหญ่ เลขที่ 127 อาคารเกษร ห้องเลขที่ 2606 ชั้น 26 ถนนราชม ดำริห์ แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร 10330 ("Le Creuset")



Le Creuset 铁质锅具

感谢您选择 Le Creuset 铁质锅具。

使用和储存产品前，请仔细阅读并保存本维护和使用说明，以备未来参考。

如果不按照本维护和使用说明使用产品，可能导致严重的人身伤害、产品损坏和其他财产损失。

请勿将本产品用于食物烹饪以外的其他用途，以免造成严重的人身伤害、产品损坏和其他财产损失。

不遵守本维护和使用说明可能会导致 Le Creuset 质保失效。

您可以访问 www.lecreuset.com/support 查看/下载本维护和使用说明以及 Le Creuset 质保信息的副本

首次使用前：

- 取下所有包装材料、卡夹、标签和贴纸。
- 用温水、肥皂水清洗产品，然后彻底冲洗和晾干。
- 首次使用产品煎炸时，在其中加入植物油或玉米油，使油完全覆盖产品底部，轻轻加热油，提起并旋转产品，使油覆盖产品内侧壁。将产品从加热炉中取出，待其冷却后用纸巾擦拭干净。然后加入油、脂肪或黄油，开始正常烹饪。
- 偶尔重新保养内表面有助于

保护产品并延长产品的使用寿命。

- 切勿如此保养外侧壁。

警告：

切勿在切勿在玻璃炉灶或任何其他表面上滑动本产品，否则可能会损坏产品底部和表面。将产品从表面拿起或放下时**始终**要小心。

始终通过把手、盖子和提钮来操作产品。

木质把手和提钮**不适合**在烤箱中使用，因为加热时会损坏把手和提钮。

在烹饪过程中和之后处理高温产品时，**始终**要使用干爽的耐热护手，减少烫伤和受伤的风险。如果产品中的加热或高温内容物溢出或使用产品时不够谨慎，可能会导致烧伤和严重受伤。使用本产品时，勿将其处于无人看管的状态。

适用热源：



电磁炉



燃气灶



电子炉



电陶炉



辐射源灶盘



烤箱



烤架



切勿在微波炉中使用，因为铁质锅具产品由金属制成，加热时会损坏微波炉及其电线。



切勿在不规范的热源（如户外烧烤架、明火、披萨烤箱）上使用，否则失控的高温可能会严重损坏不粘锅产品。

- 木质把手和提扭**不适合**在烤箱中使用，因为把手受热会造成损坏。

热区：

- 为避免损坏产品和/或炉灶，使用前**始终**确保产品底部和炉灶已清洁干净。
- 为避免损坏产品，产品底部尺寸应与炉灶热区相匹配。使用的热区不当会导致产品受热不均或过热，从而损坏产品和/或把手。
- 为降低人身伤害和产品损坏的风险，气体火焰必须限制在底部区域，**切勿**向产品侧壁延伸。火焰高于侧壁也可能导致烧伤和火焰附近的物品损坏。



- 如果用于电磁炉，产品底部的直径**始终**要与炉灶烹饪区相匹配。如果烹饪区过大而产品直径较小，可能会影响炉灶的功能，导致热量输出减少或无热量输出。

火力设置：

- 为防止温度变化过大而导致产品损坏，请**始终**让产品逐渐均

匀地加热和冷却。

- 为了达到最佳烹饪效果并保养产品，请**始终**使用中低火力。
- 在预热或烹饪时，**切勿**过快加热产品或使用最大/最高功率，否则表面温度变化过大（热冲击）会导致产品的烹饪表面损坏、褪色，严重时会使产品底部变形。
- 烹饪时保持油加热温度在 190°C 或低于。

一般用途：

- 在较高温度下烹饪低烟点食材会导致烹饪表面染色。
- 将高温产品放在非热源表面时，请**始终**在其下方防止耐热保护垫，避免损坏表面。

盖子和把手：

- 木质把手**不适合**在烤箱中使用。
- **切勿**将长把手悬挂在炉灶上，并使其远离直接加热的位置，以降低潜在的人身伤害风险。
- 取下盖子时，**始终**要小心，因为可能会释放出蒸汽，造成烫伤和伤害。
- 盖子和把手上的螺钉可能会随着时间的推移而松动。**只有在**室温下才能重新拧紧螺钉。
- **切勿**过度拧紧螺丝，以免损坏产品。

如果产品带有玻璃盖：

警告：

切勿使用损坏（即碎裂或破裂）的玻璃盖。如果该玻璃盖不再安全，



请立即停止使用。盖子上可能会出现新的缺口或裂缝,并可能会破碎,这可能会造成人身伤害,包括但不限于烧伤和割伤。

- 玻璃盖由钢化玻璃制成。
- 带有木制提钮的玻璃盖**不适合**在洗碗机中清洗。
- 带有木制提钮的玻璃盖**不适合**在烤箱中使用。
- **切勿**将玻璃盖直接放在炉灶上。否则可能导致玻璃盖破裂,并可能造成人身伤害,包括但不限于割伤和烧伤。
- 为防止玻璃盖损坏,请小心操作;强烈撞击或温度骤变(从热变冷或从冷变热)可能导致玻璃盖破裂或碎裂。
- 在清洗之前,**始终**要等待热玻璃盖冷却。
- 为防止损坏玻璃盖,**切勿**在玻璃盖上使用金属、粗糙或硬质垫子、清洗刷或研磨清洁剂。
- 长时间使用的情况下,手柄或提钮上的螺钉可能会松动。**只有在室温下**才能重新拧紧螺丝钉。
- **切勿**过度拧紧螺丝,以免损坏产品。

适用厨具:

- 建议在烹饪时使用金属、木制或其他耐热厨具。

清洁和保养:

- 铁质锅具**不适合**在洗碗机中清洗。
- 清洗前,**始终**要将产品冷却至室温。**勿**将其放入冷水中,或在

其高温的情况下倒入冷水,因为温度变化可能会损坏产品。

- 用温肥皂水和柔软、不会产生磨损的海绵或刷子清洁产品。
- 首次使用后,用肥皂清洗将去除表面的油膜。如果产品是用肥皂清洗的,**始终**要彻底干燥并重新保养产品。
- 如有顽固残留物,可将产品放入温肥皂水中浸泡。这种方法可软化残留物,更容易清除。
- 切勿在表面使用有刺激性或研磨性的清洁剂。



- **始终**要彻底冲洗干净并完全晾干。
- **请勿**将产品存放在潮湿的地方。应将产品放在干燥地点。
- 为防止外部、内部和边缘受损,在堆叠存放时,请在产品之间使用合适的炊具保护垫。
- **勿**使用碱性和酸性物质/洗涤剂清洁,因为这可能会导致产品受到损坏。
- 定期养护和适当的护理对产品的长期性能至关重要。如果有锈斑出现,只需用硬海绵和温水擦洗受影响的区域,彻底干燥,并涂上一层薄薄的油来保护表面。

不遵守本维护和使用说明可能会导致 Le Creuset 质保失效。



Le Creuset 铁质锅具产品质保服务

请仔细阅读并保存以下 LE CREUSET 质保信息，以备需要时使用。请妥善保存在 LE CREUSET 或其授权零售商处购物的凭证。

如需获取 Le Creuset 质保信息及其铁质锅具产品《维护和使用说明》副本，请从 www.lecreuset.com/support 查看/下载。

质保范围

Le Creuset 铁质锅具产品的质保由原始购买地的 Le Creuset 法人实体提供（法人实体详情见“消费者法律权益”部分），保障直接从 Le Creuset 或其授权零售商处购买的、用于居家用途的 Le Creuset 产品不存在材料和工艺方面的制造缺陷。

不提供质保的情况

以下情况不在质保范围内：

- 非制造缺陷；
- 产品并非从原始购买地的 Le Creuset 或其授权零售商处购买；
- 无购物证明或礼品收据（如适用）；
- 产品已转售、转让或转移给他人，但原始购买人赠与的产品除外；
- 产品因未按照《维护和使用说明》正确维护或使用而造成损坏或缺陷。如需了解更多信息，请查阅《维护和使用说明》；

- 由于第三方原因、运输、储存、外部原因、超出合理控制范围的其他行为或事件、疏忽、滥用或误用造成的损坏或缺陷；
- 在购买时已告知购买人存在的损坏、缺陷或已使用情况；
- 正常使用过程中的磨损、划痕、标记、污渍、变色或腐蚀；
- 商业（非家用）用途的产品；
- 假冒产品；
- 由未经 Le Creuset 授权的第三方进行过改装、更换或维修的产品；以及
- 间接损失、时间或便利性损失、或附带损害。

质保期

Le Creuset 将为铁质锅具产品提供自购买之日起三年的质保服务。

质保申请人资格

只有以下人士可以凭购物证明（或礼品收据，如适用）申请质保：(i) 产品的原始购买人，或(ii) 从原始购买人处以全新未使用状态接受产品赠与的受让人。

质保申请方法

质保申请需在原始购买地进行。如需申请质保，请首先联系产品原始购买地的零售商或原始购买地的 Le Creuset 客户服务部门（详情如下）。

中国大陆

电话号码：+86 400 820 0844

邮箱：
helpline-lc.cn@lecreuset.com



香港特别行政区

电话: +852 3641 1200

电子邮件

enquiries.hk@lecreuset.com

如果您需要申请质保, 请先通过以下网址查看 Le Creuset 客服部门的联系方式是否有更新 www.lecreuset.com/support。

如需任何帮助和建议, 可通过以下方式联系 Le Creuset www.lecreuset.com/support。

如果 Le Creuset 客户服务部门要求您退还产品, 您需在退还同时提供您的姓名和联络方式、购买证明 (或礼品收据, 如适用)、购买产品的零售商名称以及一份清楚描述缺陷和相关情况的说明。

您需承担退还产品所产生的所有成本和费用。但若经 Le Creuset 检查后, 确认产品存在缺陷且符合本质保条款的规定, Le Creuset 将补偿您为根据当地 Le Creuset 客户服务部门的要求退还产品而产生的合理成本和费用。

LE CREUSET 质保方式

如果产品及其所有者均符合本质保要求, Le Creuset 将自行决定修理或更换产品, 并免费退还经修理或更换后的产品。

如果是套装产品, Le Creuset 只负责更换套装中的有缺陷的单个产品。

Le Creuset 不保证在质保期内提供相同产品或产品零部件。如果产品已停产或产品系列已不再供应, Le Creuset 将提供类似产品或同等价值的替代品, 替代产

品的颜色或材料可能与原始购买产品不同。

消费者法律权益

购自中国大陆:

Le Creuset 质保所提供的权益是补充性的, 并不影响您根据法律对相关产品享有的其他权利和补救措施。

本质保由酷彩法厨商贸 (上海) 有限公司公司提供, 其公司注册地址为上海市静安区南京西路 1168 中信泰富广场 1911 室。

购自香港特别行政区:

Le Creuset 质保所提供的权益是补充性的, 并不影响您根据法律对相关产品享有的其他权利和补救措施。

本质保由 Le Creuset Hong Kong Limited 提供, 其公司注册地址为香港铜锣湾礼顿道 111 号利园六期 2202 室。

(以上法人实体单独称为“Le Creuset”)。



Le Creuset 鐵製鍋具

感謝您選擇 Le Creuset 鐵製鍋具。

請在使用產品前，仔細閱讀並保存本保養和使用說明，以備未來參考。

如果不按照本保養和使用說明中的描述使用產品，可能導致嚴重的人身傷害、產品損壞和其他財產損失。

請勿將本產品用於食物烹飪以外的其他用途，以免造成嚴重的人身傷害、產品損壞和其他財產損失。

不遵守本保養和使用說明可能會導致您在 Le Creuset 保用下的索賠無效。

可從 www.lecreuset.com/support 檢閱/下載這些保養和使用說明以及 Le Creuset 保用的副本

在首次使用之前：

- 清除所有包裝材料、夾子、標籤和貼紙。
- 用溫肥皂水清洗產品，然後徹底沖洗和晾乾。
- 第一次使用產品時，可先加入植物油或玉米油至完全覆蓋產

品底部，慢慢地將油加熱，提起並旋轉產品以覆蓋內側壁。將產品從火上移開，讓它冷卻並用紙巾清潔。然後倒入油、脂肪或奶油並開始正常烹飪。

- 定期養鍋有助於保護和延長產品的使用壽命。
- 切勿用以上方法保養鍋子的外側壁。

警告：

切勿在任何玻璃頂爐灶或任何其他表面上滑動產品，否則可能會損壞產品底部和表面。相反地，請謹記小心地將產品從表面抬起或放下。

請謹記使用手柄、蓋子和鍋蓋頭操作產品。

木質手柄和把手不適合烤箱使用，因為熱力會損壞手柄和把手。

在烹飪過程中和之後處理高溫產品時，請謹記要使用乾燥的耐熱護手工具，減少燙傷和受傷的風險。如果產品中的加熱或高溫內容物溢出或使用產品時不夠謹慎，可能會導致燒傷和嚴重受傷。使用本產品時，切勿將其處於無人看管的狀態。



熱源：



電磁爐



瓦斯爐



電子爐



陶瓷



輻射爐



烤箱



炙烤/燒烤

- 切勿在微波爐中使用，因為 鐵製鍋具產品由金屬製成，加熱時會損壞微波爐及其電線。



- 切勿在不規範的熱源（如室外燒烤架、野火、比薩餅烤爐）上使用，因為失控的高溫可能會嚴重損壞產品。



- 木質手柄和把手不適合烤箱使用。切勿在烤箱中使用，因為熱力會損壞手柄。

熱區：

- 為避免損壞產品和/或爐灶，使用前請謹記確保產品底部和爐灶清潔乾淨。
- 為避免損壞產品，產品底部尺寸應與爐灶加熱區相符。使用不正確的加熱區會導致產品不均勻或過熱，從而損壞產品和/或手柄。
- 為了降低人身傷害和產品損壞的風險，瓦斯火焰必須限制在底部區域，並且切勿沿著產品側壁向上延伸。側壁上方的

火焰還可能導致靠近火焰的物品燒傷以及損壞。



- 對於電磁爐，產品底部的直徑請謹記與爐灶烹飪區相符。在過大的烹飪區上使用直徑較小的產品可能會影響爐灶的功能，導致熱量輸出減少或無熱量輸出。

加熱設置：

- 為防止溫度變化過大損壞產品，請謹記讓產品能逐漸均勻加熱和冷卻。
- 為了達到最佳烹飪效果和保養產品，請謹記使用中低火力。
- 在預熱或烹飪時，切勿過快加熱產品或使用最高/最大功率，因為過大的表面溫度變化（熱衝擊）會損壞烹飪表面，使烹飪表面變色，嚴重時可能會扭曲產品的底部。
- 對於烹飪，請將油溫保持在 190°C 或以下。

一般用途：

- 在較高溫度下烹飪煙點較低的食材會導致烹飪表面染色。
- 將高溫產品放在非熱源表面時，請謹記在其下方放置耐熱保護墊，避免損壞表面。



蓋子和把手：

- 木質手柄不適合烤箱使用。
- 切勿讓長手柄懸掛在爐灶上，並遠離直接加熱的位置，以降低潛在的人身傷害風險。
- 取下蓋子時，**請謹記**小心，因為可能會釋放出蒸汽，造成燙傷和傷害。
- 隨著時間的推移，蓋子和手柄上的螺釘可能會鬆動。**請僅在**室溫下重新擰緊螺絲。
- **切勿**過度擰緊螺絲，以免損壞產品。

如果產品隨附玻璃蓋：

警告：

切勿使用損壞的玻璃蓋子(如碎裂或破裂)。使用該產品已不再安全，您應立即**停止使用**蓋子。繼續使用可能會出現新的缺口或裂縫，蓋子可能會破碎，這可能會造成人身傷害，包括但不限於燒傷和割傷。

- 玻璃蓋由鋼化玻璃製成。
- 木質把手的玻璃蓋不可用洗碗機清洗。
- 木質把手的玻璃蓋不可放入烤箱。
- 切勿將玻璃蓋直接放在爐灶上。否則可能會打破玻璃蓋，並可能造成人身傷害，包括但不限於割傷和燒傷。
- 為防止玻璃蓋損壞，請小心操作；強烈撞擊或溫度驟變(從熱到冷或從冷到熱)可能導致玻璃蓋破裂或碎裂。

- 在清洗之前，**請謹記**讓熱玻璃蓋冷卻。
- 為防止損壞玻璃蓋，**切勿**在玻璃蓋上使用金屬、磨蝕性或硬質墊子、刷子或磨蝕性清潔劑。
- 使用一段時間後，手柄或把手上的螺釘可能會鬆動。**請僅在**室溫下重新擰緊螺絲。
- **切勿**過度擰緊螺絲，以免損壞產品。

烹調工具：

- 建議在烹飪時使用金屬、矽膠、木制或其他耐熱工具。

清潔和保養：

- 鐵製鍋具產品不可用洗碗機清洗。
- 清洗前，**請謹記**將產品冷卻至室溫。**請勿**將其投入冷水中或在熱的時候注入冷水，因為突然的溫度變化可能會損壞產品。
- 用溫肥皂水和柔軟、無磨損性的海綿或刷子清潔產品。
- 首次使用後，用肥皂清潔將會移除表面上的油膜。若用肥皂清洗產品，**請謹記**晾乾並重新養鍋。
- 如有頑固殘留物，可將產品放入溫肥皂水中浸泡。這種方法可軟化殘留物，更容易清除。
- **切勿**在表面上使用任何刺激性或磨損性清潔劑。



