

## Ustensile de cuisson à revêtement anti-adhérent Le Creuset

Nous vous remercions  
d'avoir choisi  
l'ustensile de cuisson  
à revêtement anti-  
adhérent Le Creuset

LISEZ  
ATTENTIVEMENT  
CES INSTRUCTIONS  
D'UTILISATION  
ET D'ENTRETIEN  
AVANT D'UTILISER  
LE PRODUIT ET  
CONSERVEZ-LES  
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.

N'UTILISEZ PAS  
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

## LE CREUSET.

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

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

- Ôtez tous les emballages, toutes les agrafes, toutes les étiquettes et tous les autocollants.
- Lavez le produit à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez-le soigneusement.
- Préparez la surface

de cuisson anti-adhérente intérieure : Étalez une fine couche d'huile végétale avec un papier absorbant sur toute la surface de cuisson. Rincez votre produit à l'eau chaude, puis séchez-le soigneusement.

- Graisser périodiquement la surface de cuisson vous permettra de la protéger et d'accroître la durée de vie de votre ustensile.
- N'appliquez **JAMAIS** d'huile végétale sur la paroi extérieure noire.

### ATTENTION :

Ne faites **JAMAIS** glisser le produit sur une plaque de cuisson ou un plan de travail en verre, car cela pourrait endommager la base de l'ustensile et rayer le verre. Il est préférable de **TOUJOURS** soulever votre produit pour le poser, l'enlever ou le déplacer.

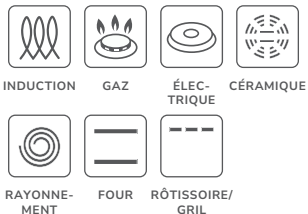


Manipulez **TOUJOURS** le produit en le tenant par les poignées, couvercles et boutons.

Les poignées, couvercles et boutons deviennent chauds lorsque l'ustensile est mis au four. Ils peuvent également devenir chauds quand l'ustensile est posé sur

la plaque de cuisson. Utilisez **TOUJOURS** 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 laissez **PAS** ce produit sans surveillance pendant son utilisation.

## SOURCES DE CHALEUR :



- Ne mettez **JAMAIS**



vos ustensiles de cuisson à revêtement anti-adhérent dans un four à micro-ondes. Ces produits étant fabriqués en métal, cela endommagerait le four à micro-ondes et son câblage électrique.

- N'utilisez **JAMAIS**



le produit sur des sources de

chaleur non régulées (ex. : grils extérieurs, feux en plein air, fours à pizza), car des températures élevées incontrôlées peuvent sérieusement l'endommager.

## ZONES DE CHALEUR :

- Pour éviter tout dommage, assurez-vous **TOUJOURS** que la base du produit et la plaque de cuisson sont propres avant de les utiliser.
- Pour éviter d'endommager votre produit, utilisez une zone de cuisson de la taille la plus appropriée à votre produit. 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 vous risquez 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, placez **TOUJOURS** le produit sur un feu de cuisson dont la taille correspond à la taille de la base de l'ustensile. L'utilisation d'un produit de petit diamètre sur une zone de chaleur trop large peut réduire l'efficacité de la plaque de cuisson en entraînant une réduction ou une absence de chaleur.
- Pour le four :

Il est recommandé de **TOUJOURS** poser le produit sur une grille.





Ne mettez **JAMAIS** le produit sur la sole du four. Cela augmenterait la température à l'intérieur du four et accélérerait donc la vitesse de cuisson au détriment de la qualité. Cela risque également d'endommager le produit, voire le four.

- Pour une utilisation sous un gril, laissez une distance minimale de 5 cm entre la source de chaleur et le bord supérieur du produit.

### RÉGLAGE DES TEMPÉRATURES DE CUISSON :

- Température maximale du four :

sans le couvercle en verre Le Creuset : 280 °C/550 °F  
avec le couvercle en verre Le Creuset : 220 °C/425 °F  
Thermostat 7

- Pour éviter de l'endommager avec des chocs thermiques, laissez **TOUJOURS** le produit chauffer graduellement et uniformément.
- Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson possible et ne pas abîmer le produit, utilisez **TOUJOURS** des réglages de chaleur moyens à faibles.
- Ne chauffez **JAMAIS** le produit trop rapidement et n'utilisez pas un

réglage de chaleur maximum ou fort pour le préchauffage ou la cuisson. Les changements de température excessifs (chocs thermiques) peuvent endommager la surface de cuisson anti-adhérente.

- Pour les cuissons sur plaque à induction, n'utilisez **PAS** la fonction « boost » plus longtemps que nécessaire pour porter le contenu du produit à ébullition. La fonction « boost » doit être utilisée **UNIQUEMENT** pour chauffer rapidement de grands volumes d'eau. Une utilisation trop longue de la fonction « boost » entraînera une

surchauffe ou fera s'évaporer tout le liquide, ce qui risque d'endommager le produit.

Les dommages causés par une surchauffe lors de la cuisson sont facilement reconnaissables. La surface anti-adhérente se décolore et ses propriétés anti-adhésives peuvent diminuer.

### UTILISATION GÉNÉRALE :

- Pour saisir de la viande, de la volaille ou du poisson, vous pouvez d'abord utiliser une chaleur forte, mais dès que l'ustensile est chaud et que vous avez

introduit l'aliment, baissez **TOUJOURS** la température.

- Pour une cuisson sans matière grasse, préchauffer votre produit à feu modéré environ 2 minutes. Puis ajoutez vos ingrédients.
- Ne laissez **JAMAIS** le revêtement anti-adhérent chauffer trop fort à vide. Cela pourrait l'endommager de façon permanente.
- La cuisson à température élevée d'ingrédients ayant un point de fumée bas peut provoquer l'apparition de taches sur la surface de cuisson.
- Placez **TOUJOURS** 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 surface.

### **COUVERCLES ET POIGNÉES :**

- Ne laissez **JAMAIS** les longues poignées dépasser de la plaque de cuisson et évitez de les mettre en contact direct avec une source de chaleur afin de réduire les risques de blessures.
- Les vis des couvercles peuvent se desserrer avec le temps. Resserrer les vis **UNIQUEMENT**

lorsque le produit est à température ambiante.

- Ne serrez **JAMAIS** trop les vis, car vous risquez d'endommager le produit.
- Quand vous retirez le couvercle, éloignez-le **TOUJOURS** de vous et des autres personnes, car de la vapeur peut se dégager et entraîner des brûlures et des blessures.

### **SI LE PRODUIT EST FOURNI AVEC UN COUVERCLE EN VERRE :**

#### **ATTENTION :**

N'utilisez **JAMAIS** un couvercle en verre s'il est endommagé (c'est-à-dire ébréché ou

fissuré). Son utilisation n'est plus sûre. Vous devez immédiatement **CESSER 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.
- Le couvercle en verre passe au lave-vaisselle.
- Les couvercles en verre avec boutons ou poignées en acier inoxydable peuvent aller au four jusqu'à 220 °C/425 °F.
- Ne placez **JAMAIS**

le couvercle en verre directement sur une plaque de cuisson, car il risque de se briser, ce qui peut entraîner des blessures incluant, entre autres, des coupures et des brûlures.

- Manipulez le couvercle en verre avec précaution pour ne pas l'endommager. Un choc violent ou un changement soudain de température (du chaud au froid ou inversement) risque d'abîmer ou de faire éclater le couvercle en verre.
- Évitez les chocs thermiques.
- Laissez **TOUJOURS** refroidir un couvercle

en verre chaud avant de le nettoyer à la main ou au lave-vaisselle.


- N'utilisez **JAMAIS** de tampons métalliques, abrasifs ou rigides, ni de brosses à vaisselle ou de détergent abrasifs sur le couvercle en verre pour éviter de l'endommager.

### USTENSILES DE CUISSON :

- Il est recommandé d'utiliser des ustensiles en silicone, en bois ou résistants à la chaleur pour cuisiner.
- Vous pouvez utiliser des ustensiles en métal en faisant attention. N'utilisez

PAS d'ustensiles trop durs et ne raclez PAS la surface anti-adhérente.

- Ne tapotez **JAMAIS** le rebord du produit avec des ustensiles métalliques pour éviter d'abîmer la surface anti-adhérente.

- N'utilisez **JAMAIS**  de couteaux, de batteurs ou mixeurs électriques ou à piles, ni d'outils tranchants, car ils risquent d'abîmer la surface anti-adhérente.

### STOCKAGE DES ALIMENTS :

- Ne laissez **JAMAIS** d'aliments crus, marinés ou cuits

dans les produits, car ils pourraient endommager la surface anti-adhérente.

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN :

- Laissez **TOUJOURS** le produit refroidir à la température ambiante avant de le nettoyer. Ne le plongez PAS dans de l'eau froide et ne le remplissez pas d'eau froide lorsqu'il est chaud, car les chocs thermiques risquent de l'endommager.
- Nettoyez le produit avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge ou une brosse douce et non abrasive.

- Pour vous débarrasser des résidus tenaces, remplissez le produit d'eau chaude savonneuse et laissez-le tremper. Ainsi, les résidus ramollis seront plus faciles à enlever.
- N'utilisez **JAMAIS** de tampon métallique ou de détergent abrasif sur les surfaces anti-adhérentes.



- Rincez **TOUJOURS** abondamment le produit, puis séchez-le complètement.
- Les ustensiles de cuisson à revêtement anti-adhérent passent au lave-vaisselle. Néanmoins,

pour prolonger la durée de vie du revêtement anti-adhérent et améliorer ses performances, nous vous recommandons de le laver avec de l'eau chaude savonneuse.

- Assurez-vous **TOUJOURS** que le panier du lave-vaisselle peut supporter le poids du produit avant de le placer dedans.
- Si vous mettez votre ustensile anti-adhérent au lave-vaisselle, utilisez **UNIQUEMENT** du produit vaisselle domestique (nous vous recommandons de ne pas utiliser de produit au citron) et attendez **TOUJOURS**

la fin du cycle avant d'ouvrir la porte du lave-vaisselle pour vous assurer que les produits ont bien séché.

- Après un passage au lave-vaisselle, la surface de cuisson du produit doit être de nouveau huilée avant toute nouvelle utilisation (voir « Avant la première utilisation » pour la préparation du produit).

L'utilisation régulière du lave-vaisselle risque de marquer ou décolorer votre produit et de diminuer ses propriétés anti-adhérentes. Ceci est considéré comme une usure normale et n'est pas couvert pas la

garantie Le Creuset.

- Ne rangez **JAMAIS** le produit lorsqu'il est encore humide. Rangez-le dans un endroit sec.
- Pour éviter d'abîmer les surfaces extérieures et intérieures ou les rebords, utilisez un protège-ustensiles lorsque vous les empilez pour les ranger.

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



## **GARANTIE LE CREUSET POUR LE PRODUIT USTENSILE DE CUISSON À REVÊTEMENT ANTI-ADHÉRENT LE CREUSET**

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

Vous pouvez trouver/  
télécharger des copies  
de la garantie limitée  
Le Creuset et des  
instructions d'utilisation  
et d'entretien du  
Produit ustensile de

cuisson à revêtement  
anti-adhérent sur  
[www.lecreuset.com/  
support](http://www.lecreuset.com/support)

### **CE QUE COUVRE LA GARANTIE LE CREUSET**

Votre produit  
ustensile de cuisson  
à revêtement anti-  
adhérent Le Creuset,  
acheté directement  
chez Le Creuset ou  
l'un de ses revendeurs  
agrés, et utilisé à  
des fins domestiques,  
est couvert par la  
garantie accordée  
par l'entité juridique  
Le Creuset dans le  
pays d'achat d'origine  
(les coordonnées des  
entités juridiques  
sont indiquées dans  
la section « Droit des  
consommateurs »)

pour les défauts  
de matériaux ou 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 matériaux ou de  
fabrication ;
- Tout produit qui n'a  
pas été acheté chez  
Le Creuset ou l'un  
de ses revendeurs  
agrés dans le pays  
d'achat d'origine ;
- Tout produit présenté  
sans preuve d'achat  
ou reçu de cadeau ;
- Tout produit revendu,  
attribué ou transmis

à une ou plusieurs  
autres personnes,  
sauf s'il s'agit d'un  
cadeau de l'acheteur  
d'origine ;

- Tout produit  
endommagé ou  
défectueux résultant  
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 agréé par Le Creuset ; et
- Tout dommage consécutif, toute perte de temps ou de commodité, ou tout dommage accessoire.

---

### **COMBIEN DE TEMPS LA GARANTIE DURE-T-ELLE ?**

Le Creuset accorde une garantie de 10 ans sur le produit ustensile de cuisson à revêtement anti-adhérent à compter de la date d'achat.

### **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 reçu de cadeau, le cas échéant) : (i) par l'acheteur original du produit, ou (ii) par le destinataire du produit (à l'état neuf, non utilisé), 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 consommateurs de Le Creuset dans le pays où le produit a été acheté à l'origine (voir les détails ci-après).

#### **Belgique**

Téléphone  
+32 (0)3 502 50 20

Adresse mail :  
contact.be@lecreuset.com

Van de Wervestraat 20  
bus 302  
2060 Anvers, Belgique

#### **France**

Téléphone:  
+ 33 (0)3 23 06 12 59

Adresse mail:  
contact.fr@lecreuset.com

## Suisse

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

E-Mail:  
contact.ch@lecreuset.  
com

Pour toute réclamation, nous vous invitons à vérifier que les coordonnées du service consommateurs de Le Creuset sont à jour à l'adresse suivante : [www.lecreuset.com/support](http://www.lecreuset.com/support).

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

Si le service consommateurs de Le Creuset vous demande de renvoyer le produit, vous devez

également joindre votre nom et vos coordonnées, la preuve d'achat (ou le reçu de cadeau, le cas échéant), le nom du revendeur où le produit a été acheté, ainsi qu'une explication claire du problème et des circonstances qui l'entourent.

L'ensemble des frais de retour du produit restent à la charge du client. Si, après l'avoir examiné, Le Creuset juge que le produit est défectueux et que ce défaut est couvert par les conditions spécifiées dans la présente garantie, Le Creuset remboursera les frais que vous avez raisonnablement engagés pour renvoyer le produit comme

demandé au service consommateurs de Le Creuset (dans le pays concerné).

---

## QUELLES MESURES L'ENTREPRISE PEUT-ELLE PRENDRE ?

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

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 peut garantir que le produit de remplacement sera de la même couleur ou fabriqué dans le même matériau que le produit d'origine.

---

## DROIT DES CONSOMMATEURS

Pour les achats 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 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 le 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 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 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 cinq ans suivant l'achat. Les éléments ci-après 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 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).

## **GARANTIE LIMITÉE LE CREUSET POUR LE PRODUIT USTENSILE DE CUISSON À REVÊTEMENT ANTI-ADHÉRENT LE CREUSET**

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

Vous pouvez trouver/  
télécharger des copies  
de la garantie limitée  
Le Creuset et des  
instructions d'utilisation

et d'entretien du  
produit ustensile de  
cuisson à revêtement  
anti-adhérent sur  
[www.lecreuset.com/  
support](http://www.lecreuset.com/support)

### **CE QUE COUVRE LA GARANTIE LIMITÉE LE CREUSET**

Votre produit  
ustensile de cuisson  
à revêtement anti-  
adhérent Le Creuset,  
acheté au Canada  
chez Le Creuset ou  
l'un de ses revendeurs  
agréés, et utilisé à  
des fins domestiques,  
est couvert par la  
garantie accordée par  
Le Creuset Canada, Inc.  
pour les défauts  
de matériaux ou 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 de matériaux ou de fabrication ;
- Tout produit qui n'a pas été acheté chez Le Creuset ou l'un de ses revendeurs agréés au Canada ;
- Tout produit présenté sans preuve d'achat ou reçu de cadeau ;
- Tout produit revendu, attribué ou transmis à une ou plusieurs autres personnes, sauf s'il s'agit d'un cadeau de l'acheteur

d'origine ;

- 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 agréé par Le Creuset ; et
- Tout dommage consécutif, toute perte de temps ou de commodité, ou tout dommage accessoire.

### **COMBIEN DE TEMPS LA GARANTIE LIMITÉE DURE-T-ELLE ?**

Le Creuset accorde une garantie limitée de 10 ans sur le produit ustensile de cuisson à revêtement anti-adhérent à compter de la date d'achat.

### **QUI PEUT PRÉTENDRE AU BÉNÉFICE DE LA GARANTIE ILLIMITÉE 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 destinataire 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](http://www.lecreuset.ca/warranty-inquiry). Le service consommateurs de Le Creuset vous contactera par la suite pour vous indiquer la marche à suivre. Sinon, contactez directement le service consommateurs Le Creuset.

Téléphone :  
+1 450 328 3479

Adresse mail :  
cservicecanada@lecreuset.com

Pour toute réclamation, nous vous invitons à vérifier que les coordonnées du service consommateurs de Le Creuset sont à jour à l'adresse suivante : [www.lecreuset.com/support](http://www.lecreuset.com/support).

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

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

## **QUELLES MESURES L'ENTREPRISE PEUT-ELLE PRENDRE ?**

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.

S'il s'agit d'un ensemble de produits, Le Creuset remplacera seulement l'article 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 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 tacite 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 tacite quant à la qualité marchande et

d'adéquation à l'usage prévu.

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 consécutifs, 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 »).

---



## CARE AND USE INSTRUCTIONS

## Le Creuset Non-Stick Cookware

Thank you for  
choosing Le Creuset  
Non-Stick 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](http://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.
- Rub vegetable or corn oil over the entire surface using paper towels. Rinse the product with warm water and dry thoroughly. Occasional reconditioning of the interior non-stick cooking surface will help protect and

promote longer life of the product.

- **NEVER** condition the black 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.



Handles, lids and knobs will become hot during use in the oven and may become hot

during use on the hob. **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/ BROILER

- **NEVER** use in  microwave ovens as Non-Stick

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.

## HEAT ZONES:

- To avoid damage, **ALWAYS** ensure the product base and the hob are clean before use.

- To avoid damage, 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 heat zone. Using a product with a small diameter on a too large heat zone may affect the functionality of the hob resulting in a reduced or no heat output.
- For oven use:
  -  **ALWAYS** place the product on an oven rack.
  -  **NEVER** place the product directly on the oven floor as this will increase cooking temperature inside the oven and result in faster, uncontrolled cooking causing damage to the product and potentially

to the oven.

- For use under a broiler/grill, leave a minimum distance of 5 cm or 2 inches between the heat source and the top rim of the product.

### HEAT SETTINGS:

- Oven maximum temperature: without Le Creuset glass lid 280°C/550°F with Le Creuset glass lid 220°C/425°F/Gas Mark 7
- 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 non-stick cooking surface of the product.
- On induction hobs, **DO NOT** use the boost function for longer than required to bring the product's contents to a boil. The boost function should **ONLY** be used for rapid heating of large quantities of liquid. Using the

boost function for longer than required will cause the product to overheat or boil dry, which may cause damage to the product.

Damage caused by overheating during cooking is easily recognisable. The non-stick surface becomes discoloured and non-stick properties may diminish.

### GENERAL USE:

- When searing of meat, poultry or fish is required, a medium to higher heat may be used initially. Once the product is hot and the food is added, **ALWAYS** lower the heat.

- For total fat-free cooking, preheat the product on medium heat for approximately 2 minutes before adding food.
- **NEVER** allow the dry non-stick surface to overheat, as permanent damage may occur.
- 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:

- **NEVER** allow long handles to overhang from the hob and keep positioned away from direct heat to reduce the risk of potential personal injury.
- Screws on lids may become loose over time. Retighten screws **ONLY** while the product is at room temperature.
- **NEVER** overtighten screws as this may damage the product.
- **ALWAYS** remove the lid away from you and others as steam may be released and may cause burns and injuries.

### IF THE PRODUCT IS PROVIDED WITH A GLASS LID:

#### 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 product. New chips or cracks could occur and the lid could shatter, which could cause serious personal injuries which may include but not limited to burns and cuts.

- The glass lid is made from tempered glass.
- The glass lid is dishwasher safe.
- Glass lids with Stainless Steel knobs or handles

are oven safe up to 220°C/425°F.

- **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.
- Avoid sudden temperature changes.
- **ALWAYS** allow a hot glass lid to cool


before cleaning, either by hand or in a dishwasher.

- To prevent damage, **NEVER** use metal, abrasive or stiff pads, washing brushes or abrasive cleaning agents on the glass lid.

### COOKING UTENSILS:

- It is recommended to use silicone, wooden or heat-resistant tools when cooking.
- Metal utensils may be used with care; **DO NOT** use harshly or scrape over the non-stick surface.
- **NEVER** knock metal utensils on the top rim of the product to

avoid damage to the non-stick surface.

- **NEVER** use knives,  hand-held electric or battery-operated beaters or blenders, or other sharp tools as they may damage the non-stick surface.

### FOOD STORAGE:

- **NEVER** store raw, marinating or cooked foods in the product as they may cause damage to the non-stick surface.

### CLEANING AND CARE:

- **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 extreme temperature changes may damage the product.

- Clean the product with warm soapy water and a soft, non-abrasive sponge or brush.
- 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 metal cleaning pads or harsh, abrasive cleaning agents on the non-stick surface.



- **ALWAYS** rinse thoroughly and dry completely.
- Non-Stick Cookware products are dishwasher safe. However, to prolong the life of the non-stick surface and enhance cooking performance of the non-stick coating, we recommend washing by hand in warm soapy water.
- **ALWAYS** ensure that the dishwasher rack is able to support the weight of the product before placing the product into the dishwasher.
- When using the dishwasher, use **ONLY** domestic-strength dishwashing detergent (preferably not lemon varieties) and **ALWAYS** allow the cycle to finish before opening the dishwasher door to ensure products have thoroughly dried.
- After dishwashing, the cooking surface of the product should be reconditioned before each subsequent use (refer to Before First Use for conditioning instructions).
- Marking or discolouring may be caused by constant dishwashing and affect the release properties of non-stick surfaces. This is considered normal wear and tear and not covered by the Le Creuset Warranty.
- **NEVER** 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.

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

---

## LE CREUSET LIMITED WARRANTY FOR LE CREUSET NON- STICK COOKWARE PRODUCT

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  
Non-Stick Cookware  
product Care and  
Use Instructions can  
be downloaded from  
[www.lecreuset.com/  
support](http://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  
Non-Stick 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) 10 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?”) 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](http://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](http://www.lecreuset.com/support)

#### 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, 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.

#### LE CREUSET LIMITED WARRANTY FOR LE CREUSET NON-STICK COOKWARE PRODUCT

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 Non-Stick Cookware product Care and Use Instructions can be viewed/downloaded from [www.lecreuset.com/support](http://www.lecreuset.com/support)

#### WHAT DOES THIS LIMITED WARRANTY COVER?

Le Creuset Non-Stick Cookware product 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 10 year limited warranty for Non-Stick Cookware product 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](http://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](http://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](http://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 NON- STICK COOKWARE PRODUCT**

**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 Non-Stick  
Cookware product Care  
and Use Instructions  
can be viewed/  
downloaded from  
[www.lecreuset.com/  
support](http://www.lecreuset.com/support)

---

## **WHAT DOES THE GUARANTEE COVER?**

Le Creuset Non-Stick  
Cookware product 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 10 year guarantee for Non-Stick Cookware product 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:  
+44 (0) 1264 343900

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](http://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](http://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.

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 WARRANTY FOR LE CREUSET NON-STICK COOKWARE PRODUCT**

**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 Non-Stick Cookware product Care and Use Instructions can be viewed/downloaded from [www.lecreuset.com/support](http://www.lecreuset.com/support)

### **WHAT DOES THIS WARRANTY COVER?**

Le Creuset Non-Stick Cookware product 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 10 year warranty for Non-Stick Cookware product 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**

Tel:  
+852 36411200

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, Boriwali Kusksha Village, Tal.Bhiwandi, Thane, Maharashtra, 421302. India

### **Malaysia**

Tel:  
+603 21812600

Email:  
enquiries.my@lecreuset.com

### **Namibia**

Tel:  
+264 61 24 6412

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](http://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](http://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.

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 :**

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 Orban 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").

---

INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

## Batería de cocina antiadherente Le Creuset

Gracias por elegir  
la batería de cocina  
antiadherente  
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/soporte](http://www.lecreuset.com/soporte)

**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.

- Acondicione la superficie de cocción antiadherente interior: Frote toda la superficie con aceite vegetal o de maíz utilizando papel de cocina.
- Aclare el producto con agua tibia y seque bien.
- El reacondicionamiento ocasional de la superficie de cocción antiadherente interior ayudará a proteger y prolongar la vida útil del producto.
- No acondicione **NUNCA** el lateral exterior negro.

**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, levante y retire **SIEMPRE** el producto de la superficie con cuidado.

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



Las asas, las tapas y los pomos se

calientan con el uso en el horno y, en ocasiones, también con el uso en la placa. Utilice **SIEMPRE** un protector de manos seco y resistente al calor cuando manipule un producto caliente

durante y después de cocinar para así reducir el riesgo de quemaduras y lesiones. El contenido del producto, al estar caliente, 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 CERÁMICA



RESISTENCIA RADIANTE HORNO PLANCHA/PARRILLA

- No utilizar **NUNCA**



en hornos microondas, ya que los productos de la batería de cocina antiadherente están hechos de metal y dañarían el microondas y su cableado eléctrico.

- No utilizar **NUNCA**



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.

## ZONAS DE CALOR:

- Para evitar daños, asegúrese **SIEMPRE** de que la base del producto y la placa de cocción estén limpias antes de su uso.
- Para evitar daños, haga coincidir la base del producto 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.

- Uso en horno:



Coloque el producto **SIEMPRE** sobre una rejilla de horno.



No coloque **NUNCA** el producto directamente sobre el suelo del horno, ya que esto provocará un aumento de la temperatura de cocción en su interior y dará como resultado una cocción más rápida y descontrolada, y tanto el producto como el horno podrían sufrir daños.



- Para utilizarlo bajo una parrilla, deje una distancia mínima de entre 5 cm. entre la fuente de calor y el borde superior del producto.

## REGULACIÓN DEL CALOR:

- Temperatura máxima del horno: sin tapa de cristal Le Creuset 280 °C/550 °F con tapa de cristal Le Creuset 220 °C/425 °F/ termostato en nivel 7
- Para evitar daños en el producto debidos a cambios excesivos de temperatura, deje **SIEMPRE** que el producto se vaya calentando y enfriando

gradualmente.

- 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 precalentar o cocinar, ya que los cambios excesivos de temperatura de la superficie (choque térmico) dañarán la superficie de cocción antiadherente del producto.
- En las placas de inducción, **NO** utilice la función boost durante más tiempo del necesario para llevar a ebullición

el contenido del producto. La función boost SOLO debe utilizarse para calentar rápidamente grandes cantidades de líquido. El uso de la función boost durante más tiempo del necesario provocará un sobrecalentamiento o que el contenido hierva en seco, lo que puede ocasionar daños en el producto.

Los daños causados por el sobrecalentamiento durante la cocción son fácilmente reconocibles. La superficie antiadherente se descolora y pueden perderse propiedades antiadherentes.

## USO GENERAL:

- Cuando sea necesario sellar carne, aves o pescado, puede utilizar inicialmente un fuego de medio a alto. Una vez caliente el producto y añadidos los alimentos, baje **SIEMPRE** el fuego.
- Para una cocción total sin grasa, precaliente el producto a fuego medio durante aproximadamente 2 minutos antes de añadir los alimentos.
- **NUNCA** permita que la superficie antiadherente seca se sobrecaliente, ya que se pueden producir daños permanentes.
- Cocinar ingredientes con un punto

de humo bajo a temperaturas altas puede manchar la superficie de cocción.

