

- Consejos de uso - Gebruiksaanwijzing - Consigli d'utilizzo - Brugsanvisning - Bedienungsanleitung - Care & use instructions - Conseils d'utilisation - Conselhos de utilização - Brugsanvisning



Félicitations !

Vous venez de faire l'acquisition d'un des nombreux ustensiles de cuisson de la gamme LE CREUSET de haute qualité en fonte émaillée, qui vous procurera tous les plaisirs de la cuisson pour de longues années.

Lisez attentivement ce livret avant d'utiliser votre ustensile culinaire Le Creuset pour la première fois. Les informations qu'il contient vous aideront à obtenir les meilleurs résultats culinaires possibles.

Historique

C'est en 1925 que la fonderie LE CREUSET, localisée dans le nord de la France à Fresnoy-le-Grand, commença à fabriquer des ustensiles de cuisson à la main, en coulant de la fonte dans des moules en sable.

Aujourd'hui, après plus de 80 ans d'activité, Le Creuset exporte 90% de sa production dans plus de 60 pays.

La fabrication, un véritable savoir-faire...

Le travail de la fonte émaillée respecte une technique séculaire où, à la différence d'autres ustensiles culinaires, l'intervention manuelle est essentielle.

La plupart des opérations sont réalisées à la main et requièrent un véritable savoir-faire.

Chaque pièce est fabriquée à partir d'un moule en sable unique dans lequel est versé la fonte en fusion à 1400°C.

Après la coulée tous les moules de sable sont détruits, c'est pourquoi chaque pièce représente un exemplaire unique.

Les ustensiles sont ensuite ébarbés à la main et examinés un par un pour détecter toute imperfection.

Une fois déclarées sans défaut, on applique deux couches d'émail sur les pièces, qui sont cuites l'une après l'autre à environ 800°C. L'émail devient alors extrêmement dur et résistant.

Ainsi, toute variation de finition constatée est due au travail artisanal réalisé et n'altère en rien les qualités culinaires de l'ustensile.

Normes et Qualité

Tous les ustensiles de cuisson LE CREUSET sont inspectés manuellement afin de respecter les exigences de fabrication les plus strictes. Les émaux utilisés sont **conformes aux normes alimentaires internationales actuellement en vigueur**.

La fonte émaillée Le Creuset, complice de votre bien-être

La fonte émaillée est un matériau remarquable qui offre une compatibilité parfaite avec tous types de feux (**y compris l'induction**). Elle est reconnue depuis longtemps comme l'un des meilleurs matériaux pour les ustensiles de cuisson.

Elle garantit une cuisine toujours savoureuse en permettant :

- soit de cuire en douceur et de mijoter parfaitement
- soit de bouillir, saisir, griller ou frire à feu vif

La fonte permet également une montée progressive en température.

Ainsi cette excellente répartition de la chaleur permet aux ustensiles de conserver toutes les qualités nutritionnelles des aliments. Elle préserve les nutriments sensibles à la chaleur et optimise la restitution des saveurs et arômes.

Ses qualités de rétention et de diffusion de la chaleur permettent aussi de faire des économies d'énergie et de conserver les aliments au chaud, même lorsque la source de chaleur est éteinte.

Inversement, la fonte gère aussi bien le froid : placé préalablement au réfrigérateur, votre ustensile gardera votre préparation bien au frais une fois servi à table.

La gamme

LE CREUSET propose une gamme d'ustensiles de cuisson variée disponibles dans une large palette de couleurs qui vous permettent de passer en toute élégance de la cuisine à la table.

Pour obtenir plus d'information sur nos produits, ainsi que des idées recettes, consultez notre site Internet www.lecreuset.fr

Conseils d'utilisation

Les conseils d'utilisation et d'entretien contenus dans ce livret s'appliquent pour tous les ustensiles en fonte émaillée de la gamme LE CREUSET, qu'ils soient munis d'un émail intérieur noir, clair (sable, blanc, amande) ou d'un revêtement intérieur anti-adhésif.

Ces conseils assureront une utilisation optimale de vos ustensiles de cuisine en fonte émaillée Le Creuset.

- Avant la première utilisation, lavez votre ustensile dans de l'eau chaude et savonneuse afin de bien retirer toutes les étiquettes. Rincez et séchez soigneusement.
- Les ustensiles Le Creuset peuvent être utilisés sur toutes les surfaces de cuisson : gaz, plaques électriques, plaques vitrocéramiques (Halogène, Radiant, Induction), poêles à charbon, à bois...



Gaz



Electricité



Radiant



Halogène



Induction



Four

- Avant de cuire étalez toujours une petite quantité de matière grasse ou d'huile végétale alimentaire sur l'ensemble de la surface.
- Votre ustensile peut également être utilisé dans le four domestique :
 - à une température maximale de 190°C/Thermostat 6, si celui-ci est muni d'un bouton ou d'une poignée phénolique.
 - sans limite de température, s'il dispose uniquement de poignées en fonte ou d'un bouton en métal.

LES USTENSILES MUNIS D'UN MANCHE EN BOIS NE DOIVENT PAS ÊTRE MIS AU FOUR.

- Dans le four, placez votre ustensile sur la grille prévue à cet effet mais jamais sur la sole (la base) de celui-ci.



Conseils d'utilisation

- Lors de la cuisson les poignées deviennent chaudes. Protégez toujours vos mains avec des gants ou une manique avant toute manipulation.



- Sur les plaques vitrocéramiques, soulevez toujours votre ustensile avant de le déplacer. Ne le faites pas glisser et ne le posez pas brutalement sur les plaques au risque de les endommager.



- Toujours cuisiner sur une source de chaleur adaptée aux dimensions de l'ustensile. Une source de chaleur d'un diamètre trop large rendra les poignées brûlantes.

- La capacité de rétention de la chaleur de la fonte émaillée est telle que les hautes températures sont rarement nécessaires. Les cuissons sur feu vif provoquent de médiocres et collants résultats culinaires. **Ainsi préférez saisir les ingrédients sur feu moyen et cuire à feu doux.**



- Préférez l'utilisation d'ustensiles en bois, en plastique ou en silicone résistants à de hautes températures plutôt qu'en métal, pour ne pas endommager le revêtement en émail.

- Ne coupez pas directement dans votre ustensile pour ne pas endommager l'émail.



- Après usage, placez toujours l'ustensile sur un dessous de plat résistant à la chaleur et non directement sur un plan de travail non protégé.



Conseils d'entretien

- Toujours laisser refroidir votre ustensile quelques minutes avant de le laver. Ne plongez pas votre ustensile chaud dans de l'eau froide car un **choc thermique** pourrait se produire et endommager l'émail. Le laver à l'eau chaude et savonneuse.
- Si des résidus persistent, remplissez le récipient d'eau chaude et le laissez tremper 15 à 20 minutes.
- Utilisez des éponges et nettoyeurs **non abrasifs**. N'utilisez pas de grattoir métallique ou tout autre nettoyeur ou détergent abrasif qui pourrait détériorer l'émail. Avec le temps une patine peut se former sur la surface des ustensiles possédant un émail intérieur noir, ne pas essayer de la retirer car elle vous permettra d'obtenir de meilleurs résultats culinaires.



- Prenez soin de bien essuyer votre ustensile après chaque lavage. Ne jamais le ranger encore humide. Avec le temps, des traces de rouille peuvent survenir sur le bord de votre récipient, dans ce cas, huilez la zone soigneusement avec une huile culinaire.



- Tous les ustensiles en fonte émaillée LE CREUSET peuvent-être mis au lave-vaisselle (**SAUF LES USTENSILES MUNIS D'UN MANCHE EN BOIS**), mais de trop nombreux lavages de ce type peuvent altérer l'éclat de l'émail. Attendez toujours la fin du cycle de lavage avant d'ouvrir la porte. Un programme de lavage inachevé laisse de l'humidité qui pourra à terme corroder votre plat.



- Au cours de leur utilisation, il peut arriver que les poignées ou boutons se desserrent. Vérifiez-les de temps en temps et resserrez-les si besoin est.



- La fonte émaillée Le Creuset est très résistante et peut ainsi accompagner vos prouesses culinaires pendant des années. Cependant, votre ustensile peut se casser et l'émail partir en éclat en cas de chute ou de choc violent.

Garantie à vie**

Notre garantie à vie de vos ustensiles de cuisson Le Creuset en fonte émaillée

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

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

Mise en œuvre de la garantie

Fixez solidement à l'ustensile une étiquette indiquant en majuscules votre nom, votre adresse et l'objet de votre réclamation, avec le nom du détaillant, si vous le connaissez. Renvoyez l'ustensile au détaillant qui vous l'a vendu ou à l'adresse indiquée pour votre pays. Voir ci-après.

La Garantie à Vie est limitée exclusivement à la réparation gratuite de l'ustensile défectueux ou, si une réparation ne s'avérait pas possible, à l'échange de l'ustensile avec un produit similaire si la fabrication du modèle concerné a cessé.

L'échange avec un produit de couleur identique n'est pas garanti.

La Garantie à Vie est accordée en complément de toute garantie légale dont vous pouvez bénéficier au titre des performances ou de la qualité du produit ou de tout autre défaut de fabrication de votre produit Le Creuset. Vous pouvez bénéficier de la garantie légale même si vous n'êtes pas l'acquéreur d'origine du produit. Le Creuset vous offre une garantie à vie dans tous les pays où ce produit est vendu, dans la mesure où il est autorisé par la loi et soumis à vos droits statutaires. Pour toute réclamation, contactez en premier lieu le revendeur chez qui vous avez acheté votre produit. Si ce n'est pas possible, merci de nous écrire à :

LE CREUSET S.A.S.

Service consommateurs
902, rue Olivier Deguise
02230 Fresnoy-le-Grand - France
N° Azur : 0 810 000 231
www.lecreuset.fr

BELGIQUE/HOLLANDE/LUXEMBOURG

LE CREUSET S.A.S.
Service consommateurs
902, rue Olivier Deguise
02230 Fresnoy-le-Grand - France
www.lecreuset.be/www.lecreuset.nl

LE CREUSET SWISS AG

CH - 5612 VILLMERGEN
Tél. : + 41 56 610 00 32
Fax : + 41 56 610 00 34
www.lecreuset.ch

** La garantie à vie ne couvre pas les ustensiles munis d'un revêtement intérieur anti-adhésif.

Introduction

You have just purchased a piece of high quality Le Creuset enamelled cast iron cookware. Each piece, from this extensive range, is individually designed for ease and versatility of use, fitting in with all styles of cooking, all types of cooking appliance and any style of kitchen or dining decor.

Please read this booklet before using your cookware for the first time. The information it contains will help you achieve the best possible cooking results.

The manufacturing process

Le Creuset enamelled cast iron cookware has a world-wide reputation for its cooking excellence and the colour it brings to your home.

In the northern French town of Fresnoy-Le-Grand, Le Creuset continues to produce all its cookware and now exports to over 60 countries.

The foundry still occupies its original site, which began hand casting cookware in 1925. Today, a combination of the most advanced casting and enamelling technology and individual manual expertise, brings you cookware that is unrivalled in its field.

Because a number of the manufacturing processes still rely on manual skills each piece has its own individuality and slight variations in finish may occur. Non of these, however, alters the overall quality or cooking performance of the product.

The vitreous enamel finish, which entirely covers each piece, including rims, is extremely durable, but more importantly offers the most wide- ranging versatility of use for food storage, food preparation and cooking.

Quality Standards

Every piece of cookware is manually inspected several times during manufacture to ensure that the strictest quality standards are maintained.

All the enamels used by Le Creuset conform to current International Standards.

Le Creuset enamelled cast iron in the kitchens of today

Enamelled cast iron is a remarkable material and fits well with modern requirements for food preparation and cooking.

For centuries cast iron has been recognised as one of the best materials for cookware and today those values can be used in a variety of ways, across many shapes and with many cooking methods. It can be used for almost any recipe, delicate or robust – soups, roasts, grills, rice dishes, casseroles of course and baked recipes such as desserts, cakes, quiches or breads.

When any of these cooking methods are used correctly they not only produce wonderful aromas and flavours, but can also contribute to a healthy diet by optimising the preservation of nutrients in your food.

Enamelled cast iron is just as efficient for traditional slow simmering as it is for high surface temperature searing – the choice of use is yours.

It has the ability to retain heat efficiently and this can be used to advantage in lowering settings for both stovetop and oven cooking. At the table a covered dish will keep food hot for second servings.

Chilled foods can benefit too. Cast iron can be used to keep cold food cold. A short time in the refrigerator will cool a dish sufficiently to make it the ideal server for a chilled fruit salad on a hot summer's day.

The range

Le Creuset offers a wide range of shapes and sizes to suit your personal cooking and serving requirements.

Elegant designs and a galaxy of colours allow complimentary shades to be used in the kitchen or dining room.

For more information about the full range of products as well as recipe suggestions visit our website www.lecreuset.com

How to use your cookware

The recommendations for care and use contained in this booklet apply to all Le Creuset enameled cast iron ranges, whether the inner cooking surface is black, light coloured (sand, white, almond) or non-stick.

- **BEFORE FIRST USE** remove all labels. Wash the pan in hot soapy water, rinse and dry thoroughly. Pans with enameled cooking surfaces are now ready for use and require no further preparation. Non-stick surfaces should be wiped with cooking oil to condition them
- **HEAT SOURCES** Le Creuset cast iron cookware can be used on all heat sources. Gas, electric solid or radiant plates, vitroc ceramic glass, induction, and ranges fired by gas, oil, coal or wood.



Gas



Electricity



Radiant ring



Ceramic



Induction



Thermic oven

When using on any glass stovetops always follow the manufacturer's guidance for use of your cookware. Never drag pans across the glass, but lift on and off, or from one heat zone to another.

- The enamel surfaces (except for black enamel on grills or products with a non-stick inner coating) are not suitable for dry cooking. Your choice of liquid, oil, fat or butter should completely cover the base before heating begins. Non-stick surfaces may be used dry, but special care must be taken not to overheat the surface and the pan must not be left unattended at any time.
- **OVEN TEMPERATURES.**
 - Black phenolic lid knobs and handles. Maximum use temperature 190°C / 375°F Gas 5 (Europe gas setting 6).
 - Integral cast iron handles or stainless steel knobs can be used at any oven temperature.