- 請謹記徹底沖洗產品並完全晾乾。
- 請勿在產品仍然潮濕時進行存放。請將產品存放在乾燥的地方。
- 為防止外部、內部和邊緣刮傷，在堆疊存放時，在產品之間使用合適的鍋具保護器工具。
- 不要使用鹼性或酸性材料/洗潔劑來清洗，因為這可能導致產品損壞。
- 定期養鍋和適當保養對於產品的長期性能至關重要。如果出現鏽斑，只需用硬海綿和溫水擦洗受影響的區域，徹底擦乾，並塗抹一層薄薄的油以保護表面。

不遵守本維護和使用說明可能會導致您在 Le Creuset 保用下的索賠無效。

Le Creuset 保用書：適用於鐵製鍋具

請仔細閱讀 Le Creuset 保用書，並保留起來以備將來參考。

請保留從 Le Creuset 或其授權零售商取得之購買證明。

Le Creuset 保用書以及鐵製鍋具產品保養和使用說明的副本可從 www.lecreuset.com/support 檢閱/下載。

保用範圍為何？

Le Creuset 鐵製鍋具產品受原購買地的 **Le Creuset 法人實體** (有關法人實體詳細資訊，請參閱「消費者法律」一節) 所保用，凡直接從 **Le Creuset 公司或其授權零售商購買並用於家庭用途** 的產品，在材質和工藝方面的製造缺陷均受保障。

非保用範圍為何？

本 Le Creuset 鐵製鍋具產品受原購買地的 **Le Creuset 法人實體** (有關法人實體詳細資訊，請參閱「消費者法律」一節) 所保用，凡直接從 **Le Creuset 公司或其授權零售商購買並用於家庭用途** 的產品，在材質和工藝方面的製造缺陷均受保障。

非保用範圍為何？

本保用**不包含**：

- 非製造缺陷；
- 非在原購買地的 Le Creuset 或其授權零售商購買的產品；
- 未提供購買證明或適用之禮品收據的產品；
- 已轉售、轉讓或移轉給他人的產品，但原購買者贈送的產品除外；
- 未按照保養和使用說明所為之維護或使用產品造成的損壞或缺陷。請仔細閱讀保養和使用說明以瞭解更多資訊；



- 因第三人運輸、儲存、外部原因或超出我們合理控制範圍的其他行為或事件、疏忽、濫用或誤用造成的損壞或缺陷；
- 在購買時已知會購買者的任何損壞、缺陷或使用情況；
- 正常磨損、刮痕、標記、污漬、變色或腐蝕；
- 用於商業（非家用）目的的產品；
- 仿冒品；
- 由未經 Le Creuset 授權的第三人所修改、變更或維修過的產品；以及
- 間接損失、時間或便利損失或附帶損害。

保用期多長？

Le Creuset 為鐵製鍋具產品提供自購買之日起三年保用。

如何申請保用？

本保用只能由下列其中一位透過購買證明（或適用的禮品收據）進行申請，(i) 產品的原購買者，或 (ii) 產品原購買者作為禮物贈送的接收者（在全新和未使用的情况下）。

香港特別行政區

電話：+852 3641 1200

電郵：enquiries.hk@lecreuset.com

臺灣

電話：+886 (0) 800 606 660

電郵：service.tw@lecreuset.com

如果您希望根據本保用提出申請，建議您瀏覽 www.lecreuset.com/support 查看 Le Creuset 客戶服務部門的聯絡方式是否有任何更新。

如需幫助和建議，您還可以透過 www.lecreuset.com/support 聯絡 Le Creuset。

如果 Le Creuset 客戶服務部門要求您退貨，您必須在退貨時提供您的姓名和聯絡方式、購買證明（或適用之禮品收據）、購買產品的零售商名稱以及一份清楚說明缺陷和相關情況的說明。

您需承擔退貨所產生的所有成本和費用。如果經 Le Creuset 檢查後，產品被視為存在缺陷，且在本保用條款規定的範圍內，Le Creuset 將依照您向 Le Creuset 客戶服務部門（在相關地點）提出的要求，補償您在退貨時所產生的合理成本和費用。

Le Creuset 會怎麼做？

如果產品和所有者都在保用範圍內，則 Le Creuset 將可自行決定維修或更換產品，並免費將產品返還予您。

如果是一套產品，Le Creuset 將只會維修或更換一套產品中的有缺陷的產品。

Le Creuset 不保證在保用期內可取得相同之產品或產品配件。如果產品不再生產或不在產品範圍內，Le Creuset 將提供類似產品或同等價值的替代品。更換產



品的顏色或材質不保證與購買的原產品相同。

消費者法

如在香港特別行政區購買：

Le Creuset 的保用優勢是對法律規定的與產品有關的其他權利和補救措施的補充，並不影響這些權利和補救措施。

本保用由 Le Creuset Hong Kong Limited (註冊公司地址) 提供：Flat / RM 2202, Lee Garden Six, 111 Leighton Road, Causeway Bay, Hong Kong。

如在臺灣購買：

Le Creuset 的保用優勢是對法律規定的與產品有關的其他權利和補救措施的補充，並不影響這些權利和補救措施。

本保用由香港商酷彩法廚有限公司台灣分公司提供，公司註冊地址為10596 臺北市民生東路三段129 號 6 樓 606 室。

(單獨稱為「Le Creuset」)。

تعمل لو كروسيت على إصلاح أو استبدال المنتج، أو رد السعر المدفوع من قبل المشتري الأصلي للمنتج، حسب تقدير لو كروسيت المطلق، وإرجاع المنتج دون سداد أي رسوم. في حالة مجموعة من المنتجات، ستقوم لو كروسيت باستبدال المنتج المعيب فقط داخل المجموعة.