- Coloque **SIEMPRE** el producto caliente sobre un protector resistente al calor cuando lo apoye sobre una superficie que no sea una fuente de calor para así evitar dañar las superficies.

### TAPAS Y ASAS:

- **NUNCA** permita que las asas largas sobresalgan de la placa de cocción. Manténgalos alejados del calor directo para reducir el riesgo de posibles lesiones personales.
- Los tornillos de

las tapas 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.
- Mantenga **SIEMPRE** la tapa alejada de usted y de otras personas, ya que puede salir vapor y causar quemaduras y lesiones.

**SI EL PRODUCTO INCLUYE UNA TAPA DE CRISTAL:**

**ADVERTENCIA:**

**NUNCA** utilice una tapa

de cristal dañada (es decir, descascarillada o agrietada), ya que no será seguro utilizarlo, debiendo inmediatamente **DEJAR DE USARLO**. Podría descascarillarse o agrietarse aún más y acabar haciéndose añicos, con el consiguiente peligro de lesiones personales graves como quemaduras y cortes.

- La tapa de cristal es de vidrio templado.
- La tapa de cristal se puede lavar en el lavavajillas.
- Las tapas de cristal con pomos o asas de acero inoxidable son aptas para utilizar en el horno con temperaturas de hasta 220 °C/425 °F.

- **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.
- Evite los cambios bruscos de temperatura.
- Deje enfriar **SIEMPRE** cualquier tapa de cristal antes de limpiarla, ya sea


a mano o en el lavavajillas.

- Para evitar daños, **NUNCA** utilice estropajos metálicos, abrasivos o rígidos, cepillos o productos de limpieza abrasivos en la tapa de cristal.

### UTENSILIOS DE COCINA:

- Se recomienda utilizar utensilios de silicona, de madera o resistentes al calor para cocinar.
- Pueden utilizarse utensilios metálicos con cuidado, pero **NUNCA** se deberá frotar con fuerza ni raspar sobre la superficie antiadherente.

- **EVITE** golpear con utensilios metálicos el borde superior del producto para que no se dañe la superficie antiadherente.

- **NUNCA** utilice  cuchillos, batidoras de mano o eléctricas u otros utensilios afilados, ya que podrían dañar la superficie antiadherente.

### CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS:

- **NUNCA** conserve alimentos crudos, marinados o cocinados en el producto, ya que podrían dañar la superficie antiadherente.

### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

- Deje enfriar **SIEMPRE** el producto a temperatura ambiente antes de limpiarlo. **NO** lo sumerja ni lo llene de agua fría cuando esté caliente, ya que cambios bruscos y extremos de temperatura pueden dañar el producto.
- Limpie el producto con agua tibia jabonosa y una esponja o cepillo suaves y no abrasivos.
- Para residuos resistentes, llene el producto con agua jabonosa tibia y déjelo en remojo: esto ablandará los residuos y facilitará

su eliminación.

- **NUNCA** utilice estropajos metálicos ni productos de limpieza abrasivos en la superficie antiadherente.



- Aclare **SIEMPRE** a fondo y seque completamente.
- Los utensilios de cocina antiadherentes se pueden lavar en el lavavajillas. No obstante, para prolongar la vida útil de la superficie y mejorar los resultados del revestimiento antiadherente, recomendamos el lavado a mano con agua tibia y jabón.

- Asegúrese **SIEMPRE** de que la rejilla del lavavajillas puede soportar el peso del producto antes de colocarlo en el lavavajillas.
- Cuando utilice el lavavajillas, emplee **ÚNICAMENTE** detergente de uso doméstico (preferiblemente que no sea de limón) y deje **SIEMPRE** que termine el ciclo antes de abrir la puerta para asegurarse de que los productos se han secado completamente.
- Después del lavado, la superficie de cocción del producto debe reacondicionarse para cada uso

posterior (consulte las instrucciones de acondicionamiento en el apartado «Antes de la primera utilización del producto»).

Las marcas o la decoloración pueden deberse al lavado constante y afectar a las propiedades antiadherentes de la superficie. Este se considera un desgaste normal y no está cubierto por la garantía Le Creuset.

- **NUNCA** 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.

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

---

## **GARANTÍA LE CREUSET PARA BATERÍA DE COCINA ANTIADHERENTE**

**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  
la batería de cocina  
antiadherente en [www.  
lecreuset.com/support](http://www.lecreuset.com/support)

## **¿QUÉ CUBRE ESTA GARANTÍA?**

La batería de cocina  
antiadherente  
Le Creuset está  
garantizada por la  
entidad jurídica de  
Le Creuset en el país  
de compra original  
(los detalles de las  
entidades jurídicas  
se encuentran en  
la sección «Ley  
del Consumidor»),  
cuando se compra  
directamente a  
Le Creuset o a sus  
minoristas autorizados  
y se utiliza para fines  
domésticos, como  
producto 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 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

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;

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;
- Pérdida consecucional, pérdida de tiempo o conveniencia, o daños incidentales.

## ¿CUÁL ES LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA?

Le Creuset ofrece una garantía de 10 años para este producto 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

### Columbia

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](http://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](http://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.

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.

## LEY DEL CONSUMIDOR

### 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»).



## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO E CUIDADOS

## Gama de cozinha antiaderente Le Creuset

Obrigado por escolher a gama de cozinha antiaderente 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](http://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.
- Condicionar a superfície de cozedura interior antiaderente:

- Esfregue óleo vegetal ou azeite em toda a superfície utilizando papel de cozinha. Enxague o produto com água morna e seque bem.
- O acondicionamento ocasional da superfície de cozedura interior antiaderente ajudará a proteger e a prolongar a vida útil do produto.
- **NUNCA** condicionar a parede lateral exterior ou preta.

### 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 de vidro. Em vez disso, levante **SEMPRE** o produto da superfície com cuidado.

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



As pegas, as tampas e as pegas das tampas aquecem durante a utilização no forno e podem aquecer durante a utilização no placa de fogão. Utilize **SEMPRE** pegas 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



CERÂMICA




ANEL RADIANTE




FORNO



GRELHADO SUPERIOR/ GRELHADOR

- **NUNCA** utilize em  fornos micro-ondas, uma vez que os produtos de Cozinha Antiaderentes são feitos de metal e danificam o micro-ondas e a sua

cablagem elétrica.

- **NUNCA** utilizar 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.

### ZONAS DE CALOR:

- Para evitar danos, certifique-se **SEMPRE** de que a base do produto e a placa do fogão estão limpas antes de as utilizar.
- Para evitar danos, 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 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, fazer corresponder **SEMPRE** o diâmetro da base do produto à zona de aquecimento. A utilização de um produto com um diâmetro pequeno numa zona de aquecimento grande pode afetar a funcionalidade da placa do fogão, resultando numa produção de calor reduzida ou nula.
- Para utilização no forno:



Coloque **SEMPRE** o produto sobre uma grelha de forno.

**NUNCA** coloque



o produto diretamente na plataforma do forno, pois isso aumentará a temperatura de cozedura no interior do forno e resultará numa cozedura mais rápida e descontrolada, causando danos no produto e, potencialmente, no forno.

- Para utilizar sob um grelhador, deixe uma distância mínima de 5 cm ou 2 polegadas entre a fonte de calor e o rebordo superior do produto.

### DEFINIÇÕES DE AQUECIMENTO:

- Temperatura máxima do forno: sem tampa

de vidro Le Creuset  
280°C/550°F  
com tampa de  
vidro Le Creuset  
220°C/425°F/Marca  
de gás 7

- 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** aquecer o produto demasiado depressa ou utilizá-lo no máximo/alto para pré-aquecer ou cozinhar, uma vez que as alterações

excessivas da temperatura da superfície (choque térmico) danificam a superfície de cozedura antiaderente do produto.

- Na placa de indução, **NÃO** utilizar a função boost durante mais tempo do que o necessário para fazer ferver o conteúdo do produto. A função boost deve ser utilizada **APENAS** para o aquecimento rápido de grandes quantidades de líquido. A utilização da função de boost durante mais tempo do que o necessário fará com que o produto sobreaqueça ou ferva, o que pode causar danos no

produto.

Os danos causados pelo sobreaquecimento durante a cozedura são facilmente reconhecíveis. A superfície antiaderente fica descolorida e as propriedades antiaderentes podem diminuir.

---

### UTILIZAÇÃO GERAL:

- Quando for necessário selar carne, aves ou peixe, pode ser utilizado inicialmente um calor médio ou superior. Quando o produto estiver quente e os alimentos forem adicionados, baixar **SEMPRE** o lume.
- Para uma cozedura

totalmente sem gordura, pré-aqueça o produto em lume médio durante aproximadamente 2 minutos antes de adicionar alimentos.

- **NUNCA** deixe a superfície antiaderente seca sobreaquecer, pois podem ocorrer danos permanentes.
- 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:

- **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.
- Os parafusos das 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.

- Retire **SEMPRE** a tampa, afastando-a de si e de outras pessoas, porque pode libertar vapor que pode provocar queimaduras e ferimentos.

### SE O PRODUTO FOR FORNECIDO COM UMA TAMPA DE VIDRO:

#### AVISO:

**NUNCA** utilizar uma tampa de vidro se estiver danificada (ou seja, lascada ou rachada). A sua utilização já não é segura e deve **CESSAR A UTILIZAÇÃO** do produto

imediatamente. Poderão ocorrer novas lascas ou fissuras e a tampa poderá partir-se, o que poderá causar ferimentos graves, incluindo, entre outros, queimaduras e cortes.


- A tampa de vidro é feita de vidro temperado.
- A tampa de vidro pode ser lavada na máquina de lavar louça.
- As tampas de vidro com pegas em aço inoxidável podem ir ao forno até 220°C/425°F.
- **NUNCA** colocar 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.
- Evite mudanças bruscas de temperatura.
- Deixe **SEMPRE** arrefecer uma tampa de vidro quente antes de a limpar, quer à mão quer na máquina de lavar louça.

- Para evitar danos, **NUNCA** utilizar metal, esfregões abrasivos ou duros, escovas de lavar ou produtos de limpeza abrasivos na tampa de vidro.

## UTENSÍLIOS DE COZINHA:

- Recomenda-se a utilização de utensílios de silicone, de madeira ou resistentes ao calor para cozinhar.
- Os utensílios de metal podem ser utilizados com cuidado; **NÃO** utilizar com força nem raspar a superfície antiaderente.
- **NUNCA** bata com utensílios de metal no

rebordo superior do produto, para evitar danificar a superfície antiaderente.

- **NUNCA** utilize facas,  batedeiras ou liquidificadores elétricos ou a pilhas, ou outros utensílios afiados, pois podem danificar a superfície antiaderente.

## ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS:

- **NUNCA** guarde no produto alimentos crus, a marinar ou cozinhados, pois podem danificar a superfície antiaderente.

## LIMPEZA E CONSERVAÇÃO:

- Arrefeça **SEMPRE** o produto até à temperatura ambiente antes de limpar. **NÃO** mergulhe ou encha com água fria quando estiver quente, pois as mudanças bruscas e extremas de temperatura podem danificar o produto.
- Limpe o produto com água morna e sabão e uma esponja ou escova macia e não abrasiva.
- 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 esfregões de limpeza de metal ou produtos de limpeza abrasivos e agressivos na superfície antiaderente.



- Enxaguar **SEMPRE** bem e secar completamente.
- Os produtos de cozinha antiaderentes podem ser lavados na máquina de lavar louça. No entanto, para prolongar a vida útil da superfície antiaderente e melhorar o desempenho de cozedura do revestimento antiaderente, recomendamos a

lavagem à mão em água morna com detergente.

- Certifique-se **SEMPRE** de que o suporte da máquina de lavar loiça é capaz de suportar o peso do produto antes de o colocar na máquina de lavar loiça.
- Quando utilizar a máquina de lavar loiça, utilize **APENAS** detergente para a loiça de uso doméstico (de preferência que não seja do tipo com limão) e deixe **SEMPRE** que o ciclo termine antes de abrir a porta da máquina de lavar loiça, para garantir que os produtos estão bem secos.

- Após a lavagem da loiça, a superfície de cozedura do produto deve ser recondicionada antes de cada utilização subsequente (consulte "Antes da Primeira Utilização" para obter instruções de condicionamento).

A lavagem constante da louça pode causar marcas ou descoloração, e afetar as propriedades de libertação das superfícies antiaderentes. Isto é considerado um desgaste normal e não está coberto pela Garantia Le Creuset.

- **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.

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

---

## **GARANTIA LE CREUSET PARA O PRODUTO LE CREUSET DE CONFEÇÃO CULINÁRIA EM MATERIAL ANTIADERENTE**

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

As cópias desta garantia Le Creuset e das Instruções de Utilização e Cuidados do produto de Confeção Culinária em Material Antiaderente podem ser visualizadas/

descarregadas a partir de [www.lecreuset.com/support](http://www.lecreuset.com/support)

### **O QUE É QUE ESTA GARANTIA COBRE?**

O produto Le Creuset de Confeção Culinária em Material Antiaderente tem a garantia da entidade legal da Le Creuset no país de compra original (os detalhes das entidades legais estão indicados na secção "Direito do Consumidor"), quando comprado diretamente à Le Creuset ou aos seus revendedores autorizados e utilizado para fins domésticos, de estar isento de defeitos de fabrico de material e de mão-de-

obra.

### **O QUE É QUE ESTA GARANTIA NÃO COBRE?**

Esta garantia não cobre:

- Defeitos que não sejam de fabrico;
- Produtos não adquiridos à Le Creuset ou aos seus revendedores autorizados no país de compra original;
- Produtos sem apresentação do comprovativo de compra ou do recibo de oferta, se aplicável;
- Produtos que tenham sido revendidos, cedidos ou transferidos para

outra(s) pessoa(s), exceto como oferta do comprador original;

- Danos ou defeitos causados pela não manutenção ou não utilização do produto de acordo com as Instruções de Cuidados e Utilização. **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 nosso controlo razoável, negligência, abuso ou utilização



- indevida;
- Qualquer dano, defeito ou utilização notificada ao comprador no momento da compra;
  - Desgaste normal, riscos, marcas, manchas, descoloração ou corrosão;
  - Produtos utilizados para fins comerciais (não domésticos);
  - Produtos de contrafação;
  - Produtos que tenham sido modificados, alterados ou reparados por terceiros não autorizados pela Le Creuset; e
  - Perda consequente, perda de tempo ou

conveniência, ou danos acidentais.

### **QUAL É A DURAÇÃO DESTA GARANTIA?**

A Le Creuset oferece uma garantia de 10 anos para os produtos de confecção culinária antiaderentes a partir da data de compra.

### **QUEM PODE BENEFICIAR DESTA GARANTIA?**

Esta garantia só pode ser reclamada com o comprovativo de compra (ou recibo de oferta, se aplicável), por qualquer um dos dois: (i) o comprador original do produto, ou (ii) o destinatário do produto (num estado novo e

não utilizado) como oferta do comprador original do produto.

### **COMO POSSO RECLAMAR ESTA GARANTIA?**

Esta garantia só pode ser reclamada no país de compra original. Para reclamar esta garantia, primeiro tem de contactar o local de compra original 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](http://www.lecreuset.com/support), caso pretenda efetuar uma reclamação ao abrigo desta garantia.

Para obter ajuda e aconselhamento, pode também contactar a Le Creuset em [www.lecreuset.com/support](http://www.lecreuset.com/support).

Se o Serviço de Apoio ao Cliente da Le Creuset lhe solicitar a devolução do produto, deve devolver o produto com o seu nome e os seus

dados de contacto, o comprovativo de compra (ou o recibo de oferta, se aplicável), o nome do revendedor onde o produto foi comprado e uma nota que explique claramente o defeito e as circunstâncias que o envolvem.

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 determinado pela Le Creuset, e devolverá o produto gratuitamente.

A Le Creuset não garante a disponibilidade do produto ou de peças de substituição para o produto durante este período de garantia. Se o produto já não estiver

em produção ou dentro da gama de produtos, a Le Creuset fornecerá uma substituição de um produto semelhante ou de valor equivalente. Não é garantido que o produto de substituição seja 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. As vantagens 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: Rua Tomás da Fonseca - Torre de Lisboa, Torre G, 5º, 1600-209 Lisboa, Portugal.

(designados separadamente por "Le Creuset").

---

## GEBRAUCHS- UND PFLEGEANWEISUNG

## Le Creuset Antihaft-Kochgeschirr

Vielen Dank, dass Sie sich für das Antihaft-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](http://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

trocknen Sie es gründlich ab.

- Behandeln Sie die innere Antihaft-Kochfläche:
- Reiben Sie die gesamte Oberfläche mithilfe von Papierhandtüchern mit Pflanzen- oder Maisöl ein. Spülen Sie das Produkt mit warmem Wasser ab und trocknen Sie es gründlich.
- Gelegentliches Nachbehandeln der inneren Antihaft-Kochfläche trägt zum Schutz und zur Verlängerung der Lebensdauer des Produkts bei.
- **NIEMALS** die schwarze 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, Deckel und Deckelknöpfe werden bei der Verwendung im Backofen heiß und können auch bei der Verwendung auf dem Kochfeld heiß werden. 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 dieses Produkt während des Gebrauchs **NICHT** unbeaufsichtigt.

#### HITZEQUELLEN:



INDUKTION GAS ELEKTRO KERAMIK



RADIANT OFEN OFEN MIT GRILL-FUNKTION

- **KEINESFALLS** in Mikrowellenherden verwenden, da Antihaft-Kochgeschirr aus Metall besteht und zur Beschädigung der Mikrowelle und deren Elektronik führt.
- **NIEMALS** auf nicht regulierbaren Wärmequellen (z. B. Außengrills, offenes Feuer, Pizzaöfen) verwenden, da unkontrolliert hohe Temperaturen das Produkt ernsthaft beschädigen können.

#### WÄRMEZONEN:

- Um Schäden zu vermeiden, gewissermaßen Sie

sich **IMMER**, dass der Produktboden und das Kochfeld vor dem Gebrauch sauber sind.

- Um Schäden 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 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.

- Gebrauch im Backofen:



Stellen Sie das Produkt **IMMER** auf ein Backofengitter.



Stellen Sie das Produkt **NIEMALS** direkt auf den Ofenboden, da dies die Gartemperatur im Ofen erhöht und zu einem schnelleren, unkontrollierten Garen führt, wodurch das Produkt und möglicherweise auch der Ofen beschädigt werden.

- Bei der Verwendung der Grillfunktion muss ein Mindestabstand von 5 cm zwischen dem Heizelement und dem oberen Rand des Produkts eingehalten werden.

## WÄRMEEINSTELLUNGEN:

- Höchsttemperatur im Ofen: ohne Le Creuset Glasdeckel 280°C/550°F mit Le Creuset Glasdeckel 220°C/425°F/ Gasstufe 7.
- 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 Garen auf maximaler/hohere Stufe verwenden, da übermäßige Temperaturschwankungen an der Oberfläche (Temperaturschock) die Antihaf-Kochoberfläche des Produkts beschädigen.
- Verwenden Sie auf Induktionskochfeldern die Boost-Funktion **NICHT** länger als nötig, um den Inhalt des Produkts zum Kochen zu bringen. Die

Boost-Funktion sollte **NUR** zum schnellen Erhitzen großer Flüssigkeitsmengen verwendet werden. Wenn Sie die Boost-Funktion länger als erforderlich verwenden, kann das Produkt überhitzen oder die Flüssigkeit verkochen, was zu Schäden am Produkt führen kann

Schäden, die durch Überhitzung beim Kochen entstehen, sind leicht zu erkennen. Die Antihaf-Oberfläche verfärbt sich und die Antihafteigenschaften können nachlassen.

## ALLGEMEINE GEBRAUCHSHINWEISE:

- Wenn Fleisch, Geflügel oder Fisch angebraten werden sollen, kann zunächst eine mittlere bis höhere Hitze verwendet werden. Sobald das Produkt heiß ist und die Lebensmittel hinzugefügt werden, muss die Hitze **IMMER** reduziert werden.
- Für fettfreies Kochen heizen Sie das Produkt bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten vor, bevor Sie die Lebensmittel hinzufügen.

- Lassen Sie die trockene Antihaf-Oberfläche **NIEMALS** überhitzen, da dies zu dauerhaften Schäden führen kann.
- Das Garen von Zutaten mit einem niedrigen Garpunkt bei höheren Temperaturen kann zu Verfärbungen auf der Kochfläche führen.
- Stellen Sie das heiße Produkt nach dem Garvorgang **IMMER** auf einem hitzebeständigen Untersetzer ab, wenn Sie es von der Wärmequelle herunternehmen wollen, damit die Abstellfläche keinen Schaden nimmt.

## DECKEL UND GRIFFE:

- Lassen Sie lange Griffe **NIEMALS** über das Kochfeld hinausragen und halten Sie sie von direkter Hitze fern, um die Gefahr von **Verletzungen** zu verringern.
- Die Schrauben an den Deckeln 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.
- Achten Sie darauf, den Deckel **IMMER** weg vom Körper und anderen Personen abzunehmen, da möglicherweise austretender Dampf Verbrennungen und Verletzungen verursachen kann.

#### BEI PRODUKTEN MIT EINEM GLASDECKEL:

##### WARNHINWEIS:


Verwenden Sie **NIEMALS** einen Glasdeckel, wenn dieser beschädigt ist (z. B. gesprungen oder rissig). Die Verwendung des Produkts 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 schweren Verletzungen führen kann, die unter anderem Verbrennungen und Schnittwunden umfassen können.

- Der Glasdeckel ist aus gehärtetem Glas gefertigt.

- Der Glasdeckel ist spülmaschinengeeignet.
- Glasdeckel mit Edelstahlknöpfen oder -griffen sind bis zu 220°C/425°F 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.
- Vermeiden Sie plötzliche Temperaturschwankungen.
- Lassen Sie einen heißen Glasdeckel **IMMER** abkühlen, bevor Sie ihn entweder von Hand oder in der Spülmaschine reinigen.
- Um Schäden zu vermeiden, verwenden Sie auf dem Glasdeckel **NIEMALS**

Metall, Scheuerschwämme, Waschbürsten oder scheuernde Reinigungsmittel.

#### KOCHUTENSILIEN:

- Es wird empfohlen, beim Kochen Kochutensilien aus Silikon, Holz oder hitzebeständigen Materialien zu verwenden.
- Metallutensilien können mit Vorsicht verwendet werden; verwenden Sie sie **NICHT** grob und kratzen Sie nicht über die Antihaf-Oberfläche.
- Klopfen Sie **NIEMALS** mit Metallutensilien auf den oberen Rand des Produkts, um Schäden an der Antihaf-Oberfläche zu vermeiden.
- Verwenden Sie  **NIEMALS** Messer, elektrische oder batteriebetriebene Rührer oder Mixer oder andere scharfe Utensilien, da diese die Antihaf-Oberfläche beschädigen können.

#### LEBENSMITTEL-AUFBEWAHRUNG:

- Bewahren Sie **NIEMALS** rohe, marinierte oder gekochte Lebensmittel in dem Produkt auf, da sie die Antihaf-Oberfläche beschädigen können.

#### REINIGUNG UND PFLEGE:

- Lassen Sie das Produkt **IMMER** auf Raumtemperatur abkühlen, ehe Sie es reinigen. Tauchen Sie das Gerät **NICHT** in kaltes Wasser ein, 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.
- 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** Reinigungspads aus Stahlwolle, Scheuerschwämme oder scharfe, scheuernde Reinigungsmittel auf der Antihaft-Oberfläche.
- 
- **IMMER** gründlich abspülen und vollständig abtrocknen.
  - Antihaft-Kochgeschirr ist spülmaschinengeeignet. Um die Lebensdauer der Antihaft-Oberfläche zu verlängern und die Kochleistung der Antihaft-Beschichtung zu verbessern, empfehlen wir jedoch, es von Hand in warmem Seifenwasser zu waschen.
  - Vergewissern Sie sich **IMMER**, dass der Geschirrspüler für das Gewicht des Produkts ausgelegt ist, ehe Sie das Produkt in den Geschirrspüler stellen.
  - Verwenden Sie bei der Benutzung des Geschirrspülers **NUR** Haushaltsspülmittel bevorzugterweise keine Zitronen-basierten Reiniger

und öffnen Sie die Tür des Geschirrspülers **IMMER** erst nach Beendigung des Spülgangs, um sicherzustellen, dass die Produkte vollständig getrocknet sind.

- Nach dem Geschirrspülen sollte die Kochfläche des Produkts vor jedem weiteren Gebrauch neu behandelt werden (siehe Anweisungen zur Behandlung vor dem ersten Gebrauch).

Durch ständiges Abwaschen können Flecken oder Verfärbungen entstehen, die die Antihafteigenschaften von Antihaft-Oberflächen beeinträchtigen. Diese Eintrübung gilt als normale Abnutzung und ist nicht durch die Garantie von Le Creuset abgedeckt.

- Stellen Sie das Produkt **NIE** 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 Stapelschutz/

Pfannenschoner zwischenlegen.

**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 ANTIHAFT-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 das Antihaft-Kochgeschirr können unter [www.lecreuset.com/support](http://www.lecreuset.com/support) eingesehen/ heruntergeladen werden.

### WAS DECKT DIESE GARANTIE AB?

Für das Le Creuset Antihaft-Kochgeschirr 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 Geschenkquittung 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 gewartet oder benutzt 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, 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 autorisierten Dritten modifiziert, verändert oder repariert wurden;

- Folge- oder Begleitschäden, Zeitverluste oder Unannehmlichkeiten.

### WIE LANGE GILT DIE GARANTIEZEIT?

Le Creuset gewährt 10 Jahre Garantie auf Antihaft-Kochgeschirr ab dem Kaufdatum.

### WER KANN DIESE GARANTIE IN ANSPRUCH NEHMEN?

Diese Garantie kann nur gegen Vorlage eines Kaufbelegs (oder ggf. einer Geschenkquittung) 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, wo 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

### Österreich

Tel.: +43 (1) 5444982  
E-Mail:  
service.at@lecreuset.com

### Schweiz

Tel.: + 41 (0) 56 610 00 30  
E-Mail:  
service.ch@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](http://www.lecreuset.com/support), wenn Sie einen Garantieanspruch geltend machen möchten.

Wenn Sie Hilfe oder Beratung benötigen, können Sie unter [www.lecreuset.com/support](http://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 Geschenkquittung), 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 DARAUFIN?

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.

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 Ihren sonstigen gesetzlichen Rechten 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.

(Einzel als "Le Creuset" bezeichnet).

---

ISTRUZIONI PER LA CURA E L'USO

## Pentole antiaderenti con rivestimento in ceramica Le Creuset

Grazie per aver scelto le pentole antiaderenti con rivestimento in ceramica 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 CAUSARE GRAVI **LESIONI PERSONALI E DANNI AL PRODOTTO** COME PURE AD ALTRI OGGETTI.

NON UTILIZZARE IL PRODOTTO PER SCOPI DIVERSI DALLA PREPARAZIONE DI 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.

Dall'indirizzo [www.lecreuset.com/support](http://www.lecreuset.com/support) è possibile visualizzare e scaricare copia delle presenti Istruzioni per la cura e l'uso, come pure della garanzia fornita da Le Creuset

### **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 con acqua calda e sapone, quindi risciacquarlo e asciugarlo accuratamente.
- Trattare la superficie di cottura interna antiaderente. Strofinare tutta la superficie con carta assorbente e olio vegetale o di mais. Sciacquare il prodotto con acqua tiepida e asciugarlo accuratamente.