Wooden handles must not be placed in the oven

- **RANGE STOVES WITH CAST IRON OVEN LININGS.** Do not place any cookware on the floor of these ovens. Cook only on the racks provided.



- **INTEGRAL CAST IRON HANDLES OR STAINLESS STEEL KNOBS** will become hot during stovetop as well as oven use. Use a dry, thick cloth, or oven mitts, for handling these at all times.



How to use your cookware

- **MEDIUM AND LOW HEATS** will provide the best results for the majority of cooking, including frying and searing. Allow the pan to heat gradually and thoroughly, as this will give the most even and efficient cooking results. Once the pan is hot almost all cooking can be continued on lower settings.
- **HIGH HEATS** should only be used for boiling water for vegetables or pasta, or for reducing the consistency of stocks and sauces. High heats should never be used to pre-heat a pan before lowering the heat for cooking. Cast iron retains heat so well that if a pan is overheated in this way it will contribute to poor cooking results, sticking and discolouration of cooking surfaces. Non-stick surfaces are permanently damaged by this mis-use.
- **MATCH THE PAN BASE TO THE HEAT ZONE** to maximise efficiency and prevent overheating of pan sides or damage to handles. Long handles should be positioned safely so that they do not overhang the front of your stovetop, or over other heat zones.
- **DO NOT HEAT AN EMPTY PAN** or allow a pan to boil dry. Either may cause permanent damage to the enamel and pan.
- **FOR STIRRING COMFORT** and surface protection use Le Creuset heat resistant silicone utensils, heat resistant plastic or wooden tools. Occasional use of metal utensils may leave silver trail marks over the surface. Do not knock metal utensil on the rims of cookware, this will eventually damage the enamel.
- **DO NOT CUT** foods directly on any enamel or non-stick surface.
- **PLACE HOT PANS** on Le Creuset silicone mats, wooden boards, or trivets. Never place a hot pan directly on an unprotected surface.
- **ELECTRIC HAND HELD BEATERS OR MIXERS** should not be used in any cookware. Permanent damage to all surfaces will be caused.



Cleaning and care

- After use always cool a pan for a few minutes before washing in hot soapy water. Rinse and dry thoroughly. **DO NOT FILL** a hot pan with cold water or plunge into cold water as thermal shock damage to the enamel may occur.
- If there are food residues fill the pan with warm water and leave to soak for 15 – 20 minutes, then wash in the usual way.
- Nylon or soft abrasive pads or brushes can be used to remove stubborn residues. **DO NOT USE** metallic pads, or harsh abrasive cleaning agents as these will damage the enamel and polished trims.
- Black enamel cooking surfaces will, over time, produce a patina (a brownish film) **DO NOT** attempt to clean this off as it enhances the cooking performance and food release from this surface.
- Light stains or metal trail marks (caused by metal tools) can be removed with Le Creuset Cookware cleaner. An occasional conditioning clean with this product will also retain the new appearance and polish of your pans.



- All pans with integral cast iron, phenolic handles, or stainless steel lid knobs, can be washed in the dishwasher, but constant dishwashing may lead to some dulling of the enamel finish. This is not harmful and will not impair performance. When using the dishwasher always allow the cycle to complete before opening the door. This will ensure the pans are dried thoroughly. **Wooden handle pans are not dishwasher safe.** Non-stick surfaces may be washed in the dishwasher, but after each cycle the surface should be re-conditioned with cooking oil.



- Never store away pans when they are still damp. Store pans in a dry cupboard or airy space away from kitchen steam.



- Maintain the tightness of all handles and knobs by checking and re-tightening them regularly.



- Le Creuset enamelled cast iron is extremely durable, but it may be damaged if accidentally dropped or knocked against a hard surface.



Our lifetime guarantee for your Le Creuset enamelled cast iron cookware.

Le Creuset is proud of the workmanship in its products and guarantees its enamelled cast iron cookware, from the date of purchase, for the lifetime of the original owner, whether a self purchase or received as a gift.

The lifetime guarantee covers faulty workmanship and materials when the product is used in normal domestic household conditions, and in accordance with the care and use instructions provided. It does not cover normal wear and tear or misuse of the product.

To claim under this guarantee firmly attach to the cookware your printed name, address and nature of the complaint, together with the name of the retailer, if known.

Return it to the retailer from which it was purchased, or to the appropriate address given for your country of residence.

Defective cookware will be replaced free of charge, by a similar product, or one of the equivalent value if the product is no longer in production.

Replacement with the same colour of cookware cannot be guaranteed.

This Lifetime Guarantee does not affect your statutory rights.

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

Free helpline

We want you to get the very best from your new Le Creuset product. For help and advice dial the free helpline.

UK (44) 0800 373792
(10am - 4pm Mon. to Fri. UK only)

or e-mail us at
helpline@lecreuset.co.uk
www.lecreuset.co.uk

LE CREUSET UK LTD
Le Creuset House
83-84 Livingstone Road
Walworth Industrial Estate
Andover
Hampshire, SP10 5QZ. UK

• CANADA •

Free helpline : 1-866-666-6162
or e-mail us at :

canadasales@lecreuset.com
LE CREUSET CANADA
128 Lake St. - St Catharines, ON
L2R 5Y1 - CANADA

• SOUTH AFRICA •

Helpline : 0861 773 321
or e-mail us at :

info@lecreuset.co.za
www.lecreuset.co.za
LE CREUSET SOUTH AFRICA (Pty) Ltd
Postnet Suite 94 - Private Bag X3
Plumstead 7801

• INDIA •

Le Creuset India Trading Pvt Ltd
124, Mittal Towers, "C" Wing
12th Floor, Nariman Point
Mumbai 400 021
+ 91 22 2811484



Lifetime Limited Warranty**

LE CREUSET® OF AMERICA, INC.
Lifetime Limited warranty.

What does this warranty cover?

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

What does this warranty not cover?

This warranty does not cover damage from abuse, commercial use or other non-consumer use, neglect, abnormal wear or tear, overheating, or any use not in accordance with the cookware instructions provided with the utensil.

This warranty does not cover damages such as the cost of repairing or replacing other property that is damaged due to a defect in the utensil, the cost for transportation of the utensil to get warranty service, loss of time, loss of use, or other consequential or incidental damages.

Who is covered by this warranty?

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

How long does this warranty last?

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

How does state law apply to this warranty?

This Lifetime Limited Warranty does not extend any implied warranty provided by any state law to a consumer.

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

(Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you)

What will we do?

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

How do you get service?

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

LE CREUSET OF AMERICA, INC.

ATTN: CONSUMER SERVICES

114 Bob Gifford Blvd.

Early Branch, SC 29916 USA

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

For help and advice, dial the following toll-free helpline:

1-877-CREUSET (273.8738)

or e-mail us at:

cservice@lecreuset.com

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

¡Enhorabuena!

Acaba de comprar uno de los muchos utensilios de cocina de la gama LE CREUSET de alta calidad en hierro esmaltado, con el que disfrutará de todos los placeres de la cocción durante muchos años.

Lea atentamente este folleto antes de utilizar su utensilio culinario Le Creuset por primera vez. La información que contiene le ayudará a obtener los mejores resultados culinarios posibles.

Historia

En 1925 la fundición LE CREUSET, ubicada al norte de Francia, en Fresnoy-le-Grand, empezó a fabricar a mano utensilios de cocina, vertiendo hierro fundido en moldes de arena.

Hoy, tras más de 80 años de actividad, Le Creuset exporta el 90% de su producción a más de 60 países.

La fabricación, un auténtico savoir-faire...

El trabajo del hierro esmaltado respeta una técnica secular en la que, a diferencia de otros utensilios culinarios, la intervención manual es esencial.

La mayoría de las operaciones se realiza a mano y requiere un exquisito savoir-faire.

Cada pieza es fabricada a partir de un molde de arena único en el que se vierte el hierro fundido a 1400°.

Tras el vertido, todos los moldes de arena son destruidos, por lo que cada pieza constituye un ejemplar único.

A continuación, los utensilios son desbarbados a mano y examinados uno a uno para detectar cualquier imperfección.

Una vez comprobada la ausencia de defectos, se aplican dos capas de esmalte a las piezas, que son cocidas una tras otra a unos 800°C. De este modo, el esmalte se vuelve sumamente duro y resistente.

Así, cualquier variación del acabado que pueda observar es fruto del trabajo artesanal realizado y no altera en absoluto las virtudes culinarias del utensilio.

Normas y Calidad

Todos los utensilios de cocina LE CREUSET son inspeccionados manualmente para respetar las exigencias de fabricación más estrictas. Los esmaltes empleados son **conformes a las normas alimentarias internacionales actualmente vigentes.**

El hierro esmaltado Le Creuset, cómplice de su bienestar

El hierro esmaltado es un material destacado que ofrece una perfecta compatibilidad con todo tipo de fuegos (**incluida la inducción**). Está reconocido desde hace mucho como uno de los mejores materiales para utensilios de cocina.

Garantiza una cocina siempre sabrosa permitiendo:

- cocer a fuego lento y guisar perfectamente
- hervir, asar, freír en aceite o a la plancha a fuego vivo

El hierro fundido permite también subir progresivamente la temperatura.

Así, este excelente reparto del calor permite que los utensilios conserven todas las virtudes nutritivas de los alimentos. Preserva los nutrientes sensibles al calor y ensalza de manera óptima los sabores y aromas.

Sus cualidades de retención y difusión del calor permiten además ahorrar energía y conservar los alimentos calientes, aun con la fuente de calor apagada.

Y viceversa, el hierro fundido también guarda bien el frío: si lo deja previamente en la nevera, el utensilio conservará la preparación bien fresca una vez en la mesa.

La gama

LE CREUSET ofrece una variada gama de utensilios de cocina disponibles en una amplia paleta de colores que le permite pasar de la cocina a la mesa sin perder la elegancia.

Si desea más información sobre nuestros productos, así como ideas de recetas, consulte nuestra página web www.lecreuset.com

Consejos de utilización

Los consejos de utilización y mantenimiento incluidos en este folleto se aplican a todos los utensilios de hierro esmaltado de la gama LE CREUSET, que estén dotados de un esmalte interior negro, claro (arena, blanco, almendra) o de un revestimiento interior antiadherente. Estos consejos le garantizarán una utilización óptima de por vida de sus utensilios de cocina de hierro esmaltado Le Creuset.

- Antes de la primera utilización, lave el utensilio en agua caliente jabonosa para retirar todas las etiquetas. Aclare y seque cuidadosamente.
- Los utensilios Le Creuset pueden ser utilizados sobre todo tipo de superficies de cocción: gas, placas eléctricas, placas vitrocerámicas (halógena, radiante, **inducción**), cocinas de carbón, de leña...



- Antes de cocinar, extienda siempre una pequeña cantidad de materia grasa o aceite vegetal alimentario por toda la superficie.
- También puede utilizar el utensilio en el horno doméstico:
 - a una temperatura máxima de 190°C/Termostato 6, si está equipado con un pomo o un asa fenólica.
 - sin límite de temperatura, si dispone únicamente de asas de hierro o pomo metálico.

LOS UTENSILIOS CON MANGO DE MADERA NO DEBEN SER INTRODUCIDOS EN EL HORNO.

- En el horno, coloque el utensilio sobre la parrilla prevista para ello: nunca sobre la base del horno.



Consejos de utilización

- Durante la cocción, las asas se calientan. Protéjase las manos con guantes o un agarrador antes de manipular el utensilio.



- En las placas vitrocerámicas, levante siempre el utensilio para desplazarlo. No lo deslice ni lo coloque bruscamente sobre las placas, pues podría dañarlas.

- Cocine siempre sobre una fuente de calor adaptada a las dimensiones del utensilio. Si usa una fuente de calor de diámetro demasiado ancho, las asas quemarán.

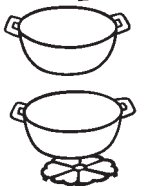


- La capacidad de retención del calor del hierro esmaltado es tal que rara vez es necesario utilizar altas temperaturas. La cocción a fuego fuerte provoca resultados culinarios mediocres y hace que los alimentos se peguen. **Es mejor introducir los ingredientes a fuego medio y cocinar a fuego suave.**

- Utilice preferentemente utensilios de madera, plástico o silicona resistentes a altas temperaturas en lugar de metal, para no dañar el revestimiento de esmalte.



- No corte los alimentos directamente dentro del utensilio para no dañar el esmalte.



- No corte los alimentos directamente dentro del utensilio para no dañar el esmalte.

Consejos de mantenimiento

- Deje enfriar siempre el utensilio unos minutos antes de lavarlo. No introduzca el utensilio caliente en agua fría puesto que podría producirse un **choque térmico** y dañar el esmalte. Lavar con agua caliente y jabón.
- Si quedan residuos agarrados, llene el recipiente de agua caliente y déjela actuar durante 15 a 20 minutos.
- Utilice esponjas y detergentes **no abrasivos**. No utilice un rascador metálico ni ningún otro limpiador o detergente abrasivo que pueda deteriorar el esmalte. Con el tiempo, puede formarse una pátina sobre la superficie de aquellos utensilios que tienen una capa de esmalte interior negro. No intente quitarla, ya que le permitirá obtener mejores resultados culinarios.



- Es importante que seque bien el utensilio tras cada lavado. No lo guarde nunca húmedo. Con el tiempo, puede aparecer algo de óxido en el borde del recipiente; en este caso, engrase cuidadosamente la zona con aceite de cocinar.



- Todos los utensilios de hierro esmaltado LE CREUSET son aptos para lavavajillas (**EXCEPTO LOS UTENSILIOS CON MANGO DE MADERA**), pero si los lava demasiadas veces en el lavavajillas, se puede alterar el brillo del esmalte. Espere siempre al final del ciclo de lavado antes de abrir la puerta. Un programa de lavado incompleto deja humedad que, a la larga, podría corroer el recipiente.