ولا تضمن لو كروسيت توافر المنتج أو قطع غيار المنتج خلال مدة سريان هذا الضمان. وإذا لم يعد المنتج قيد الإنتاج، أو إذا لم يعد في نطاق الإنتاج، فسوف تقدم لو كروسيت منتج بديلاً مماثل بقيمة مماثلة. ولا تضمن لو كروسيت أن يكون المنتج البديل بلون أو مادة المنتج الأصلي المشتري.

قوانين حماية المستهلك

مزايا هذا الضمان المقدم من لو كروسيت، تضاف إلى حقوقك وتعيضاتك التي تنص عليها القوانين السارية فيما يتعلق بالمنتج، ولا تؤثر على هذه الحقوق أو التعويضات.

وإذا حكمت أي سلطة مختصة بموجب القوانين السارية على أي بند من بنود هذا الضمان بالبطان أو الإلغاء أو عدم النفاذ - بصورة كلية أو جزئية - يُعتبر ذلك البند مستقلاً عن بقية بنود هذا الضمان، دون أي تأثير على بقية بنود هذا الضمان التي تسري وتكون نافذة بصورة كاملة.

هذا الضمان مُقدم من قبل شركة لو كروسيت ميدل ايسيت للتجارة ذ.م.م.، وهي شركة مسجلة في دبي، بموجب الرخصة رقم 1263539 والعنوان المسجل في المكتب رقم 208-99، نكستين رويبارك للاستثمار ش.ذ.م.م -ام هريز 2، دبي، الإمارات العربية المتحدة.

من الذي يمكنه المطالبة بهذا الضمان؟

يمكن المطالبة بموجب هذا الضمان مع تقديم دليل الشراء فقط (أو إيصال الهدية حسب الاقتضاء)، من قبل أي من: (1) المشتري الأصلي للمنتج، أو (2) مستلم المنتج (بحالة جديدة وغير مستخدمة) كهدية من المشتري الأصلي للمنتج.

كيف يمكنني المطالبة بهذا الضمان؟

يمكن المطالبة بهذا الضمان في دولة الإمارات العربية المتحدة فقط. وللمطالبة بهذا الضمان، يجب عليك الاتصال أولاً بالمكان الأصلي للشراء، أو بقسم خدمة العملاء في لو كروسيت (حسب البيانات الواردة أدناه).

البريد الإلكتروني:

enquires.ae@lecreuset.com

نوصي بالاطلاع على أي تحديثات لبيانات

الاتصال بقسم خدمة العملاء في شركة لو

كروسيت، من خلال الرابط الإلكتروني:

www.lecreuset.com/support

إذا كنت ترغب في تقديم مطالبة بهذا الضمان.

للحصول على المساعدة والاستشارة، يمكنك كذلك

الاتصال بشركة لو كروسيت، من خلال الرابط

الإلكتروني:

www.lecreuset.com/support

إذا طلب منك قسم خدمة العملاء في شركة لو

كروسيت، إرجاع المنتج، يجب عليك إعادة

المنتج مع تقديم أسمك وبيانات الاتصال، ودليل

الشراء، واسم الموزع الذي اشتريته منه المنتج،

وإفادة لشرح العيب أو الخلل بوضوح، وكذلك كل

الظروف المتعلقة بالموضوع.

وتتحمل المسؤولية عن كل التكاليف أو المصاريف

المتوقعة من أجل إرجاع المنتج. وبعد فحص

المنتج من قبل شركة لو كروسيت، إذا اعتُبر

المنتج معيباً ومشمولاً في الضمان بموجب

الشروط المنصوص عليها في هذا الضمان، سوف

ترد شركة لو كروسيت التكاليف والمصاريف

المعقولة التي سددتها لإرجاع المنتج كما تم طلبه

إلى قسم خدمة العملاء في شركة لو كروسيت (في

البلد المعني).

ما الذي سوف تفعله لو كروسيت؟

إذا كان هذا الضمان يشمل المنتج والمالك، سوف

- لا تستخدم المواد أو المنظفات القلوية / الحمضية للتنظيف، فقد يؤدي ذلك إلى تلف المنتج.
- تعتبر التهينة المنظمة والعناية الصحيحة، ضروريين لأداء المنتج على المدى الطويل. وإذا ظهرت بقع صدأ، ما عليك سوى فرك المنطقة المتضررة بأسفنجة خشنة وماء دافئ، ثم جففها جيداً، وضع طبقة رقيقة من الزيت لحماية السطح.
- قد يؤدي عدم الالتزام بتعليمات العناية والاستخدام هذه إلى إبطال مطالباتكم بضمان لو كروسيت.

- ضمان لو كروسيت على أدوات الطهي المصنوعة من الصلب الكربوني من لو كروسيت
- ضمان لو كروسيت على أدوات الطهي المصنوعة من الصلب الكربوني من لو كروسيت: www.lecreuset.com/support
- تاريخ الشراء: يعني التاريخ المدرج على دليل الشراء، أو إيصال الهدية، حسب الاقتضاء.
- طراز المنتج والرقم التسلسلي: يعني طراز المنتج والرقم التسلسلي الموضح على المنتج و/ أو على الغلاف (حسب الاقتضاء)

ما الذي يشملته هذا الضمان؟

- أدوات الطهي المصنوعة من الصلب الكربوني من لو كروسيت مضمونة من قبل شركة لو كروسيت ميدل ايسيت للتجارة ذ.م.م، عند شراء هذه المنتجات في ومن دولة الإمارات العربية المتحدة، مباشرة من شركة لو كروسيت و كلائها المعتمدين، واستخدامها لأغراض منزلية، ضد أي عيوب أو خلل قد تؤثر على المنتج، وأن تكون هذه المنتجات متوافقة مع المواصفات القياسية السارية في دولة الإمارات العربية المتحدة.