- Un nuovo trattamento, di quando in quando, della superficie interna antiaderente contribuirà a proteggere il prodotto e a prolungarne la durata.
- **NON** trattare MAI la superficie laterale esterna nera.

### ATTENZIONE!

MAI far scivolare il prodotto su un qualsiasi piano di 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, coperchi e pomoli si surriscaldano durante l'uso in forno e potrebbero surriscaldarsi durante l'uso sul piano cottura. Quando un prodotto caldo viene maneggiato durante e dopo la cottura, utilizzare **SEMPRE** una protezione per

le mani asciutte 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 venisse utilizzato con attenzione. **NON** lasciare questo prodotto incustodito durante l'uso.

### FONTI DI CALORE:



INDUZIONE GAS ELETTRICO CERAMICA



RADIANTE FORNO GRILL

- **MAI** utilizzare i prodotti in un forno a microonde, poiché i prodotti antiaderenti con rivestimento in ceramica sono realizzati in metallo e danneggerebbero il microonde e il suo cablaggio elettrico.
- **MAI** utilizzare i prodotti su fonti di calore non



sovegliate (ad esempio grill all'aperto, falò, forni per pizza), poiché temperature elevate non controllabili possono danneggiarli seriamente.

### ZONE CALDE:

- Per evitare danni, assicurarsi **SEMPRE** che la base del prodotto e il piano di cottura siano puliti prima dell'uso.
- Per evitare danni, far coincidere le dimensioni della base del prodotto con la zona calda del piano di 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 lungo le pareti laterali del prodotto. Le fiamme che si espandono lungo le 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 calda. L'uso di un prodotto di diametro ridotto su una zona calda troppo ampia può compromettere la funzionalità del piano di cottura, con conseguente riduzione o assenza di calore.

- Per l'uso in forno:

Posizionare **SEMPRE** il



prodotto su un ripiano del forno.



**MAI** appoggiare il prodotto direttamente sulla base del forno, in quanto ciò aumenterà la temperatura di cottura all'interno del forno e provocherà una cottura più rapida e incontrollata, danneggiando il prodotto e, potenzialmente, il forno stesso.

- Per l'uso sotto una griglia,

lasciare una distanza minima di 5 cm tra la fonte di calore e il bordo superiore del prodotto.

### REGOLAZIONI DEL CALORE:

- Temperatura massima del forno: senza coperchio di vetro  
Le Creuset: 280°C/550°F  
con coperchio di vetro  
Le Creuset: 220°C/425°F/  
Livello gas 7
- Per evitare danni al prodotto dovuti a sbalzi eccessivi di temperatura, far **SEMPRE** in modo che il prodotto si riscaldi e si raffreddi in modo graduale e uniforme.
- Per ottenere i migliori risultati di cottura e la massima cura del prodotto, utilizzare **SEMPRE** regolazioni del calore da medie a basse.
- **MAI** riscaldare il prodotto troppo rapidamente, né utilizzarlo con regolazioni alte o al massimo per il preriscaldamento o la cottura, in quanto gli sbalzi eccessivi di temperatura della superficie (shock

termico) danneggeranno la superficie di cottura antiaderente del prodotto.

- Sui piani cottura a induzione, **NON** utilizzare la funzione Boost per un tempo superiore a quello richiesto per portare a ebollizione il contenuto del prodotto. La funzione Boost dev'essere utilizzata **ESCLUSIVAMENTE** per il riscaldamento rapido di grandi quantità di liquido. L'uso della funzione Boost per un periodo di tempo superiore a quello richiesto provocherà il surriscaldamento del prodotto o l'evaporazione del contenuto, con conseguenti potenziali danni al prodotto stesso.

I danni provocati dal surriscaldamento durante la cottura sono facilmente riconoscibili. La superficie antiaderente si scolorisce e le proprietà antiaderenti potrebbero diminuire.

### USO GENERALE:

- Quando si deve cuocere la carne, il pollame o il pesce a fuoco vivo, è possibile utilizzare inizialmente

regolazioni del calore medie o alte. Una volta che il prodotto è caldo ed è stato aggiunto il cibo, abbassare **SEMPRE** il calore.

- Per una cottura totalmente priva di grassi, preriscaldare il prodotto a fuoco medio per circa 2 minuti prima di aggiungere il cibo.
- **MAI** lasciare che la superficie antiaderente asciutta si surriscaldi, in quanto potrebbe subire danni permanenti.
- 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:

- **MAI** lasciare che manici lunghi sporgano dal piano

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

- Le viti sui manici potrebbero allentarsi con il tempo. Serrare le viti **SOLO** quando il prodotto è a temperatura ambiente.
- **MAI** serrare le viti in modo eccessivo, in quanto tale azione potrebbe danneggiare il prodotto.
- Rimuovere **SEMPRE** il coperchio tenendolo lontano dalla propria persona e dagli altri, in quanto il vapore potrebbe fuoriuscire e causare ustioni e lesioni.

### SE IL PRODOTTO È DOTATO DI UN COPERCHIO DI VETRO:

#### ATTENZIONE!


**MAI** utilizzare un coperchio di 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 prodotto. Potrebbero crearsi nuove scheggiature o crepe e il coperchio potrebbe andare in frantumi, provocando gravi

### lesioni personali tra cui ustioni e tagli.

- Il coperchio è realizzato in vetro temperato.
- Il coperchio di vetro è lavabile in lavastoviglie.
- I coperchi di vetro con pomoli o manici in acciaio inox sono adatti all'uso in forno fino a 220°C/425°F.
- **MAI** collocare il coperchio di vetro direttamente sul piano di cottura. In caso contrario, il coperchio di vetro potrebbe rompersi e causare lesioni personali, tra cui tagli e ustioni.
- Per evitare di danneggiare il coperchio di 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.
- Evitare gli sbalzi di temperatura.
- Lasciare **SEMPRE** raffreddare il coperchio di vetro caldo prima di pulirlo, a mano o in lavastoviglie.
- Per prevenire potenziali

danni, **NON** utilizzare **MAI** spugne metalliche, abrasive o rigide, spazzole da stoviglie o detersivi abrasivi per pulire il coperchio di vetro.

### UTENSILI DA CUCINA:

- Durante la cottura, si consiglia l'uso di utensili in silicone o legno, oppure di utensili resistenti al calore.
- È possibile utilizzare utensili in metallo, ma con cautela: **NON** utilizzarli con forza eccessiva né per raschiare la superficie antiaderente con rivestimento in ceramica.
- **MAI** sbattere gli utensili metallici lungo il bordo del prodotto, in modo da evitare di danneggiare la superficie antiaderente.
- **MAI** utilizzare  coltelli, sbattitori o frullatori elettrici o a batteria oppure altri utensili affilati, in quanto potrebbero danneggiare la superficie antiaderente con rivestimento in ceramica.

### CONSERVAZIONE DEL CIBO:

- **MAI** conservare nel prodotto cibi crudi, marinati o cotti, in quanto potrebbero danneggiare la superficie antiaderente con rivestimento in ceramica.

### PULIZIA E CURA:

- 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 ed estremi potrebbero danneggiare il prodotto.
- Pulire il prodotto con acqua calda e sapone, utilizzando una spugna o una spazzola morbide e non abrasive.
- 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 spugne

metalliche o detersivi aggressivi e abrasivi sulla superficie antiaderente.



- Risciacquare **SEMPRE** il prodotto accuratamente e lasciarlo asciugare completamente.
- I prodotti antiaderenti con rivestimento in ceramica sono lavabili in lavastoviglie. Tuttavia, per prolungare la durata della superficie antiaderente con rivestimento in ceramica e migliorare le prestazioni di cottura del rivestimento antiaderente, si raccomanda di lavarli a mano con acqua calda e sapone.
- Prima di mettere il prodotto in lavastoviglie, assicurarsi **SEMPRE** che il cestello della lavastoviglie stessa sia in grado di sostenere il peso del prodotto.
- In caso di lavaggio in lavastoviglie, utilizzare **ESCLUSIVAMENTE** detersivo per piatti di uso domestico (preferibilmente non al limone) e lasciare **SEMPRE** terminare il ciclo prima

di aprire lo sportello della lavastoviglie, in modo da assicurarsi che i prodotti si siano asciugati completamente.

- Dopo il lavaggio in lavastoviglie, la superficie di cottura del prodotto deve essere trattata nuovamente prima di ogni uso successivo (per le istruzioni sul trattamento, consultare la sezione Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta).

Eventuali macchie o scolorimenti potrebbero essere provocati dal lavaggio ripetuto in lavastoviglie e compromettere le proprietà delle superfici antiaderenti. Di conseguenza, viene considerata normale usura e non è coperta dalla garanzia fornita da Le Creuset.

- **MAI** riporre 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.

#### 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 LE PENTOLE ANTIADERENTI LE CREUSET

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

Dall'indirizzo [www.lecreuset.com/support](http://www.lecreuset.com/support) è possibile visualizzare e scaricare copia della presente garanzia fornita da Le Creuset e delle Istruzioni per la cura e l'uso delle sue pentole antiaderenti.

#### COSA VIENE COPERTO DALLA PRESENTE GARANZIA?

Ogni prodotto della gamma di pentole antiaderenti Le Creuset, se acquistato direttamente presso Le Creuset o i suoi rivenditori autorizzati e utilizzato per scopi domestici, è garantito dall'entità legale denominata "Le Creuset" - nel paese in cui il prodotto viene acquistato - come esente da difetti di

fabbricazione nei materiali e nella lavorazione (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, oppure la ricevuta del regalo se applicabile;
- Prodotti che siano stati rivenduti, ceduti o trasferiti a 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 nostro ragionevole controllo, 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
- Perdite consequenziali, perdita di tempo o di facilità d'uso, oppure danni accidentali.

## QUANTO DURA QUESTA GARANZIA?

Per ogni prodotto della gamma di pentole antiaderenti, Le Creuset fornisce una garanzia di 10 anni a partire dalla data di acquisto.

## CHI PUÒ RIVENDICARE QUESTA GARANZIA?

La presente garanzia può essere rivendicata 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 (in condizioni nuove e non utilizzate) nei casi in cui si tratti di un regalo dell'acquirente originale.

## COME POSSO RIVENDICARE QUESTA GARANZIA?

La presente garanzia può essere rivendicata esclusivamente all'interno del paese in cui il prodotto è stato acquistato. Per rivendicare la presente garanzia, per prima cosa è necessario

contattare il luogo d'acquisto originale, 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](mailto: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](mailto: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](http://www.lecreuset.com/support).

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

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 come richiesto al Servizio Clienti di Le Creuset (nel paese interessato).

## COSA FARÀ LE CREUSET?

Qualora il prodotto e il proprietario fossero coperti dalla presente garanzia, Le Creuset riparerà o sostituirà il prodotto (secondo l'opzione che avrà stabilito) e lo restituirà al cliente

gratuitamente.

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 presente 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 (senza modificarle) alle garanzie legali che hanno una durata di 2 (due) anni dalla consegna e al diritto di rimedio per il cliente (riparazione, sostituzione, riduzione del prezzo o altra soluzione prevista dalla legge), a titolo gratuito, nei confronti del venditore per i difetti del prodotto e la mancanza di conformità con il contratto di vendita, o a eventuali altri diritti e rimedi legali 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 (senza modificarli) agli altri diritti e rimedi per il cliente previsti dalla legge in relazione al prodotto.

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

(indicato a parte come "Le Creuset").

---

## ONDERHOUDS-EN GEBRUIKSINSTRUCTIES

## Le Creuset kookgerei met antiaanbaklaag

Bedankt voor het kiezen van het Le Creuset kookgerei met antiaanbaklaag.

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/ge-download van [www.lecreuset.com/ondersteuning](http://www.lecreuset.com/ondersteuning)

---

### VOOR HET EERSTE GEBRUIK:

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen, clips, labels en stickers.
- Was het product in een warm sopje met een neutraal afwasmiddel, spoel het af en droog het grondig.
- Conditioneer het antiaanbakoppervlak aan de binnenkant: wrijf het hele oppervlak in met plantaardige olie of maïsolie met keukenpapier. Spoel het product af met warm water en droog het grondig.

- Door het antiaanbakoppervlak aan de binnenkant af en toe te conditioneren, wordt het product beschermd en gaat het langer mee.
- Conditioneer **NOOIT** de zwarte 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.

Handgrepen, deksels en knoppen worden heet bij gebruik in de oven en kunnen heet worden bij gebruik op de kookplaat. Gebruik **ALTIJD** een droge hittebestendige handbeschermer bij het hanteren van een heet product tijdens en na het koken om het risico op **brandwonden en verwondin-**

**gen** 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 ELEKTRISCH KERAMIEK



HALOGEEN OVEN BROILER/GRILL

- Gebruik dit product **NOOIT** in een magnetron, want kookgerei met antiaanbaklaag is gemaakt van metaal en beschadigt de magnetron en zijn elektrische bedrading.
- **NOOIT** gebruiken op ongereguleerde warmtebronnen (bijv. buitengrills, open vuur, pizzaovens) omdat ongecontroleerde

hoge temperaturen het product ernstig kunnen beschadigen.



**WARMTEZONES:**

- Om schade te voorkomen, moet je **ALTIJD** zorgen dat de basis van het product en de kookplaat schoon zijn voor gebruik.
- Om beschadiging te voorkomen, moet het formaat van de productbasis 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 de basis en **NOOIT** rond de zijwanden van het product komen. Vlammen boven de zijwanden kunnen ook leiden tot brandwonden aan personen in de buurt van de vlammen en schade aan voorwerpen in de buurt van de vlam.

- Bij inductiekookplaten moet de diameter van de productbasis **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.
- Voor gebruik in de oven:
  - Plaats het product **ALTIJD** op een ovenrek.
  - Plaats het product **NOOIT** rechtstreeks op de ovenvloer, omdat dit de kooktemperatuur in de oven zal verhogen en zal resulteren in een snellere, ongecontroleerde bereiding met schade aan het product en mogelijk aan de oven als gevolg.
  - Laat bij gebruik onder een grill een minimumafstand van 5 cm of 2 inches tussen de warmtebron en de bovenrand van het product.

## VERWARMINGS- INSTELLINGEN:

- Maximale temperatuur oven: zonder Le Creuset glazen deksel 280°C/550°F met Le Creuset glazen deksel 220°C/425°F/Gas Mark 7
- 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 warmteinstelling voor de beste kookresultaten en verzorging van het product.
- Verwarm het product **NOOIT** op snel of gebruik het **NOOIT** op maximum/ hoog om voor te verwarmen of te koken, omdat overmatige veranderingen in oppervlaktetemperatuur (thermische schok) het antiaanbakoppervlak van het product zullen beschadigen.
- Gebruik op inductiekookplaten de boostfunctie **NIET** langer dan nodig is om de inhoud van het product aan

de kook te brengen. De boostfunctie mag **ALLEEN** worden gebruikt voor het snel verwarmen van grote hoeveelheden vloeistof. Als je de boostfunctie langer dan nodig gebruikt, zal het product oververhit raken of droogkoken, wat schade aan het product kan veroorzaken.

Schade door oververhitting tijdens het koken is gemakkelijk te herkennen. Het antiaanbakoppervlak verkleurt en de antiaanbakeigenschappen kunnen afnemen.

## ALGEMEEN GEBRUIK:

- Wanneer vlees, gevogelte of vis moet worden dichtgeschroeid, kan aanvankelijk een gemiddelde tot hogere warmte worden gebruikt. Zodra het product heet is en het voedsel is toegevoegd, zet je het vuur **ALTIJD** lager.
- Voor een volledig vetvrije bereiding verwarm je het product ongeveer 2 minuten voor op middelhoog vuur voordat je voedsel toevoegt.
- Zorg dat het droge

antiaanbakoppervlak **NOOIT** oververhit raakt, want dat kan blijvende schade veroorzaken.

- 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:

- Laat lange handgrepen **NOOIT** boven de kookplaat uitsteken en houd ze uit de buurt van directe hitte om het risico van mogelijk persoonlijk letsel te beperken.
- Schroeven op deksels 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.

- Verwijder het deksel **ALTIJD** van het kookgerei uit de buurt van jou en anderen, want er kan stoom vrijkomen die brandwonden en verwondingen kan veroorzaken.

## ALS HET PRODUCT IS VOORZIEN VAN EEN GLAZEN DEKSEL:

### 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 product. 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.
- Het glazen deksel is vaatwasmachinebestendig.
- Glazen deksels met roestvrijstalen knoppen of handgrepen zijn ovenbestendig tot 220°C/425°F.

- 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.
- Vermijd plotselinge temperatuurschommelingen.
- Laat een heet glazen deksel **ALTIJD** afkoelen voordat je het schoonmaakt, met de hand of in de vaatwasser.
- Gebruik **NOOIT** metalen, schurende of stugge pads, wasborstels of schurende schoonmaakmiddelen op het glazen deksel om schade te voorkomen.

**KOOKGEREI:**

- Het wordt aanbevolen om siliconen, houten of ander hittebestendig gereedschap te gebruiken bij het koken.
- Metalen keukengerei mag voorzichtig gebruikt worden; gebruik het **NIET** ruw en schraap **NIET** over het antiaanbakoppervlak.
- Klop **NOOIT** met metalen keukengerei op de bovenrand van het product om te voorkomen dat het antiaanbakoppervlak afbrokkelt of breekt.
- Gebruik **NOOIT**  messen, met de hand bediende elektrische of op batterijen werkende kloppers of mixers of andere scherpe gereedschappen, aangezien deze het antiaanbakoppervlak kunnen beschadigen.

**VOEDSELOPSLAG:**

- Bewaar **NOOIT** rauw, gemarineerd of gekookt voedsel in het product omdat dit het antiaanbakoppervlak kan

beschadigen.

**REINIGING EN ONDERHOUD:**

- 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.
- Reinig het product met warm zeepwater en een zachte, niet-schurende spons of borstel.
- 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.
- Gebruik **NOOIT** metalen reinigingspads of agressieve, schurende reinigingsmiddelen op oppervlakken.



- **ALTIJD** goed afspoelen en volledig afdrogen.
- Kookgerei met een antiaanbaklaag is vaatwasmachinebestendig. Om de levensduur van het antiaanbakoppervlak te verlengen en de kookprestaties van de antiaanbaklaag te verbeteren, raden we echter aan om de antiaanbaklaag met de hand af te wassen in een warm sopje.
- Zorg er **ALTIJD** voor dat het rek van de vaatwasser het gewicht van het product kan dragen voordat het product in de vaatwasser wordt geplaatst.
- Wanneer je de vaatwasser gebruikt, gebruik dan **ALLEEN** afwasmiddel voor huishoudelijk gebruik (bij voorkeur geen soorten met citroen) en laat de cyclus **ALTIJD** eindigen voordat je de deur van de vaatwasser opent om er zeker van te zijn dat de producten goed gedroogd zijn.
- Na het afwassen moet het kookoppervlak van het product opnieuw geconditioneerd worden

voor elk volgend gebruik (zie "Voor het eerste gebruik" voor conditioneringsinstructies).

- Markering of verkleuring kan worden veroorzaakt door constant afwassen en kan de lossende eigenschappen van antikleefoppervlakken aantasten. Dit wordt beschouwd als normale slijtage en valt niet onder de beperkte garantie van Le Creuset.
- Berg 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.

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

## **LE CREUSET GARANTIE VOOR KOOKGEREI MET ANTIAANBAKLAAG**

LEES DEZE LE CREUSET GARANTIE ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR HAAR VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK. BEWAAR HET BEWIJS VAN AANKOOP VAN LE CREUSET OF ZIJN GEAUTHORISEERDE VERKOPER.

Exemplaren van deze Le Creuset garantie en de Onderhouds- en Gebruiksaanwijzingen voor kookgerei met antiaanbaklaag kunnen worden bekeken/gedownload van [www.lecreuset.com/support](http://www.lecreuset.com/support)

## **WAT DEKT DEZE GARANTIE?**

Het product Le Creuset kookgerei met antiaanbaklaag is gegarandeerd door de rechtspersoon van Le Creuset in het land van de oorspronkelijke aankoop (details van rechtspersonen worden uiteengezet in het hoofdstuk "Consumentenrecht"), wanneer het rechtstreeks is gekocht bij Le Creuset of haar erkende wederverkopers en wordt

gebruikt voor huishoudelijke doeleinden, vrij van fabricagefouten in materiaal en vakmanschap.

## **WAT DEKT DEZE GARANTIE NIET?**

Deze garantie dekt niet:

- Niet-fabricagefouten;
- Producten die niet zijn gekocht bij Le Creuset of erkende wederverkopers in het land van oorspronkelijke aankoop;
- Producten zonder aankoopbewijs of cadeaubon, indien van toepassing;
- Producten die zijn doorverkocht, toegewezen of overgedragen aan een andere persoon of personen, behalve als geschenk van de oorspronkelijke koper;
- Schade of defecten veroorzaakt door het niet onderhouden of gebruiken van het product in overeenstemming met de Onderhouds- en Gebruiksaanwijzingen. [Lees de Instructies voor onderhoud en gebruik aandachtig door voor](#)

meer informatie:

- Schade of defecten veroorzaakt door een derde partij, transport, opslag, externe oorzaken of andere acties of gebeurtenissen buiten onze redelijke controle, 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 geautoriseerd door Le Creuset;
- Gevolgschade, verlies van tijd of gemak, of incidentele schade.

**HOE LANG DUURT DEZE GARANTIE?**

Le Creuset biedt 10 jaar garantie op kookgerei met antiaanbaklaag vanaf de aankoopdatum.

**WIE KAN AANSPRAAK MAKEN OP DEZE GARANTIE?**

Deze garantie kan alleen worden geclaimd met een aankoopbewijs (of cadeaubon, indien van toepassing), door: (i) de oorspronkelijke koper van het product, of (ii) de ontvanger van het product (in nieuwe en ongebruikte staat) als geschenk van de oorspronkelijke koper van het product.

**HOE MAAK IK AANSPRAAK OP DEZE GARANTIE?**

Deze garantie kan alleen worden geclaimd binnen het land van oorspronkelijke aankoop. Om aanspraak te maken op deze garantie moet je eerst contact opnemen met de oorspronkelijke plaats van aankoop, of met de

Le Creuset Klantenservice in het land waar het product oorspronkelijk is gekocht (details hieronder).

**België**

Tele. : +32 (0)3 502 50 20  
E-mail: [contact.be@lecreuset.com](mailto:contact.be@lecreuset.com)  
Van de Wervestraat 20 bus 302, 2060 Antwerpen, België

**Nederland**

Tel: +31 (0)76 201 52 85  
E-mail: [contact.nl@lecreuset.com](mailto:contact.nl@lecreuset.com)  
Bijster 15, 4817 HZ, Breda, Nederland

Je wordt geadviseerd om te controleren of de contactgegevens van de Le Creuset klantenservice zijn bijgewerkt op [www.lecreuset.com/support](http://www.lecreuset.com/support) als je aanspraak wilt maken op deze garantie.

Voor hulp en advies kun je ook contact opnemen met Le Creuset op [www.lecreuset.com/support](http://www.lecreuset.com/support)

Als je door de klantenservice van Le Creuset wordt verzocht het product te retourneren, moet je het product retourneren met je naam en contactgegevens, het aankoopbewijs (of cadeaubon, indien van toepassing), de

naam van de winkelier waar het product is gekocht en een briefje waarin je duidelijk het defect en de omstandigheden van het probleem uitlegt.

Je 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 je 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 het product en de eigenaar onder deze garantie vallen, zal Le Creuset het product repareren of vervangen, zoals bepaald door Le Creuset, en het product kosteloos retourneren.

Le Creuset garandeert niet de beschikbaarheid van het product of reserveonderdelen voor het product tijdens deze garantieperiode. Als



het product niet meer in productie is of niet meer binnen het assortiment valt, zorgt Le Creuset voor een vervangend product van een vergelijkbaar product of gelijkwaardige waarde. Het vervangende product is niet gegarandeerd van dezelfde kleur of hetzelfde materiaal als het oorspronkelijke product.

---

## 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 na levering ingaan, en je recht op gratis verhaal tegen de verkoper voor gebreken aan het product en gebrek aan overeenstemming met de verkoopovereenkomst, of andere wettelijke rechten en rechtsmiddelen die de wet je 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 je recht op gratis verhaal tegen de verkoper voor gebreken aan het product en gebrek aan overeenstemming met de verkoopovereenkomst, of andere wettelijke rechten en rechtsmiddelen die je bij wet zijn toegekend met betrekking tot het product

Deze garantie wordt verleend door Le Creuset Nederland BV, geregistreerd bedrijfsadres: Bijster 15, 4817 HZ Breda, Nederland.

(apart aangeduid als "Le Creuset").

---

## PLEJE- OG BRUGSANVISNING

## Le Creuset køkkenudstyr med slip let-overflade

Tak, for dit valg af køkkenudstyr med slip let-overflade fra Le Creuset-

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 CREUSETS GARANTI.

Kopier af denne pleje- og brugsanvisning og Le Creusets garanti kan ses/downloades på [www.lecreuset.com/support](http://www.lecreuset.com/support)

---

### FØR FØRSTE BRUG:

- Fjern alle emballagematerialer, clips, etiketter og klistermærker.
- Vask produktet i varmt sæbevand, og skyl og tør grundigt.
- Pleje af den indvendige slip let-stege-/kogeoverflade: Gnid hele overfladen med køkkenrulle med vegetabilsk olie eller majsolie over hele overfladen. Skyl produktet med varmt vand, og tør det grundigt.
- Lejlighedsvis efterbehandling af den indvendige slip let-stegeoverflade vil hjælpe med til at beskytte og forlænge produktets levetid.
- Den sorte udvendige

sidevæg må **ALDRIG** behandles.

### ADVARSEL:

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

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



Håndtag, låg og knopper bliver varme under brug i ovnen og kan blive varme under brug på kogepladen. Brug **ALTID** tør, 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



KERAMIK



VARMERING



OVN

VARMEELEMEN-  
T/GRILL

- Brug **ALDRIG** i mikrobølgeovne, da produkter med slip let-overflade 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.

### VARMEZONER:

- For at undgå skader skal man **ALTID** sikre, at produktbasen og kogepladen er rene før brug.

- For at undgå skader skal man tilpasse produktbasens størrelse 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 sig 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 **ALTID** tilpasses til varmezonen. Brug af et produkt med en lille diameter på en for stor varmezone kan påvirke kogepladens funktion og resultere i forringet eller ingen varmeeffekt.
- Til brug i ovn:



Det anbefales **ALTID** at placere produktet på en ovnrister.



Placer **ALDRIG** produktet direkte på ovnens

bund, da dette vil øge tilberedningstemperaturen inde i ovnen og resultere i hurtigere, ukontrolleret tilberedning. Dette kan beskadige produktet og potentielt også ovnen.

- Ved brug under en grill skal der være en afstand på mindst 5 cm eller 2 tommer mellem varmekilden og produktets øverste kant.

### VARMEINDSTILLINGER:

- Ovnens maksimale temperatur: uden Le Creuset glaslåg 280 °C/550 °F med Le Creuset-glaslåg 220 °C/425 °F/gasmærke 7
- For at undgå skader på produktet på grund af for store temperaturændringer skal produktet **ALTID** 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 slip let-overflade.
- På induktionskogeplader må boost-funktionen **IKKE** bruges i længere tid, end nødvendigt for at bringe produktets indhold i kog. Boost-funktionen bør **KUN** bruges til hurtig opvarmning af store mængder væske. Hvis man bruger boost-funktionen i længere tid end nødvendigt, kan produktet blive overophedet, eller indholdet kan fordampe helt, hvilket kan beskadige produktet.