- Durante su utilización, puede suceder que las asas o los botones se aflojen. Compruébelos de vez en cuando y apriételos si es necesario.



- El hierro esmaltado Le Creuset es muy resistente y podrá acompañar sus logros culinarios durante años. Sin embargo, el utensilio puede romperse y el esmalte hacerse añicos en caso de caída o golpe violento.

Garantía de por vida**

Garantía vitalicia de su batería de cocina Le Creuset en hierro fundido vitrificado.

Le Creuset se enorgullece de su buen hacer en la fabricación de sus productos y extiende la garantía de la batería de cocina de Hierro Fundido Vitrificado, durante toda la vida del propietario desde la fecha de compra, tanto si ha sido adquirida como un objeto personal o recibida como regalo. Mientras usted posea este producto, será titular de la Garantía Vitalicia Le Creuset con salvaguarda de los derechos que le correspondan por Ley como consumidor. Esta garantía proporciona cobertura tanto de defectos de fabricación como en los materiales, siempre que el producto haya sido usado en condiciones normales y acordes al cuidado e instrucciones proporcionadas. No cubre el desgaste normal o por mal uso del producto. La garantía de por vida se aplica, únicamente, a la base de hierro colado.

Como reclamar esta garantía

Acompañar junto a la pieza reclamada los siguientes datos : nombre, dirección y naturaleza de la queja, así como nombre del vendedor.

Devolver al vendedor del establecimiento donde ha sido comprado o a la dirección correspondiente proporcionada para su país de residencia. Ver a continuación. Esta Garantía Vitalicia se

limita exclusivamente a la reparación, sin gastos, de productos defectuosos, o si no fuera posible, su reemplazo por un producto similar en caso de que el original ya no sea fabricado. No podemos garantizar que el color del producto reemplazado coincida con el original.

Esta garantía es adicional a los derechos que puedan corresponderle derivados de defectos de calidad u otros en su producto Le Creuset.

Estos derechos pueden corresponderle incluso sin ser el propietario inicial.

Le Creuset le ofrece una garantía por vida en todos los países donde se vende este producto, en la medida en que esté autorizado por la ley y sometido a sus derechos estatutarios.

Para cualquier reclamación, en primer lugar, contacte con el revendedor en el establecimiento donde ha comprado su producto. Si esto no es posible, tenga la amabilidad de escribirnos a :

Le Creuset S.L. - C/ Ciencia 8
Nave 1, Polígono Industrial Massotes
08850 Gavá (Barcelona) - España
Tel : + 34 93.422.40.40
Fax : + 34 93.421.82.87
E-mail : screwpull@lecreuset.es
Web : www.lecreuset.com

**La garantía de por vida no cubre los utensilios con revestimiento interior antiadherente.

Herzlichen Glückwunsch!

Sie haben ein Kochgeschirr aus dem umfangreichen Sortiment hochwertiger LE CREUSET Produkte aus emailliertem Gusseisen erworben, das Ihnen jahrelang Freude beim Kochen bereiten wird.

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Le Creuset Produkt zum ersten Mal benutzen. Die darin enthaltenen Informationen werden Ihnen helfen, die bestmöglichen kulinarischen Ergebnisse zu erzielen.

Firmengeschichte

Die Gießerei LE CREUSET im nordfranzösischen Fresnoy-le-Grand begann 1925 Kochgeschirr in Handarbeit herzustellen. Dabei wird Gusseisen in Sandformen gegossen.

Heute, nach über 80-jähriger Tätigkeit, exportiert Le Creuset 90% ihrer Produkte in über 60 Länder.

Die Herstellung – ein echtes Know-how

Emailliertes Gusseisen wird nach einer jahrhundertalten Methode hergestellt, bei der im Gegensatz zur Fertigung anderer Kochgeschirre Handarbeit unerlässlich ist.

Die meisten Arbeitsschritte werden von Hand ausgeführt und erfordern echtes Know-how.

Jedes Teil wird mit Hilfe einer individuellen Sandform hergestellt, in die das flüssige, 1400°C heiße Eisen gegossen wird.

Nach dem Giessen werden alle Sandformen zerstört. Daher ist jedes Teil ein Einzelstück.

Die Teile werden anschließend von Hand geschliffen und einzeln geprüft, um etwaige Mängel festzustellen.

Wenn die Teile keine Fehler aufweisen, werden zwei Emailleschichten aufgetragen, die nacheinander bei circa 800°C gebrannt werden. Dadurch wird das Emaille extrem hart und widerstandsfähig.

Daher sind kleine Unterschiede beim Endprodukt auf die durchgeführten handwerklichen Arbeiten zurückzuführen und ändern nichts an den Kocheigenschaften des Produkts.

Normen und Qualität

Alle LE CREUSET Produkte werden manuell kontrolliert, um strengste Fertigungsanforderungen einzuhalten. Das verwendete Emaille entspricht den geltenden internationalen Lebensmittelnormen.

Emailliertes Gusseisen von Le Creuset, ein Partner für Ihr Wohlergehen

Emailliertes Gusseisen ist ein bemerkenswertes Material, das für alle Herdarten geeignet ist (einschließlich Induktionsplatten). Es ist seit langem als eines der besten Materialien für Kochgeschirre bekannt.

Es sorgt stets für eine schmackhafte Zubereitung und ermöglicht: Köcheln und Schmoren auf kleiner Flamme oder Kochen, Braten oder Frittieren bei starker Hitze.

Das Gusseisen ermöglicht auch ein allmähliches Erhöhen der Temperatur.

Durch die hervorragende Hitzeverteilung des Kochgeschirrs bleiben damit die Nährstoffe der Zutaten unversehrt. Empfindliche Nahrungsmittel werden so ebenfalls vor zu starker Hitze geschützt und Geschmack und Aromen bleiben erhalten.

Die hervorragende Hitzespeicherung und -verteilung trägt auch dazu bei, Energie zu sparen und das Essen selbst bei abgeschalteter Hitzequelle warm zu halten.

Andererseits kann Gusseisen auch gut Kälte speichern: Wenn Ihr Geschirr zuvor in den Kühlschrank gestellt wurde, hält es Ihr Gericht kühl, wenn es serviert wird.

Das Sortiment

LE CREUSET bietet ein Sortiment verschiedenster Kochgeschirre an, das in einer großen Farbauswahl erhältlich ist. So können Sie es nicht nur in der Küche sondern auch zum Servieren einsetzen.

Weitere Informationen über unsere Produkte sowie Rezeptideen finden Sie auf unseren Webseiten www.lecreuset.de oder www.lecreuset.com.

Gebrauchshinweise

Die in diesem Heft beschriebenen Gebrauchs- und Pflegehinweise gelten für alle LE CREUSET Produkte, egal, ob sie innen mit schwarzem oder hellem (sandfarben, weiß, mandelfarben) Emaille ausgekleidet sind oder eine Antihaftbeschichtung haben.

Wenn Sie diese Ratschläge befolgen, können Sie Ihr Le Creuset Kochgeschirr aus emailliertem Gusseisen ein Leben lang optimal nutzen.

- Reinigen Sie das Kochgeschirr vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel, um alle Etiketten zu entfernen. Sorgfältig spülen und abtrocknen.
- Le Creuset Produkte sind für alle Herdarten geeignet: Gas, Elektroplatten, Glaskeramikkochfelder (Halogen, Radiant, **Induktion**), Kohle- und Holzöfen usw.



- Fetten Sie vor dem Kochen immer die gesamte Innenseite ein.
- Das Kochgeschirr kann auch im Backofen benutzt werden:
 - bei einer Temperatur von maximal 190°C/Thermostat 6, wenn es mit einem Phenolplastknopf oder -griff ausgestattet ist.
 - ohne Temperaturbegrenzung, wenn es nur mit Gusseisengriffen oder einem Metallknopf ausgestattet ist.

KOCHGESCHIRR MIT HOLZGRIFF DARF NICHT IN DEN BACKOFEN GESTELLT WERDEN.

- Stellen Sie das Kochgeschirr im Ofen auf den dafür vorgesehenen Rost und nicht auf den Ofenboden.



Gebrauchshinweise

- Beim Kochen werden die Griffe heiß. Fassen Sie sie nur mit Handschuhen oder Topflappen an.



- Wenn Sie auf Glaskeramikplatten kochen, heben Sie Ihr Kochgeschirr immer erst an, bevor Sie es an einen anderen Platz stellen. Verrücken Sie es nicht und stellen Sie es nicht zu energisch auf die Platten, um diese nicht zu beschädigen.

- Kochen Sie immer auf einer den Dimensionen des Produkts angepassten Hitzequelle. Auf einer Hitzequelle mit zu großem Durchmesser werden die Griffe glühend heiß.



- Durch die hervorragende Hitzespeicherefähigkeit von emailliertem Gusseisen sind hohe Temperaturen selten erforderlich. Beim Kochen auf großer Flamme werden nur mäßige Ergebnisse erzielt, da die Speisen anbrennen können. **Braten Sie daher die Zutaten auf mittlerer Flamme an und kochen Sie dann auf kleiner Flamme weiter.**

- Benutzen Sie eher Accessoires aus Holz, Plastik oder hitzebeständigem Silikon anstelle von Metallgeschirren, um die Emailleschicht nicht zu beschädigen.



- Schneiden Sie nicht direkt in Ihrem Kochgeschirr, um die Emailleschicht nicht zu beschädigen.



- Stellen Sie das Kochgeschirr nach dem Gebrauch immer auf einen hitzebeständigen Untersatz und nicht direkt auf die ungeschützte Arbeitsfläche.



Pflegehinweise

- Lassen Sie Ihr Geschirr immer erst etwas abkühlen, bevor Sie es abspülen. Tauchen Sie nicht das heiße Geschirr in kaltes Wasser ein, da ein **thermischer Schock** das Emaille beschädigen könnte. Mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Falls Rückstände bleiben, Geschirr mit heißem Wasser füllen und 15 – 20 Minuten einweichen lassen.
- Benutzen Sie **nicht scheuernde** Schwämme und Reinigungsmittel. Benutzen Sie keine Metallkratzer oder Scheuermittel, die das Emaille beschädigen könnten. Auf Produkten mit schwarz emaillierter Innenseite kann sich mit der Zeit eine Patina bilden. Versuchen Sie nicht, diese zu entfernen, denn sie trägt zu verbesserten Kochergebnissen bei. Wir empfehlen deshalb, die schwarze Innenseite nur mit heißem Wasser auszuspülen.
- Achten Sie darauf, Ihr Kochgeschirr nach dem Reinigen gut abzutrocknen. Räumen Sie es nicht weg, wenn es noch feucht ist. Am Rand Ihres Kochgeschirrs kann mit der Zeit Flugrost entstehen. Entfernen Sie den Flugrost mit einem feuchten Tuch und streichen Sie die betroffenen Stellen dann sorgfältig mit Speiseöl ein.



Pflegehinweise

- Alle LE CREUSET Produkte aus emailliertem Gusseisen sind spülmaschinenfest (**AUSSER PRODUKTE MIT HOLZGRIFF**), aber zu viele Spülmaschinengänge können den Glanz der Emaille beeinträchtigen. Warten Sie immer das Ende des Spülzyklus ab, bevor Sie die Tür öffnen, weil sonst Feuchtigkeit bleiben kann, da sonst das Geschirr nicht vollständig getrocknet wird und dadurch Flugrost entstehen kann.
- Es kann passieren, dass sich Griffe und Knöpfe beim Gebrauch lockern. Überprüfen Sie diese gelegentlich und ziehen Sie sie gegebenenfalls fest.
- Ihr Le Creuset Produkt ist sehr strapazierfähig und kann Sie bei Ihren kulinarischen Abenteuern viele Jahre lang begleiten. Aber bei einem Sturz oder einem harten Stoß kann Ihr Geschirr zerbrechen und das Emaille splintern.



Lifetimegarantie^{**}

Unsere Lifetimegarantie für Ihr Le Creuset Kochgeschirr aus emailliertem Gusseisen

Le Creuset ist stolz auf die fachmännische Verarbeitung seiner Produkte und leistet dem Erwerber eines Kochgeschirrs aus emailliertem Gusseisen eine Garantie für die fehlerfreie Verarbeitung und einwandfreie Materialbeschaffenheit des Produkts für dessen Lebenszeit, längstens jedoch für einen Zeitraum von 30 Jahren nach Maßgabe der folgenden Bestimmungen.

Garantieumfang

Die Garantie erstreckt sich auf das gelieferte Le Creuset Kochgeschirr aus emailliertem Gusseisen (ohne Zubehörteile).

Die Garantie wird in der Form geleistet, dass nach der Entscheidung von Le Creuset die fehlerhafte Ware oder Einzelteile ausgetauscht oder repariert werden. Die Kosten für Material- und Arbeitszeit werden von Le Creuset übernommen.

Garantiezeit

Die Garantie beginnt mit dem in der Garantiekarte vermerkten Kaufdatum. Berücksichtigt werden alle Garantieansprüche, die innerhalb der Garantiezeit beim Einzelhändler, bei dem das Gerät gekauft wurde oder bei unserer Niederlassung in Deutschland (Le Creuset GmbH, Zeppelinstraße 9, 73274 Notzingen) eingehen. Sämtliche Ansprüche aus der Garantie verjähren spätestens 30 Jahre

nach der ersten Lieferung und zwar auch dann, wenn bereits Garantieleistungen erbracht worden sind.

Abwicklung

Zeigen sich innerhalb der Garantiezeit Material- oder Verarbeitungsfehler an der Ware, so sind Garantieansprüche unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb einer Frist von einem Monat geltend zu machen. Zur Entgegennahme von Garantieansprüchen sind der Einzelhändler, der das Kochgeschirr ausgeliefert hat, und die Le Creuset GmbH befugt. Die Kosten sowie das Risiko eines Verlustes oder einer Beschädigung auf dem Wege zur oder von der Stelle, welche die Garantieansprüche entgegennimmt oder das instandgesetzte Kochgeschirr wieder ausliefert, trägt der Kunde. Garantieansprüche werden nur berücksichtigt, wenn mit dem beanstandeten Kochgerät zugleich die vollständig ausgefüllte Garantiekarte sowie eine schriftliche Beanstandung vorgelegt wird, aus der sich Name, Adresse des Anspruchstellers sowie die Art der Beanstandung entnehmen lassen. Entscheidet sich Le Creuset für einen Austausch des defekten Kochgerätes, so ist Le Creuset berechtigt, ein vergleichbares Produkt zur Verfügung zu stellen, wenn dieselbe Ware nicht mehr hergestellt wird. Die Ersatzbeschaffung in der ursprünglichen Farbe kann nicht garantiert werden.