ما الذي لا يشملته هذا الضمان؟

هذا الضمان لا يشمل ما يلي:

- العيوب غير المتعلقة بالتصنيع، بما في ذلك العيوب التي تنجم عن أي أعمال من جانب المشتري الأصلي، أو مستلم المنتج؛

- المنتجات التي لم يتم شراؤها من لو كروسيت، أو وكلائها المعتمدين في دولة الإمارات العربية المتحدة؛
- المنتجات التي لا تكون مصحوبة بدليل الشراء، أو إيصال الهدية، حسب الاقتضاء؛
- المنتجات التي أعيد بيعها، أو التنازل عنها، أو نقل ملكيتها إلى شخص آخر (أشخاص آخرين) باستثناء الهدية من المشتري الأصلي؛
- الأضرار، أو العيوب، أو الخلل التي تقع نتيجة عدم الالتزام بحفظ المنتج أو استخدامه وفق تعليمات العناية والاستخدام. الرجاء قراءة تعليمات العناية والاستخدام للحصول على المزيد من المعلومات؛
- الأضرار، أو العيوب، أو الخلل الناجمة من جهة خارجية، أو ناجمة من وسائل النقل، أو التخزين، أو نتيجة أسباب خارجية، أو أحداث أو أفعال خارجة عن سيطرتنا المعقولة، أو نتيجة الإهمال، أو الإساءة، أو إساءة الاستعمال؛
- أي ضرر، أو عيب، أو خلل، أو استخدام يُخطر للمشتري عند وقت الشراء؛
- الهلاك والتلف الطبيعي، أو الخدوش، أو العلامات، أو البقع، أو تغير اللون، أو التفكك؛
- المنتجات المستخدمة لأغراض تجارية (أو لأغراض غير منزلية)؛
- المنتجات المقلدة؛
- المنتجات التي تم تعديلها، أو استبدالها، أو إصلاحها من قبل جهة ثالثة غير معتمدة من قبل لو كروسيت؛ و
- الخسارة التبعية، أو خسارة الوقت أو الملاءمة، أو الضرر العرضي.

كم تبلغ مدة هذا الضمان؟

تقدم لو كروسيت ضمان لمدة 3 سنوات على أدوات الطهي المصنوعة من الصلب الكربوني، بدءاً من تاريخ الشراء، أو تاريخ استلام المشتري الأصلي للمنتج، إذا كان الاستلام في تاريخ لاحق (أو بدءاً من تاريخ استلام المنتج البديل، إذا كان بالمنتج أي عيب أو خلل).

- لا تتألف في ربط البراغي بما يزيد عن الحاجة، حيث إن ذلك قد يضر بالمنتج.

إذا كان للمنتج غطاء زجاجي:

تحذير:

لا تستخدم الغطاء الزجاجي إذا تعرض للتلف (أي إذا تعرض للتفتت أو الانشقاق). ففي تلك الحالة، لا يصبح الغطاء آمناً للاستخدام، ويجب عليك التوقف عن استخدام الغطاء على الفور. وقد يقع بعض التفتت أو الانشقاق، وقد يتحطم الغطاء، مما قد يوقع إصابات شخصية قد تشمل على سبيل المثال لا الحصر الحروق أو الجروح.

- الغطاء الزجاجي مصنوع من زجاج معالج حرارياً.

- الغطاء الزجاجي بمقابض خشبية غير صالح للاستخدام في غسالة الأطباق.

- الغطاء الزجاجي بمقابض خشبية غير صالح للاستخدام في الفرن.

- لا تضع الغطاء الزجاجي على الموقد مباشرة. قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى كسر الغطاء الزجاجي، وقد تقع إصابات شخصية. قد تشمل الجروح والحروق، على سبيل المثال لا الحصر.

- لمنع الإضرار بالغطاء الزجاجي، تعامل معه بعناية، فالضغط القوي أو التغيير المفاجئ في درجة الحرارة (من السخونة إلى البرودة أو من البرودة إلى السخونة) قد يؤدي إلى كسر أو تحطم الغطاء الزجاجي.

- اترك الغطاء الزجاجي الساخن يبرد دائماً قبل التنظيف.

- لمنع الإضرار بالغطاء الزجاجي، لا تستخدم الضمادات المعدنية، أو الكاشطة، أو الصلبة، أو فرش الغسيل، أو مواد التنظيف الكاشطة على الغطاء الزجاجي.

- قد تصبح البراغي التي تربط الأيدي أو المقابض مرتخية بمرور الوقت. فاعمل على إعادة ربط تلك البراغي عندما يكون المنتج في درجة حرارة الغرفة فقط.

- لا تتألف في ربط البراغي بما يزيد عن الحاجة، حيث إن ذلك قد يضر بالمنتج.

أدوات الطهي:

- نوصي باستخدام الأدوات المصنوعة من المعدن، أو السيليكون، أو الخشب، أو غير ذلك من الأدوات الأخرى المقاومة للحرارة، عند الطهي.

التنظيف والعناية:

- أدوات الطهي المصنوعة من الصلب الكربوني غير صالحة للاستخدام في غسالة الأطباق.

- قم بتبريد المنتج دائماً حسب درجة حرارة الغرفة قبل التنظيف. لا تغمر المنتج أو تملأه بالمياه الباردة عندما يكون ساخناً، حيث إن التغييرات الشديدة والمفاجئة في درجة حرارة المنتج قد تضر به.

- قم بتنظيف المنتج باستخدام مياه دافئة وصابون، وإسفجة أو فرشاة ناعمة وغير كاشطة.

- بعد الاستخدام الأول، سوف تزيل عملية التنظيف بالصابون الطبقة الزيتية الموجودة على السطح. وإذا غسل المنتج بالصابون، يجب تجفيفه جيداً، وإعادة تهيئته دائماً.

- للتخلص من البقايا العنيدة، اغمس المنتج في مياه دافئة وصابون. ومن شأن ذلك أن يعمل على ترطيب البقايا، وجعلها سهلة الإزالة.

- لا تستخدم أي مواد تنظيف كاشطة على أي أسطح.



- اشطف المنتج دائماً بصورة كاملة، وقم بتجفيفه بصورة كاملة.