Skader forårsaget af overophedning under madlavning er let genkendelige. Slip let-overfladen bliver misfarvet, og slip let-egenskaberne kan forringes.

### GENEREL BRUG:

- Ved stegning kød, fjerkræ eller fisk kan man i starten bruge middel til høj varme. Når produktet er varmt, og maden er tilsat, skal varmen **ALTID** sænkes.
- Ved totalt fedtfri tilberedning skal produktet forvarmes ved middel varme i ca. 2 minutter, før ingredienserne lægges i.
- Lad **ALDRIG** den tørre slip let-overflade blive overophedet, da den kan tage permanent skade.
- Tilberedning af ingredienser med et lavt rygepunkt ved høje temperaturer kan forårsage pletter på stege-/kogeoverfladen.
- Placer **ALTID** et varmt produkt på et varmebestandigt underlag, hvis det er placeret på en overflade, som ikke er en varmekilde. Andre overflader kan tage skade af varmen.

### LÅG OG HÅNDTAG:

- Lad **ALDRIG** lange håndtag række ud over kogepladen, og hold dem væk fra direkte varme for at mindske fare **for personskade**.
- Skrueerne på lågene kan med tiden gå løs. Efterspænd **KUN** skrueerne, når produktet har stuetemperatur.
- Skrueerne må **ALDRIG** overspændes, da det kan beskadige produktet.
- Tag **ALTID** låget af i retning væk fra dig og andre, da der kan frigøres damp, som kan forårsage forbrændinger og skader.

### HVIS PRODUKTET ER FORSYNET MED GLASLÅG:

#### ADVARSEL:

Brug **ALDRIG** et beskadiget glaslæg (f.eks. med skår eller revnet). Det er ikke længere sikkert at bruge, og du bør straks ophøre med brugen. Det kan forårsage nye skår eller revner, og låget kan splintres med alvorlige personskader som for eksempel forbrændinger og snitsår til følge.

- Glaslåget er fremstillet af hærdet glas.

- Glaslåget tåler opvaskemaskine.
- Glaslæg med knopper eller håndtag i rustfrit stål er ovnsikre op til 220 °C/425 °F.
- Placer **ALDRIG** glaslåget direkte på en kogeplade. Hvis du ikke 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.
- Undgå pludselige temperaturudsving.
- Lad **ALTID** et varmt glaslæg afkøle før vask, enten i hånden eller i opvaskemaskine.
- Brug **ALDRIG** bruge metal, slibende eller stive skurepuder, opvaskebørster eller slibende rengøringsmidler på glaslåget.

**KØKKENREDSKABER:**

- Det anbefales at bruge køkkenredskaber af silikone, træ eller andre varmebestandige redskaber til tilberedning.
- Metalredskaber kan bruges med forsigtighed; de må **IKKE** bruges hårdt eller skrubes hen over slip let-overfladen.
- Bank **ALDRIG**  metalredskaber mod produktets øverste kant. Det kan beskadige slip let-overfladen.
- Brug **ALDRIG** knive, håndholdte elektriske eller batteridrevne piskeris eller blendere eller andre skarpe redskaber, da de kan beskadige slip let-overfladen.

**OPBEVARING AF FØDEVARER:**

- Opbevar **ALDRIG** rå, marinerede eller kogte fødevarer i produktet, da det kan beskadige slip let-overfladen.

**RENGØRING OG PLEJE:**

- Afkøl **ALTDIG** produktet til stuetemperatur, før du gør det rent. Produktet **MÅ IKKE** dyppes i eller fyldes med koldt vand, mens det er varmt, da pludselige og voldsomme temperaturændringer kan beskadige produktet.
- Rengør produktet med varmt sæbevand og en blød, ikke-slibende svamp eller børste.
- 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** rengøringsssvampe i metal eller skrappe, slibende rengøringsmidler på nogen af overfladerne.



- Skyl **ALTDIG** grundigt, og tør helt.
- Produkter med slip let-overflader tåler opvaskemaskine. For

at forlænge slip let-overfladens levetid og forbedre slip let-belægningens egenskaber anbefaler vi opvask i hånden i varmt sæbevand.

- Sørg **ALTDIG** at være sikker på, at opvaskemaskinens stativ kan bære produktets vægt, før du sætter produktet i opvaskemaskinen.
- Brug **KUN** maskinopvaskemiddel med husholdningsstyrke (helst ikke citron) til opvask i opvaskemaskine, og lad **ALTDIG** cyklussen afslutte for at sikre, at produkterne er helt tørrede, før opvaskemaskinens låg åbnes.
- Efter opvask skal produktets stege-/kogeoverflade efterbehandles før hver efterfølgende brug (se instruktionerne til pleje før første brug).

Mærker eller misfarvninger kan opstå ved konstant opvask og påvirke slip let-overfladernes slip let-egenskaber. Dette betragtes som normal slitage og er ikke omfattet af Le Creuset's garanti.

- Sæt **ALDRIG** produktet på plads, 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.

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

## LE CREUSET-GARANTI PÅ LE CREUSET-PRODUKT MED SLIP LET-OVERFLADE

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 og pleje- og brugsanvisning til køkkenudstyr med slip let-overflade kan ses/downloades fra [www.lecreuset.com/support](http://www.lecreuset.com/support)

### HVAD DÆKKER DENNE GARANTI?

Le Creuset-køkkenudstyr med slip let-overflade er omfattet af garantien fra Le Creuset Scandinavia Aps, når det er købt i Danmark direkte fra Le Creuset eller dets autoriserede forhandlere og brugt til husholdningsformål, og garanteres at være fri for fabrikationsfejl i materiale og udførelse.

### HVAD DÆKKER DENNE GARANTI IKKE?

Denne garanti dækker ikke:

- Andre defekter end fabrikationsfejl
- Produkter, der ikke er købt hos Le Creuset eller dennes autoriserede forhandlere i Danmark
- Produkter uden købsbevis eller gavekvittering, hvis relevant
- Produkter, der er blevet videregivet, 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 ikke er

under vores rimelige kontrol, forsømmelse, misbrug eller forkert brug

- Enhver skade, defekt eller brug, der er meddelt køberen på købstidspunktet
- Normal slitage, ridser, mærker, pletter, misfarvning eller rustdannelse
- 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
- Følgeskader, tab af tid eller fordele eller hændelige skader

### HVOR LÆNGE GÆLDER DENNE GARANTI?

Le Creuset yder 10 års garanti på produkter med slip let-overflade fra købsdatoen.

### HVEM KAN GØRE KRAV PÅ DENNE GARANTI?

Garantikrav kan kun fremsættes med købsbevis (eller gavekvittering, hvis relevant) af enten: i) den oprindelige køber af produktet eller ii) modtageren af produktet (i ny og ubrugt stand) som en gave fra den oprindelige køber af produktet.

### HVORDAN FREMSÆTTER JEG ET GARANTIKRAV?

Denne garanti kan kun gøres gældende i Danmark. For at gøre brug af 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](mailto:service.dk@lecreuset.com).

Vi anbefaler, at du tjekker for eventuelle opdateringer af kontaktoplysningerne for Le Creusets kundeservice på [www.lecreuset.com/support](http://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](http://www.lecreuset.com/support)

Hvis Le Creusets kundeservice anmoder om at modtage produktet retur, skal du returnere produktet med dit navn og dine kontaktoplysninger, købsbevis (eller gavekvittering, hvis relevant), navnet på den forhandler, hvor produktet blev købt, og en besked, 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 reparere eller bytte produktet, på Le Creusets

skøn, og returnere produktet uden beregning.

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

## FORBRUGERRET

Fordelene ved denne Le Creuset-garanti er i tillæg til og påvirker ikke de juridiske garantier, der ydes i 2 år efter levering, og din ret til gratis afhjælpning af produktfejl og manglende overensstemmelse med salgskontrakten eller andre juridiske rettigheder og retsmidler, som du har i henhold til loven om produktansvar.

Denne garanti ydes af Le Creuset Scandinavia ApS, registreret virksomhedsadresse: Taastrup Hovedgade 12, 2630 Taastrup,

Danmark ("Le Creuset").

## KORT GARANTITEKST

**DU BEDES LÆSE DENNE LE CREUSET-GARANTI OMHYGGE LIGT IGENNEM OG GEMME DEN TIL SENERE BRUG. GEM KØBSBEVISET FRA LE CREUSET ELLER DEN AUTORISEREDE FORHANDLER. Kopier af denne Le Creuset-garanti og pleje- og brugsanvisning til [produkt] kan ses/downloades fra [www.lecreuset.com/support](http://www.lecreuset.com/support)**

LE CREUSET GARANTI TIL Le Creuset [produkt]

Le Creuset [Product] ("produktet") er dækket af [5/10] års garanti fra Le Creuset Scandinavia Aps ved køb i Danmark direkte fra Le Creuset eller dets autoriserede forhandlere. Garantien omfatter fabriktionsfejl i materialer og/eller udførelse fra datoen for det oprindelige køb ("garantien"). Denne garanti dækker ikke: defekter, som ikke skyldes fremstillingen; produkter købt hos uautoriserede forhandlere; produkter uden købsbevis eller gavekvittering; produkter, der

er videresolgt, overdraget eller overført til en anden person/andre personer, undtagen som en gave fra den oprindelige køber; normal slitage, ridser, pletter, mærker eller misfarvning, kommerciel brug (ikke husholdningsbrug); misbrug eller brug af produktet, der ikke er i overensstemmelse med pleje- og brugsanvisningen; enhver skade, defekt eller brug, der er meddelt den oprindelige køber på købstidspunktet; tredjeparts manipuleringer eller modifikationer; forfalskede produkter; følgeskader eller tilfældige skader.

Denne garanti kan kun gøres gældende i Danmark. Den oprindelige køber eller modtager af produktet som en ny gave, med købsbevis eller gavekvittering, alt efter hvad der er relevant, kan gøre krav på denne garanti. For at gøre brug af denne garanti skal du først kontakte det oprindelige købssted eller Le Creuset Scandinavia Aps (kontaktoplysninger findes i slutningen af denne brugsanvisning eller besøge [www.lecreuset.com/support](http://www.lecreuset.com/support)). Hvis Le Creuset

anmoder herom, skal produktet returneres for din regning med dit navn og dine kontaktoplysninger, købsbevis (eller gavekvittering, hvis relevant) og en klar beskrivelse af defekten, og hvordan problemet er opstået. Ved gyldige garantikrav vil produktet blive repareret eller udskiftet efter Le Creusets skøn og returneret til dig uden omkostninger. Rimelige omkostninger og udgifter vil blive refunderet, hvis Le Creuset har anmodet om returnering af produktet. Kun det defekte produkt i et sæt af produkter vil blive repareret eller udskiftet. Tilgængeligheden af produktet eller eventuelle reservedele garanteres ikke for garantiperioden. Hvis produktet ikke længere er tilgængeligt, vil det blive erstattet med et lignende produkt eller et produkt af tilsvarende værdi.

Fordelene ved denne Le Creuset-garanti er i tillæg til og påvirker ikke de juridiske garantier, der ydes i 2 år efter levering, og din ret til gratis afhjælpning af produktfejl og manglende overensstemmelse med salgskontrakten eller

andre juridiske rettigheder og retsmidler, som du har i henhold til loven om produktansvar.

---



## SKÖTSEL- OCH ANVÄNDNINGSSINSTRUKTIONER

# Le Creusets stekpannor och kastruller i Non-Stick.

Tack för att du valde  
Le Creusets Non-Stick produkt

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

OM PRODUKTEN INTE AN-  
VÄNDS PÅ DET SÄTT SOM  
BESKRIVS I DESSA SKÖTSEL-  
OCH ANVÄNDNINGSSINSTRUK-  
TIONER KAN DET LEDA TILL  
ALLVARLIGA PERSONSKADOR,  
SKADOR PÅ PRODUKTEN OCH  
SKADOR PÅ ANNAN EGEN-  
DOM.

ANVÄND INTE PRODUKTEN  
TILL NÅGOT ANNAT ÄN TILL-  
AGNING 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 AN-  
SPRÅK ENLIGT LE CREUSETS

## GARANTI.

Kopior av dessa skötsel-  
och bruksanvisningar och  
Le Creusets garanti kan läsas/  
laddas ner från [www.lecreuset.com/support](http://www.lecreuset.com/support)

## FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING:

- Ta bort allt förpackningsmaterial, klämmor, etiketter och klistermärken.
- Tvätta gjutjärnsgrytan i varmt diskmedelsvatten, skölj och torka av den noggrant.
- Smörj den invändiga nonstick-ytan: Gnid in hela ytan med vegetabilisk olja eller majsolja med hjälp av hushållspapper. Skölj produkten med varmt vatten och torka noggrant.
- Kontinuerlig rekonditionering av den invändiga nonstick-ytan

hjälp till att skydda och förlänga produktens livslängd.

- Bearbeta **ALDRIG** den svarta yttre sidoväggen.

### VARNING:

Dra **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 knapparna.



Handtag, lock och knappar blir varma när de används i ugnen och kan bli varma när de används på spishällen. Använd **ALLTID** ett torrt värmebeständigt värmskydd när du hanterar den upphettade grytan under och efter tillagningen för att minska risken för brännskador och skador. Uppvärm eller hett innehåll i produkten kan orsaka brännskador och allvarliga skador vid spill eller om grytan inte används med försiktighet. Lämna **INTE** gjutjärnsgrylan utan uppsikt under användning.

### VÄRMEKÄLLOR:



INDUKTION GAS ELEKTRISK KERAMISK



STRÅLE-RING UGN GRILL

- Använd **ALDRIG** i mikrovågsugn eftersom nonstick-produkterna är tillverkade av metall och kan skada mikrovågsgugnen och dess elektriska ledningar.
- Använd **ALDRIG** produkten på oreglerade värmekällor (t.ex. utomhusgrillar, öppna eldar, pizzaugnar) eftersom okontrollerat höga temperaturer kan skada produkten allvarligt.

### 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 värmezona. Användning av felaktig värmezona 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 värmezonen. Användning av en produkt med liten diameter på en för stor värmezona kan påverka hällens funktion och leda till minskad eller ingen värmeeffekt.
- För användning i ugn:



Placera **ALLTID** produkten på ett ugnsgaller.



Placera **ALDRIG** produkten direkt på ugnsgolvet eftersom detta ökar tillagningstemperaturen inuti ugnen och resulterar i snabbare, okontrollerad tillagning som orsakar skador på produkten och eventuellt på ugnen.

- För användning under grill, lämna ett minsta avstånd på 5 cm eller 2 tum mellan värmekällan och grytans övre kant.

### INSTÄLLNINGAR FÖR VÄRME:

- Ugnens maximala temperatur: utan Le Creuset glaslock 280 °C/550 °F med Le Creuset glaslock 220 °C/425 °F/Gas Mark 7
- 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 nonstick matlagingsyta.
- På induktionshällar ska du **INTE** använda snabbuppvärmningsfunktionen längre än vad som krävs för att få produktens innehåll att koka upp. Snabbuppvärmningsfunktionen ska **ENDAST** användas för snabb uppvärmning av stora mängder vätska. Om snabbuppvärmningsfunktionen används längre än nödvändigt kan produkten överhettas eller koka torr, vilket kan leda till skador på produkten.

Skador som orsakas av överhettning under tillagningen är lätt igenkännliga. Nonstick-ytan blir missfärgad och nonstick-egenskaperna kan försämrans.

### ALLMÄN ANVÄNDNING:

- När kött, fågel eller fisk ska brynas kan en medelhög till hög värme användas till att börja med. När produkten är varm och maten har tillsatts ska du **ALLTID** sänka värmen.
- För helt fettfri tillagning, förvärm produkten på medelhög värme i ca 2 minuter innan du tillsätter mat.
- Låt **ALDRIG** den torra nonstick-ytan överhettas, eftersom permanenta skador kan uppstå.
- 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:

- Låt **ALDRIG** långa handtag hänga ut över hällen och håll dem borta från direkt värme för att minska risken

för potentiella personsador.

- Skruvarna på locket kan lossna med tiden. Dra **ENDAST** åt skruvarna när gjutjärnsgrytan är rumstempererad.
- Dra **ALDRIG** åt skruvarna för hårt eftersom det kan skada stekpannan
- Avlägsna **ALLTID** locket med avstånd från dig och andra eftersom ånga kan frigöras och orsaka brännskador och personsador.

### OM PRODUKTEN ÄR FÖRSEDD MED ETT GLASLOCK:

#### VARNING:

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

- Glaslocket är tillverkat av härdat glas.
- Glaslocket tål maskindisk.

- Glaslock med knoppar eller handtag i rostfritt stål är ugnssäkra upp till 220 °C/425 °F.
- 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 glaslocket 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.
- Undvik plötsliga temperaturförändringar.
- Låt **ALLTID** ett hett glaslock svalna innan du rengör det, antingen för hand eller i diskmaskin.
- För att undvika skador får du **ALDRIG** använda metall, slipande eller hårda rondeller, tvättborstar eller slipande rengöringsmedel på glaslocket.

### KÖKSREDSKAP:

- Vi rekommenderar att du använder silikon, trä eller andra värmetåliga redskap när du lagar mat.
- Metallredskap kan användas med försiktighet; använd **INTE** med hårt tryck eller skrapa över nonstick-ytan.
- Slå **ALDRIG** metallredskap mot produktens övre kant för att undvika att nonstick-ytan skadas.
- Använd **ALDRIG**



knivar, handhållna elektriska eller batteridrivna vispar eller mixrar eller andra vassa verktyg eftersom de kan skada nonstick-ytan.

### FÖRVARING AV LIVSMEDEL:

- Förvara **ALDRIG** råa, marinerade eller tillagade livsmedel i produkten eftersom de kan skada nonstick-ytan.

### RENGÖRING OCH SKÖTSEL:

- Låt **ALLTID** stekpannan svalna till rumstemperatur före rengöring. Doppa den **INTE** i eller fyll den med kallt vatten när den är varm eftersom plötsliga och extrema temperaturförändringar kan skada stekpannan
- Rengör stekpannan med varmt diskmedelsvatten och en mjuk, icke-slipande svamp eller borste.
- Vid envisa rester ska du fylla stekpannan med varmt diskmedelsvatten och låta den ligga i blöt. Detta mjukar upp resterna och gör det lättare att avlägsna dem.
- Använd **ALDRIG** stålsvampar eller starka, slipande rengöringsmedel på nonstick-ytan.



- Sköj **ALLTID** noggrant och torka helt.
- Nonstick-produkterna kan diskas i maskin. För att

förlänga livslängden på nonstick-ytan och förbättra tillagningsegenskaperna rekommenderar vi dock att du tvättar den för hand i varmt diskvatten.

- Kontrollera **ALLTID** att diskmaskinens galler klarar av att bära vikt innan du placerar produkten i diskmaskinen.
- När du använder diskmaskinen, använd **ENDAST** diskmedel för hushållsbruk (helst inte citronsorter) och låt **ALLTID** programmet avslutas innan du öppnar luckan till diskmaskinen för att säkerställa att produkterna har torkat ordentligt.
- Efter diskning ska produktens matlagingsyta rekonstrueras före varje efterföljande användning (se Före första användning för instruktioner om rekonditionering).

Märken eller missfärgningar kan orsakas av ständig diskning och påverkar nonstick-ytornas nonstick-egenskaper. Detta anses vara normalt slitage och täcks inte av Le Creuset's garanti.

- Ställ **ALDRIG** undan stekpannan för förvaring om den fortfarande är fuktig. Förvara stekpannan på en torr plats.
- För att förhindra skador på utsidan, insidan och kanten, ska du använda lämpliga skydd mellan produkterna när de staplas för förvaring.

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

## LE CREUSETS GARANTI FÖR NONSTICK KOK-KÄRLSPRODUKTER

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 nonstick produkternas skötsel- och bruksanvisning kan ses/laddas ner från [www.lecreuset.com/support](http://www.lecreuset.com/support)

### VAD TÄCKER DENNA GARANTI?

Le Creusets nonstick produkter garanteras av Le Creusets juridiska representant i det ursprungliga inköpslandet (uppgifter om juridiska representanter anges i avsnittet "Konsumenträtt"), när den köps direkt från Le Creuset eller dess auktoriserade återförsäljare och används för hushållsändamål, att vara fri från tillverkningsdefekter 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 inte har inköpsbevis eller gällande presentkort 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 (icke-hushåll).
- Förfälskade produkter.
- Produkter som har modifierats, ändrats eller reparerats av en tredje part som inte är auktoriserade av Le Creuset., och
- indirekta skador, tidsförlust eller olägenheter eller oförutsedda skador.

### HUR LÄNGE GÄLLER DENNA GARANTI?

Le Creuset lämnar 10 års garanti på nonstick produkter från inköpsdatum.

### VEM KAN ÅBEROPA DENNA GARANTI?

Denna garanti kan endast åberopas med inköpsbevis (eller presentkort 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: kundtjänst i det land där produkten ursprungligen köptes (information ges nedan).

#### Finland

Tfn: +358 942458215

E-post: [service.fi@lecreuset.com](mailto:service.fi@lecreuset.com).

#### Sverige

Tfn : +46 (0) 820 00 85

E-post: [service.se@lecreuset.com](mailto:service.se@lecreuset.com)

Du rekommenderas att kontrollera eventuella uppdateringar av kontaktuppgifterna för Le Creuset:s kundtjänst på [www.lecreuset.com/support](http://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](http://www.lecreuset.com/support)

Om Le Creuset:s kundtjänst ber dig returnera produkten måste du skicka med ditt namn och dina kontaktuppgifter, inköpsbevis (eller presentkort 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 kunden omfattas av denna garanti kommer Le Creuset att reparera eller byta ut produkten, enligt Le Creuset:s bedömning, och returnera produkten kostnadsfritt.

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

## KONSUMENTRÄTT

### För köp i Finland

Fördelarna med denna Le Creuset-garanti är 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

### För köp i Sverige

Fördelarna med denna Le Creuset-garanti är 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").

HOITO- JA KÄYTTÖOHJEET

## Le Creuset'n tarttumaton keittiöväline

Kiitos, että valitsit  
Le Creuset'n tarttumattoman  
keittiövälineen

LUE NÄMÄ HOITO-  
JA KÄYTTÖOHJEET  
HUOLELLISESTI ENNEN  
TUOTTEEN KÄYTTÄMISTÄ  
JA SÄILYÄ 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](http://www.lecreuset.com/support)

### ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ:

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, klipsit, etiketit ja tarrat.
- Pese tuote lämpimällä saippuavedellä, huuhtele ja kuivaa huolellisesti.
- Sisäpuolisen tarttumattoman keittopinnan hoitaminen: Hiero koko pinta kasvi- tai maissiöljyllä paperipyyhkeitä käyttämällä. Huuhtele tuote lämpimällä vedellä ja kuivaa huolellisesti.
- Sisäpuolisen

tarttumattoman keittopinnan ajoittainen hoitaminen auttaa suojaamaan ja pidentämään tuotteen käyttöikä.

- **ÄLÄ KOSKAAN** käsittele mustaa ulkopuolista sivuseinää.

### VAROITUS:

**ÄLÄ KOSKAAN** liu'uta tuotetta lasipinnoitetun liedien 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.



Kahvat, kannet ja nupit kuumenevat uunissa ja ne voivat kuumentua myös liedellä käytettäessä. Käytä **AINA** kuivaa ja kuumuutta keitellessäsi 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 läikkyä tai tuotetta ei käytetä huolellisesti. ÄLÄ jätä tätä tuotetta ilman valvontaa käytön aikana.

### LÄMMÖNLÄHTEET:



INDUKTIO



KAASU



SÄHKÖ



KERAMINEN

SÄTEILEVÄ  
RENGAS

UUNI

KEITIN/  
GRILLI

- **ÄLÄ KOSKAAN** käyttää mikroaaltouunissa, koska tarttumaton keittiöväline on valmistettu metallista ja ne vaurioittavat mikroaaltouunia ja sen sähköjohdotusta.
- **ÄLÄ KOSKAAN** käyttää sääntelemättömissä lämmönlähteissä (esim. ulko grillit, avotulet, pizzauunit), koska hallitsemattoman korkeat lämpötilat voivat vaurioittaa tuotetta vakavasti.

### LÄMPÖVYÖHYKKEET:

- Vahinkojen välttämiseksi varmista **AINA**, että tuotteen alusta ja liesi ovat puhtaat ennen käyttöä.
- Vaurioiden välttämiseksi sovita tuotteen pohjan liedien koko lämpövyöhykkeeseen. Väärän lämpövyöhykkeen käyttäminen voi johtaa tuotteen epätasaiseen lämmitykseen tai ylikuumentumiseen, jolloin tuote ja/tai kahvat voivat vaurioitua.
- **Henkilövahinkojen** ja tuotevaurioiden riskin vähentämiseksi liekit on rajoitettava tuotteen pohjaan eivätkä ne saa **KOSKAAN** ulottua ylöspäin tuotteen sivuseiniin ympärille. **Sivuseiniin yläpuolella olevat liekit voivat myös aiheuttaa palovammoja liekkien lähellä olevien esineiden vaurioitumisen.**



- Induktioliedellä tuotteen pohjan halkaisija on **AINA** sovitettava

lämpövyöhykkeeseen. Halkaisijaltaan liian pienen tuotteen käyttäminen liian suurella lämpövyöhykkeellä voi vaikuttaa liedien toimintaan, jolloin lämmöntuotto vähenee tai jää kokonaan pois.

- Uunikäyttöön:



Aseta tuote **AINA** uunin ritilälle.



**ÄLÄ KOSKAAN** aseta tuotetta suoraan uunin pohjalle, sillä se nostaa uunin sisäistä kypsennyslämpötilaa ja johtaa nopeampaan hallitsemattomaan kypsennykseen, joka vaurioittaa tuotetta ja mahdollisesti uunia.

- Jos tuotetta käytetään grillin alla, jätä vähintään 5 cm:n tai 2 tuuman etäisyys lämmönlähteen ja tuotteen yläreunan väliin.

### LÄMPÖASETUKSET:

- Uunin enimmäislämpötila: ilman Le Creuset -lasikantta 280 °C/550 °F le Creuset -lasikannella 220 °C/425 °F/ Lämpötilamerkki 7



- Jotta tuote ei vaurioituisi 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 tarttumattonta paistopintaa.
- **ÄLÄ** käytä induktioliedellä tehotoimintoa kauemmin kuin tuotteen sisälläön kiehtumiseen tarvitaan. Tehotoimintoa tulisi käyttää **AINOASTAAN** suurten nestemäärien nopeaan kuumentamiseen. Tehotoiminnon käyttäminen pidempään kuin on tarpeen aiheuttaa tuotteen ylikuumenemisen tai kuivumisen, mikä voi vaurioittaa tuotetta.

Kypsennyksen aikana tapahtuvan ylikuumenemisen

aiheuttamat vauriot ovat helposti tunnistettavissa. Tarttumaton pinta värjäytyy ja tarttumattomuus voi heikentyä.