^{**} Die lebenslange Garantie gilt nicht für Produkte mit Antihafbeschichtung.

Ausschluß der Garantie

Garantieansprüche können nicht berücksichtigt werden :

- wenn das Geschirr durch höhere Gewalt oder durch Umwelteinflüsse beschädigt oder zerstört ist wurde.
- bei Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung insbesondere durch den Gebrauch außerhalb normaler privater Haushaltsbedingungen oder infolge Nichtbeachtung der beigefügten Pflege und Gebrauchsanweisungen bzw. durch unsachgemäße Wartung aufgetreten sind.
- wenn das Kochgeschirr durch hierfür nicht autorisierte Personen repariert worden ist.
- wenn das Kochgeschirr mechanische Beschädigungen irgendwelcher Art aufweist.

Ergänzende Bestimmungen

Die vorstehenden Bestimmungen regeln das Rechtsverhältnis zu Le Creuset abschließend. Weitergehende Ansprüche, insbesondere für Schäden und Verluste gleich welcher Art, die durch das Gerät oder durch dessen Gebrauch entstehen, sind ausgeschlossen.

Die Garantie gilt nur für den Käufer und ist nicht übertragbar.

Gewährleistungsansprüche gegen den Fachhändler als Verkäufer sind dann ausgeschlossen, wenn und soweit gemäß dieser Garantie von Le Creuset Leistungen erbracht wurden.

Der Geltungsbereich dieser Garantie ist auf die Bundesrepublik Deutschland, Österreich und die Schweiz beschränkt.

Le Creuset bietet Ihnen in allen Ländern, in denen das Produkt verkauft wird, eine lebenslange Garantie, sofern es vom Gesetz genehmigt ist.

Bei Beschwerden wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Ist dies nicht möglich, bitte schreiben Sie bitte an :

Le Creuset - Service Consommateurs
902, rue Olivier de Guise
02230 Fresnoy-le-Grand - Frankreich.

Wir werden Ihr Schreiben an das für die Belieferung der Händler in Ihrem Land zuständige Unternehmen weiterleiten.

DEUTSCHLAND
LE CREUSET GMBH
ZEPPELINSTRASSE 9
73274 NOTZINGEN
TEL : (49) 7021/9749-0
FAX : (49) 7021/480214
www.lecreuset.de

SCHWEIZ
LE CREUSET SWISS AG
CH - 5612 VILLMERGEN
TEL : +41 56 610 00 32
FAX : +41 56 610 00 34
www.lecreuset.ch

Gefeliciteerd!

U hebt zojuist een van de talrijke keukenhulpen uit het hoogwaardige assortiment geëmailleerd gietijzer van LE CREUSET aangekocht. Wij wensen u vele jaren van kookplezier toe met uw nieuwe aanwinst.

Lees aandachtig de volgende aanwijzingen voordat U uw Le Creuset keukengerei voor de eerste keer in gebruik neemt. De informatie die erin staat zal u helpen de beste resultaten te behalen in de keuken.

Geschiedenis

In 1925 begint de gieterij LE CREUSET, in Fresnoy-le-Grand in het noorden van Frankrijk, met de handproductie van kookgerei, door het gieten van gietijzer in zandvormen.

Vandaag de dag voert Le Creuset na meer dan 80 jaren van activiteit 90% van de productie uit naar meer dan 60 landen.

De productie, een heuse knowhow...

Het bewerken van geëmailleerd gietijzer gebeurt volgens een eeuwenoude techniek waarbij, in tegenstelling tot ander keukengerei, het handmatig aspect een fundamentele rol speelt.

De meeste handelingen worden met de hand gerealiseerd en vergen een heuse vakkennis.

Elk stuk wordt vervaardigd aan de hand van een unieke zandvorm, waarin het vloeibare gietijzer bij een temperatuur van 1400°C gegoten wordt.

Na het gieten worden de zandvormen vernietigd. Daarom is elk stuk uniek.

Het keukengerei wordt vervolgens met de hand van bramen ontdaan en gecontroleerd op eventuele gebreken.

Indien de stukken gecontroleerd zijn en geen gebreken vertonen, worden twee lagen email aangebracht en worden de stukken één na één gebakken op 800°C. Het emaille wordt dan bijzonder hard en duurzaam.

Elke onregelmatigheid in de afwerking is toe te schrijven aan de ambachtelijke realisatie van het stuk en doet niets af aan de culinaire kwaliteiten ervan.

Normen en Kwaliteit

Al het LE CREUSET kookgerei wordt handmatig gecontroleerd teneinde de meest strikte productievereisten te respecteren. De gebruikte emailles zijn conform de geldende internationale voedingsnormen.

Het geëmailleerd gietijzer van Le Creuset, een garantie voor uw welzijn

Geëmailleerd gietijzer is een opmerkelijk materiaal dat perfect verenigbaar is met alle types van fornuizen (ook inductie). Het materiaal wordt al heel lang erkend als één van de beste materialen om te koken en staat op elk moment borg voor optimale resultaten:

- koken op een laag pitje en perfect laten sudderen
- koken, aanbraden, grillen of bakken op een groot vuur.

Gietijzer maakt ook een geleidelijke toename van de temperatuur mogelijk.

Zo bewaart het kookgerei dankzij een ideale warmtespreiding alle voedingsstoffen van de etenswaren die bereid worden. De hittegevoelige voedingsstoffen worden in stand gehouden, net als de smaak en aroma's van de etenswaren.

Omdat de pannen de hitte vasthouden en ideaal verspreiden, wordt energie bespaard en worden de etenswaren beter warm gehouden, zelfs wanneer de warmtebron al af staat.

Maar gietijzer gaat ook heel goed om met koude: wanneer de pan uit de koelkast komt, zal uw gerecht in de pan langer fris bewaard blijven.

Het assortiment

LE CREUSET stelt een assortiment van gevarieerd keukengerei voor, beschikbaar in een ruim aanbod aan kleuren, voor een stijlvolle overgang van de keuken naar de tafel.

Voor meer informatie over onze producten en receptideetjes, raadpleeg onze internetsite www.lecreuset.com

Gebruikstips

De tips voor het gebruik en het onderhoud die u in dit boekje vindt gelden voor alle producten van geëmailleerd gietijzer van het LE CREUSET assortiment, of ze nu voorzien zijn van een zwarte, lichte (zand, wit, amandel) email aan de binnenzijde of een antikleeflaag hebben.

De tips staan borg voor een optimaal gebruik en lange levensduur van uw Le Creuset keukengerei van geëmailleerd gietijzer.

- Vóór het eerste gebruik wordt het kookgerei gewassen met warm water en zeep, om alle etiketten goed te verwijderen. afspoelen en zorgvuldig afdrogen.
- Het kookgerei Le Creuset kan op elk type fornuis gebruikt worden: gas, elektrische kookplaten, glaskeramische kookplaten (Halogeen, Straal, **Inductie**), kolenkachels, houtkachels...



- Vooraleer u begint met koken, een beetje boter of plantaardige voedingsolie aanbrengen aan de binnenkant.
- Uw kookgerei kan ook in de oven:
 - op een maximale temperatuur van 190°C/Thermostaat 6, indien voorzien van een fenolknop of -handgreep.
 - zonder temperatuurlimiet indien de pan beschikt over handgrepen van gietijzer of een metalen knop.

KOOKGEREI UITGERUST MET EEN HOUTEN HANDGREEP MAG NIET IN DE OVEN.

- In de oven wordt de pan altijd op het rooster geplaatst en nooit op de bodem.



Gebruikstips

- Tijdens de bereiding worden de handgrepen heet. Bescherm uw handen altijd met keukenwanten of een pannenlap om de pan vast te nemen.



- Op glaskeramische kookplaten wordt het kookgerei altijd opgetild om het te verplaatsen. Laat het niet schuiven en zet het niet met een te hevige beweging neer, om de kookplaat niet te beschadigen.



- Kook altijd op een warmtebron die past bij de afmetingen van het kookgerei. Een warmtebron met een te grote diameter zal de handgrepen verhitten.

- Het vermogen van geëmailleerd gietijzer om de warmte te behouden is zodanig groot dat hoge temperaturen haast niet nodig zijn. Bereidingen op een groot vuur zorgen alleen maar voor matige en kleverige resultaten. **Geef er de voorkeur aan de etenswaren aan te braden en op een klein vuurtje te laten sudderen.**



- Geef de voorkeur aan hittebestendig houten, plastic of siliconen keukengereedschap in plaats van metalen keukengereedschap, om de emaille niet te beschadigen.

- Snijd niet rechtstreeks in het kookgerei, om het emaille niet te beschadigen.



- Na gebruik, het kookgerei altijd op een hittebestendig onderzetter plaatsen en niet rechtstreeks op een onbeschermd werkblad.

Onderhoudstips

- Het kookgerei altijd enkele minuten laten afkoelen alvorens het te wassen. Heet keukengerei niet onderdompelen in koud water, omdat een eventuele **thermische schok** het emaille kan beschadigen. Wassen in een warm zeepsop.
- Indien etensrestjes achterblijven, de pan vullen met warm water en 15 tot 20 minuten laten weken.
- Gebruik **niet-schurende** sponsjes en producten. Gebruik geen metalen schuursponsje of een ander schurend product dat het emaille kan beschadigen. Mettertijd kan aan het oppervlak van het kookgerei voorzien van een interne zwarte emaillelaag een patina ontstaan. Probeer deze patina niet te verwijderen, want die is nuttig voor de beste resultaten in de keuken.
- Droog het kookgerei na het wassen altijd goed af. Berg het nooit vochtig op. Mettertijd kunnen roestvlekjes ontstaan op de rand van de pan. In dergelijk geval, de zone zorgvuldig insmeren met voedingsolie.
- Al het Le Creuset keukengerei van geëmailleerd gietijzer mag in de vaatwasmachine (**BEHALVE INDIEN VOORZIEN VAN EEN HOUTEN HANDGREEP**), maar te frequente wasbeurten in de vaatwasmachine kunnen de glans van het emaille beschadigen. Wacht altijd het einde van de wascyclus af alvorens de deur van de vaatwasmachine te openen. Een onafgewerkt wasprogramma laat vocht achter dat op langere termijn uw keukengerei kan corroderen.
- Het kan gebeuren dat de handgrepen of knoppen mettertijd wat los komen te zitten. Controleer af en toe en draai zo nodig vast.
- Het geëmailleerd gietijzer van Le Creuset is bijzonder sterk en zal jaren meegaan in de keuken. Het kan evenwel breken of het emaille kan wegspringen na een val of een hevige stoot.



Levenslange garantie*

ONZE LEVENSLANGE GARANTIE OP UW PAN VAN LE CREUSET

Le Creuset is zeer trots op haar vakmanschap en verstrekt een levenslange garantie aan de oorspronkelijke eigenaar van het gietijzeren kookgerei. Deze garantie geldt vanaf de aankoopdatum van het kookgerei en gedurende de levensduur van de oorspronkelijke eigenaar, die het kookgerei niet wegens professionele redenen in gebruik heeft. Het maakt hierbij niet uit of de oorspronkelijke eigenaar het kookgerei zelf heeft gekocht of het als geschenk heeft gekregen. Zolang u de oorspronkelijke eigenaar bent van het email gietijzeren kookgerei, geniet u van onze Le Creuset Levenslange Garantie in aanvulling op uw wettelijke rechten. Deze Levenslange Garantie biedt een dekking voor gebrekkig vakmanschap en gebrekkige materialen, indien het kookgerei gebruikt is onder normale huishoudelijke omstandigheden en gebruikt is overeenkomstig de ingesloten gebruiksvorschriften. Deze Levenslange Garantie dekt geen slijtage of verkeerd gebruik van het kookgerei.

HOE U AANSPRAAK KUNT MAKEN OP DEZE GARANTIE

Plaats uw NAAM, ADRES en de AARD VAN UW KLACHT, tezamen met de NAAM VAN DE WINKELIER waar u uw kookgerei gekocht heeft, indien bekend, op een papiertje en hecht dit stevig aan het

kookgerei. Breng dit kookgerei naar de zaak waar u het hebt aangekocht.

Deze Levenslange Garantie is beperkt tot de kosteloze reparatie van gebrekkig kookgerei of, indien reparatie niet mogelijk is, tot de vervanging daarvan door een vergelijkbaar product wanneer hetzelfde product niet meer in productie is. Vervanging door dezelfde kleur van het kookgerei kan niet gegarandeerd worden. Deze Levenslange Garantie wordt gegeven in aanvulling op uw wettelijke rechten voortvloeiend uit de prestatie, kwaliteit of ander mankement aan uw Le Creuset kookgerei. Wellicht heeft u ook wettelijke rechten indien u niet de oorspronkelijke eigenaar van het kookgerei bent.

Le Creuset biedt u een levenslange garantie in alle landen waar dit product verkocht wordt voor zover het door de wet toegestaan en aan uw statutaire rechten onderworpen is.

Voor alle klachten, in eerste instantie contact opnemen met de Le Creuset dealer waar u uw product gekocht heeft. Indien dit niet kan, gelieve ons te schrijven :

**BELGIQUE/HOLLANDE/LUXEMBOURG
LE CREUSET S.A.S.**

**Service consommateurs
902, rue Olivier Deguise**

02230 Fresnoy-le-Grand - France

www.lecreuset.be

www.lecreuset.nl

www.lecreuset.fr

* De levenslange garantie dekt niet het keukengerei voorzien van een interne antikleflaag.

Tillykke!

Du har købt en gryde eller pande fra den brede vifte af køkkentøj af emaljeret støbejern af høj kvalitet fra produktserien LE CREUSET, som garanterer en fornøjelig madlavning i mange, mange år fremover.