- لا تحفظ المنتج عندما يكون رطباً. احفظ المنتج في مكان جاف.

- لمنع وقوع الضرر على الطبقة الخارجية أو الداخلية أو حواف المنتج، استخدم وافي أدوات طهي مناسبة بين المنتجات عند تكديسها للحفاظ.

إعدادات الحرارة:

- لمنع إلحاق الضرر بالمنتج، نتيجة التغيرات الشديدة في درجة الحرارة، اترك دائماً المنتج بان يسخن ويبرد بصورة تدريجية وملائمة.
- استخدم دائماً إعدادات حرارة منخفضة إلى متوسطة، لتحقيق أفضل نتائج للطهي، وللعناية بالمنتج.
- لا تسخن المنتج بصورة سريعة للغاية، ولا تستخدم درجات الحرارة القصوى / المرتفعة للتسخين المسبق أو الطهي، حيث إن التغيرات الشديدة في درجة حرارة السطح (الصدمة الحرارية) تضر بسطح الطهي، وقد تؤدي إلى تغير لونه، وفي الحالات الشديدة، قد تؤدي إلى تشوه قاعدة المنتج.
- حافظ على درجة حرارة الزيت عند أو أقل من 473 درجة مئوية / 473 درجة فهرنهايت، عند الطهي.

لا تستخدم المنتج في أفران الميكروويف، حيث إن منتجات أدوات الطهي المصنوعة من الصلب الكربوني مصنوعة من المعدن، وسوف تضر بالميكروويف وأسلاكه الكهربائية.



لا تستخدم المنتج على مصادر الحرارة غير المنظمة (مثل الشوايات خارج المنزل، أو النار المشتعلة في الأماكن الخالية، أو أفران البيتزا) – حيث إن درجات الحرارة المرتفعة التي لا تخضع للتحكم، قد تلحق أضراراً شديدة بالمنتج.



- الأيدي والمقابض الخشبية غير مناسبة للاستخدام في الفرن. لا تستخدم المنتج في الفرن، حيث تضر الحرارة بالأيدي.

مناطق الحرارة:

- لتجنب الضرر بالمنتج و / أو الموقد، تأكد دائماً من نظافة قاعدة المنتج والموقد قبل الاستخدام.
- لتجنب إلحاق الضرر بالمنتج، قم بمطابقة حجم قاعدة المنتج مع منطقة حرارة الموقد. فاستخدام منطقة الحرارة بصورة غير صحيحة قد يؤدي إلى التسخين الشديد أو غير المتوازن للمنتج، مما يلحق الضرر بالمنتج و / أو المقابض.

- لخفض مخاطر الإصابة الشخصية، وإلحاق الضرر بالمنتج، يجب حصر نيران الغاز على منطقة القاعدة فقط، وعدم زيادة النيران حول جوانب المنتج. قد تؤدي زيادة النيران حول جوانب المنتج إلى الإصابة بحروق، وإلحاق الضرر بالعناصر القريبة من النيران.



- فيما يتعلق بمواقف الحث، قم دائماً بمطابقة قطر قاعدة المنتج ومنطقة طهي الموقد. فاستخدام منتج ذي قطر صغير على منطقة طهي كبيرة للغاية، قد يؤثر على وظيفة الموقد، مما يؤدي إلى خفض أو انعدام أثر الحرارة.

الاستخدام العام:

- قد تسبب مكونات الطهي ذات نقطة التدخين المنخفضة عند درجات الحرارة العالية في تغير لون سطح الطهي.
- ضع المنتج الساخن دائماً على واق مقاوم للحرارة، عند وضعه على أي سطح ليس مصدر حرارة، لتجنب إلحاق الضرر بالأسطح.

الأغطية والمقابض:

- المقابض الخشبية غير مناسبة للاستخدام في الفرن.
- لا تترك المقابض الطويلة بارزة بعيداً عن الموقد، وأبعد دائماً عن الحرارة المباشرة، للحد من مخاطر الإصابة الشخصية المحتملة.
- أبعد الغطاء دائماً عنك وعن الآخرين، حيث إن البخار قد ينبثق، وقد يسبب الحروق والإصابات.
- قد تصبح البراغي التي تربط الأغطية والمقابض مرتخية بمرور الوقت. فاعمل على إعادة ربط تلك البراغي عندما يكون المنتج في درجة حرارة الغرفة فقط.

تعليمات العناية والاستخدام أدوات الطهي المصنوعة من الصلب الكربوني من لو كروسيت

- إعادة تهيئة السطح الداخلي من أن إلى آخر، يساعد على حماية وإطالة العمر الافتراضي للمنتج.
- لا تقم بتهيئة الجوانب الخارجية **مطلقاً**.

تحذير:

لا تدحرج المنتج على أي موقد زجاجي، أو أي سطح آخر، حيث قد يضر ذلك بقاعدة المنتج، وسطحه كذلك. وبدلاً من ذلك، ارفع المنتج دائماً إلى أعلى بعيداً عن السطح بعناية.

تعامل مع المنتج دائماً من خلال الإمساك بالأيدي، الأغطية، أو المقابض.

الأيدي والمقابض الخشبية غير مناسبة للاستخدام في الفرن، حيث تضر الحرارة بالأيدي والمقابض نوصي باستخدام واقي يدين جاف ومقاوم للحرارة عند الإمساك بالمنتج الساخن خلال الطهي وبعده دائماً، للحد من مخاطر **الحروق والإصابات**.
المحتويات الحارة أو الساخنة في المنتج قد تسبب حروق وإصابات خطيرة في حالة انسكابها، أو إذا لم يتم استخدام المنتج بعناية. ولا تترك هذا المنتج دون مراقبة أثناء الاستخدام.

مصادر الحرارة:



شكراً جزيلاً لكم على اختيار أدوات الطهي المصنوعة من الصلب الكربوني من لو كروسيت.

الرجاء قراءة تعليمات العناية والاستخدام هذه بكل عناية قبل استخدام المنتج، وحفظ هذه التعليمات، للرجوع إليها عند الحاجة.