#### YLEINEN KÄYTTÖ:

- Kun lihaa, siipikarjaa tai kalaa halutaan paistaa, voidaan käyttää aluksi keskilämpöä tai korkeampaa lämpöä. Kun tuote on kuuma ja ruokaa on lisätty, vähennä **AINA** lämpöä.
- Jos haluat laittaa ruokaa täysin rasvattomasti, esilämmitä tuotetta keskilämmöllä noin 2 minuuttia ennen ruoan lisäämistä.
- **ÄLÄ KOSKAAN** anna kuivan tarttumattoman pinnan ylikuumentua, sillä se voi vaurioitua pysyvästi.
- Matalan savuamispisteen omaavien ainesosien kypsentäminen korkeammissa lämpötiloissa voi aiheuttaa paistopinnan värjäntymisen.
- Aseta kuuma tuote **AINA** kuumuutta kestävän suojan päälle sen levätessä muulla

kuin lämmönlähteen päällä, pintojen vaurioitumisen välttämiseksi.

#### KANNET JA KAHVAT:

- **ÄLÄ KOSKAAN** anna pitkien kahvojen olla liedien yläpuolella ja pidä ne poissa suorasta lämmöstä, jotta **henkilövahinkojen riski** pienenee.
- Kansien ruuvit voivat löystyä ajan myötä. Kiristä ruuvit **AINOASTAAN**, kun tuote on huoneenlämpöinen.
- **ÄLÄ KOSKAAN** kiristä ruuveja liikaa, sillä se voi vaurioittaa tuotetta.
- Avaa kansi **AINA** pois päin itsestäsi ja muista henkilöistä, sillä höyry voi vapautua ja **aiheuttaa palovammoja ja muita vammoja**.

#### JOS TUOTTEESSA ON LASIKANSI:

##### VAROITUS:

**ÄLÄ KOSKAAN** käytä lasikantta, jos se on vaurioitunut (esim. lohjennut tai haljennut). Tuote ei ole enää turvallinen ja sen

**KÄYTTÖ ON LOPETETTAVA** välittömästi. Uusia lohkeamia tai halkeamia voi syntyä ja kansi **voi pirstoutua**, **mikä voi aiheuttaa vakavia henkilövahinkoja, kuten palovammoja ja viiltohaavoja**.

- Lasikansi on valmistettu karkaistusta lasista.
- Lasikansi on astianpesukoneen kestävä.
- Lasikannet, joissa on ruostumattomasta teräksestä valmistetut nupit tai kahvat, ovat uuninkestäviä 220°C/425°F asti.
- **ÄLÄ KOSKAAN** aseta lasikantta suoraan liedien 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.

- Vältä äkillisiä lämpötilan muutoksia.
- Anna **AINA** kuuman lasikannen jäähtyä ennen puhdistusta joko käsin tai astianpesukoneessa.
- Vaurioiden välttämiseksi **ÄLÄ KOSKAAN** käytä lasikannen puhdistamiseen metallisia, hankaavia tai jäykkiä tyynejä, pesuharjoja tai hankaavia puhdistusaineita.

### RUOANLAITTOVÄLINEET:

- Ruoanlaitossa on suositeltavaa käyttää silikonisia, puisia tai kuumuutta kestäviä välineitä.
- Metallivälineitä voidaan käyttää varovasti; **ÄLÄ** raaputa tarttumaton pintaa.
- **ÄLÄ KOSKAAN** lyö metalliesineitä tuotteen yläreunaan, jotta tarttumaton pinta ei vaurioidu.
- **ÄLÄ KOSKAAN** käytä veitsiä, käsikäyttöisiä sähkö- tai akkuvatkaimia tai tehosekoittimia



tai muita teräviä työkaluja, koska ne voivat vaurioittaa tarttumaton pintaa.

### RUOAN SÄILYTYS:

- **ÄLÄ KOSKAAN** säilytä tuotteessa raakoja, marinoituja tai kypsennettyjä ruokia, sillä ne voivat vaurioittaa tarttumaton pintaa.

### PUHDISTUS JA HOITO:

- Anna tuotteen **AINA** jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen puhdistusta. **ÄLÄ** upota tuotetta kylmään veteen tai täytä sitä kylmällä vedellä kuumana, koska äkilliset ja äärimmäiset lämpötilan muutokset voivat vaurioittaa tuotetta.
- Puhdista tuote lämpimällä saippuavedellä ja pehmeällä hankaamattomalla sienellä tai harjalla.
- Jos tahrat ovat sitkeitä, täytä tuote lämpimällä saippuavedellä ja anna liota. Tämä pehmentää tahrat ja helpottaa niiden irrottamista.

- **ÄLÄ KOSKAAN** käytä metallisia puhdistusvälineitä tai kovia ja hankaavia puhdistusaineita tarttumattomilla pinnoilla.



- Huuhtele tuote **AINA** huolellisesti ja kuivaa täysin.
- Tarttumattomat keittiövälineet ovat astianpesukoneen kestäviä. Suosittelemme kuitenkin pesemään tuotteen käsin lämpimällä saippuavedellä tarttumattoman pinnan käyttöiän pidentämiseksi ja pinnoitteen ruoanlaittotehon parantamiseksi.
- Varmista **AINA**, että astianpesukoneen teline kestää tuotteen painon ennen sen asettamista astianpesukoneeseen.
- Astianpesukoneessa pestäessä käytä **AINOASTAAN** kotitalouskäyttöön soveltuva astianpesuainetta (mieluiten ei sitruunapohjaisia) ja anna **AINA** pesuohjelman päättyä ennen astianpesukoneen

luukun avaamista, jotta tuotteet ovat kuivuneet perusteellisesti.

- Astianpesun jälkeen tuotteen keittopintaa on aina hoidettava ennen seuraavaa käyttöä (ks. ohjeet kohdasta Ennen ensimmäistä käyttöä).
- Jatkuva pesu astianpesukoneessa voi aiheuttaa jälkiä tai värimuutoksia, jotka vaikuttavat tarttumattomien pintojen irrotusominaisuuksiin. Tätä pidetään normaalina kulumisena, eikä se kuulu Le Creuset'n takuun piiriin.
- **ÄLÄ KOSKAAN** säilytä tuotetta sen ollessa kostea. Säilytä tuote kuivassa paikassa.
- Ulkopinnan, sisäpinnan ja reunan vaurioitumisen estämiseksi käytä sopivaa astioiden suojaa tuotteiden välissä pinotessasi niitä varastointia varten.

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

## LE CREUSET -TAKUU LE CREUSET'N TARTTUMATTOMALLE KEITTIÖVÄLINEELLE

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

Tämän Le Creuset- takuun  
ja tarttumattoman  
keittiövälineen hoito- ja  
käyttöohjeet voidaan lukea/  
ladata osoitteesta [www.  
lecreuset.com/support](http://www.lecreuset.com/support)

## MITÄ TÄMÄ TAKUU KATTAA?

Le Creuset Finland Oy  
takaa, että Le Creuset'n  
tarttumattomassa  
keittiövälineessä ei  
ole materiaali- ja  
valmistusvirheitä, kun se on  
ostettu Suomessa suoraan  
Le Creuset'lta tai sen  
valtuutetuilta jälleenmyyjiltä  
ja sitä käytetään  
kotitaloustarkoituksiin.

## MITÄ TÄMÄ TAKUU EI KATA?

Tämä takuu ei kata seuraavia:

- Muut kuin valmistusvirheet;
- Tuotteet, joita ei ole ostettu  
Le Creuset'lta tai sen  
valtuutetulta jälleenmyyjältä  
Suomessa;
- Tuotteet, joilla ei anneta  
ostotodistusta tai  
sovellettaessa lahjakuittia;
- Tuotteet, jotka on  
jälleenmyyty, luovutettu tai  
siirretty toiselle henkilölle/  
toisille henkilöille, paitsi  
alkuperäisen ostajan  
lahjana;
- Vauriot tai viat, jotka  
johtuvat siitä, että tuotetta  
ei ole huollettu tai käytetty  
hoito- ja käyttöohjeiden  
mukaisesti. [Lue lisätiedot  
huolellisesti hoito- ja  
käyttöohjeista:](#)
- 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 ostopohjalla

ilmoitetut vauriot, viat tai  
käyttö;

- Normaali kuluminen,  
naarmut, merkinnät, tahrat,  
värimuutokset tai korroosio;
- Kaupallisiin (muihin kuin  
kotitaloustarkoituksiin)  
käytettävät tuotteet;
- Väärennetyt tuotteet;
- Tuotteet, joita muu kuin  
Le Creuset'n valtuuttama  
kolmas osapuoli on  
muokannut, muuttanut tai  
korjannut; ja
- Välilliset vauriot, ajan tai  
mukavuuden menetys tai  
satunnainen vahinko.

## KUINKA KAUAN TAKUU ON VOIMASSA?

Le Creuset myöntää  
tarttumattomalle  
keittiövälineelle 10 vuoden  
takuun tuotteen ostopäivästä  
alkaen.

## KUKA VOI TEHDÄ REKLAMAATION?

Reklamaatio voidaan tehdä  
vain ostotodistuksella (tai  
tarvittaessa lahjakuitilla),

seuraavien henkilöiden  
toimesta: (i) tuotteen  
alkuperäinen ostaja tai (ii)  
tuotteen vastaanottaja  
(uudessa ja käyttämättömässä  
kunnossa) alkuperäisen  
ostajan lahjana.

## MITEN REKLAMAATIO TEHDÄÄN?

Reklamaatio voidaan tehdä  
vain Suomessa. Reklamaation  
tekemiseksi sinun on  
ensin otettava yhteyttä  
alkuperäiseen ostopaikkaan tai  
Le Creuset'n asiakaspalveluun  
(tiedot ovat alla).

Puh: +358 942458215  
Sähköposti:  
[service.fi@lecreuset.com](mailto:service.fi@lecreuset.com).

Le Creuset'n asiakaspalvelun  
yhteystietojen päivitykset  
on suositeltavaa tarkistaa  
osoitteessa [www.lecreuset.  
com/support](http://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](http://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 sovellettaessa lahjakuitti), sen jälleenmyyjän nimi, jolta tuote on ostettu, sekä selkeä selitys viasta ja ongelmaan liittyvistä olosuhteista.

Vastaat kaikista tuotteen palauttamisesta aiheutuvista kuluista ja kustannuksista. Jos Le Creuset'n suorittaman tarkastuksen jälkeen tuote todetaan vialliseksi ja tämän takuun ehtojen mukaiseksi, Le Creuset korvaa kohtuulliset kustannukset ja kulut, joita sinulle on aiheutunut tuotteen palauttamisesta 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.

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 tuote.

### **KULUTTA-JALAINSAÄDÄNTÖ**

Tämän Le Creuset'n takuun edut täydentävät toimituksesta lähtien voimassa olevia lakisääteisiä takuita ja oikeuttasi hakea maksutonta oikaisua myyjältä tuotteen virheiden ja myyntisopimuksen noudattamatta jättämisen vuoksi, tai muita lakisääteisiä oikeuksia ja oikaisukeinoja, joita sinulla lain mukaan on tuotteeseen liittyen, eivätkä ne vaikuta niihin.

Tämän takuun myöntää Le Creuset Finland Oy. Yrityksen hallinnollinen osoite: Taasstrup Hovedgade 12, 2630 Taasstrup, Tanska. ("Le Creuset").

## VEDLIKEHOLDS- OG BRUKSANVISNING

# Le Creuset Non-Stick kokekar

Takk for at du valgte Le Creuset Non-Stick kokekar

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 CREUSETS GARANTI GJØRES UGYLDIG.

Kopi av denne vedlikeholds- og bruksanvisningen og Le Creusets garanti kan sees/ lastes ned fra [www.lecreuset.com/support](http://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.
- Forbered den innvendige non-stick stekeoverflaten: Gni vegetabilsk olje eller maisolje over hele overflaten med tørkepapir. Skyll produktet med varmt vann og tørk grundig.
- Gjenta denne behandlingen med jevne mellomrom for å vedlikeholde den innvendige non-stick stekeoverflaten og forlenge produktets levetid.
- Behandlingen må **ALDRI**

utføres på den svarte utvendige siden.

## ADVARSEL:

ALDRI 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, løkkes og knottene.



Håndtak, lokk og knotter blir varme under bruk i stekeovnen, men kan også bli varme når produktet brukes på kokeplaten. 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

STRÅLE-  
RING

OVNENS

KOMFYR/  
GRILL

- Bruk **ALDRI**



produktet i mikrobølgeovner. Non-Stick kokekar-produkter er laget av metall og vil skade mikrobølgeovnen og dens elektriske ledningene.

- Bruk **ALDRI**



på uregulerte varmekilder (f.eks. utegriller, åpen ild, pizzaovner). En ukontrollert høy temperatur kan føre til alvorlige skader på produktet.

## VARMESONER:

- For å unngå skader må man **ALLTID** vise seg om at både produktets bunn og kokeplaten er rene før de

brukes.

- For å unngå skader må størrelsen på produktets bunn tilpasses platens 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 produktets bunn **ALLTID** være tilpasset varmesonens diameter. Hvis man bruker et produkt med liten diameter på en for stor varmesone, kan det påvirke kokeplaten drift og føre til redusert eller ingen varmeeffekt.
- Bruk i ovn:



Produktet må **ALLTID** plasseres på en plate eller rist i ovnen.



Plasser **ALDRI** produktet i bunnen av ovnen, da dette vil øke steketemperaturen inne i ovnen og føre til raskere, ukontrollert steking og forårsake skade på produktet og eventuelt ovnen.

- Ved bruk under en grill må det være en minimumsavstand på 5 cm eller 2 tommer mellom varmekilden og produktets øverste kant.

## VARMEINNSTILLINGER:

- Maksimal ovnstemperatur: uten Le Creuset glasslokk 280 °C/550 °F med Le Creuset glasslokk 220 °C/425 °F/Gassmerke 7
- 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 overflatetemperaturen (termisk sjokk) vil nemlig skade produktets non-stick kokeoverflate.
- På induksjonstopper må boost-funksjonen **IKKE** brukes lenger enn det som er nødvendig for å koke opp innholdet i produktet. Boost-funksjonen skal **KUN** brukes til hurtig oppvarming av store væskemengder. Hvis man bruker boost-funksjonen lenger enn nødvendig, kan produktet overopphetes eller koke tørt, noe som kan medføre skader på produktet.

Skader forårsaket av overoppheting under koking/steking er lett gjenkjennelige. Non-stick-belegget blir misfarget og non-stick-egenskapene kan svekkes.

#### GENERELL BRUK:

- Når man skal steke kjøtt, fjærkre eller fisk bør man innledende bruke middels til høy varme. Når produktet er varmt og maten er lagt på må varmen **ALLTID** skrues ned.
- For fullstendig fettfri tilberedning, forvarm produktet på middels varme i ca. 2 minutter før maten tilsettes.
- La **ALDRI** det tørre non-stick-belegget bli overopphetet, da dette kan føre til permanente skader.
- 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:

- La **ALDRI** lange håndtak henge utover kokeplaten

og hold dem unna direkte varme for å redusere faren for potensielle personskader.

- Knottenes skruer kan løsne med tiden. Etterstram skruene **KUN** når produktet er i romtemperatur.
- Skruene må **ALDRI** strammes for hardt, da dette kan skade produktet.
- Løft **ALLTID** lokket vekk fra deg og andre, da damp kan frigjøres og forårsake brannskader.

#### HVIS PRODUKTET ER UTSTYRT MED GLASSLOKK:


##### ADVARSEL:

Bruk **ALDRI** et glasslokk som er skadet (f.eks. med skår eller sprekker). Produktet 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, brannså og kutt.

- Glasslokket er laget av herdet glass.
- Glasslokket kan vaskes i oppvaskmaskin.

- Glasslokk med knotter eller håndtak i rustfritt stål er stekeovnsikre opp til 220 °C/425 °F.
- 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 brannså.
- For å unngå skader må glasslokket håndteres med omhu; et kraftig støt eller en plutselig temperaturendring (fra varmt til kaldt, eller kaldt til varmt) kan føre til at glasslokket går i stykker eller knuses.
- Unngå plutselige temperaturendringer.
- La **ALLTID** et varmt glasslokk avkjøles før rengjøring, enten for hånd eller i oppvaskmaskin.
- For å unngå skader må man **ALDRI** bruke metall, slipende eller stive gryteskrubber, vaskebørster eller slipende rengjøringsmidler på glasslokket.

### KJØKKENUTSTYR:

- Det anbefales å bruke redskaper i silikon, tre eller andre varmebestandige redskaper under matlaging.
- Metallredskaper kan brukes med forsiktighet; **IKKE** bruk dem hardt eller skrap over non-stick-belegget.
- For å unngå skader på non-stick-belegget må man **ALDRI** banke med metallredskaper på kanten av produktet.
- Bruk **ALDRI**  kniver, elektriske eller batteridrevne håndholdte visper eller blendere, eller andre skarpe verktøy, som kan skade non-stick-belegget.

### OPPBEVARING AV MATVARER:

- Oppbevar **ALDRI** råe, marinerte eller kokte matvarer i produktet, da dette kan skade non-stick-belegget.

### RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD:

- Avkjøl **ALLTID** produktet til romtemperatur før rengjøring. **IKKE** senk det ned i eller fyll det med kaldt vann når det er varmt, da plutselige og ekstreme temperaturendringer kan skade produktet.
- Rengjør produktet med varmt såpevann og en myk, ikke-slipende svamp eller børste.
- 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** gryteskrubber i metall eller harde, slipende rengjøringsmidler på non-stick-overflaten.



- Skyll **ALLTID** godt og tørk grundig.
- Non-Stick kokekar-produkter kan vaskes i oppvaskmaskin. For å forlenge non-stick-overflatens levetid

og forbedre non-stick-beleggets kokeegenskaper, anbefaler vi å vaske produktet for hånd i varmt såpevann.

- Kontroller **ALLTID** at oppvaskmaskinens stativ tåler vekten av produktet før du plasserer det i oppvaskmaskinen.
- Når man bruker oppvaskmaskinen, bruk **KUN** oppvaskmiddel med en styrke egnet for husholdningsbruk (helst uten sitron) og la **ALLTID** syklusen bli ferdig før du åpner døren til oppvaskmaskinen, slik at man er sikker på at produktene har tørket helt.
- Etter vask i oppvaskmaskin bør man etterbehandle kokeflaten på produktet før det brukes på nytt (se Før første gangs bruk for instruksjoner om etterbehandling).
- Flekker eller misfarging kan forekomme ved hyppig vask i oppvaskmaskin og påvirke non-stick-beleggets slippeegenskaper. Dette regnes som normal slitasje og dekkes ikke av Le Creusets

garanti.

- Produktet må **ALDRI** ryddes vekk 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.

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



## LE CREUSET GARANTI FOR LE CREUSET NON-STICK KOKEKAR-PRODUKT

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 bruksanvisning for Non-Stick kokekar-produktet kan sees/lastes ned fra [www.lecreuset.com/support](http://www.lecreuset.com/support)

### HVA DEKKER DENNE GARANTIEN?

Le Creuset Scandinavia NUF gir garanti for at Le Creuset Non-Stick kokekar-produktet, kjøpt i Norge enten direkte fra Le Creuset eller fra Le Creusets autoriserte forhandlere, og som brukes til husholdningsformål, er uten produksjonsfeil når det gjelder materiale og utførelse.

### HVA DEKKES IKKE AV DENNE GARANTIEN?

Denne garantien dekker ikke:

- Feil som ikke skyldes produksjonsfeil;
- Produkter som ikke er kjøpt fra Le Creuset eller Le Creusets autoriserte forhandlere i Norge;
- Produkter uten kjøpsbevis eller gavekvittering;
- Produkter som er videresolgt, overdratt eller overført til andre personer, unntatt som gave fra den opprinnelige kjøperen;
- Skader eller mangler som skyldes et feil vedlikehold eller bruk av produktet og som ikke er i samsvar 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;

- Eventuelle skader, mangler eller bruk som er meddelt kjøper ved kjøpstidspunktet;
- Normal 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 uten autorisasjon fra Le Creuset; og
- Følgelige tap, tap av tid eller bekvemmelighet, eller tilfeldig skade.

### HVOR LENGE VARER DENNE GARANTIEN?

Le Creuset gir 10 års garanti på Non-Stick kokekar-produkter fra kjøpsdato.

### HVEM KAN GJØRE KRAV PÅ DENNE GARANTIEN?

Denne garantien kan bare gjøres gjeldende med kjøpsbevis (eller eventuelt gavekvittering), enten av: (i) den opprinnelige kjøperen av

produktet, eller (ii) mottakeren av produktet (i ny og ubrukt stand) som en gave fra den opprinnelige kjøperen av produktet.

### HVORDAN GJØRE KRAV PÅ DENNE GARANTIEN?

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](mailto: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](http://www.lecreuset.com/support).

Hvis du trenger hjelp og råd kan du også kontakte Le Creuset på [www.lecreuset.com/support](http://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, kjøpsbevis (eller eventuelt gavekort), 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.

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

denne 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, de lovbestemte garantiene som gjelder 2 år etter levering, din rett til kostnadsfri utbedring mot selger ved produktfeil og manglende samsvar med 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").

---

## INSTRUKCJA PIELĘGNACJI I UŻYTKOWANIA

## Naczynie z nieprzywierającą powłoką Le Creuset

Dziękujemy za wybranie naczynia z nieprzywierającą powłoką Le Creuset

PRZED UŻYCIEM PRODUKTU NALEŻY 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 ŻYWNOSCI, 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.**

Kopię niniejszej instrukcji konserwacji i użytkowania oraz gwarancji Le Creuset można wyświetlić na stronie/pobrać ze strony [www.lecreuset.com/support](http://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.
- Przygotowanie wewnętrznej nieprzywierającej powierzchni do gotowania: Rozetrzyj olej roślinny

lub kukurydziany na całej powierzchni za pomocą rękawików papierowych. Wypłucz produkt ciepłą wodą i dokładnie wysusz.

- Okazjonalne smarowanie wewnętrznej nieprzywierającej powierzchni do gotowania pomoże ochronić produkt i przedłużyć jego żywotność.
- **NIGDY** nie smaruj czarnej zewnętrznej ściany bocznej.

### OSTRZEŻENIE:

**NIGDY** nie należy przesuwając produktu po jakiegokolwiek szklanej płytce kuchennej lub powierzchni, ponieważ może to spowodować uszkodzenie podstawy produktu, jak i powierzchni. Zamiast tego należy **ZAWSZE** ostrożnie podnosić i zdejmować produkt z powierzchni.

**ZAWSZE** należy chwycić produkt za uchwyty, pokrywkę i gałkę.



Uchwyty, pokrywka i gałka nagrzewają się podczas używania w piekarniku i mogą nagrzewać się podczas używania na płytce

kuchennej. **ZAWSZE** należy używać suchych, odpornych na ciepło rękawic podczas obsługi gorącego produktu w trakcie i po zakończeniu gotowania, aby zminimalizować ryzyko **oparzeń i obrażeń**. Podgrzana lub gorąca zawartość produktu **może spowodować oparzenia i poważne obrażenia w przypadku rozlania lub nieostrożnego korzystania z produktu**. **NIE** pozostawiać produktu bez nadzoru podczas użytkowania.

### ŹRÓDŁA CIEPŁA:



INDUKCJA GAZ ELEKTRYCZNY PŁYTA CERAMICZNA  
GRZEWICZY PIEKARNIK OPIEKACZ/PIERŚCIEN OPIEKACZ/GRILL

- **NIGDY** nie używać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ naczynia z nieprzywierającą powłoką są wykonane z metalu i mogą uszkodzić kuchenkę mikrofalową i jej

okablowanie elektryczne.

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



### STREFY CIEPŁA:

- Aby uniknąć uszkodzeń, przed użyciem należy **ZAWSZE** upewnić się, że podstawa produktu i płyta kuchenna są czyste.
- Aby uniknąć uszkodzeń, 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, płomień gazowy musi być ograniczone do obszaru podstawy i

**NIGDY** nie mogą sięgać ścian bocznych produktu. **Płomień powyżej ścian bocznych mogą również spowodować oparzenia oraz uszkodzenia przedmiotów znajdujących się w pobliżu płomieni.**



- W przypadku płyt indukcyjnych **ZAWSZE** należy dopasować średnicę podstawy produktu do strefy grzewczej. Używanie produktu o małej średnicy na zbyt dużej strefie grzewczej może wpłynąć na działanie płyty kuchennej, powodując zmniejszenie lub brak mocy grzewczej.
- Do użytku w piekarniku: **ZAWSZE** umieszczaj produkt na ruszcie piekarnika.



- **NIGDY** nie umieszczaj produktu bezpośrednio na dnie piekarnika, ponieważ zwiększy to temperaturę wewnątrz piekarnika i spowoduje szybsze, niekontrolowane podgrzewanie, powodując

uszkodzenie produktu i potencjalnie piekarnika.

- W przypadku używania pod grilllem należy zachować minimalną odległość 5 cm między źródłem ciepła a górną krawędzią produktu.

#### USTAWIENIA PODGRZEWANIA:

- Maksymalna temperatura piekarnika: bez szklanej pokrywy Le Creuset 280 °C ze szklaną pokrywą Le Creuset 220 °C/7 stopień gazowy
- Aby zapobiec uszkodzeniu produktu z powodu nadmiernych zmian temperatury, **ZAWSZE** należy odczekać, aż produkt nagrzej się i ostygnie stopniowo i równomiernie.
- **ZAWSZE** używaj niskich lub średnich ustawień temperatury, aby uzyskać najlepsze rezultaty w zakresie obróbki cieplnej i dbać o produkt.
- **NIGDY** nie podgrzewaj produktu zbyt szybko ani nie używaj maksymalnej/ wysokiej temperatury

do podgrzewania lub gotowania, ponieważ nadmierne zmiany temperatury powierzchni (szok termiczny) spowodują uszkodzenie nieprzywierającej powierzchni produktu.

- Na płytach indukcyjnych **NIE** używaj funkcji zwiększania mocy dłużej niż jest to wymagane do zagotowania zawartości produktu. Funkcja zwiększania mocy powinna być używana **WYŁĄCZNIE** do szybkiego podgrzewania dużych ilości cieczy. Korzystanie z tej funkcji przez czas dłuższy niż wymagany spowoduje przegrzanie lub wyparowanie zawartości, co może doprowadzić do uszkodzenia produktu.

Uszkodzenia spowodowane przegrzaniem podczas gotowania są łatwo rozpoznawalne. Powierzchnia nieprzywierająca odbarwia się, a właściwości nieprzywierające mogą ulec pogorszeniu.

#### OGÓLNE ZASTOSOWANIE:

- W przypadku smażenia mięsa, drobiu lub ryb, początkowo można użyć średniej lub wyższej temperatury. Po podgrzaniu produktu i dodaniu zawartości należy **ZAWSZE** zmniejszyć ogień.
- Aby gotować bez tłuszczu, należy podgrzać produkt na średniej temperaturze przez około 2 minuty, a następnie dodać zawartość.
- **NIGDY** nie wolno dopuścić do przegrzania suchej powierzchni nieprzywierającej, ponieważ może to spowodować jej trwałe uszkodzenie.
- Gotowanie składników o niskim punkcie dymienia w wyższych temperaturach może spowodować powstanie plam na powierzchni gotowania.
- **ZAWSZE** należy umieszczać gorący produkt na żaroodpornej ostionie, gdy spoczywa on na jakiegokolwiek powierzchni, która nie jest źródłem ciepła, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni.

#### POKRYWKI I UCHWYTY:

- **NIGDY** nie należy dopuszczać, by długie uchwyty wystawały poza płytę kuchenną i należy je trzymać z dala od bezpośredniego źródła ciepła, aby zmniejszyć ryzyko potencjalnych obrażeń ciała.
- Śruby na pokrywkach 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.
- **ZAWSZE** należy zdejmować pokrywkę z dala od siebie i innych osób, ponieważ może dojść do uwolnienia pary, co może spowodować oparzenia i obrażenia.

