

INSTRUÇÕES DE USO, CUIDADOS E SEGURANÇA

Obrigado por escolher as panelas STAUB. Antes de utilizar o produto, certifique-se de ler este manual para garantir que você obtenha o melhor desempenho da sua panela.

ANTES DO PRIMEIRO USO

- Retire todos os materiais da embalagem, rótulos e etiqueta
- Lave sua panela com água morna e sabão.



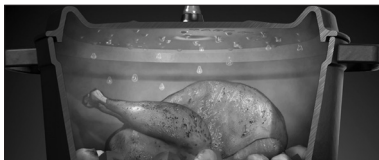
TAMPAS

- As tampas poderão esquentar durante o uso, por isso, utilize sempre luvas de forno ou panos de cozinha quando retirar a tampa.
- Ao remover a tampa não se esqueça de dirigir o ângulo dela de forma a jogar o vapor para longe de você.
- Nunca coloque uma tampa sobre uma fonte de calor. Isso pode danificá-la.
- Tampas são seguras para irem ao forno até 260 °C.
- O pegador da tampa pode vir a se soltar com o tempo. Isto pode ser facilmente ajustado com uma chave de fenda.

ALÇAS

- As alças esquentam. Utilize sempre luvas de forno ou panos de cozinha ao manusear a sua panela.

COZINHANDO



- Por razões de segurança, manter as crianças longe de panelas e do fogão.
- Nunca deixe panelas sem vigilância quando cozinhar. A panela sem vigilância pode ficar extremamente quente, o que pode causar acidentes.
- Nunca deixe uma panela vazia sobre uma fonte de calor, e nunca deixe a água secar. Isto pode rapidamente levar a danos irreversíveis na base da panela ou acidentes.
- Para obter o melhor desempenho de aquecimento, o tamanho da chama deve ser adequada à base da panela.
- Ao ajustar a chama do fogão, certifique-se de não deixar que a chama se estenda ao longo das paredes de sua panela.
- Mantenha as alças posicionadas longe do calor direto e nunca deixe que as mesmas se estendam ao longo da frente do fogão.
- Seguro para uso no forno até 400 °C sem tampa (exceto para produtos com cabo de madeira ou silicone).
- Recomendamos um pré-aquecimento a uma temperatura baixa e, em seguida, aquecer gradualmente até sua temperatura de cozimento ideal.
- O esmalte preto fosco permite o armazenamento de alimentos, sem quaisquer reações.

- Como reação natural aos alimentos, podem aparecer manchas dentro da panela. Estas manchas não afetam o desempenho do produto. Estas manchas são devidas à gordura e tempero que penetram nos poros do ferro fundido.
- Nunca coloque sua panela no microondas.
- Este produto é certificado e testado para uso comercial.

LIMPEZA E DICAS DE MANUTENÇÃO

- Deixe sempre a panela esfriar antes de limpá-la. A diferença extrema de temperatura entre a panela quente e água mais fria pode causar rachadura ou quebra.
- Limpe a panela com água quente, detergente líquido e uma esponja macia ou escova. Secar completamente para evitar manchas de água.



- Este produto pode ir à máquina de lavar louça, exceto produtos com alças de madeira. Embora, recomendamos a lavagem à mão para prolongar a beleza da sua panela.
- Ao lavar o produto, evite batê-lo com outros produtos/superfícies duras ou colocá-lo muito perto de outros produtos na máquina de lavar, pois isso pode causar lascas ou riscos.
- Secar completamente o seu produto antes de guardar. Em casos extremos, o produto pode estar sujeito a formação de

ferrugem se deixado molhado por muito tempo. Nestes casos raros, esfregue com bicarbonato de sódio para ajudar a remover a ferrugem e, em seguida, esfregue óleo de cozinha sobre a área afetada para evitar mais ferrugem.

- Embora a STAUB de ferro fundido seja extremamente durável, evite deixá-la cair de níveis altos, pois isso pode danificar o produto.

ESMALTE PRETO FOSCO INTERIOR

- É aconselhável embeber a panela com água e detergente, deixar descansar durante a noite e, no dia seguinte, limpar com um pano macio, esponja ou escova macia.
- Não utilize limpadores de forno, uma vez que irá danificar permanentemente a panela. Se ela ainda não estiver limpa, recomendamos o uso de um dos seguintes métodos:
- Limpeza por ebulição com uma solução de 50/50 de vinagre branco e água durante alguns minutos.
- Limpe com água e 2 ou 3 colheres cheias de bicarbonato de sódio em ebulição por alguns minutos.
- Limpe com produtos de limpeza não abrasivos e uma escova macia ou esponja. Estes produtos de limpeza também podem ser utilizados para limpar o esmalte exterior.

ARMAZENAMENTO

- Não coloque suas panelas e frigideiras em cima uma das outras sem proteção. Isso pode causar desgastes e arranhões nas suas panelas. Para proteger o esmalte de arranhões / lascas, coloque uma toalha ou protetor de panelas entre cada item.



www.zwilling.com.br

GARANTIA

1 - PRAZO E COMPROVAÇÃO DA GARANTIA

- O produto é garantido pelo seu fabricante, pelo prazo de 90 dias contado a partir da data de sua aquisição pelo consumidor.
- Para a comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar esse Termo de Garantia junto com a nota fiscal de compra ou outro documento fiscal equivalente, desde que identifique o produto.

2 - ABRANGÊNCIA DA GARANTIA

- Esta garantia contratual é dada ao produto exclusivamente contra eventuais defeitos decorrentes de projeto, fabricação, montagem ou quaisquer vícios de qualidade que o tornem impróprio ou inadequado ao uso regular.
- Esta garantia legal não é válida para produtos adquiridos fora do território Brasileiro.

3 - EXCLUSÃO DA GARANTIA

A garantia não abrangerá, sendo pois, ônus do consumidor:

- Os danos sofridos pelo produto em consequência de acidentes, maus tratos, manuseio ou uso incorreto e inadequado.
- Os danos sofridos pelo produto em consequência de sua utilização para finalidades diversas das especificadas pelo fabricante ou incompatíveis com a destinação do mesmo.
- Produtos que tenham sido submetidos a qualquer tipo de modificação/adaptação.

4 - CONSIDERAÇÕES GERAIS PARA A TROCA

A troca do produto estará condicionada aos seguintes critérios:

- O produto deve estar perfeitamente acondicionado na embalagem original.

- O produto deve estar acompanhado do manual e todos os acessórios.
- O produto deve estar sem indícios de uso incorreto ou inadequado.
- O produto deve estar acompanhado de nota fiscal de venda, cupom eletrônico ou documento fiscal equivalente desde que identifique o produto.

5 - RECOMENDAÇÕES ESPECIAIS

- Vide manual de instrução de cada produto.
- Caso haja necessidade de substituição de peças do produto contate o SAC.

6 - IMPORTADOR E DISTRIBUIDOR

ZWILLING J.A. Henckels Brasil Ltda.
CNPJ: 09.150.121/0002-75

7 - SAC

Qualquer reclamação, comentário ou sugestão:
E-mail: sac@zwilling.com.br

Instagram: [@zwilling_br](https://www.instagram.com/zwilling_br)
Facebook, LinkedIn e Youtube: ZWILLING Brasil



STAUB Ferro