وقد يؤدي عدم استخدام المنتج كما هو موضح في تعليمات العناية والاستخدام هذه إلى وقوع إصابات شخصية خطيرة، أو إلحاق الضرر بالمنتج، أو وقوع أضرار لممتلكات أخرى.

لا تستخدم المنتج في أي شيء آخر، غير إعداد الطعام، حتى تتجنب وقوع إصابات شخصية خطيرة، أو إلحاق الضرر بالمنتج، أو وقوع أضرار لممتلكات أخرى.

وقد يؤدي عدم الالتزام بتعليمات العناية والاستخدام هذه إلى إبطال مطالباتكم بموجب ضمان لو كروسيت.

يمكن عرض أو تنزيل نسخ من تعليمات العناية والاستخدام هذه، وضمان لو كروسيت، من خلال الرابط الإلكتروني:

www.lecreuset.com/support_

قبل الاستخدام الأول:

- أزل جميع مواد التغليف، والدبابيس، والبطاقات، والملصقات.
- اغسل المنتج في مياه دافئة مع صابون، ثم اشطفه وجففه تماماً.
- عند القلي في المنتج للمرة الأولى، أضف الزيت النباتي أو زيت الذرة، لتغطية قاعدة المنتج بصورة كاملة، وقم بتسخين الزيت بالتدريج، وارفع المنتج وقم بإدارة المنتج لتغطية الجوانب الداخلية بالزيت. ثم انقل المنتج من الحرارة، واتركه ليبرد، وقم بتنظيفه مستخدماً مناشف ورقية. وبعد ذلك، أضف الزيت، أو الدهن، أو الزبد، وابدأ في الطهي كالمعتاد.



LE CREUSET IMPORTERS

Australia

Le Creuset Australia Pty Ltd.
Suite 4, Level 4,
601 Pacific Highway
St. Leonards, NSW 2065
Australia

Brasil / Brazil

Le Creuset do Brasil Ltda
CNPJ: 02.926.185/0001-95
Cidade Jardim Corporate Center
Av. Magalhães de Castro, 4800
- Continental Tower - 18º andar
- conjunto 181 São Paulo – SP -
05676-120, Brazil

Canada

Le Creuset Canada, Inc.
740 Notre-Dame Street West,
Suite 1505 Montréal, Québec H3C
3X6 Canada

Chile

Le Creuset Chile SpA
Avenida La Dehesa #1445
Depto #2061
Ciudad Santiago Comuna
Lo Barnechea
Región Metropolitana, Chile

中国 / China

酷彩法厨商贸(上海)有限公司
上海市静安区南京西路1168号
中信泰富广场1911室

Colombia

Le Creuset Colombia SAS
Carrera 11#82-71 LC71
Centro Comercial Andino,
Bogotá 110111, Colombia

European Union Union Européenne

Le Creuset Group AG
Zweigniederlassung Deutschland
Einsteinstrasse 44,
73230 Kirchheim unter Teck,
Germany

香港特别行政区 / 香港特别行政区/ Hong Kong S.A.R

Le Creuset Hong Kong Ltd.
香港銅鑼灣希慎道111號利園六期2202室
香港銅鑼灣希慎道111號利園六期2202室
Flat / RM 2202, Lee Garden Six,
111 Leighton Road, Causeway Bay,
Hong Kong

India

Le Creuset India Trading PVT Ltd
Unit 508, 5th Floor, Ansal Bhawan
Building, 16 K.G. Marg, 110001, New
Delhi, India

日本 / Japan

ル・クルーゼ ジャパン株式会社
〒106-0041 東京都港区麻布台2丁目
2番9号

대한민국 / Korea

르크루제 코리아 주식회사
[서울시 강남구 영동대로 432 5층] 06174

Malaysia

Le Creuset Malaysia Sdn Bhd
Suite33-02 , 33 rd Floor,
Wisma UOA II
No. 21, Jalan Pinang
Kuala Lumpur, 50450, Malaysia



LE CREUSET IMPORTERS

México / Mexico

Le Creuset de Mexico
S. de RL de CV
Av. Cervantes Saavedra 233 Piso 1
Granada, Miguel Hidalgo, Ciudad de México, CP 11520

Namibia

Le Creuset Namibia (Pty) Ltd
24 Orban Street, Klein Windhoek,
Windhoek, Namibia

New Zealand

Le Creuset New Zealand Ltd.
Baker Tilly, Staples Rodway
Auckland Ltd, 9th floor,
45 Queen Street, Auckland,
1010, New Zealand

Singapore

Le Creuset Singapore Pte Ltd.
360 Orchard Road, #09-05A
International Building, Singapore
238869

South Africa

Le Creuset South Africa (Pty) Ltd.
Unit 5 & 6 Heron Park,
Olive Grove Industrial Estate, Old
Paardevlei Road, Somerset West
7130, South Africa

台灣 / Taiwan

香港商酷彩法廚有限公司台灣分公司/
Le Creuset Hong Kong Ltd.
Taiwan Branch
10596台北市民生東路三段129號6樓
606室

ประเทศไทย/Thailand

**บริษัท เลอ ครูเซ ดิสทริบิวชั่น (ประเทศไทย)
จำกัด**

127 อาคารเกษร ห้องเลขที่ 2606 ชั้น 26
ยูนิต เอ ถนนราชดำริห์ แขวงลุมพินี เขต
ปทุมวัน กรุงเทพมหานคร 10330

United Kingdom

Le Creuset U.K. Limited
Le Creuset House,
83/84 Livingstone Road,
Walworth Business Estate
Andover, England
SP10 5QZ,

USA

Le Creuset of America Inc.
114 Bob Gifford Blvd.
Early Branch, SC 29916,
United States of America

Schweiz / Suisse / Svizzera

Le Creuset Swiss AG
Allmendstrasse 14 a
5612 Villmergen
Schweiz / Suisse / Svizzera



REV1 - 2025/12/04