**JEŚLI PRODUKT JEST  
WYPOSAŻONY W SZKLANĄ  
POKRYWĘ:**

#### OSTRZEŻENIE:

**NIGDY** nie używaj szklanej pokrywy, jeśli jest uszkodzona (np. wyszczerbiona lub pęknięta). Korzystanie z

takiego produktu nie jest już bezpieczne i należy natychmiast **ZAPRZESTAĆ** jego używania. Mogą pojawić się nowe odpryski lub pęknięcia, a pokrywa może się rozbić, co może spowodować poważne obrażenia ciała, w tym między innymi oparzenia i skaleczenia.

- Szklana pokrywa wykonana jest z hartowanego szkła.
- Szklaną pokrywę można myć w zmywarce.
- Szklane pokrywy z gałkami lub uchwytaami ze stali nierdzewnej mogą być używane w piekarniku do 220 °C.
- **NIGDY** nie należy umieszczać szklanej pokrywy bezpośrednio na płycie kuchennej. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować pęknięcie szklanej pokrywy i potencjalne obrażenia ciała, w tym między innymi skaleczenia i oparzenia.
- Aby zapobiec uszkodzeniu szklanej pokrywy, należy obchodzić się z nią ostrożnie; silne uderzenie lub nagła zmiana temperatury (z gorącej na zimną lub z zimnej na gorącą) może


spowodować pęknięcie lub rozbić szklaną pokrywę.

- Unikać nagłych zmian temperatury.
- Przed czyszczeniem ręcznym lub w zmywarce **ZAWSZE** należy odczekać, aż gorąca szklana pokrywa ostygnie.
- Aby zapobiec uszkodzeniu, **NIGDY** nie używaj metalowych, ściernych lub sztywnych zmywaków, szczotek do mycia szklanej pokrywy.

#### PRZYBORY KUCZENNE:

- Podczas gotowania zaleca się używanie silikonowych, drewnianych lub innych odpornych na ciepło przyborów.
- Metalowe przybory kuchenne mogą być używane z zachowaniem ostrożności; **NIE** używaj ich gwałtownie ani nie skrob nieprzywierającej powierzchni.
- **NIGDY** nie uderzaj metalowymi przyborami w górną krawędź produktu, aby uniknąć uszkodzenia nieprzywierającej

powierzchni.

- **NIGDY** nie używaj  noży, trzepaczek lub blenderów ani innych ostrych narzędzi, ponieważ mogą one uszkodzić nieprzywierającą powierzchnię.

#### PRZECHOWYWANIE ŻYWNOŚCI:

- **NIGDY** nie należy przechowywać surowych, marynowanych lub gotowanych potraw w produkcie, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie nieprzywierającej powierzchni.

#### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

- Przed czyszczeniem należy **ZAWSZE** schłodzić produkt do temperatury pokojowej. **NIE** zanurzać produktu w zimnej wodzie ani nie napełniać go zimną wodą, gdy jest gorący, ponieważ nagłe i ekstremalne zmiany temperatury mogą

uszkodzić produkt.

- Produkt należy czyścić ciepłą wodą z płynem i miękką, nieścierną gąbką lub szczotką.
- W przypadku uporczywych pozostałości należy napełnić produkt ciepłą wodą z mydłem i pozostawić do odmoczenia. Zmiękczy to pozostałości i ułatwi ich usunięcie.
- **NIGDY** nie należy używać metalowych zmywaków ani ostrych, ściernych środków czyszczących na nieprzywierającej powierzchni.



- **ZAWSZE** należy dokładnie sptukać i całkowicie wysuszyć produkt.
- Naczynia kuchenne z nieprzywierającą powierzchnią można myć w zmywarce. Jednak aby przedłużyć żywotność powierzchni nieprzywierającej i zwiększyć wydajność grzewczą nieprzywierającej powłoki, zalecamy mycie ręczne w

- cieplej wodzie z płynem.
- Przed umieszczeniem produktu w zmywarce **ZAWSZE** należy upewnić się, że stojak zmywarki jest w stanie utrzymać ciężar produktu.
  - Podczas korzystania ze zmywarki należy używać **WYŁĄCZNIE** zwykłego detergentu do mycia naczyń (najlepiej nie cytrynowego) i **ZAWSZE** poczekać na zakończenie cyklu przed otwarciem drzwi zmywarki, by mieć pewność, że produkty całkowicie wyschły.
  - Po umyciu powierzchnię produktu należy nasmarować przed każdym kolejnym użyciem (instrukcje dotyczące smarowania znajdują się w rozdziale Przed pierwszym użyciem).
  - Ślady lub odbarwienia mogą być spowodowane częstym myciem i wpływać na właściwości nieprzywierających powierzchni. Jest to uważane za normalne zużycie i nie jest objęte ograniczoną gwarancją Le Creuset.
  - **NIGDY** 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.

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

## **GWARANCJA LE CREUSET NA NIEPRZYWIERAJĄCE NACZYNIA KUCHENNE**

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

Kopie niniejszej gwarancji Le Creuset oraz Instrukcji konserwacji i użytkowania nieprzywierającego naczyń kuchennego można wyświetlić na stronie/pobrać ze strony [www.lecreuset.com/support](http://www.lecreuset.com/support)

## **CO OBEJMUJE NINIEJSZA GWARANCJA?**

Nieprzywierające naczynie kuchenne Le Creuset jest objęte gwarancją Le Creuset Polska Spółka z Ograniczoną Odpowiedzialnością, jeśli zostało zakupione w Polsce bezpośrednio od Le Creuset lub jej autoryzowanych sprzedawców detalicznych i jest używane do celów domowych, jako wolne od wad produkcyjnych w zakresie

materiału i wykonania.

## **CZEGO NIE OBEJMUJE NINIEJSZA GWARANCJA?**

Niniejsza gwarancja nie obejmuje:

- Wad innych niż produkcyjne;
- Produktów nie zakupionych od Le Creuset lub jego autoryzowanych sprzedawców w Polsce;
- Produktów bez przedstawienia dowodu zakupu lub paragonu подарunkowego;
- Produktów, które zostały odsprzedane, odstąpione lub przekazane innej osobie (innym osobom), z wyjątkiem prezentu od pierwotnego nabywcy;
- Uszkodzeń lub wad spowodowanych brakiem konserwacji lub użytkowania produktu zgodnie z instrukcją 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 poza naszą uzasadnioną kontrolą, zaniedbanie, nadużycie lub niewłaściwe użycie;

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

## JAK DŁUGO OBOWIĄZUJE GWARANCJA?

Le Creuset zapewnia 10-letnią gwarancję na nieprzywierającą naczynię kuchenne od daty zakupu.

## KTO MOŻE SKORZYSTAĆ Z GWARANCJI?

Niniejsza gwarancja może zostać uznana 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 nabywcy produktu.

## JAK MOGĘ SKORZYSTAĆ Z GWARANCJI?

Niniejsza gwarancja może być realizowana wyłącznie w Polsce. Aby skorzystać z 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](mailto:obslugaklienta.pl@lecreuset.com)

Zaleca się sprawdzanie wszelkich aktualizacji danych kontaktowych Działu Obsługi Klienta Le Creuset pod adresem [www.lecreuset.com/support](http://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](http://www.lecreuset.com/support).

Na prośbę działu obsługi klienta Le Creuset o zwrot produktu należy zwrócić produkt wraz z imieniem i nazwiskiem danymi kontaktowymi, dowodem zakupu (lub paragonem podarunkowym, jeśli dotyczy), nazwą sprzedawcy detalicznego, u którego produkt został zakupiony, oraz notatką jasno wyjaśniającą wadę i okoliczności związane z problemem.

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 odeśle go bezpłatnie.

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 oraz ze 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”).

---

## お取り扱い説明書

## ル・クルーゼ ノンスティック製品。

ル・クルーゼのノンスティック製品をお選びいただき、ありがとうございます。

製品をご使用になる前に、本取扱説明書をよくお読みください。

本取扱説明書に反して製品を使用された場合、重大な怪我、製品の破損、その他の物的損害が発生する恐れがあります。

重大な怪我や製品の破損、他の物的損害が生じる可能性がありますので、本製品を食品の調理以外の用途に使用しないでください。

本取扱説明書に反して製品を使用された場合、ル・クルーゼが定める保証の対象外となる場合があります。

お取り扱い説明書と保証書は、日本国内でお取り扱いがある製品の場合、以下からご確認いただけます。[www.lecreuset.com/support](http://www.lecreuset.com/support)

初めてお使いになる前に：

- 包装やシールをすべて取り除

きます。

- 中性洗剤とぬるま湯で洗い、すすいでからよく乾かしてください。
- ノンスティック加工のお手入れ：製品内側のノンスティック加工面へ、キッチンペーパーにサラダ油またはコーン油を含ませて薄く塗り、ぬるま湯ですすぎ、よく乾燥させてください。
- 製品内側のノンスティック加工を長持ちさせるために、ご使用後に上記のお手入れをしていただくことをおすすめいたします。
- 製品外側のノンスティック加工面には絶対に塗らないでください。

## 注意：

ガラストップコンロでご使用の際は、製品底面をトッププレートにつけたまま動かさず、必ず本体を持ち上げて動かしてください。ガラストップコンロまたは製品底面を傷つけ、破損の原因となります。

製品を扱う際は、必ず取っ手、フタ、ツマミを持ってください。



取っ手、フタ、ツマミは、オープンやコンロで使用の際に熱くなる可能性があります。調理中や調理後など製品が熱くなっている時には、必ず鍋つかみなどを使用してください。製品の熱によりヤケドをする恐れがあります。調理したものが製品に入っている場合、取り扱いにはご注意ください。熱くなった内容物がこぼれるとヤケドの原因になる場合があります。また、製品の使用中は、絶対に目を離さないようご注意ください。

## 熱源：



誘導



ガス



電気



セラミック

ラジエント  
リング

オープン

ボイラー/  
グリル

- ノンスティック製品は金属製のため、電子レンジでは絶対に使用しないでください。電子レンジと付属部品を損傷する恐れがあります。

- 火加減を調整でき



ない熱源(例:アウトドアでのグリル、薪火、ピザオープン)では、絶対に使用しないでください。製品が破損する恐れがあります。

- ストーブの上では絶対に使用しないでください。コンロ、IHクッキングヒーター、オープン等の調理用熱源でのみお使いください。



## 熱源の大きさ：

- 使用前に、製品底面とコンロに汚れがないかを必ず確認してください。製品やコンロが破損する恐れがあります。
- 熱源の大きさに合うサイズの製品をお使いください。製品に対して大きすぎたり小さすぎたりすると、加熱のムラや製品が過熱される原因となり、製品本体や取っ手が破損する恐れがあります。
- ガスコンロでご使用の場合は、炎が製品底面のみにあたるようにし、製品側面に火が回らないようにしてください。側面に火が回ると、ヤケドや、近くにあるものが損傷する恐れがあります。



- IHクッキングヒーターの場合は、IHヒーターに合う底径の製品をご使用ください。IHヒーターのサイズに対して、底径が小さすぎる場合、磁力が弱まり、熱出力が低下することがあります。まれに製品本体が検知できず、加熱できない恐れがあります。

- オープンでの使用：



必ず天板の上に製品を置いてください。



製品をオープンの床面に直接置くと、オープン内の温度が上昇したり、急加熱され、製品やオープンの破損の原因になります。グリルで使用する場合は、熱源と製品上部の間に5cm以上あけてください。

## 火加減設定：

- オープン調理時の耐熱温度：
- 280°Cまでのオープン調理にお使いいただけます。ル・クルーゼのガラスフタと一緒にご使用の際は、220°Cまでのオープン調理が可能です。
- 急激な温度変化は製品を傷める恐れがあります。製品全体

が均等に加熱、冷却されるようにしてください。空炊きした場合は、水等をかけて急冷しないでください。

- 調理中の火加減は必ず弱火〜中火に設定してください。
  - 調理前および調理中のいかなる場合にも、最大火力でのご使用や急速加熱はおやめください。製品表面の過度の加熱は、ノンスティック加工の劣化・損傷の原因となります。
  - IHクッキングヒーターでは、必要以上の急加熱をしないでください。急加熱は、大量のお湯を沸かす場合のみご使用ください。必要以上の急加熱をすると、製品が過熱され空焚きとなり、損傷する恐れがあります。
  - 天ぷら等揚げ物を調理する際は、油の温度を200°C未満にしてください。
  - 乾かすために製品を火にかけるとはお避け下さい。ノンスティック加工を傷める大きな要因となります。
- 過熱によりノンスティック加工が損傷した場合、表面が変色します。

## ご使用方法:

- 肉・魚類を焼く場合は、中火～強火を使用します。製品が十分に加熱され、食材を入れた後は必ず火力を弱めてください。
- ノンオイル調理をする場合、調理前に製品を中火で約2分加熱し、食材を入れてください。
- 絶対に空焚きはしないでください。また、急激な衝撃を与えないでください。
- 焦げやすい食材を高温で調理すると、調理面に汚れが付着する場合があります。
- 製品のフチまで水などを満たした状態で絶対に使用しないでください。
- 熱くなった製品を熱源以外の場所に置く場合は、必ず鍋敷きなどの上に置いてください。テーブルなどの表面を損傷する恐れがあります。

## フタと取っ手:

- 取っ手または握りの部分が火にあたると熱くなり、ヤケドの恐れがあります。
- フタのネジは時間の経過とともに緩む場合があります。製品が熱い場合は、冷めてからネジを締め直してください。

- 製品が破損する恐れがありますので、ネジは絶対に締めすぎないようにしてください。
- フタを外して蒸気を逃がすときは、フタを自分や周りの人に近づけないようにしてください。ヤケドや怪我の原因となる場合があります。

## 製品にガラスフタが付属している場合:

### 注意:

ガラスフタに欠けや亀裂などがある場合は、大変危険ですので直ちに使用を中止してください。さらなる欠けや亀裂が生じ、ガラスが割れ破片が細片となり激しく飛散する可能性があり、ヤケドのほか、重大な怪我の原因となる恐れがあります。

- ガラスフタ物理強化ガラスです。
- ガラスフタを火のそばに置かないでください。
- ガラスフタは食洗機に対応しています。
- ステンレス製のツマミや取っ手付きのガラスフタは、オーブンで220°Cまで使用できます。
- ガラスフタをコンロのうえに直接置かないでください。ガラスフタが破損し、ヤケドなど怪我の原因となる恐れがあります。

- ガラスフタの取っ手は慎重にお取り扱いください。急激な衝撃や温度変化により、ガラスが割れたり飛散したりする恐れがあります。
- 耐熱ガラスではないため、急激な温度変化は避けてください。
- 手洗いと食洗機、いずれの場合も必ず粗熱が取れてから洗ってください。
- スチールたわし、磨き粉、金属製ツール、硬いスポンジなどを絶対に使用しないでください。ガラスに傷がつき、破損の恐れがあります。

## 使用可能な調理器具:

- シリコンゴム製や木製、耐熱樹脂製の調理器具のご使用をおすすめします。
- 金属製の器具をご使用いただくこともできますが、ノンスティック加工面を強くこすって傷つけないようご注意ください。
- ノンスティック加工面を傷つける原因となりますので、金属製の調理器具が製品のフチにあたらないようにしてください。
- ノンスティック加工面を傷つける可能性がありますので、製品の中でハンドブレンダーやナイ



フおよび鋭利な金属製の器具をご使用にならないでください。

## 食材の保管:

- 製品の中で食材や料理を保存しないでください。ノンスティック加工を劣化させる恐れがあります。

## お手入れ

- ご使用後は、粗熱がとれてから洗浄してください。ノンスティック加工を劣化させる可能性がありますので、製品が熱い状態で、水を入れたり、かけたりしないでください。
- 製品の洗浄には、中性洗剤を含ませたやわらかいスポンジとぬるま湯をお使いください。
- 汚れがひどい場合には、製品にぬるま湯と中性洗剤を入れておくと、汚れが柔らかくなり、落としやすくなります。
- ノンスティック加工面にはスチールたわし、磨き粉、金属製ツール、硬いスポンジは絶対に使用しないでください。



- 製品が劣化する可能性がある

ため、アルカリ性または酸性の洗剤等は絶対に使用しないでください。

- 焦げ付き等を落とす際に、金属製の硬いものは使用しないでください。
- 使用後はよく洗い、必ず十分にすすいでからよく乾かしてください。
- ノンスティック製品は食器洗い機に対応しておりますが、中性洗剤での手洗いをおすすめします。ノンスティック加工がより長持ちし、調理の仕上がりを高めます。
- 製品を食洗機に入れる前に、食洗機のラックが製品の重量に対応していることを必ず確認してください。
- 食洗機を使用する際は、酸性洗剤の使用は避け、食洗機専用の洗剤をご使用ください。また、必ず洗浄が終了してからドアを開け、製品が乾いていることを確認してください。
- 洗浄後は、ノンスティック加工面のお手入れをすると、ノンスティック加工が長持ちします。(「初めてお使いになる前に」を参照ください。)
- 食洗機の継続的なご使用により、製品の変色やシミ、またノンスティック加工を劣化させ

ることがあります。食洗機使用による摩耗や劣化は保証の対象外となりますので、ご了承ください。

- 製品が乾いてから、乾燥した場所で保管してください。
- 外側、内側、フチの損傷を防ぐため、重ねて保管する場合は、製品の間にはプロテクターをお使いください。
- 本取扱説明書の記載に反して製品を使用された場合、ル・クルーゼが定める保証の対象外となる場合があります。

表面加工：

材料の種類：

本体：

はり底：

底の厚さ：

寸法・満水容量：

ガラスフタ：物理強化ガラス ※種類<sup>※</sup>の追記要

## ル・クルーゼのノンスティック製品の保証

**保証内容をよくお読みになり、本保証書と購入証明書を大切に保管してください。**

本保証書、およびノンスティック製品のお取り扱い説明書は、以下から閲覧/ダウンロードできます。[www.lecreuset.com/support](http://www.lecreuset.com/support)

### 保証について

ル・クルーゼ ジャпон株式会社は、ル・クルーゼのノンスティック製品について、家庭用で使用される場合に、材料および製造上の瑕疵がないことを保証します。

### 保証対象外となるもの

本保証書では、以下を保証対象外といたします。

- 製造工程以外で発生した瑕疵
- 購入証明書、または、ギフトレシート(該当する場合)がない場合
- 購入者からの贈答品を除いて、第三者に転売または譲渡された製品
- お取り扱い説明書に反して製品を使用または保管したこと<sup>※</sup>に起因する不具合。[詳細について](#)

ては、お取り扱い説明書を十分に  
にお読みください。

- 第三者、輸送または保管、外部の要因、弊社の合理的責任範囲を超えるその他の行為や出来事、乱用、誤用に起因する不具合
- 購入時にお客様確認済みの欠陥、瑕疵または経年劣化および経年変化
- 通常使用による経年劣化および経年変化、摩耗、擦り傷、汚れ、変色、サビ
- 業務用で使用された製品
- 偽造品
- 無許可の第三者によって改変、変更または修理された製品
- 製品の不具合に付随する間接的な利益損失や逸失利益

### 保証期間

ル・クルーゼのノンスティック製品は、ご購入日より10年間保証いたします。

### 保証の請求者

次のいずれかの方のみが、購入証明書(または該当する場合はギフトレシート)がある場合、本保証を請求できます。(i) 最初の製

品購入者、または (ii) 最初の製品購入者から贈答品として (新品かつ未使用の状態) で製品を受け取った方。

---

### 保証の請求方法

本保証は日本国内においてのみ適用されます。この保証を請求するには、ご購入の店舗にご連絡いただく必要があります。ル・クルーゼの規定に基づき、製品の返品にかかった費用をル・クルーゼが負担する場合があります。

不明点がございましたら、ル・クルーゼにお問い合わせください。<https://www.lecreuset.co.jp/contacts>

---

### 保証の内容

製品および所有者が保証対象の場合、ル・クルーゼの規定により、当該製品を修理または交換し、無償で返送いたします。

ただし、ル・クルーゼは、製品または製品の部品が保証期間中に入手できることを保証いたしません。当該製品の製造期間が終了した場合、または製品の取扱いが終了した場合、ル・クルーゼは、当該製品と同程度の価値の代替製品に交換いたします。交換される製品の色が、購入された元の製品と同じ色または素材であること

は保証いたしません。

---

### 消費者法

本保証に基づく対応は、製品に関して法律で定められているお客様の権利に加え、ル・クルーゼより提供されるものです。

本保証は、ル・クルーゼ ジャパン株式会社が提供するものです。住所は下記のとおりです。  
〒106-0041東京都港区麻布台2丁目2番9号。

保养和使用说明

## Le Creuset 不粘锅

感谢您选择 Le Creuset 不粘锅

使用产品前,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](http://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。
- 保养内部不粘烹饪表面:用纸巾在整个表面上涂抹植物油或

玉米油。用温水冲洗产品并彻底擦干。

- 定期重新保养内部不粘烹饪表面有助于保护产品并延长产品的使用寿命。
- 切勿如此保养黑色外侧壁。

## 警告:

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。而应始终小心地将产品从表面抬起或放下。

始终通过把手、盖子和提钮来操作产品。



在烤箱中使用产品时,把手、盖子和提钮会变热,在炉灶上使用时也可能变热。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,切勿将其处于无人看管的状态。

### 适用热源：



#### • 切勿在微波炉中



使用，因为不粘锅产品由金属制成，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产品。

### 热区：

- 为避免损坏，使用前务必确保产品底部和炉灶已清洁干净。
- 为避免损坏，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，**切忌**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**与热区相匹配。如果热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。

#### • 用于烤箱：



始终将产品放在烤箱架上。



**切勿**将产品直接放在烤箱底面上，否则会使烤箱内的烹饪温度升高，导致烹饪速度加快和失控，从而损坏产品，并可能损坏烤箱。

- 如果用于烤架下方，热源与产品顶部边缘之间至少留出 5 厘米或 2 英寸的距离。

### 火力设置：

- 烤箱最高温度：无 Le Creuset 带改为有的情况下为 280°C/550°F 有 Le Creuset 定期的情况下为 220°C/425°F/7 档
- 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）会导致产品的不粘烹饪表面损坏。
- 用于电磁炉时，使用短时大火力功能的时间不得超过将产品内容物煮沸所需的时间。短时大火力功能仅限于快速加热大量液体。长时间使用短时大火力功能会导致产品过热或烧干，从而可能损坏产品。

烹饪过程中过热造成的损坏很容易识别。不粘表面会变色，不粘性也会降低。

### 一般用途：

- 如果需要煎肉类、家禽或鱼类，最初可使用中高火力。产品加热并加入食物后，务必将火力调小。
- 如需实现完全无脂烹饪，可以在加入食物前用中火预热产品约 2 分钟。
- **切勿**让干燥的不粘表面过热，否则可能会造成永久性损坏。
- 在较高温度下烹饪低烟点食材会导致烹饪表面染色。

- 当需要将加热后的产品放在任何非热源表面上时，请务必将其放在耐热保护垫上，以避免损坏表面。

### 盖子和把手：

- **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。
- 盖子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。
- 取下盖子时，务必将盖子朝着远离自己和他人的方向取下，因为可能会释放出蒸汽，造成烫伤和伤害。

### 如果产品配有玻璃盖：

#### 警告：

**切勿**使用损坏（即碎裂或破裂）的玻璃盖。如果该产品不再安全，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，这可能会造成严重的人身伤害，包括但不限于烧伤和割伤。

- 玻璃盖由钢化玻璃制成。
- 玻璃盖可用洗碗机清洗。
- 带不锈钢把手或提扭的玻璃盖可放入烤箱，安全温度为



220°C/425°F。

- **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。
- 避免温度骤变。
- 在用手或洗碗机清洗之前，一定要等待热玻璃盖冷却。
- 为防止损坏，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。

#### 适用厨具：

- 建议在烹饪时使用硅胶、木制或耐热工具。
- 可小心使用金属炊具；切勿用力或刮擦不粘表面。
- **切勿**用金属炊具敲击产品上缘，以免损坏不粘表面。

- **切勿**使用刀、手持



电动或电池驱动的电打蛋器或搅拌器或其他锋利的工具，否则可能会损坏不粘表面。

#### 食品储存：

- **切勿**用产品储存生的、腌制的或煮熟的食物，否则可能会损坏不粘表面。

#### 清洁和保养：

- 清洗前，务必将产品冷却至室温。切勿将其放入冷水中，或在其高温的情况下倒入冷水，因为突然极端的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。
- 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**在不粘表面上使用任何金属清洁垫或刺激性、研磨性清洁剂。



- **始终**彻底冲洗干净并完全晾干。
- 不粘锅产品可用洗碗机清洗。但为了延长不粘表面的使用寿命并提高不粘涂层的烹饪性能，我们建议用温肥皂水手洗。
- 如用洗碗机清洗产品，始终要确保洗碗机架能够承受产品

的重量。

- 使用洗碗机时，仅限使用家用强度的餐具洗涤剂（最好不要使用柠檬类洗涤剂），并且一定要等待清洗循环结束后再打开洗碗机门，以确保产品已彻底烘干。
- 清洗结束后，每次使用前都要对产品的烹饪表面进行再保养（有关再保养说明，请参阅“首次使用前”）。
- 经常清洗可能会导致产品留痕或变色，影响不粘表面的不粘性能。这属于正常磨损，不在 Le Creuset 质保范围内。
- **切勿**将产品放在潮湿的地方。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。

**不遵守本维护和使用说明可能会导致 Le Creuset 质保失效。**

## LE CREUSET 不粘锅产品 LE CREUSET 质保信息

请仔细阅读并保存  
LE CREUSET 质保信息, 以备未  
来参考。请妥善保管在  
LE CREUSET 或其授权零售商处  
购物的凭证。

您可以访问 [www.lecreuset.com/  
support](http://www.lecreuset.com/support) 查看/下载本  
Le Creuset 质保信息以及不粘锅  
产品《维护和使用说明》的副本

### 质保范围

原购买国家/地区的 Le Creuset  
法人实体 (法人实体详见“消费者  
法”部分) 担保, Le Creuset 不粘  
锅产品在直接从 Le Creuset 或其  
授权零售商处购买并用于家庭用  
途的情况下不存在材料和工艺方  
面的制造缺陷。

### 不提供质保的情况

以下情况不提供质保:

- 非制造缺陷;
- 产品并非从原购买国的  
Le Creuset 或其授权零售商处  
购买品;
- 产品未提供购物证明或礼品  
收据 (如适用);
- 产品已转售、转让或转运给

他人, 但原购物者赠送的产  
品除外;

- 产品因未按照《维护和使用说  
明》维护或使用, 造成损坏或缺  
陷。请仔细阅读《保养和使用说  
明》, 了解更多信息;
- 由于第三方原因、运输、储  
存、外部原因、超出我们合理  
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;
- 在购买时告知消费者存在的  
损坏、缺陷或使用情况;
- 正常磨损、划痕、标记、污渍、  
变色或腐蚀;
- 商业 (非家用) 用途产品;
- 假冒产品;
- 未经 Le Creuset 授权的第三方  
修改、改造或维修的产品; 以及
- 间接损失、时间或便利性损失  
或附带损害。

### 质保时长

Le Creuset 自购买之日起为不粘  
锅产品提供 10 年质保。

### 质保申请人资格

只有以下人士可以凭购物证明 (或  
适用的礼品收据) 申请质保:

(i) 产品的原购买者, 或(ii)原购  
买者将产品作为礼物 (在全新和  
未使用的情况下) 向其赠送的接  
收者。

### 质保申请方法

本质保只能在原购买国申请。如  
需申请质保, 请务必先联系原购  
买地或产品原购买国家/地区的  
Le Creuset 客服 (联系方式如下  
所示)。

#### 中国大陆

电话号码: +86 400 820 0844

邮箱: [helpline-lc.cn@lecreuset.  
com](mailto:helpline-lc.cn@lecreuset.com)

#### 香港

电子邮件 [enquiries.hk@  
lecreuset.com](mailto:enquiries.hk@lecreuset.com)

可通过以下网址查看

Le Creuset 客服的联系信息更新  
[www.lecreuset.com/support](http://www.lecreuset.com/support)  
如果您需要根据本质保提出索  
赔, 请先查看 Le Creuset 客服部  
门的联系方式是否更新。

如需任何帮助和建议, 可通过以  
下方式联系 Le Creuset [www.  
lecreuset.com/support](http://www.lecreuset.com/support)。

如果 Le Creuset 客服中心告知您  
需要退货, 请在退货时提供您的  
姓名和联系方式、购物证明 (或礼  
品收据, 如适用)、购买产品的零  
售商名称以及一份描述缺陷和相  
关情况的清晰说明。

您需承担退货产生的所有成本和  
费用。如果产品经 Le Creuset 检  
查后被视为存在缺陷, 且属于本  
质保条款规定的范围,  
Le Creuset 将支付您按照  
Le Creuset 客服部门 (在相关国  
家) 退货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, 免费退货。

Le Creuset 不保证可在质保期内  
提供产品或产品零部件。如果产  
品已停产或产品系列已不再提  
供, Le Creuset 将提供类似产品  
或同等价值的替代品。不保证所  
更换产品的颜色或材料与原购买  
产品相同。

### 消费者法

购自中国大陆。

Le Creuset 质保所提供的权益,  
是相关产品在法律规定范围内其  
他权利和补救措施的补充, 对其  
不构成影响。

本质保由酷彩法厨商贸 (上海)  
有限公司公司注册地址上海市静  
安区南京西路1168中信泰富广  
场1911室

购自香港。

Le Creuset 质保所提供的权益，是相关产品在法律规定范围内其他权利和补救措施的补充，对其不构成影响。

本质保由 Le Creuset Hong Kong Limited (注册地址) 提供: 香港铜锣湾礼顿道 111 号利园六期 2202 室。

(单独称为 "Le Creuset")。

---

保養和使用說明

## Le Creuset 不沾鍋

### 感謝您選擇 Le Creuset 不沾鍋

請在使用產品前仔細閱讀保養和使用說明，並保留起來以備將來參考。

如果不按照保養和使用說明中的描述使用產品，可能會導致嚴重的人身傷害、產品損壞以及其他財產損失。

請勿將本產品用於製作食物以外的其他用途，以免造成嚴重的人身傷害、產品損壞以及其他財產損失。

不遵守保養和使用說明可能會導致您在 Le Creuset 保用下的索賠無效。

Le Creuset 保用內容及不沾鍋保養和使用說明的副本可從 [www.lecreuset.com/support](http://www.lecreuset.com/support) 檢閱/下載。

### 在首次使用之前：

- 取下所有包裝材料、夾子、標籤和貼紙。
- 用溫水、肥皂水清洗產品，然後徹底沖洗和晾乾。

- 保養內部不沾烹飪表面：用紙巾在整個表面擦上植物油或玉米油。用溫水沖洗產品並徹底擦乾。定期保養內部不沾烹飪表面有助於保護和延長產品的使用壽命。
- 切勿保養黑色外側壁。

### 警告：

切勿在任何玻璃面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置放產品的接觸面。相反地，請謹記必須小心地將產品從接觸面抬起或放下。

請謹記必須使用手柄、蓋子和鍋蓋頭提起產品。



手柄、蓋子和鍋蓋頭在烤箱中使用時會變熱，在爐灶上使用時也可能變熱。在烹飪期間和烹飪後處理加熱的產品時，請謹記必須使用乾的耐熱護手套，以減少燒傷和受傷的風險。如果不小心使用已經加熱的產品，或有高溫的內容物溢出，可能會導致燒傷和嚴重傷害。使用本產品時，請勿離開或置之不顧。

**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，因為產品由金屬製成，會損壞微波爐及其電線。

- 切勿**在不可調較火力的熱源（如室外燒烤架、篝火、比薩餅烤爐）上使用，因為失控的高溫可能會嚴重損壞產品。

**熱區：**

- 為避免損壞，使用前請謹記必須確保產品底部和爐灶清潔乾淨。
- 為避免損壞，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，並且切勿讓火焰沿著產品側壁向上延伸。側壁上方的火焰可能會導致靠近火焰的物品燒毀以及損壞。



- 對於電磁爐，產品底部的直徑請謹記必須與加熱區相符。在過大的加熱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。

- 在烤箱下使用時：



請謹記必須將產品放置在烤箱架上。



切勿將產品直接放在烤箱內部面板，否則會使烤箱內的烹飪溫度升高，導致烹飪速度加快和失控，從而損壞產品，甚至可能損壞烤箱。

- 在烤架下使用時，熱源與產品頂部邊緣之間至少要留出 5 公分或 2 英寸的距離。

**加熱設置：**

- 烤箱最高溫度：沒有 Le Creuset 玻璃蓋時 280°C/550°F 有 Le Creuset 玻璃蓋 220°C/425°F/溫度檔 7
- 為防止溫度變化過大損壞產

品，請謹記必須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大/大功率，因為過大的表面溫度變化（熱衝擊）會損壞產品的不沾烹飪表面。
- 在電磁爐上，使用升溫功能的時間切勿超過將產品內容物煮沸所需的時間。加熱功能僅能用於快速加熱大量液體。長時間使用升溫功能會導致產品過熱或燒乾，從而可能損壞產品。

烹飪過程中，過熱造成的損壞很容易識別。不沾表面會變色，不沾特性也會降低。

**一般用途：**

- 如果需要燒烤肉類、家禽或魚類，最初可使用中高火力。產品加熱並加入食物後，請謹記必須將火調小。
- 在進行完全無脂烹飪，加入食物前，請用中火預熱產品約 2 分鐘。
- 切勿讓乾燥的不沾表面過熱，否則可能會造成永久性損壞。
- 在較高溫度下烹飪煙點較低的食材會導致表面染色。

- 當加熱的產品放在非熱源的任何表面上時，請謹記將其放在耐熱隔熱墊上，以避免損壞表面。

**蓋子和手柄：**

- 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。
- 使用一段時間後，蓋子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。
- 請謹記必須在遠離自己和他人的情況下取下蓋子，因為蒸汽可能會釋放出來，這可能會導致燒傷和受傷。

**如果產品配有玻璃蓋：****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，您應立即停止使用產品。因蓋子可能會出現新的缺口、裂縫或破碎，這可能會造成嚴重的人身傷害，包括但不限於燒傷和割傷。

- 玻璃蓋由鋼化玻璃製成。
- 玻璃蓋可用洗碗機清洗。
- 帶不銹鋼把手或手柄的玻璃蓋可在 220°C/425°F 的溫度下

安全放入烤箱。

- **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，請小心使用；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。
- 避免溫度驟變。
- 在用手或洗碗機清洗之前，**請謹記必須**讓熱玻璃蓋冷卻。
- 為防止損壞，**切勿**在玻璃蓋上使用金屬、磨蝕性或硬質的墊子和刷子，或磨蝕性清潔劑。

#### 烹調工具：

- 建議在烹飪時使用矽膠、木制或其他耐熱工具。
- 小心使用金屬器皿；**切勿**在不沾表面上用力使用或刮擦。
- **切勿**用金屬器皿敲擊產品上緣，以免不沾表面崩裂或破損。
- **切勿**使用刀子、手持電動或充電式打蛋器或攪拌器或其他鋒利的工具，因為它們可能會損壞不沾表面。

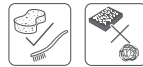


#### 食品儲存：

- **切勿**在產品中存放生的、醃制的或煮熟的食物，因為它們可能會損壞表面。

#### 清潔和保養：

- 清洗前，**請謹記**將產品冷卻至室溫。**請勿**在產品還熱的時候將其投入冷水中或注入冷水，因為突然和極端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。
- 對於難以去除的殘留物，可將產品注入溫肥皂水浸泡，以軟化殘留物，使其更容易清除。
- **切勿**在不沾表面上使用任何金屬清潔墊或刺激性、磨蝕性清潔劑。



- **請謹記**徹底沖洗並完全晾乾。
- 不沾鍋產品可用洗碗機清洗。不過，為了延長不沾表面的使用壽命和提高塗層的烹飪性能，我們建議用溫肥皂水手洗。
- 在將產品放入洗碗機之前，**請謹記**確保洗碗機架能夠承受產品的重量。

- 使用洗碗機時，僅能使用家用強度的洗碗機洗滌劑（最好不要使用檸檬類洗滌劑），並且在打開洗碗機門之前，**請謹記**讓運行週期完成，以確保產品已徹底晾乾。
- 洗碗後，每次使用前都要對產品的烹飪表面進行保養（有關保養說明，請參閱《首次使用前說明》）。
- 經常清洗產品可能會造成痕跡或變色，影響表面的不沾性能。這屬於正常磨損，不在 Le Creuset 保用範圍內。
- **切勿**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工具。

**不遵守保養和使用說明可能會導致您在 Le Creuset 保用下的索賠無效。**

## Le Creuset 為其不沾鍋產品提供保用服務

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 或其授權零售商處購買的證明。

Le Creuset 保用內容以及不沾鍋產品保養和使用說明的副本可從 [www.lecreuset.com/support](http://www.lecreuset.com/support) 檢閱/下載

### 保用範圍為何？

Le Creuset 不沾鍋產品受 Le Creuset 公司在原購買國的法人實體 (有關法人實體詳細資訊，請參閱「消費者法律」一節) 保用，凡直接從 Le Creuset 公司或其授權零售商處購買並用於家庭用途的產品，在材質和工藝方面的缺陷均受保障。

### 非保用範圍為何？

本保用不包含：

- 非製造缺陷；
- 非在原購買國的 Le Creuset 或其授權零售商處購買的產品；
- 未提供購買證明或禮品收據 (如適用) 的產品；

- 已轉售、轉讓或轉移給他人的產品，但原購買者贈送的產品除外；
- 未按照保養和使用說明保養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；
- 由協力廠商、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；
- 假冒產品；
- 經由未經 Le Creuset 授權的協力廠商所修改、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？

自購買之日起，Le Creuset 為不沾鍋產品提供 10 年保用。

### 誰可以申請保用？

本保用只能由下列其中一位所提供之購買證明 (或適用的禮品收據) 進行索賠，

(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況下)。

### 如何申請保用？

本保用只能原購買國申請。如申請保用，您必須先聯絡原購買地或產品原購買國的 Le Creuset 客戶服務部門 (詳情如下)。

香港

電郵：

[enquiries.hk@lecreuset.com](mailto:enquiries.hk@lecreuset.com)

臺灣

電話：+886 (0) 800 606 660

電郵：[service.tw@lecreuset.com](mailto:service.tw@lecreuset.com)

如果您希望提出保用申請，請提供您的姓名、聯絡方式、購買產品資訊、購買通路、購買證明 (或是禮品收據)、產品損壞的描述說明及清晰可見的產品損壞照片 (包括完整產品及損壞局部的產品照)，以電子郵件聯絡客戶服務部門。

如需幫助和建議，您還可以透過 [www.lecreuset.com/support](http://www.lecreuset.com/support) 聯絡 Le Creuset。

### Le Creuset 會怎麼做？

如果產品和所有者都在保用範圍內，則 Le Creuset 將根據 Le Creuset 的決定修理或更換產品。

Le Creuset 不保證在保用期內提供產品或產品配件。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。不保證更換產品的顏色或材料與購買的原產品相同。

### 消費者法

如在香港購買：

Le Creuset 的保用福利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 的保用福利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房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」)。

---



관리 및 사용 지침

## 르크루제 논스틱 쿡웨어

르크루제 논스틱 쿡웨어를 선택해 주셔서 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 제한될 수 있습니다.

본 관리 및 사용 설명서와 르크루제 보증서의 사본은 [www.lecreuset.com/support](http://www.lecreuset.com/support)에서 확인할 수 있습니다

## 최초 사용 전:

- 모든 포장재, 클립, 라벨 및 스티커를 제거하세요.
- 따뜻한 비눗물로 제품을 씻은 다음 행구고 완전히 말리세요.
- 다음과 같이 내부 논스틱 조리 표면을

컨디셔닝하십시오.  
종이 타월을 사용하여  
식물성 기름이나  
옥수수 기름을 표면  
전체에 문지릅니다.  
따뜻한 물로 제품을  
헹구어 완전히  
말립니다.

- 내부 논스틱 조리  
표면을 가끔씩  
리컨디셔닝 해 주면  
제품 보호와 수명  
연장에 도움이 됩니다.
- 검은색 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  
내리십시오.

**항상** 손잡이, 뚜껑 및  
노브를 잡고 제품을  
다루십시오.



오븐에서  
사용하는 동안  
손잡이, 뚜껑  
및 노브가 뜨거워질  
수 있으며, 화구에서  
사용하는 동안 뜨거워질  
수 있습니다. 조리  
중이나 조리 후에  
뜨거운 제품을 다룰  
때는 **항상** 건조한  
내열성 손 보호대를  
사용하여 화상이나  
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

하이라이트  
고리

오븐



브로일러/그릴

- 논스틱 쿡웨어 제품은  
 금속으로  
이루어져  
전자레인지와  
그 전기 배선을  
손상시킬 수 있으므로  
절대 전자레인지에  
사용하지 마십시오.
- 조절 되지 않는  
 고온은 제품에  
심각한 손상을  
줄 수 있으므로  
규제되지 않은 열원  
(예: 야외 그릴,  
모닥불, 피자 오븐)  
에서는 절대 사용하지  
마십시오.

### 열 전달 영역:

- 손상을 방지하려면  
사용하기 전에  
항상 제품 밀면과  
화구가 깨끗한지  
확인하십시오.
- 손상을 방지하려면  
제품 밀면 크기를  
화구의 열 영역과  
맞춰야 합니다. 잘못된  
열 영역을 사용하면  
제품이 고르지 않게  
또는 과하게 가열되어  
제품 및/손잡이가  
손상될 수 있습니다.
- **부상** 및 제품 손상의  
위험을 줄이려면,  
불꽃을 제품의 바닥  
면에 국한시켜야  
하며 **절대** 제품  
측면 벽 주변부로  
불길이 번지지 않도록  
**하십시오.** 측면 벽  
위의 불꽃은 가까운  
사람에게 화상을  
입히고, 가까이 있는  
물건에는 손상을 입힐

수 있습니다.



- 인덕션 화구의 경우, 항상 제품 밑면의 지름과 열 영역의 지름을 일치시켜야 합니다. 너무 큰 열 영역에 직경이 작은 제품을 사용하면 화구의 기능에 영향을 미쳐 열 출력이 감소하거나 작동하지 않을 수 있습니다.

오븐용:



항상 제품을 오븐랙에 올려놓으십시오.



제품을 오븐 바닥에 직접 놓으면 오븐 내부의 조리 온도가 상승하고 조리가 제어되지 않고 더 빨라져 제품과 오븐이 손상

될 수 있으므로 절대로 제품을 오븐 바닥에 놓지마십시오.

- 그릴 아래에서 사용하려면 열원과 제품 상단 테두리 사이에 최소 5cm (2인치)의 거리를 두세요.

### 가열 설정:

- 오븐 최대 온도:
- 르크루제 유리 뚜껑 미포함 280°C/550°F  
르크루제 유리 뚜껑 포함 220°C/425°F/  
가스 마크 7
- 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 논스틱 조리 표면이 손상될 수 있으므로 예열 또는 조리를 위해 제품을 절대로 너무 빨리 가열하거나 최대/최고로 사용하지 마세요.
- 인덕션 화구에서는 제품 내용물을 끓이는데 필요한 시간보다 더 오랫동안 부스트 기능을 사용하지 마세요. 부스트 기능은 대량의 액체를 빠르게 가열할 때만 사용해야 합니다. 부스트 기능을 필요 이상으로 오래 사용하면 제품이 과열되거나 끓음으로 건조해져 제품이 손상될 수 있습니다.
- 조리 중 과열로 인한 손상은 쉽게 알아볼

수 있습니다. 논스틱 표면이 변색되고 달라붙지 않는 특성이 감소할 수 있습니다.

### 일반적인 용도:

- 육류, 가금류 또는 생선을 구워야 하는 경우 처음에는 중간보다 높은 불을 사용해도 됩니다. 제품이 뜨거워지고 음식을 추가하면 항상 불을 낮추십시오.
- 완전 무지방 조리를 위해서는 제품을 중간 불에서 약 2분간 예열한 후 음식을 추가하십시오.
- 영구적인 손상이 발생할 수 있으므로 절대로 건조한 논스틱 표면을 과열하지 마십시오.
- 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 주의하십시오.

#### 뚜껑 및 손잡이:

- 절대로** 긴 손잡이가 화구에서 **돌출되지 않도록** 하고, 잠재적인 **부상 위험을 줄이기** 위해 직접 열이 닿지 않는 곳에 배치하십시오.
- 뚜껑의 나사는 시간이 지남에 따라 느슨해질 수 있습니다. 제품이 실온에 있을 때만 나사를 다시 조이세요.
- 제품이 손상될 수

있으므로 **절대** 나사를 과도하게 조이지 마세요.

- 증기가 방출되어 화상이나 부상을 입을 수 있으므로 항상 뚜껑을 자신과 다른 사람에게서 멀리 떨어뜨려 놓으세요.

#### 제품에 유리 뚜껑이 함께 제공되는 경우:

##### 경고:

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


- 유리 뚜껑은 강화 유리로 제작되었습니다.
- 유리 뚜껑은 식기세척기 사용이 가능합니다.
- 스테인리스 스틸 노브 또는 손잡이가 있는 유리 뚜껑은 오븐에서 최대 220°C/425°F의 온도까지 사용할 수 있습니다.
- 절대로** 유리 뚜껑을 화구 위에 직접 올려놓지 **마세요.** 그렇지 않으면 유리 뚜껑이 파손되어 베임 및 화상을 포함한 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.
- 급격한 온도 변화를 피하십시오.
- 뜨거운 유리 뚜껑은 항상 식힌 후 손이나 식기세척기로 세척하십시오.
- 손상을 방지하려면 유리 뚜껑에 금속, 연마성 또는 뾰뾰한 패드, 세척용 브러시 또는 연마성 세제를 절대로 사용하지 마십시오.

#### 조리 도구:

- 조리할 때는 실리콘, 나무 또는 기타 내열성 도구를 사용하는 것을 권장드립니다.
- 금속 도구는 조심해서 사용하되, 거칠게 사용하거나 논스틱

표면을 긁어내지  
마십시오.

- 논스틱 표면이  
깨지거나 부서지지  
않도록 제품 상단  
테두리를 금속  
도구로 절대 두드리지  
마십시오.

- 논스틱 표면을  
 손상시킬 수  
있는 칼, 휴대용  
전기 또는  
배터리로 작동하는  
믹서기나 블렌더,  
기타 날카로운 도구는  
절대로 사용하지  
마십시오.

### 식품 보관:

- 날것, 양념 또는  
조리된 음식은 논스틱  
표면을 손상시킬  
수 있으므로 절대로  
제품 안에 보관하지  
마십시오.

### 세척 및 관리:

- 세척하기 전에 항상  
제품을 실온에서  
식히세요. 급격한 온도  
변화로 인해 제품이  
손상될 수 있으므로  
뜨거운 상태에서  
찬물에 담그거나  
찬물로 채우지 마세요.
- 따뜻한 비눗물과  
부드러운 비마모성  
스펀지 또는 브러시로  
제품을 세척하세요.
- 잘 지워지지 않는  
잔여물은 제품에  
따뜻한 비눗물을  
채우고 담가두세요.  
이렇게 하면 잔여물이  
부드러워져 쉽게  
제거할 수 있습니다.
- 금속 세척용 패드나  
거칠고 마모성이 강한  
세제를 표면에 절대로  
사용하지 마십시오.



- 항상 깨끗이 행구고  
완전히 말리세요.
- 논스틱 쿡웨어 제품은  
식기세척기에 사용할  
수 있습니다. 그러나  
논스틱 표면의 수명을  
연장하고 논스틱  
코팅의 조리 성능을  
향상시키려면 따뜻한  
비눗물을 이용한  
손으로 세척하시는  
것을 권장드립니다.
- 제품을 식기 세척기에  
넣기 전에 항상 식기  
세척기 선반이 제품의  
무게를 지탱할 수  
있는지 확인하세요.
- 식기 세척기를 사용할  
때는 가정용 주방  
세제(가급적 레몬  
성분은 사용하지  
않는 것이 좋음)만  
사용하고, 식기 세척기  
문을 열기 전에 항상  
세척 사이클이 완료될  
때까지 기다렸다가  
제품이 완전히

- 건조되도록 하십시오.
- 식기 세척 후에는,  
이후 사용하기 전에  
제품의 조리 표면을  
다시 컨디셔닝해야  
합니다. (컨디셔닝  
지침은 "처음 사용하기  
전" 참조)
- 지속적인 식기  
세척으로 인해 자국이  
남거나 변색될 수  
있으며 논스틱 표면의  
방출 특성에 영향을  
미칠 수 있습니다.  
이는 정상적인 마모로  
간주되며 르크루제  
보증이 적용되지  
않습니다.
- 습기가 있는 상태로  
제품을 절대 보관하지  
마세요. 제품을 건조한  
곳에 보관하세요.
- 보관을 위해 제품을  
쌓을 때 제품 사이에  
적절한 조리기구  
보호대를 사용하여

외부, 내부 및  
테두리의 손상을  
방지하십시오.

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

## 르크루제 논스틱 쿡웨어 제품에 대한 르크루제 보증

본 르크루제 보증서를  
주의 깊게 읽고 나중에  
참조할 수 있도록  
보관하세요. 르크루제  
또는 공식 판매처에서  
구입한 영수증을 보관해  
주세요.

본 르크루제 보증서와  
논스틱 쿡웨어 제품  
관리 및 사용 설명서의  
사본은 [www.lecreuset.com/support](http://www.lecreuset.com/support)에서 열할  
수 있습니다

### 이 보증이 적용되는 것은 무엇인가요?

르크루제 논스틱  
쿡웨어 제품은 한국의  
르크루제코리아에서  
수입한 제품을 공식  
판매처에서 직접  
구입하여 가정용으로  
사용하는 경우, 재료 및

제조상의 결함이 없음을  
르크루제코리아(주)가  
보증합니다.

### 이 보증이 적용되지 않는 것은 무엇인가요?

다음과 같은 경우  
이 보증이 적용되지  
않습니다.

- 제조 외 결함
- 르크루제코리아  
또는 한국 내 공식  
판매처에서 구매하지  
않은 제품
- 구매 증빙 또는 기프트  
영수증을 제시하지  
않은 제품 (해당되는  
경우)
- 원래 구매자로부터  
선물 받은 경우를  
제외하고 다른  
사람에게 재판매, 양도  
또는 이전된 제품
- 관리 및 사용 설명서에  
따라 제품을 유지

관리하지 않거나 사용하지 않아 발생한 손상 또는 결함. 자세한 내용은 관리 및 사용 지침서를 주의 깊게 읽어보세요

- 제3자, 운송, 보관, 외부 원인 또는 당사의 합리적인 통제를 벗어난 기타 행위나 사건, 방치, 남용 또는 오용으로 인한 손상 또는 결함
- 구매 당시 구매자에게 고지된 모든 손상, 결함 또는 사용 방법
- 정상적인 마모, 긁힘, 자국, 얼룩, 변색 또는 부식
- 상업적(가정용이 아닌) 용도로 사용되는 제품
- 위조 제품
- 르크루제에서 승인하지 않은 제3

자에 의해 개조, 변경 또는 수리된 제품 및

- 결과적 손실, 시간 또는 편의의 손실 또는 부수적 손해.

### 이 보증은 얼마 동안 유효한가요?

르크루제는 논스틱 쿡웨어 제품에 대해 구매일로부터 10년간 품질 보증을 제공합니다.

### 이 보증을 청구할 수 있는 자격은 누가 보유하나요?

본 보증은 구매 증빙 자료(또는 해당되는 경우 선물 영수증)를 보유한 경우에만 청구할 수 있습니다: (i) 제품의 최초 구매자, 또는 (ii) 제품의 최초 구매자로부터 선물로

(사용하지 않은 새 상태의) 제품을 수령한 경우.

### 이 보증은 어떻게 청구하나요?

본 보증은 대한민국에서만 청구할 수 있습니다. 본 보증을 받으려면 먼저 최초 구매처 또는 르크루제 고객 서비스 센터에 문의해 주십시오(자세한 내용은 아래 참조).

### 전화 번호:

+82-(0)70-4432-4133

이메일: info.kr@lecreuset.com.

본 보증에 따른 클레임을 제기하시려면, 다음 주소에서 르크루제 고객 서비스 연락처의 업데이트 사항을 확인하시는 것이 좋습니다.

[www.lecreuset.com/support](http://www.lecreuset.com/support).

도움과 조언이 필요하신 경우, 다음 연락처로 르크루제에 문의하실 수 있습니다.

[www.lecreuset.com/support](http://www.lecreuset.com/support)

르크루제 고객 서비스 센터에서 제품 반품을 요청하는 경우, 이름과 연락처, 구매 증빙 자료(또는 해당되는 경우 선물 영수증), 제품을 구매한 판매처 이름, 결함 및 문제 상황을 명확하게 설명하는 메모와 함께 제품을 반송해야 합니다.

제품 반품에 수반되는 모든 비용과 경비는 고객의 부담입니다. 르크루제 검사 후 제품에 결함이 있고 본 보증에 명시된 조건이 적용되는 것으로 간주되는 경우,

르크루제는 르크루제 고객 서비스에 요청에 따라 제품 반품에 고객에게 발생한 합리적인 비용과 경비를 배상해 드립니다.

가치의 대체품을 제공해 드립니다. 교체 제품은 구매한 원래 제품과 동일한 색상 또는 재질을 보장해 드리지 않습니다.

### 르크루제의 보증 서비스 범위

제품 및 소유자가 본 보증의 적용을 받는 경우, 르크루제는 르크루제의 결정에 따라 제품을 수리 또는 교체하고 제품을 무상으로 교체해 드립니다.

르크루제는 본 보증 기간 동안 제품 또는 제품의 예비 부품의 가용성을 보장해 드리지 않습니다. 해당 제품이 더 이상 생산되지 않거나 제품 범위 내에 없는 경우, 르크루제는 유사 제품 또는 동등한

### 소비자 법률

본 르크루제 보증의 혜택은 제품과 관련하여 법에서 요구하는 소비자의 기타 권리 및 구제책에 추가되며 이에 영향을 미치지 않습니다.