Læs denne brochure grundigt, inden du tager dit køkkentøj fra Le Creuset i brug første gang. Oplysningerne heri vil hjælpe dig med at få de bedste resultater under madlavningen.

Historien om Le Creuset

I 1925 begyndte støberiet LE CREUSET, som ligger i Fresnoy-Le-Grand i Nordfrankrig at fremstille gryder og pander ved at hælde flydende støbejern i støbeforme af støbesand.

I dag efter mere end 80 år på banen eksporterer Le Creuset 90% af sin produktion til mere end 60 lande.

Fremstillingsprocessen baseret på knowhow

Arbejdet med emaljeret støbejern anvender en mere end hundrede år gammel teknik. Til forskel fra fremstilling af andet køkkentøj er de manuelle processer en vigtig del af selve fremstillingen af Le Creusets produkter.

De fleste af arbejdsprocesserne udføres i hånden og kræver stor erfaring og akkuratesse.

Hver enkelt gryde eller pande fremstilles i en unik støbeform af støbesand, hvori der hældes flydende støbejern ved 1400° C.

Efter støbningen bliver alle støbeforme destrueret, og det betyder, at hver enkelt gryde eller pande er helt unik.

Køkkengrejet bliver dernæst renskåret i hånden, og hver enkelt del undersøges grundigt, så eventuelle defekter afsløres.

Når gryderne eller panderne er erklæret fejlfrie, påføres de to lag emalje og sættes i ovn ved ca. 800° C. Emaljen bliver dermed meget hård og modstandsdygtig.

Det udførte håndværk giver små variationer som ikke på nogen måde ændrer køkkengrejets kulinariske egenskaber eller kvalitet.

Normer og kvalitet

Alt køkkengrej fra LE CREUSET kontrolleres manuelt for at overholde alle krav til fremstillingsprocessen. De emaljetyper, der anvendes, er i overensstemmelse med gældende internationale levedsmiddelnormer.

Emaljeret støbejern fra Le Creuset fremmer velværetgiver høj madkvalitet

Emaljeret støbejern er et fremragende materiale, som med fordel kan anvendes på alle varmekilder (inklusive induktion). Emaljeret støbejern har i mange år været anerkendt som værende et af de bedste materialer til køkkengrej.

Emaljeret støbejern garanterer en sund madlavning, som bevarer madens gode smag og altid sikrer:

- et perfekt resultat, når retten skal simre over svag varme og
- et perfekt resultat, når retten skal koge, brase, grillstege eller stege ved høj varme.

Støbejern kan også tåle, at man bruger meget høje Temperaturer, men af hensyn til maden anbefales det at tilberede maden ved middel varme.

Den fremragende varmefordeling betyder, at gryder og pander bevarer alle fødevarernes naturlige og ernæringsmæssige egenskaber. De bevarer og fremmer fødevarernes konsistens, smag og aroma. Emaljen sikrer endvidere, at gryden/panden ikke tager smag efter råvarerne og er let at vaske rent.

Køkkentøjets egenskab til at holde på og fordele varmen gør det også muligt at spare på energien og holde maden varm længe efter du har slukket for varmen.

Omvendt er støbejern også modtagelig over for kulde, og hvis du sætter din gryde eller pander i køleskabet, opbevares maden deri optimalt.

Produktserien

LE CREUSET tilbyder en lang række gryder og pander i mange forskellige farver, så bordets glæder altid præsenterer sig flot.

For flere oplysninger om vores produkter samt forslag til opskrifter kan du besøge vores hjemmeside på internettet på www.lecreuset-scandinavia.com

Brugervejledning

Råd og vejledning om brug og vedligeholdelse indeholdt i denne brochure gælder for alle gryder og pander af emaljeret støbejern i produktserien fra LE CREUSET, hvad enten de har et sort eller lyst (sandfarvet, hvid, beigefarvet) indvendigt emaljelag eller en indvendig slip-let beklædning.

Disse råd sikrer en optimal brug og en lang levetid for din gryde eller pande af emaljeret støbejern fra Le Creuset.

- Inden gryden eller panden tages i brug første gang, skal den vaskes af i varmt vand tilsat opvaskemiddel, og etiketterne fjernes. Skyl gryden/panden af og tør den grundigt af.
- Køkkentøj fra Le Creuset kan anvendes på alle kogeflader: gasblus, elplader, glaskeramiske plader (halogen, strålevarme, **induktion**), alle ovntyper, også brændeovn, osv.



- Gryden/panden forvarmes i ca. 5 minutter ved middel varme for at opvarme gryden gradvist og jævnt. Herefter tilsættes lidt fedtstof eller madlavningsolie i gryden eller på panden.
- Gryden eller panden kan også sættes direkte i ovnen:
 - ved en maks. temperatur på 190° C/termostat 6, hvis den er forsynet med håndtag og knop på låget af fenolplast.
 - ved en hvilken som helst temperatur, hvis den har håndtag af støbejern eller knop på låget af metal.

KØKKENTØJ FORSYNET MED TRÆKRAFT MÅ ALDRIG SÆTTES I OVN.

- Sæt altid gryden eller panden i ovnen på risten – aldrig direkte i bunden af ovnen.



Brugervejledning

- Under tilberedningen bliver håndtagene meget varme. Brug altid grydelapper til varme gryder/pander.



- På glaskeramiske plader skal man altid huske at løfte gryden/panden op for at flytte den. Skub eller træk aldrig gryden/panden hen over overfladen, og sæt den aldrig hårdt ned på pladerne, da pladerne kan blive beskadiget.



- Brug altid en varmekilde, som passer til størrelsen på gryden eller panden. Hvis varmekilden har en diameter, der er større end gryden eller panden, bliver håndtagene meget varme.

- Fordi emaljeret støbejern har en fremragende evne til at holde på varmen, er høje temperaturer sjældent nødvendigt. Tilberedning ved alt for høj varme giver et dårligt resultat og en eventuel påbrænding af maden i gryden/på panden. **Det er bedre at tilberede maden på middel varme og derefter lade retten stå over svag varme.**

- Brug grydeskeer og lignende af træ, plastic eller silikone, som er modstandsdygtige over for høje temperaturer. Brug aldrig grydeskeer eller lignende af metal for at undgå at ødelægge emaljebeklædningen.



- Skær aldrig maden ud direkte i gryden eller på panden for at undgå at ødelægge emaljen.



- Efter brug skal køkkentøjet altid sættes på en bordskåner eller lignende, som er modstandsdygtig over for varme.



Råd til vedligeholdelse

- Lad altid gryden/panden køle af i nogle få minutter inden den vaskes af. Sæt aldrig den varme gryde eller pande direkte ned i koldt vand, da et eventuel **termisk chok** kan ødelægge emaljen. Vask gryden eller panden af i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel.
- Hvis det er svært at fjerne madresterne, skal du fylde gryden/panden med varmt vand og lade den stå i blød i 15-20 minutter.
- Brug aldrig skuresvamp eller skurepulver. Brug aldrig skraber af metal eller rengøringsmidler indeholdende slibemidler, da det kan ødelægge emaljen. Med tiden kan der komme lidt misfarvning på overfladen af køkkentøj med indvendig beklædning af sort emalje. Prøv ikke på at fjerne den, da belægningen blot forbedrer grydens/pandens stegeevne og forhindrer maden i at brænde på.
- Tør altid køkkentøjet godt af efter vask. Gryden/pande må aldrig sættes på plads, hvis ikke den er tør. Med tiden kan der komme lidt rust på kanten. I så fald skal du smøre lidt madlavningsolie på og gnide olien godt ind.
- Alle gryder og pander af emaljeret støbejern fra LE CREUSET kan vaskes i opvaskemaskine (**UNDTAGEN KØKKENTØJ FORSYNET MED TRÆHÅNDTAG**), men hyppig vask i vaskemaskinen kan forårsage, at emaljen skaller af. Vent altid til vaskeprogrammet er helt færdigt, før lågen åbnes. Et ufærdigt vaskeprogram betyder, at gryden/panden stadig er våd og kan betyde, at den ruster. Tag altid panden/gryden ud af den fugtige opvaskemaskine umiddelbart efter vaskeprogrammet er afsluttet, dette formindsker risikoen for rustdannelse.
- Efterhånden kan håndtag eller knappen på låget løsne sig. Se dem efter med jævne mellemrum, og stram dem evt. efter med egnet værktøj.
- Emaljeret støbejern fra Le Creuset er meget modstandsdygtigt og kan derfor bruges i mange år til madlavningen. Men tab på gulvet, slag mod skarpe kanter eller voldsomme rystelser kan ødelægge gryder eller pander, så vær altid opmærksom på, hvordan du håndterer dit Le Creuset køkkengrej. Ydermere er gryderne tunge og ofte fyldt med varm eller kogende mad, hvorfor man altid bør holde øjne med børn i køkkenet. Placér altid gryden helt inde på bordet eller komfuret – aldrig på kanten.



LIVSTIDSGARANTI PÅ DIT KOGEGREJ FRA LE CREUSET I STØBEJERN

Le Creuset er stolte over det håndarbejde som ligger bag produktionen af Le Creuset produkter og udfærdiger derfor en garanti til den første ejer af dette unikke stykke Le Creuset kogevej i støbejern. Garantien gælder hele den oprindelige ejers liv, fra og med indkøbstidspunktet, uanset om den oprindelige ejer selv har købt produktet eller har erhvervet sig den som en gave. Le Creuset's livstidsgaranti giver dig en mere vidtgående dækning end dine rettigheder ifølge købeloven.

Livstidsgarantien omfatter fejl i produktionen samt i råmaterialet, som viser sig i løbet af garantiperioden, under forudsætning af at produktet er blevet anvendt i køkkenet på normal og ansvarlig vis i overensstemmelse med brugsanvisningen.

Livstidsgarantien omfatter ikke skader som er forårsaget af skødesløshed, uheld eller normal slitage.

REKLAMATION

Ved reklamation indsendes kogevejret sammen med oplysninger om navn, adresse, samt en beskrivelse af fejlen ved produktet. Kogevejret kan tilbageleveres i butikken, hvor det er købt – eller til nedenstående adresse.

Denne livstidsgaranti er begrænset til gratis reparation, eller såfremt en sådan reparation ikke er mulig, erstatning af

det fejlbehæftede kogevejret, således at du får et nyt tilsvarende produkt. Hvis dit oprindelige Le Creuset produkt ikke længere produceres får du et tilsvarende produkt. Ombytning til samme farve som det fejlbehæftede kan desværre ikke garanteres, men vi tilstræber dette. Denne livstidsgaranti gælder som tillæg til de rettigheder, som du har ifølge købeloven mht. eventuelle fejl i produktion, kvalitet eller for andre typer af fejl i dit Le Creuset-produkt. Du kan have rettigheder ifølge købeloven, selvom du ikke er den første ejer af produktet.

Le Creuset tilbyder en livslang garanti på sine støbejernsprodukter. Garantien gælder i alle lande, hvor dette produkt sælges. Garantien forringer ikke forbrugers retsstilling via købeloven i det respektive land.

Ved reklamationer, kontakt i første omgang forhandleren, hvor varen er købt. Hvis dette ikke er muligt, så send produkt, kort fejlbeskrivelse, samt navn, adresse og tlf. nr. til:

Le Creuset Scandinavia ApS

Jernholmen 54 A

2650 HVIDOVRE - DENMARK

Tlf. : + 45 36 34 19 90

Fax: + 45 36 34 13 90

E-mail: customer-service@lecreuset-scandinavia.com

Web:

www.lecreuset-scandinavia.com

* Livstidsgarantien dækker ikke køkkentøj, som har en indvendig slip-let beklædning.

Grattis!

Du har köpt en gryta eller stekpanna ur det breda sortimentet av husgeråd i emaljerat gjutjärn av hög kvalitet ur produktserien LE CREUSET, som garanterar trevlig matlagning i många, många år.

Läs den här broschyren noggrant innan du använder ditt husgeråd från Le Creuset första gången. Informationen som finns här hjälper dig att få bästa möjliga resultat under matlagningen.

Historien om Le Creuset

1925 började gjuteriet LE CREUSET, som ligger i Fresnoy-Le-Grand i norra Frankrike, att framställa grytor och stekpannor genom att hälla flytande gjutjärn i gjutformar av gjutsand. Idag, efter mer än 80 år i branschen, exporterar Le Creuset 90 % av sin produktion till mer än 60 länder.

Framställningsprocessen baserad på knowhow

I arbetet med emaljerat gjutjärn används en mer än hundra år gammal teknik. Till skillnad från framställningen av andra husgeråd är de manuella processerna en viktig del av själva framställningen av Le Creusets produkter.

De flesta arbetsprocesserna utförs för hand och kräver stor erfarenhet och noggrannhet. Varje gryta eller stekpanna framställs i en unik gjutform av gjutsand som fylls med 1 400° C varmt, flytande gjutjärn.

Efter gjutningen förstörs alla gjutformar, och det betyder att varje gryta eller stekpanna är helt unik. Sedan skuras grytan eller stekpannan ren för hand, och varje del undersöks grundligt så att eventuella defekter upptäcks.

När grytorna eller stekpannorna har förklarats felfria får de två lager med emalj och bränns i ugn vid ungefär 800° C. På så sätt blir emaljen mycket hård och motståndskraftig.

Hantverket ger små avvikelser som inte på något sätt förändrar husgerådets kulinariska egenskaper eller kvalitet.

Standarder och kvalitet

Alla husgeråd från LE CREUSET kontrolleras manuellt så att de uppfyller alla krav i framställningsprocessen. De emaljtyper som används följer de gällande internationella livsmedelsstandarderna.

Emaljerat gjutjärn från Le Creuset ger hög kvalitet på maten

Emaljerat gjutjärn är ett utmärkt material som med fördel kan användas på alla sorters värmekällor (**inklusive induktion**). Emaljerat gjutjärn har i många år ansetts vara ett av de bästa materialen för husgeråd.