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



วิธีการดูแลรักษาและการใช้งาน

## เครื่องครัวนอนสตีกของ Le Creuset

ขอบคุณที่เลือกใช้เครื่องครัว  
นอนสตีกของ Le Creuset

โปรดอ่านวิธีการดูแลรักษาและ  
การใช้งานให้ละเอียดก่อนการ  
ใช้งานและเก็บรักษาไว้เพื่อการ  
อ้างอิงในอนาคต

ความล้มเหลวในการใช้  
ผลิตภัณฑ์ตามที่อยู่ในวิธีการ  
ดูแลรักษาและการใช้งานเหล่านี้  
อาจทำให้ได้รับการบาดเจ็บร้าย  
แรง ผลิตภัณฑ์ได้รับความเสียหาย  
ไปจนถึงความเสียหายของ  
ทรัพย์สินอื่น ๆ

ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์กับสิ่งใด ๆ  
ที่นอกเหนือไปจากการเตรียม  
อาหาร เพื่อหลีกเลี่ยงการบาดเจ็บ  
ร้ายแรง ความเสียหายของ  
ผลิตภัณฑ์ ไปจนถึงความเสียหาย  
ของทรัพย์สินอื่น ๆ

หากคุณไม่ปฏิบัติตามวิธีการ  
ดูแลรักษาและการใช้งานเหล่านี้  
ก็อาจทำให้คุณไม่สามารถเรียก  
ประกันจาก LE CREUSET ได้

สามารถดู/ดาวน์โหลดสำเนา  
วิธีการดูแลรักษาและการใช้  
งานเหล่านี้ และใบรับประกัน  
ของ Le Creuset ได้ที่ [www.lecreuset.com/support](http://www.lecreuset.com/support)

**ก่อนการใช้งานครั้งแรก:**

- นำบรรจุภัณฑ์ คู่มือปัด ฉลาก และสติ๊กเกอร์ ทั้งหมดออก
- ล้างผลิตภัณฑ์ในน้ำสบู่อุ่น จากนั้นล้างด้วยน้ำ และทำให้แห้ง
- เตรียมผิวเครื่องครัวนอนสตีก ด้านใน: ใช้กระดาษทิชชูอุ่น น้ำมันพืชหรือน้ำมันข้าวโพด ให้ทั่วพื้นผิวเครื่องครัว นำเครื่องครัวไปล้างน้ำอุ่นและซับให้แห้งสนิท
- การเตรียมผิวเครื่องครัวนอนสตีก ด้านในเป็นครั้งแรกจะช่วยรักษาและยืดอายุการใช้งานของเครื่องครัวได้
- ห้ามเตรียมผิวเครื่องครัว บริเวณขอบด้านนอกที่เป็นสีดำ

**คำเตือน:**

ห้ามลากผลิตภัณฑ์บนเตา แกส หน้ากระจกหรือพื้นผิวอื่น ๆ เนื่องจากอาจทำให้ฐานผลิตภัณฑ์ รวมทั้งพื้นผิวเสียหายได้ แต่ให้ยกผลิตภัณฑ์ขึ้นและวางลงพื้นผิวอย่างระมัดระวังทุกครั้งแทน

จับผลิตภัณฑ์ที่มีมือจับ ฝาและปุ่มจับทุกครั้ง



มือจับ ฝา และปุ่มจับจะร้อน หากใช้ในเตาอบและอาจจะเริ่มร้อนหากใช้บนเตาแก๊ส ใช้อุปกรณ์ป้องกันความร้อนที่แห้งเมื่อใช้มือจับผลิตภัณฑ์ที่ร้อนระหว่างและหลังการปรุงอาหารทุกครั้ง เพื่อลดความเสี่ยงต่อการเกิดแผลไหม้และการบาดเจ็บ ส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความร้อนหรือมีความร้อนอาจทำให้เกิดแผลไหม้และการบาดเจ็บร้ายแรง หากหกร้าวหรือหากใช้ผลิตภัณฑ์โดยไม่ระมัดระวังอย่าปล่อยผลิตภัณฑ์นี้ทิ้งไว้ระหว่างการใช้งาน

#### แหล่งความร้อน:



เตาแก๊ส



เตาแก๊ส



เตาไฟฟ้า



เตาเซรามิก



เตาที่ใช้ขดลวดไฟฟ้าที่ทำความร้อน



เตาอบ



เตาย่าง/เตาย่างย่าง

ห้ามใช้ในเตา



ไมโครเวฟเนื่องจากผลิตภัณฑ์เครื่องครัวอนอนสติกผลิตภัณฑ์โลหะและจะทำให้

ไมโครเวฟและระบบสายไฟฟ้าเสียหาย

• ห้ามวางบนแหล่ง



ความร้อนที่ไม่ได้มีการควบคุม (เช่น เตามือโยกกลางแจงไฟที่ก่อไฉ้ เตอบพิซซ่า) เนื่องจากอุณหภูมิสูงที่ไม่ได้รับการควบคุมอาจทำให้ผลิตภัณฑ์เสียหายอย่างรุนแรงได้

#### ส่วนที่ได้รับความร้อน:

- หลีกเลี่ยงความเสียหายด้วยการตรวจสอบไฟบนใจาฐานผลิตภัณฑ์และเตาแก๊สสะอาดทุกครั้งก่อนใช้งาน
- หลีกเลี่ยงความเสียหายด้วยการเลือกขนาดฐานผลิตภัณฑ์ให้เข้ากับส่วนที่ได้รับความร้อนของเตาแก๊ส การใส่ส่วนที่ได้รับความร้อนอย่างไม่ถูกต้องอาจทำให้ผลิตภัณฑ์ร้อนอย่างไม่สม่ำเสมอหรือได้รับความร้อนมากเกินไป ทำให้ผลิตภัณฑ์และ/หรือมือจับเสียหาย

• ลดความเสี่ยงที่จะเกิดการบาดเจ็บส่วนบุคคล และความเสียหายต่อผลิตภัณฑ์ ด้วยการให้เปลวไฟอยู่บริเวณฐานเท่านั้น และห้ามปล่อยให้เปลวไฟขึ้นมาถึงด้านข้างของผลิตภัณฑ์ เปลวไฟที่อยู่เหนือด้านข้างของผลิตภัณฑ์อาจไหม้ผู้ที่เข้าใกล้เปลวไฟและสร้างความเสี่ยงภัยแก่สิ่งของที่อยู่ใกล้เปลวไฟได้



• ส่วหรับเตาอินดักชั่น ให้ใช้เส้นผ่านศูนย์กลางของฐานผลิตภัณฑ์ที่เข้ากับส่วนที่ได้รับความร้อนทุกครั้ง การใส่ผลิตภัณฑ์ที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางน้อยกว่าเกินไปกับส่วนที่ได้รับความร้อนที่มีขนาดใหญ่เกินไปอาจกระทบต่อการทำงานของเตาแก๊ส ทำให้ท่าความร้อนได้น้อยลงหรือไม่สามารถท่าความร้อนได้

• การใช้งานในเตาอบ:



วางผลิตภัณฑ์บนตะแกรงเตาอบทุกครั้ง



ห้ามวางผลิตภัณฑ์บนกันเตาอบโดยตรงเนื่องจากจะทำให้อุณหภูมิท่าอาหารด้านในเตาอบพุ่งสูงขึ้นและทำให้อาหารสุกเร็วขึ้น โดยไม่มีกรควบคุม ซึ่งจะท่าให้ผลิตภัณฑ์เสียหายและอาจจะทำให้เตาอบเสียหายไปด้วย

• สำหรับการย่าง ให้มีระยะห่างระหว่างแหล่งความร้อนและขอบด้านบนของผลิตภัณฑ์ 5 ซม. หรือ 2 นิ้ว

#### การตั้งค่าความร้อน:

- อุณหภูมิเตาอบสูงสุด:
- โดยไม่มีชามแก้วแบบมีฝาปิดของ Le Creuset 280

องศาเซลเซียส/550 องศาฟาเรนไฮต์

- โดยมีชามแก้วแบบมีฝาปิดของ Le Creuset 220 องศาเซลเซียส/425 องศาฟาเรนไฮต์/Gas Mark 7
- ปล่อยให้ผลิตภัณฑ์ค่อยๆ ร้อนและเย็นลงช้าๆ อย่างทั่วถึงทุกครั้งเพื่อป้องกันมิให้ผลิตภัณฑ์เสียหายเนื่องจากการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิที่มากเกินไป
- ตั้งค่าความร้อนในระดับต่ำถึงปานกลางทุกครั้งเพื่อให้อาหารออกมาและดูผลิตภัณฑ์ให้ดีที่สุด
- ห้ามอุ่นผลิตภัณฑ์เร็วเกินไปหรือใช้อุณหภูมิสูงสุด/สูงเพื่ออุ่นล่วงหน้าหรือท่าอาหาร เนื่องจากกาเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิบริเวณพื้นผิวที่มากเกินไป (การเปลี่ยนอุณหภูมิฉับพลัน) จะทำให้พื้นผิวของเครื่องครัวอนอนสติกเสียหาย
- หากผู้ใช้เตาอินดักชั่นห้ามใช้ฟังก์ชัน Boost เป็นเวลานานกว่าที่จำเป็นเพื่อต้ม ครวไรฟังก์ชัน Boost เฉพาะสำหรับการต้มของเหลวปริมาณมากอย่างรวดเร็วเท่านั้น การใช้ฟังก์ชัน Boost นานกว่าที่จำเป็นจะทำให้ผลิตภัณฑ์ร้อนเกินไปหรือต้มจนแห้ง ซึ่งอาจท่าให้ผลิตภัณฑ์เสียหายได้

ความเสียหายที่เกิดจากความร้อนที่มากเกินไประหว่างท่าอาหารจะสังเกตเห็นได้ง่าย พื้น

ผิวannonสติก็จะเปลี่ยนสีและคุณสมบัติที่ทำให้อาหารไม่ติดเครื่องครัวอาจลดลงด้วย

### การใช้งานทั่วไป:

- หากจำเป็นต้องเชียร์เนื้อสัตว์ปีกหรือปลา ก็สามารถใช้ความร้อนปานกลางหรือสูงในช่วงแรกได้ หลังจากผลิตภัณฑ์ร้อนและใส่อาหารลงไปแล้ว ให้ลดความร้อนลงทุกครั้ง
- หากต้องการทำอาหารโดยไม่ใช้ไขมันเลย ให้อุณหภูมิโดยใช้ความร้อนปานกลางลงจนประมาณ 2 นาทีก่อนใส่อาหารลงไป
- ห้ามปล่อยให้พื้นผิวannonสติที่แห้งร้อนเกินไป เนื่องจากอาจทำให้เกิดความเสียหายถาวรได้
- การทำอาหาร โดยใช้ส่วนผสมต่างๆ ที่มีจุดเกิดควันต่ำในอุณหภูมิที่สูงอาจทำให้เกิดคราบบริเวณพื้นผิวผลิตภัณฑ์ได้
- วางผลิตภัณฑ์ที่ร้อนลงบนแผ่นป้องกันความร้อนทุกครั้งก่อนวางลงบนพื้นผิวใดๆ ที่ไม่ใช่แหล่งความร้อน เพื่อป้องกันความเสียหายของพื้นผิว

### ฝาและมือจับ:

- ห้ามห้อยด้ามเครื่องครัวจากเตาและอยู่ให้ห่างจากความร้อนโดยตรงเพื่อลดความเสี่ยงที่อาจจะเกิดการบาดเจ็บส่วนบุคคล
- นี้อดฝาปิดอาจคลายได้ เมื่อเวลาผ่านไป ขึ้นนอตใหม่ให้แน่นเฉพาะเมื่อผลิตภัณฑ์อยู่ที่อุณหภูมิห้องเท่านั้น
- ห้ามขันนอตคแน่นเกินไป เนื่องจากอาจทำให้ผลิตภัณฑ์เสียหาย
- เปิดฝาให้หันออกจากตัวคุณและผู้อื่นทุกครั้ง เนื่องจากอาจทำให้เกิดการบาดเจ็บส่วนบุคคล

หากผลิตภัณฑ์มาพร้อมฝาปิดกระจก:

คำเตือน:

ห้ามใช้ฝาปิดกระจกที่เสียหาย (ซึ่งก็คือบิ่นหรือแตก) หากการใช้งานไม่ปลอดภัย และคุณควรหยุดใช้ผลิตภัณฑ์ทันที รอยบิ่นหรือรอยแตกใหม่ๆ อาจเกิดขึ้นได้และฝาปิดอาจจะแตกละเอียด ซึ่งอาจทำให้เกิดการบาดเจ็บส่วนบุคคลร้ายแรง ที่อาจรวมถึงแต่ไม่จำกัดเพียงแค่มือใหม่และรอยกรีด

- ฝาปิดกระจกทุกจากกระจกนิรภัยเทมเปอร์
- ฝาปิดกระจกใช้กับเครื่องล้างจานได้อย่างปลอดภัย

- ฝาปิดกระจกที่มีปุ่มจับหรือมือจับที่จากเหล็กสแตนเลสสามารถนำเขาเอาออกที่มีอุณหภูมิสูงถึง 220 องศาเซลเซียส/425 องศาฟาเรนไฮต์ได้อย่างปลอดภัย
- ห้ามวางฝาปิดกระจกลงบนเตาโดยตรง มิฉะนั้น อาจทำให้ฝาปิดกระจกแตกและอาจทำให้เกิดการบาดเจ็บส่วนบุคคล ซึ่งอาจรวมถึงแต่ไม่จำกัดเพียงแค่มือใหม่และรอยกรีด
- ป้องกันความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับฝาปิดกระจก โดยการดูแลอย่างระมัดระวัง การกระแทกอย่างรุนแรงหรือการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิอย่างกะทันหัน (จากร้อนไปเย็นหรือเย็นไปร้อน) อาจทำให้ฝาปิดกระจกแตกหรือแตกละเอียดได้
- หลีกเลี่ยงการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิอย่างกะทันหัน
- ทิ้งฝาปิดกระจกที่ร้อนไว้ให้เย็นลงทุกครั้งก่อนทำความสะอาด ด้วยมือหรือเครื่องล้างจาน
- ห้ามใช้แผ่นขัดโลหะ แผ่นขัดหรือแผ่นขัดแข็งๆ แปรงขัดหรือสารทำความสะอาดที่มีผงขัดกับฝาปิดกระจกเพื่อป้องกันความเสียหาย

### อุปกรณ์ทำอาหาร:

- แนะนำให้ใช้อุปกรณ์ทำอาหารที่ทำจากซิลิโคน ไม้ หรือวัสดุทนความร้อนอื่นๆ

- สามารถใช้อุปกรณ์ที่ทำจากโลหะอย่างระมัดระวัง ห้ามใช้อย่างรุนแรงหรือขีดพื้นผิวannonสติ
- ห้ามเคาะอุปกรณ์ที่ทำจากโลหะที่ขอบบนของผลิตภัณฑ์เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้พื้นผิวannonสติเสียหาย
- ห้ามใช้มีด เครื่องตัดไข่หรือเครื่องปั่นระบบไฟฟ้าหรือไซเบตเตอร์แบบมือถือหรือของมีคมอื่นๆ เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวannonสติเสียหายได้



### การจัดเก็บอาหาร:

- ห้ามเก็บอาหารดิบ อาหารหมักหรืออาหารที่สุกแล้วในผลิตภัณฑ์ เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวannonสติเสียหายได้

### การทำความสะอาดและการดูแลรักษา:

- ลอดอุณหภูมิผลิตภัณฑ์ให้ลงมาถึงอุณหภูมิห้องก่อนทำความสะอาดทุกครั้ง ห้ามจุ่มหรือเทน้ำเย็นลงไปขณะที่ผลิตภัณฑ์ร้อน เนื่องจากอาจเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิรุนแรงขึ้นที่อาจทำให้ผลิตภัณฑ์เสียหาย
- ทำความสะอาดผลิตภัณฑ์ด้วยน้ำสบู่เย็นและฟองน้ำหรือแปรงที่ไม่ทำให้เกิดการขีดสี

- สำหรับคราบติดแน่น ให้เท น้ำสบู่ ลงไปให้เต็มและแช่ทิ้งไว้ จะช่วยให้คราบนิ่มและกำจัดออกได้ง่ายขึ้น
- ห้ามใช้แผ่นขัดโลหะทำความสะอาด สะอาดหรือสารทำความสะอาดที่มีผงขัดอยู่อย่างรุนแรงกับพื้นผิวอนอสติก



- ล้างผลิตภัณฑ์อย่างหมดจด และเช็ดให้แห้งสนิททุกครั้ง
- ผลิตภัณฑ์เครื่องครัวอนอสติกใช้กับเครื่องล้างจานได้ อย่างไรก็ตาม อย่าวางปลอกถ้วย อย่าวางที่ตามหากต้องการยืดอายุการใช้งานของพื้นผิวอนอสติกและยกระดับประสิทธิภาพในการทำอาหารของเครื่องครัวอนอสติก เราแนะนำให้ใช้มือล้างด้วยน้ำสบู่
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าแร็กของเครื่องล้างจานสามารถรับน้ำหนักของผลิตภัณฑ์ได้ ก่อนจะนำผลิตภัณฑ์ใส่ในเครื่องล้างจานทุกครั้ง
- หากใช้เครื่องล้างจาน ให้ใช้น้ำยาล้างจานที่มีความเข้มข้นต่ำเท่านั้น (ถ้าจะให้ดี ก็ไม่ควรมีส่วนผสมของเลมอน) และล้างให้ครบรอบทุกครั้ง ก่อนเปิดเครื่องล้างจานเพื่อรับประกันว่าผลิตภัณฑ์จะแห้งสนิท
- หลังจากล้างแล้ว ควรเตรียม

พื้นผิวที่ใช้ทำอาหารของผลิตภัณฑ์ใหม่ก่อนนำไปใช้ในแต่ละครั้ง (อ่านขั้นตอนการเตรียมพื้นผิวได้ในเอกสารรายละเอียดก่อนใช้งานครั้งแรก)

- การนำไปล้างอย่างต่อเนื่อง อาจทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นรอยหรือเปลี่ยนสี และกระทบต่อคุณสมบัติในการทำให้อาหารไม่ติดเครื่องครัวของพื้นผิวอนอสติกได้ ซึ่งจัดเป็นการสึกหรอจากการใช้งานตามปกติที่ Le Creuset ไม่ได้รับประกัน
- ห้ามจัดเก็บผลิตภัณฑ์ที่ยังเปียกอยู่ จัดเก็บผลิตภัณฑ์ในที่แห้ง
- ป้องกันความเสียหายต่อภายนอก ภายใน และของด้วยการใช้แผ่นป้องกันเครื่องครัวที่เหมาะสมคั่นระหว่างผลิตภัณฑ์ ขณะซ้อนเก็บ

**หากคุณไม่ปฏิบัติตามวิธีการดูแลรักษาและการใช้งานเหล่านี้ ก็อาจทำให้คุณไม่สามารถเรียกประกันจาก LE CREUSET ได้**

### ใบรับประกันของ LE CREUSET สำหรับผลิตภัณฑ์เครื่องครัวอนอสติกของ LE CREUSET

#### โปรดอ่านใบรับประกันของ LE CREUSET ให้ละเอียดและเก็บรักษาไว้เพื่อการอ้างอิงในอนาคต โปรดเก็บรักษาหลักฐานการซื้อจาก LE CREUSET หรือตัวแทนจำหน่ายที่ได้รับอนุญาต

สามารถ/ดาวน์โหลดสำเนาใบรับประกันของ Le Creuset ฉบับนี้ และวิธีการดูแลรักษาและการใช้งานผลิตภัณฑ์เครื่องครัวอนอสติกได้ที่ [www.lecreuset.com/support](http://www.lecreuset.com/support)

#### การรับประกันนี้ครอบคลุมอะไรบ้าง?

ผลิตภัณฑ์เครื่องครัวอนอสติกของ Le Creuset รับประกันโดยบริษัท เลอ ครูเซ ดิสทริบิวชัน (ประเทศไทย) จำกัด เมื่อซื้อในประเทศไทยจาก Le Creuset หรือตัวแทนจำหน่ายที่ได้รับอนุญาตโดยตรง และใช้งานในครัวเรือน โดยเป็นการรับประกันว่าไม่มีตำหนิจากวัสดุและงานฝีมือระหว่างการผลิต

#### การรับประกันนี้ไม่ครอบคลุมอะไรบ้าง?

การรับประกันนี้ไม่ครอบคลุม:

- จุดบกพร่องที่ไม่ได้มาจากการผลิต
- ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้ซื้อจาก Le Creuset หรือตัวแทนจำหน่ายที่ได้รับอนุญาตในประเทศไทย
- ผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีหลักฐานการซื้อหรือไม่มีหลักฐานเป็นใบเสร็จของขั้ว
- ผลิตภัณฑ์ที่นำไปขายต่อ มอบให้ หรือส่งต่อให้แก่บุคคลอื่น ยกเว้นการให้เป็นของขวัญโดยผู้ซื้อ
- ความเสียหายหรือจุดบกพร่องที่มาจาก การดูแลรักษาที่ไม่ถูกต้อง หรือไม่เป็นไปตามที่กำหนดในวิธีการดูแลรักษาและใช้งาน **โปรดอ่านวิธีการดูแลรักษาและใช้งานเพื่อข้อมูลเพิ่มเติม**
- ความเสียหายหรือจุดบกพร่องจากบุคคลที่สาม การขนส่ง การจัดเก็บ บังคับภายนอก หรือการกระทำหรืออุบัติเหตุใด ๆ ที่อยู่นอกเหนือการควบคุมอย่างเหมาะสมของเรา การละลาย การใช้ในทางที่ผิดหรือการใช้งานผิด
- ความเสียหาย จุดบกพร่อง หรือการใช้ใด ๆ ที่ได้แจ้งแก่

ผู้ซื้อ ณ เวลาที่ซื้อ

- การสึกหรอ รอยขีดข่วน เครื่องหมาย คราบ สีซีด หรือ การกัดกร่อน ตามปกติ
- การใช้งานเพื่อการค้า (ไม่ใช่การใช้งานในครัวเรือน)
- ผลิตภัณฑ์ปลอม
- ผลิตภัณฑ์ที่บุคคลภายนอกดัดแปลง เปลี่ยนสภาพ หรือซ่อมแซม โดยไม่ได้รับอนุญาตจาก Le Creuset และ
- การสูญเสียสีบเนื่องที่ เกิดขึ้นไม่ทันทีและเป็นผลสืบเนื่อง โดยอ้อมหรือความเสียหายสืบเนื่องที่ เกิดขึ้นไม่ทันทีและเป็นผลสืบเนื่องโดยตรง การสูญเสียเวลาหรือความสะดวก

### มีระยะเวลารับประกันเท่าใด?

Le Creuset รับประกันผลิตภัณฑ์เครื่องครัวอนาสตีลเป็นเวลา 10 ปีนับจากวันที่ซื้อ

### ใครสามารถเรียกร้องการรับประกันได้บ้าง?

สามารถเรียกร้องการรับประกัน โดยแสดงหลักฐานการซื้อ (หรือใบเสร็จของขวัญ) ได้สองวิธี (i) ผู้ซื้อผลิตภัณฑ์ หรือ (ii) ผู้ได้รับผลิตภัณฑ์ (ในสภาพใหม่และยังไม่ได้ใช้) เป็นของขวัญ

จากผู้ซื้อผลิตภัณฑ์

### เรียกร้องการรับประกันได้อย่างไร?

สามารถเรียกร้องการรับประกันนี้ได้ในประเทศไทยเท่านั้น การเรียกร้องการรับประกันนี้ คุณต้องติดต่อสถานที่ที่ซื้อหรือแผนกบริการลูกค้าของ Le Creuset ก่อน (ดังรายละเอียดต่อไปนี้)

#### อีเมล:

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

ขอแนะนำให้คุณตรวจสอบข้อมูลอัปเดตของรายละเอียดการติดต่อแผนกบริการลูกค้าของ Le Creuset Customer Service ได้ที่ [www.lecreuset.com/support](http://www.lecreuset.com/support) หากคุณต้องการเรียกร้องการรับประกันนี้

หากต้องการความช่วยเหลือและคำแนะนำ คุณสามารถติดต่อ Le Creuset ได้ที่ [www.lecreuset.com/support](http://www.lecreuset.com/support) เช่นกัน

หากคุณเรียกร้องขอคืนสินค้ากับแผนกบริการลูกค้า Le Creuset คุณต้องส่งผลิตภัณฑ์พร้อมชื่อและรายละเอียดการติดต่อ หลักฐานการซื้อ (หรือใบเสร็จของขวัญ) ชื่อของตัวแทนจำหน่ายที่คุณซื้อผลิตภัณฑ์ และคำอธิบาย

จุดบกพร่องและเหตุการณ์แวดล้อมของปัญหา

คุณเป็นผู้รับผิดชอบต้นทุนและค่าใช้จ่ายทั้งหมด-ในการส่งผลิตภัณฑ์คืน หลังการตรวจสอบของ Le Creuset หากผลิตภัณฑ์มีจุดบกพร่องที่อยู่ภายใต้เงื่อนไขที่ระบุในการรับประกัน Le Creuset จะชดเชยต้นทุนและค่าใช้จ่ายที่คุณใช้ในการส่งผลิตภัณฑ์คืนอย่างเหมาะสมตามที่คุณเรียกร้องกับแผนกบริการลูกค้า Le Creuset

### LE CREUSET จะทำอะไรบ้าง?

หากผลิตภัณฑ์และเจ้าของอยู่ภายใต้การรับประกันนี้ Le Creuset จะซ่อมแซมหรือเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ตามที่ Le Creuset กำหนด และส่งผลิตภัณฑ์ให้โดยไม่มีค่าใช้จ่าย

Le Creuset ไม่รับประกันว่าจะมีผลิตภัณฑ์หรือชิ้นส่วนของผลิตภัณฑ์ตลอดระยะเวลาประกัน หากผลิตภัณฑ์ไม่มีการผลิตหรือไม่มีกลุ่มผลิตภัณฑ์แล้ว Le Creuset จะมอบผลิตภัณฑ์ที่เหมือนกันหรือเทียบเคียงกันได้แทน ผลิตภัณฑ์ที่เปลี่ยนจะไม่รับประกันว่าจะมีสีหรือใช้วัสดุเดียวกับผลิตภัณฑ์ที่ซื้อ

### กฎหมายผู้บริโภค

ผลประโยชน์จากการรับประกันของ Le Creuset จะเป็นส่วนเพิ่มและไม่ส่งผลกระทบต่อสิทธิและการเยียวยาที่คุณได้รับจากกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์

มอบการรับประกันโดย บริษัท เลอ ครูเซ ดิสทริบิวชัน (ประเทศไทย) จำกัด ที่อยู่ลงทะเบียน: 127 อาคารเกษร หองเลขที่ 2606 ชั้น 26 ยูนิค เอ ถนนราชดำริ แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร 10330 ("Le Creuset")

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  
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

**Hong Kong**

Le Creuset Hong Kong Ltd.  
酷彩香港有限公司  
Flat / RM 2202, Lee Garden Six,  
111 Leighton Road, Causeway  
Bay, Hong Kong  
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

**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

LE CREUSET IMPORTERS

**Malaysia**

Le Creuset Malaysia Sdn Bhd  
Suite 16-13, 16th Floor, Wisma  
UOA II  
No. 21, Jalan Pinang  
Kuala Lumpur, 50450, Malaysia

**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 Roadway  
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 เลอครูเซ ดิสทริบิวชั่น  
(ประเทศไทย) จำกัด  
127 อาคารเกษร ทาวเวอร์ ชั้น 25  
ถนนราชดำริห์ แขวงลุมพินี เขต  
ปทุมวัน กรุงเทพมหานคร 10330

**United Kingdom**

Le Creuset U.K. Limited  
Le Creuset House,  
83/84 Livingstone Road,  
Walworth Business Park  
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