Emaljerat gjutjärn garanterar en sund matlagning som bevarar matens goda smak och alltid ger:

- ett perfekt resultat när rätten ska sjuda på svag värme och
- ett perfekt resultat när rätten ska kokas, fräsas, grillas eller stekas på hög värme.

Gjutjärn tål också mycket höga temperaturer, men av hänsyn till maten bör den tillredas på medelhög värme.

Den utmärkta värmefördelningen betyder att grytorna och stekpannorna bevarar matvarornas alla naturliga och näringsmässiga egenskaper. De bevarar och framhäver också matvarornas konsistens, smak och arom. Dessutom ser emaljen till att grytan eller stekpannan inte tar smak av råvarorna och att den är lätt att rengöra.

Husgerådets förmåga att hålla och fördela värmen gör det också möjligt att spara energi och hålla maten varm långt efter att du har stängt av värmen.

På samma sätt är gjutjärn mottagligt för kyla, och om du sätter in grytan eller stekpannan i kylskåpet bevaras maten i den på ett optimalt sätt.

Produktserien

LE CREUSET har ett stort utbud av grytor och stekpannor i många olika färger, så att måltiderna alltid kan dukas fram snyggt.

Ytterligare information om våra produkter och receptförslag finns på vår hemsida, www.lecreuset-scandinavia.com .

Bruksanvisning

Råden och anvisningarna om användning och skötsel i den här broschyren gäller alla grytor och stekpannor av emaljerat gjutjärn i produktserien från LE CREUSET, oavsett om de har ett svart eller ljus (sandfärgat, vitt, beige) invändigt emaljlager eller en invändig non-stickbeläggning.

De här råden ger en optimal användning och lång livstid för din gryta eller stekpanna av emaljerat gjutjärn från Le Creuset.

- Innan du använder grytan eller stekpannan första gången rengör du den i varmt vatten med diskmedel i, och tar bort etiketterna. Skölj av grytan eller stekpannan och torka av den ordentligt.
- Husgeråd från Le Creuset kan användas på alla sorters kokplattor: gasspis, elplattor, keramiska plattor (halogen, strålningsvärme, **induktion**), i alla typer av ugnar, över öppen eld, osv.



- Förvärm grytan eller stekpannan i ungefär fem minuter på medelhög värme så att den värms upp gradvis och jämnt. Sedan lägger du i lite fett eller matlagingsolja i grytan eller stekpannan.
- Du kan även sätta in grytan eller stekpannan direkt i ugnen:
 - vid maximalt 190° C/termostat 6 om den har ett handtag eller en knapp på locket av fenolplast.
 - vid vilken temperatur som helst om den har handtag av gjutjärn eller en knapp av metall på locket.

HUSGERÅD MED TRÄSKAFT SKA ALDRIG SÄTTA IN I UGNEN.

- Sätt alltid grytan eller stekpannan på gallret – aldrig direkt på botten av ugnen.



Bruksanvisning

- Under matlagningen blir handtagen mycket varma. Använd alltid grytlappar till varma grytor och stekpannor.



- På keramiska plattor måste du komma ihåg att lyfta upp grytan eller stekpannan när den ska flyttas. Dra eller knuffa aldrig grytan eller stekpannan över ytan, och ställ aldrig ned den hårt på plattorna eftersom de kan skadas då.

- Använd alltid en värmekälla som passar för grytans eller stekpannans storlek. Om värmekällan har en större diameter än grytan eller stekpannan blir handtagen mycket varma.



- Eftersom emaljerat gjutjärn håller värme mycket bra, är det sällan nödvändigt med höga temperaturer. Tillagning vid alltför hög värme ger ett dåligt resultat och kan bränna maten i grytan eller stekpannan. Det är bättre att tillaga maten på medelhög värme och sedan låta den stå på svag värme.



- Använd bestick av trä, plast eller silikon som tål höga temperaturer. Använd aldrig bestick av metall, för då förstör du emaljen.



- Skär aldrig upp maten direkt i grytan eller stekpannan, för då förstör du emaljen.



- Efter användning ska husgerådet alltid ställas på ett underlägg eller liknande som tål värme.



Råd för underhåll

- Låt alltid grytan eller stekpannan svalna i några minuter innan du rengör den. Ställ aldrig ned den varma grytan eller stekpannan i kallt vatten, eftersom en eventuell **termisk chock** kan förstöra emaljen. Rengör grytan eller stekpannan i varmt vatten med lite diskmedel i.
- Om det är svårt att få bort matresterna fyller du grytan eller stekpannan med varmt vatten och låter den stå i blöt i 15-20 minuter.
- Använd aldrig skursvampar eller skurpulver. Använd aldrig skrapor av metall eller rengöringsmedel som innehåller slipmedel, eftersom det kan förstöra emaljen. Med tiden kan ytan på husgeråd med en invändig yta av svart emalj missfärgas lite. Försök inte ta bort missfärgningen, för den förbättrar bara grytans eller stekpannans stekförmåga och förhindrar att maten bränns.
- Torka alltid av husgerådet ordentligt när det har diskats. Grytan eller stekpannan får aldrig ställas undan om den inte är torr. Med tiden kan det uppstå lite rost på kanten. I så fall smörjer du på lite matlagningsolja och gnider in den ordentligt.
- Alla grytor och stekpannor av emaljerat gjutjärn från LE CREUSET kan diskas i diskmaskin (**FÖRUTOM HUSGERÅD SOM ÄR FÖRSEDDA MED TRÅHANDTAG**), men frekvent diskning i diskmaskin kan göra att emaljen flagar av. Vänta alltid tills diskprogrammet är helt klart innan du öppnar luckan. Ett diskprogram som inte är klart betyder att grytan eller stekpannan är våt och det kan betyda att den rostar. Ta alltid ut grytan eller stekpannan ur den fuktiga diskmaskinen så fort diskprogrammet är klart. Det minskar risken för rost.
- Efter ett tag kan handtagen eller knoppen på locket lossna. Kontrollera dem med jämna mellanrum och dra eventuellt åt dem med ett lämpligt verktyg.
- Emaljerat gjutjärn från Le Creuset är mycket motståndskraftigt och kan därför användas för matlagning i många år. Men grytor och stekpannor kan förstöras av att tappas i golvet, slås mot skarpa kanter eller av att få våldsamma stötar, så var alltid uppmärksam på hur du hanterar dina husgeråd från Le Creuset. Dessutom är grytorna tunga och ofta fyllda med varm eller kokande mat, och därför bör du alltid hålla ögonen på barn i köket. Placera alltid grytan långt in på bordet eller spisen – aldrig på kanten.



LE CREUSET LIVSTIDSGARANTI**

LIVSTIDSGARANTI FÖR DITT LE CREUSET KOKKÄRL I GJUTJÄRN

Le Creuset är stolta över det yrkeskunnande som ligger bakom tillverkningen av Le Creusets produkter och utfärdar därför en garanti till förmån för den ursprunglige ägaren till Le Creusets kokkärl i gjutjärn. Garantin gäller under den ursprunglige ägarens livstid, från och med inköpsdagen, oavsett om den ursprunglige ägaren själv köpt produkten eller erhållit den som gåva. Le Creusets livstidsgaranti gäller utöver Dina rättigheter enligt lag under den tid Du innehar Ditt Le Creuset kokkärl i gjutjärn.

Livstidsgarantin omfattar fel i tillverkningen och råmaterialet som visar sig under garantitiden, under förutsättning att produkten använts i hushållet på ett normalt sätt, och i enlighet med bifogade bruksanvisning. Livstidsgarantin omfattar inte skador som orsakats av vårdslöshet eller normalt slitage.

REKLAMATION

Vid reklamation bifoga tillsammans med kokkärlet uppgifter om: Namn, adress och det fel som uppstått, samt, om möjligt, uppgift om var kokkärlet köpts. Återlämna kokkärlet tillsammans med de ovan angivna uppgifterna till den affär som sålt kokkärlet, Eller, till den adress som anges nedan.

Denna livstidsgaranti är begränsad till

gratis reparation, eller om sådan reparation inte är möjlig, ersättning av det felaktiga kokkärlet genom att Du erhåller en ny produkt. Om ditt ursprungliga Le Creuset kokkärl inte längre skulle tillverkas, erhåller Du en likvärdig Le Creuset-produkt.

Nytt kokkärl i samma färg kan inte garanteras.

Denna livstidsgaranti gäller som tillägg till de rättigheter Du har enligt lag med anledning av eventuella felaktigheter i utförande, kvalitet eller för annat fel i Din Le Creuset- produkt. Du kan ha rättigheter enligt lag även om Du inte är den ursprunglige ägaren till produkten.

Le Creuset erbjuder livstidsgaranti på sina produkter i gjutjärn, garantin gäller i alla länder där dessa produkter saluförs. Förutom denna försäkran gäller givetvis normala lagstadgade utfästelser för repektive land.

Vid reklamationer, kontakta i första hand återförsäljaren som sålde varan. Om detta inte är möjligt, var god skriv till:

Le Creuset Scandinavia ApS

Jernholmen 54 A

2650 HVIDOVRE - DENMARK

Tlf. : + 45 36 34 19 90

Fax: + 45 36 34 13 90

E-mail: customer-service@lecreuset-scandinavia.com

Web:

www.lecreuset-scandinavia.com

* Livstidsgarantin gäller inte husgeråd som har invändig non-stickbeläggning.

Til lykke!

Du har kjøpt en gryte eller panne fra det brede utvalget av høykvalitets kjøkkentøy av emaljert støpejern fra produktserien LE CREUSET, som garanterer en bekvem matlaging i mange, mange år fremover.

Les denne brosjyren grundig før du tar i bruk ditt kjøkkentøy fra Le Creuset for første gang. Opplysningene her vil hjelpe deg til å få de beste resultatene under matlagingen.

Historien om Le Creuset

I 1925 begynte støperiet LE CREUSET, som ligger i Fresnoy-Le-Grand i Nord-Frankrike, å fremstille gryter og panner ved å helle flytende støpejern i støpeformer av støpesand.

I dag, etter mer enn 80 år på markedet, eksporterer Le Creuset 90% av sin produksjon til mer enn 60 land.

Fremstillingsprosessen basert på knowhow

Arbeidet med emaljert støpejern benytter en mer enn hundre år gammel teknikk. Til forskjell fra fremstilling av annet kjøkkentøy, er de manuelle prosessene en viktig del av selve fremstillingen av Le Creusets produkter.

De fleste av arbeidsprosessene utføres for hånd og krever stor erfaring og nøyaktighet.

Hver enkelt gryte eller panne fremstilles i en unik støpeform av støpesand, hvor det helles i flytende støpejern ved 1400 °C.

Etter støpingen blir alle støpeformer destruert, og det betyr at hver enkelt gryte eller panne er helt unik.

Kjøkkenredskapet blir deretter renskåret for hånd, og hver enkelt del undersøkes grundig slik at eventuelle defekter avsløres.

Når grytene eller pannene er erklært feilfrie, påføres de to lag emalje og settes i ovnen ved ca. 800 °C. Emaljen blir dermed svært hard og motstandsdyktig.

Det utførte håndverket gir små variasjoner som ikke på noen måte endrer kjøkkenredskapets kulinariske egenskaper eller kvalitet.

Normer og kvalitet

Alle kjøkkenredskaper fra LE CREUSET kontrolleres manuelt for å overholde alle krav til fremstillingsprosessen. De emaljetyperne som benyttes, er i overensstemmelse med **gjeldende internasjonale næringsmiddelnormer**.

Emaljert støpejern fra Le Creuset gir høy matkvalitet

Emaljert støpejern er et fremragende materiale som med fordel kan brukes på alle varmekilder (**inklusive induksjon**). Emaljert støpejern har i mange år vært anerkjent for å være et av de beste materialene til kjøkkenredskaper.

Emaljert støpejern garanterer en sunn matlaging som bevarer matens gode smak og alltid sikrer:

- et perfekt resultat når retten skal trekke ved svak varme og
- et perfekt resultat når retten skal koke, brase, grillsteke eller steke ved høy varme.

Støpejern tåler også at man bruker svært høye temperaturer, men av hensyn til maten anbefales det å tilberede den ved middels varme.

Den fremragende varmefordelingen betyr at gryter og panner bevarer alle de naturlige og ernæringsmessige egenskapene i matvarene. De bevarer og fremmer matvarenes konsistens, smak og aroma. Emaljen sikrer videre at gryten/pannen ikke tar smak etter råvarene og er lett å vaske rent.

Kjøkkentøyets egenskap til å holde på og fordele varmen, gjør det også mulig å spare energi og holde maten varm lenge etter du har slått av varmen.

På den annen side er støpejern også mottakelig for kulde, så hvis du setter din gryte eller panne i kjøleskapet, oppbevares maten optimalt i den.

Produktserien

LE CREUSET tilbyr en lang rekke gryter og panner i mange forskjellige farger, så bordets gleder alltid tar seg flott ut.

For flere opplysninger om våre produkter samt forslag til oppskrifter, kan du besøke vår Internettside www.lecreuset-scandinavia.com

Brukerveiledning

Råd og veiledning om bruk og vedlikehold i denne brosjyren gjelder for alle gryter og panner av emaljert støpejern i produktserien fra LE CREUSET, enten de har et sort eller lyst (sandfarget, hvitt, beigefarget) innvendig emaljelag eller et innvendig non-stick belegg.

Disse rådene sikrer optimal bruk og lang levetid for din gryte eller panne av emaljert støpejern fra Le Creuset.

- Før gryten eller pannen tas i bruk første gang, skal den vaskes i varmt vann tilsatt oppvaskmiddel, og etikettene fjernes. Skyll gryten/pannen og tørk den grundig.
- Kjøkkentøy fra Le Creuset kan benyttes på alle kokeflater: gassbluss, el-plater, glasskeramiske topper (halogen, strålevarme, induksjon), alle ovnstyper, også vedovn, osv.



- Gryten/pannen forvarmes i ca. 5 minutter ved middels varme for å varmes opp gradvis og jevnt. Deretter tilsettes litt fettstoff eller matolje i gryten eller på pannen.
- Gryten eller pannen kan også settes direkte i ovnen:
 - ved en maks. temperatur på 190 °C/termostat 6 hvis den er forsynt med håndtak og knoppen på lokket er av fenolplast.
 - ved en hvilken som helst temperatur hvis den har håndtak av støpejern eller knoppen på lokket er av metall.

KJØKKENTØY UTSTYRT MED TRESKAFT MÅ ALDRI SETTES I OVN.

- Sett alltid gryten eller pannen i ovnen på risten
-aldri direkte i bunnen av ovnen.



Bruerveiledning

- Under tilberedningen blir håndtakene svært varme. Bruk alltid grytekluter til varme gryter/panner.



- På glasskeramiske plater må man alltid huske å løfte opp gryten/pannen når man skal flytte den. Skyv eller trekk aldri gryten/pannen over overflaten, og sett den aldri hardt ned på platene, da platene kan bli skadet.

- Bruk alltid en varmekilde som passer til størrelsen på gryten eller pannen. Hvis varmekilden har en diameter som er større enn gryten eller pannen, blir håndtakene svært varme.



- Fordi emaljert støpejern har en fremragende evne til å holde på varme, er det sjelden nødvendig å benytte høye temperaturer. Tilberedning ved alt for sterk varme gir et dårlig resultat og eventuell fastbrenning av maten i gryten/på pannen. **Det er bedre å tilberede maten på middels varme og deretter la retten stå over svak varme.**

- Benytt gryteredskaper av tre, plast eller silikon, som er motstandsdyktige overfor høye temperaturer. Bruk aldri gryteredskaper av metall, for å unngå å ødelegge emaljebelegget.



- Skjær aldri i maten direkte i gryten/på pannen, for å unngå å ødelegge emaljen.



- Etter bruk skal kjøkkentøyet alltid settes på en bordskåner eller lignende som er motstandsdyktig overfor varme.



Råd om vedlikehold

- La alltid gryten/pannen kjøle seg av i noen få minutter før den vaskes. Sett aldri den varme gryten eller pannen direkte ned i kaldt vann, da et eventuelt **termisk sjokk** kan ødelegge emaljen. Vask av gryten eller pannen i varmt vann tilsatt litt oppvaskmiddel.
- Hvis det er vanskelig å fjerne matrestene, skal du fylle gryten/pannen med varmt vann og la den stå i bløt i 15-20 minutter.
- Bruk aldri skuresvamp eller skurepulver. Bruk aldri skraper av metall eller rengjøringsmidler som inneholder slipemidler, da det kan ødelegge emaljen. Med tiden kan det komme litt misfarging av overflaten på kjøkkentøy som er belagt med sort emalje. Ikke prøv å fjerne den, da belegget kun forbedrer grytens/pannens stekeevne og forhindrer fastbrenning av maten.
- Tørk alltid godt av kjøkkentøyet etter vask. Gryten/pannen må aldri settes på plass hvis ikke den er tørt. Med tiden kan det komme litt rust på kanten. I så fall skal du smøre på litt matolje og gni oljen godt inn.
- Alle gryter og panner av emaljert støpejern fra LE CREUSET kan vaskes i oppvaskmaskin (**UNNTATT KJØKKENTØY UTSTYRT MED TREHÅNDTAK**), men hyppig vask i oppvaskmaskin kan forårsake at emaljen skaller av. Vent alltid til vaskeprogrammet er helt ferdig før luken åpnes. Et uferdig vaskeprogram betyr at gryten/pannen stadig er våt og det kan medføre rustdannelse. Ta alltid pannen/gryten ut av den fuktige oppvaskmaskinen umiddelbart etter at vaskeprogrammet er avsluttet, dette minsker risikoen for rustdannelse.
- Med tiden kan håndtak eller knappen på lokket løsne. Se over dem med jevne mellomrom, og stram ev. etter med egnet verktøy.
- Emaljert støpejern fra Le Creuset er svært motstandsdyktig og kan derfor brukes i mange år til matlaging. Hvis de mistes i gulvet, slås mot skarpe kanter eller utsettes for voldsomme rystelser, kan grytene eller pannene bli ødelagt, så vær alltid oppmerksom på hvordan du håndterer ditt Le Creuset kjøkkenredskap. I tillegg er grytene tunge og ofte fylt med varm eller kokende mat, derfor bør man alltid holde øye med barn på kjøkkenet. Plasser alltid gryten helt inne på bordet eller komfyren – aldri på kanten.



LE CREUSET LIVSTIDSGARANTI*

LIVSTIDSGARANTI PÅ KOKEUTSTYR FRA LE CREUSET I STØPEJERN

Le Creuset er stolte over det håndarbeidet som ligger bak produksjonen av Le Creuset's produkter og gir derfor en garanti til den første eieren av Le Creuset kokeutstyr i støpejern. Garantien gjelder hele den opprinnelige eierens liv, fra og med kjøpstidspunktet, uansett om den opprinnelige eieren selv har kjøpt produktet eller har fått det som gave. Le Creuset's livstidsgaranti gir deg en mer omfattende dekning enn dine rettigheter ifølge kjøpsloven.

Livstidsgarantien omfatter feil i produksjonen samt i råmaterialet som viser seg i løpet av garantiperioden, under forutsetning av at produktet er blitt brukt i kjøkkenet på normalt og ansvarlig vis i overensstemmelse med bruksanvisningen.

Livstidsgarantien omfatter ikke skader som er forårsaket av skjødesløs behandling, uhell eller normal slitasje.

REKLAMASJON

Ved reklamasjon sender du inn kokeutstyret sammen med opplysninger om navn, adresse samt en beskrivelse av feilen ved produktet. Kokeutstyret kan leveres tilbake til butikken hvor det er kjøpt – eller til nedenstående adresse.

Denne livstidsgarantien er begrenset til gratis reparasjon, eller såfremt slik reparasjon ikke er mulig, erstatning av

kokeutstyret med feil slik at du får et nytt tilsvarende produkt. Hvis ditt opprinnelige Le Creuset produkt ikke produseres lenger får du et tilsvarende produkt. Vi kan ikke garantere bytte til samme farge som produktet med feil, men vi vil gjøre vårt beste for å få det til.

Denne livstidsgarantien gjelder som tillegg til de rettighetene du har ifølge kjøpsloven mht. eventuelle feil i produksjon, kvalitet eller for andre typer av feil i ditt Le Creuset-produkt. Du kan ha rettigheter ifølge kjøpsloven selv om du ikke er den første eier av produktet.

Le Creuset tilbyr en livslang garanti som gjelder i alle land hvor dette produkt selges. Le Creuset tilbyr en livslang garanti på sine støpejernsprodukter. Garantien gjelder i alle land hvor dette produkt selges. Garantien forringer ikke forbrukerens rettsstilling i forhold til kjøpsloven i det respektive land.

Ved reklamasjoner ber vi deg kontakt forhandleren hvor varen er kjøpt i første omgang. Hvis dette ikke er mulig så send produktet, en kort beskrivelse av feilen, samt navn, adresse og tlf. nr. til:

**Le Creuset Scandinavia ApS
Jernholmen 54 A**

2650 HVIDOVRE - DENMARK

Tlf. : + 45 36 34 19 90

Fax: + 45 36 34 13 90

E-mail: customer-service@lecreuset-scandinavia.com

Web: www.lecreuset-scandinavia.com

* Livstidsgarantien dekker ikke kjøkkenredskaper som har et innvendig non-slip belegg.

Parabéns!

Você acabou de adquirir um dos vários utensílios de cozinha de alta qualidade, em ferro fundido esmaltado da gama LE CREUSET, que lhe proporcionará todos os prazeres da cozinha por longos anos.

Por favor, leia atentamente este folheto antes de usar seu produto Le Creuset pela primeira vez. As informações aqui contidas irão lhe ajudar a obter melhores resultados culinários.

Histórico

Foi em 1925 que a fundição LE CREUSET, localizada no Norte de França, em Fresnoy-le-Grand, começou a fabricar utensílios de cozinha à mão, fundindo ferro em formas de areia.

Hoje, após mais de 80 anos de actividade, Le Creuset exporta 90% da sua produção para mais de 60 países.

0 fabrico, um verdadeiro saber-fazer...

O trabalho do ferro fundido esmaltado cumpre uma técnica secular para a qual, ao contrário de outros utensílios culinários, a intervenção manual é essencial.

A maior parte das operações são realizadas à mão e requerem um verdadeiro saber-fazer.

Cada peça é fabricada a partir de uma forma em areia única na qual é vertido o ferro em fusão a 1400°C.

Após a moldagem, todas as formas de areia são destruídas, fazendo com que cada peça represente um exemplar único.

Os utensílios são em seguida rebarbados à mão e examinados um por um, de modo a se detectar qualquer imperfeição.

Uma vez as peças declaradas sem defeitos, são aplicadas duas camadas de esmalte, e as peças são cozidas, uma após a outra, a uma temperatura de cerca de 800°C. O esmalte fica então extremamente duro e resistente.

Assim, qualquer variação de acabamento constatada deve-se ao trabalho artesanal realizado, não alterando em nada as qualidades culinárias do utensílio.

Normas e Qualidade

Todos os utensílios de cozinha LE CREUSET são inspeccionados manualmente, de modo a se satisfazerem as mais estritas exigências de fabrico. Os esmaltes utilizados **cumprem as normas alimentares internacionais actualmente em vigor.**

O ferro fundido esmaltado Le Creuset, cúmplice do seu bem-estar

O ferro fundido esmaltado é um material notável que proporciona uma compatibilidade perfeita com todos os tipos de lumes (**indução incluída**). Há muito tempo que foi reconhecido como sendo um dos melhores materiais para os utensílios de cozinha.

Garante uns cozinhados sempre saborosos, permitindo:

- cozinhar suavemente e deixar apurar perfeitamente
ou
- cozer, alourar, grelhar ou fritar em lume forte

O ferro fundido também permite uma subida progressiva da temperatura.

Assim, esta excelente distribuição do calor faz com que os utensílios conservem todas as qualidades nutricionais dos alimentos; preservando os nutrientes sensíveis ao calor e otimizando a restituição dos sabores e aromas.

As suas qualidades de retenção e de difusão do calor também permitem poupar energia e manter os alimentos quentes, mesmo com a fonte de calor desligada.

De igual modo, o ferro fundido gere muito bem o frio: colocado previamente no frigorífico, o seu utensílio manterá a sua preparação bem fresca até ao momento de a servir à mesa.

A gama

LE CREUSET propõe uma gama variada de utensílios de cozinha, disponíveis num vasto leque de cores, que lhe permitem passar com toda a elegância da cozinha para a mesa.

Para obter informações adicionais sobre os nossos produtos, bem como ideias de receitas, consulte o nosso site Internet www.lecreuset.com.br ou www.lecreuset.com

Conselhos de utilização

Os conselhos de utilização e de manutenção constantes deste folheto aplicam-se a todos os utensílios em ferro fundido esmaltado da gama LE CREUSET, quer estejam revestidos de um esmalte interior preto, claro (areia, branco, amêndoa) ou de um revestimento interior antiaderente.

Estes conselhos garantirão uma utilização otimizada e vitalícia dos seus utensílios de cozinha em ferro fundido esmaltado Le Creuset.

- Antes da primeira utilização, lave o seu utensílio com água quente e detergente de modo a retirar bem todas as etiquetas. Passe por água e seque cuidadosamente.
- Os utensílios Le Creuset podem ser utilizados em todas as superfícies de cozinha: gás, placas eléctricas, placas vitrocerâmicas (Halogéneo, Radiante, **Indução**), fogões a carvão, a lenha...



- Antes de cozinhar, coloque sempre uma pequena quantidade de gordura ou de óleo vegetal alimentar em toda a superfície.
- O seu utensílio também pode ser utilizado num forno doméstico:
 - a uma temperatura máxima de 190°C/Termóstato 6, se tiver um botão ou uma pega fenólica.
 - sem limite de temperatura, se dispor apenas de pegas em ferro fundido ou de um botão de metal.

OS UTENSÍLIOS COM CABO DE MADEIRA NÃO DEVEM IR AO FORNO.

- No forno, coloque o seu utensílio em cima da grelha prevista para o efeito mas nunca em cima da base do forno.



Conselhos de utilização

- Quando da cozedura as pegas ficam quentes. Protege sempre as mãos com luvas ou um pano antes de qualquer manuseio.



- Em cima das placas vitrocerâmicas, levante sempre o seu utensílio antes de o deslocar. Não o faça deslizar e não o pouse brutalmente em cima das placas, de maneira a não as danificar.

- Cozinhar sempre em cima de uma fonte de calor adaptada às dimensões do utensílio. Uma fonte de calor com um diâmetro demasiado largo provocará o sobreaquecimento das pegas.



- A capacidade de retenção do calor do ferro fundido esmaltado é tal que as altas temperaturas são raramente necessárias. As cozeduras em lume forte provocam resultados culinários medíocres e pegajosos. Assim, prefira alourar os ingredientes em lume médio e cozinhar em lume brando.

- Prefira a utilização de utensílios em madeira, plástico ou silicone resistentes às altas temperaturas em vez do metal, de maneira a não danificar o revestimento em esmalte.



- Não corte directamente dentro do seu utensílio para não danificar o esmalte.



- Após utilização, coloque sempre o utensílio em cima de um suporte para pratos quentes resistente ao calor e não directamente em cima de uma bancada ou mesa não protegidas.



Conselhos de limpeza

- Deixar sempre arrefecer o utensílio durante uns minutos antes de o lavar. Não imirja o utensílio quente na água fria, pois um **choque térmico** poderia ter lugar e danificar o esmalte. Lavar com água quente e detergente.
- Se alguns resíduos permanecerem, encha o recipiente com água quente e deixe-o de molho durante 15 a 20 minutos.
- Utilize esponjas e detergentes **não abrasivos**. Não utilize esponjas metálicas nem qualquer outro detergente abrasivo susceptíveis de deteriorar o esmalte. Com o tempo, é possível que uma patina se forme na superfície dos utensílios com esmalte interior preto, não tente retirá-la pois com esta obterá resultados culinários melhores.
- Tenha cuidado em limpar correctamente o utensílio após cada lavagem. Nunca o arrume ainda húmido. Com o tempo, marcas de ferrugem podem surgir na borda do recipiente, nesse caso,unte cuidadosamente a zona com um óleo culinário.
- Todos os utensílios em ferro fundido esmaltado LE CREUSET podem ir à máquina de lavar louça (**EXCEPTO OS UTENSÍLIOS COM CABO DE MADEIRA**), mas demasiadas lavagens deste tipo podem alterar o brilho do esmalte. Aguarde sempre o final do ciclo de lavagem antes de abrir a porta. Um programa de lavagem inacabado deixa uma humidade que poderia, com o tempo, corroer o seu recipiente.
- Durante a utilização, as pegas e os botões podem desapertar-se. Verifique-os de vez em quando e aperte-os caso necessário.
- O ferro fundido esmaltado Le Creuset é muito resistente e pode assim acompanhar as suas proezas culinárias durante anos. No entanto, o seu utensílio pode partir-se e o esmalte estilhaçar-se em caso de queda ou de choque violento.



Garantia vitalícia*

GARANTIA POR TODA A VIDA ESTENDIDA AO SEU UTENSÍLIO DE COZINHA DE FERRO FUNDIDO DA LE CREUSET

Le Creuset orgulha-se do acabamento de seus produtos e garante ao proprietário o seu utensílio de cozinha de ferro Fundido a partir da data da compra, durante toda a vida do proprietário individual original, quer ele tenha sido adquirido ou recebido de presente originariamente. Enquanto você possuir o produto para cozinha de Ferro Fundido, nós lhe oferecemos nossa Garantia Le Creuset Por Toda a Vida além dos seus direitos previstos em lei.

A Garantia Por Toda a Vida estende-se a defeitos encontrados no acabamento, quando o produto for utilizado, em condições normais e em conformidade com as instruções de cuidado e uso fornecidas.

A Garantia não se estende ao desgaste natural do produto ou ao seu uso inadequado.

COMO RECLAMAR NOS TERMOS DA PRESENTE GARANTIA

Anexar firmemente ao seu utensílio de cozinha o seu nome impresso, endereço e a natureza da reclamação, juntamente com o nome do lojista, se conhecido e nota fiscal, com os quais a presente garantia não se poderá efetivar.

Devolva o produto ao lojista que o vendeu ou ao endereço apropriado, fornecido no seu país de residência - vide abaixo.

A presente Garantia Por Toda a Vida é, a título gratuito incluindo a sua substituição por um produto similar, na hipótese do item em questão estar fora de linha.

A substituição por um utensílio de cozinha da mesma cor não pode ser garantida.

Le Creuset oferece-lhe uma garantia para toda a vida nos países onde o produto é vendido, na medida em que tal seja autorizado por lei e de acordo com os direitos estatutários estabelecidos.

Para efeitos de qualquer reclamação, queira contactar primeiramente o revendedor onde adquiriu o produto. Se tal não for possível, agradecemos o seu contacto para:

LE CREUSET

**Service consommateurs
902, rue Olivier Deguise
02230 Fresnoy-le-Grand - France**

Encarregar-nos-emos de fazer chegar o seu correio à empresa responsável pela distribuição aos revendedores do país em que se encontra.

**LE CREUSET DO BRASIL LTDA.
São Paulo/SP - Brasil
E-mail : lecreuset@lecreuset.com.br
Web : www.lecreuset.com.br**

* A garantia vitalícia não cobre os utensílios com revestimento interior antiaderente.

Congratulazioni!

Ha appena acquistato uno dei numerosi utensili da cucina della gamma di lusso LE CREUSET in ghisa smaltata, che le darà tante soddisfazioni in cucina per tanti anni.

Legga attentamente questo libretto prima di utilizzare il suo utensile di cucina Le Creuset. Le informazioni qui riportate la aiuteranno ad ottenere il meglio da questi recipienti.

Storia

Fu nel 1925 che la fonderia LE CREUSET, situata nel Nord della Francia a Fresnoy-le-Grand, cominciò a fabbricare utensili da cucina fatti a mano, facendo colare la ghisa in stampi di sabbia.

Oggi, dopo più di 80 anni di attività, Le Creuset esporta il 90% della produzione in più di 60 paesi.

La fabbricazione, un sapiente know-how...

L'operazione di smaltatura della ghisa segue una tecnica secolare dove, a differenza di altri utensili di cucina, l'intervento manuale è essenziale.

La maggior parte delle operazioni viene realizzata a mano ed è frutto di un vero e proprio know-how.

Ogni pezzo è fabbricato a partire da uno stampo in sabbia unico, nel quale viene versata la ghisa fusa a 1400°C.

Dopo la colata tutti gli stampi di sabbia vengono distrutti, affinché ogni pezzo sia unico.

Gli utensili vengono poi «sbarbati» a mano ed esaminati uno a uno in modo da individuare qualsiasi imperfezione.

Una volta dichiarati privi di difetti, si applica su ogni pezzo due strati di smalto, che saranno cotti uno dopo l'altro a circa 800°C. Lo smalto diventa così estremamente duro e resistente.

Quindi ogni variazione della rifinitura è dovuta al lavoro artigianale e non altera in nulla le qualità di cottura dell'utensile.

Norme e controllo qualità

Tutti gli utensili da cucina LE CREUSET sono controllati manualmente al fine di rispettare i requisiti più rigorosi di fabbricazione. Gli smalti utilizzati sono **conformi alle normative alimentari internazionali attualmente in vigore**.

La ghisa smaltata Le Creuset, complice del vostro benessere

La ghisa smaltata è un materiale incredibile, perfettamente compatibile con tutti i tipi di fornelli (**compresi quelli ad induzione**). E' nota da tempo come uno dei migliore materiali per gli utensili da cucina.

Garantisce una cottura molto gustosa permettendo :

- di cuocere a fuoco basso o di cuocere lentamente
- o di bollire, far saltare, grigliare o friggere a fiamma viva

La ghisa permette inoltre un aumento progressivo della temperatura.

La sua eccellente distribuzione del calore permette agli utensili di conservare tutte le qualità nutrizionali degli alimenti. Essa preserva i nutrienti sensibili al calore e ottimizza il risultato dei sapori e degli aromi.

Le sue qualità di ritenzione e diffusione del calore permettono anche di risparmiare energia e di conservare gli alimenti al caldo, anche quando la fonte di calore è spenta.

D'altro canto la ghisa si comporta bene anche al freddo: messa prima nel frigo, il suo utensile manterrà la sua preparazione perfettamente al fresco una volta servita a tavola.

La gamma

LE CREUSET propone una vasta gamma di utensili da cucina disponibili in un'ampia scelta di colori che le permetteranno di passare elegantemente dalla cucina alla tavola.

Per avere maggiori informazioni sui nostri prodotti, o per avere alcuni consigli sulle ricette, consulti il nostro Sito Internet : www.lecreuset.com

Consigli per l'utilizzo

I consigli per l'uso e la manutenzione contenuti in questo libretto si applicano per tutti gli utensili in ghisa smaltata della gamma LE CREUSET, a smalto interno nero, chiaro (sabbia, bianco, mandorla) o con un rivestimento interno antiaderente.

Tali consigli le garantiranno un uso ottimale e duraturo dei suoi utensili da cucina in ghisa smaltata Le Creuset.

- Al primo utilizzo, lavare l' utensile con acqua calda e sapone in modo da far staccare bene tutte le etichette. Risciacquare e asciugare con cura.
- Gli utensili Le Creuset possono essere utilizzati su tutti i tipi di superfici di cottura: gas, piastra elettrica, piastra in vetroceramica (alogeno, radiante, **ad induzione**), stufa a carbone o a legna



- Prima di cuocere passare sempre una piccola quantità di burro o di olio vegetale alimentare su tutta la superficie.
- Il suo utensile può essere anche utilizzato nel forno :
 - ad una temperatura massima di 190°C o termostato 6 in caso di pomello o manico fenolico.
 - senza limite di temperatura, se dispone unicamente di maniglie in ghisa o di un pomello in metallo.

GLI UTENSILI DOTATI DI MANICO IN LEGNO NON POSSONO ESSERE MESSI IN FORNO.

- Nel forno, sistemare il proprio utensile sulla griglia prevista a tal fine e mai sull' elemento inferiore (la base) di questo.



Consigli per l'utilizzo

- Durante la cottura, i manici si surriscaldano. Proteggere sempre le mani con guanti o una manopola prima di toccare.



- Sulle piastre in vetroceramica, sollevare sempre l'utensile prima di spostarlo. Non far mai scivolare e non posare mai bruscamente sulla piastra, perchè potrebbe danneggiarsi.

- Cucinare sempre su una fonte di calore adatta alle dimensioni dell'utensile. Una fonte di calore con un diametro troppo largo renderà incandescenti i manici.



- La capacità di ritenzione del calore della ghisa smaltata è tale che raramente sono necessarie alte temperature. Le cotture a fuoco vivo provocano cotture mediocri e aderenti. **E' preferibile fare saltare gli ingredienti a fuoco medio e cuocere poi a fuoco basso.**

- Sono preferibili utensili in legno, in plastica o in silicone resistenti alle alte temperature, piuttosto che il metallo, che potrebbe danneggiare il rivestimento in smalto.



- Non tagliare mai direttamente dentro l'utensile perchè si potrebbe rovinare lo smalto.



- Dopo l'uso, riporre sempre l'utensile sopra un sottopiatto resistente al calore e non direttamente sul piano di lavoro non protetto.



Consigli per la manutenzione

- Lasciare sempre raffreddare l'utensile alcuni minuti prima di lavarlo. Non immergere l'utensile caldo in acqua fredda perchè potrebbe prodursi uno **choc termico** danneggiando lo smalto. Lavarlo con acqua calda e sapone.
- Se i residui persistono, riempire il recipiente di acqua calda e lasciare ammorbidire per 15-20 minuti.
- Utilizzare spugne e detersivi **non abrasivi**. Non utilizzare spugnette metalliche o qualsiasi altro detersivo abrasivo che potrebbero deteriorare lo smalto. Con il tempo potrebbe formarsi una patina sulla superficie degli utensili con smalto interno nero, non cercare di eliminarla perchè è utile per ottenere migliori risultati in cucina.
- Asciugare accuratamente l'utensile dopo ogni lavaggio. Non riporlo mai ancora umido. Con il tempo, possono formarsi tracce di ruggine sul bordo del recipiente, in questo caso, oliare accuratamente la zona con olio da cucina.



Consigli per la manutenzione

- Tutti gli utensili in ghisa smaltata LE CREUSET possono essere messi in lavastoviglie (**TRANNE GLI UTENSILI CON MANICO IN LEGNO**), ma un numero eccessivo di lavaggi di questo tipo potrebbe alterare lo smalto. Attendere sempre la fine del ciclo di lavaggio prima di aprire la porta. Un programma di lavaggio non portato a termine lascia un'umidità che potrebbe a lungo corrodere il piatto.



- Durante l'uso, è possibile che i manici o i pomelli si allentino. Verificarli di tanto in tanto e stringerli con forza se necessario.



- La ghisa smaltata Le Creuset è molto resistente e può così accompagnare le sue preparazioni in cucina per anni. Tuttavia, il suo utensile potrebbe rompersi e lo smalto potrebbe frantumarsi in caso di caduta o di urto violento.

Garanzia a vita*

GARANZIA A VITA LE CREUSET PER GLI ARTICOLI DA CUCINA IN GHISA SMALTATA

Le Creuset è orgogliosa della qualità di fabbricazione dei suoi prodotti e garantisce all'acquirente tutti gli articoli in ghisa smaltata, dalla data di acquisto a tutta la sua vita, sia che questi abbia acquistato la pentola per sé sia che l'abbia ricevuta in regalo.

La nostra Garanzia a Vita, si aggiunge ai diritti all'acquirente spettanti a norma di legge.

La Garanzia A Vita copre i difetti di fabbricazione o dei materiali, a patto che il prodotto sia utilizzato in normali condizioni di uso domestico e in conformità con le accluse istruzioni relative alle avvertenze di uso.

La Garanzia non copre l'usura normale del prodotto o l'uso improprio dello stesso.

COME FAR VALERE QUESTA GARANZIA

Fissare saldamente sull'articolo da cucina il NOME e INDIRIZZO in STAMPATO, spiega la NATURA DEL TUO RECLAMO specificando il NOME DEL RIVENDITORE, se ti è noto.

restituisce l'articolo da cucina al RIVENDITORE dal quale è stato acquistato, OPPURE

all'apposito indirizzo fornito per il tuo paese di residenza - vedi sotto.

Questa Garanzia a Vita è limitata esclu-

sivamente alla riparazione gratuita dell'articolo da cucina difettoso oppure, qualora la riparazione non fosse possibile alla sua sostituzione che sarà effettuata con un prodotto uguale o simile nel caso in cui il modello e/o il colore non fosse più in produzione.

Le Creuset Vi offre una garanzia a vita in tutti i paesi autorizzati a vendere il prodotto, rispettando le norme di legge in vigore nello stesso.

Per gli eventuali reclami, contattare innanzitutto il Vostro rivenditore.

Nel caso ciò non fosse possibile, vogliate scriverci a :

LE CREUSET

**Service consommateurs
902, rue Olivier Deguise
02230 Fresnoy-le-Grand - Francia**

Sarà nostra cura inoltrare la Vostra richiesta alla filiale o all'azienda responsabile dell'approvvigionamento del paese di competenza.

**Le Creuset Italia S.r.l.
Via Cassino D'Alberi, 21
20067 Tribiano (Mi) Italia
info@lecreuset.191.it
N. verde 800500678**

**LE CREUSET SWISS AG
CH - 5612 VILLMERGEN
TEL : +41 56 610 00 32
FAX : +41 56 610 00 34
www.lecreuset.ch**

* La Garanzia a vita non copre gli utensili dotati di rivestimento interno antiaderente.



Gaz

Gas



Plaque
électrique

Electricity



Résistance
spirale

Radiant
ring



Plaque
radiante

Ceramic



Plaque
à induction

Induction



Four

Thermic
oven



www.lecreuset.com