

T-fal® Cast Iron

Instrucciones de uso y cuidado

¡Felicitaciones por su compra y bienvenido al mundo de los utensilios de cocina T-fal! Los utensilios de cocina T-fal están diseñados para brindar muchos años de disfrute, un rendimiento superior y no requieren mantenimiento.

ANTES DEL PRIMER USO:

Aunque el producto está previamente curado, recomendamos limpiar y curar la sartén adecuadamente antes de usar, para comenzar a acondicionar las capas. La aclimatación previene la oxidación y forma un recubrimiento antiadherente natural que evita que los alimentos se peguen a la sartén. El curado y la utilización repetidos mejorarán las propiedades antiadherentes de la superficie de cocción. Lave con agua tibia y una cantidad muy pequeña de jabón. Limpie todas las superficies suavemente con una esponja o un cepillo suave.

Enjuague y seque completamente. Para ayudar a secar, puede colocar su sartén de hierro en el horno precalentando a 300°F, luego apague y deje la sartén secándose en el horno hasta que se enfríe.

Mientras la sartén está levemente caliente, esparza una capa generosa de aceite vegetal sin sabor sobre la superficie de cocción de la sartén limpia. Elimine el exceso de aceite con una toalla de papel. Su T-fal de hierro fundido estará lista para ser utilizada. **El hierro fundido se debe curar con aceite vegetal antes de cada uso y después de cada limpieza.**

LIMPIEZA DE LA SARTÉN DESPUÉS DE COCINAR:

Deje enfriar la sartén antes de limpiar. Después de cada uso, puede lavar con agua tibia y una esponja o un cepillo suave. Se debe evitar el jabón ya que removerá las capas de curado. Repita el proceso de curado como se detalló anteriormente. Guarde en lugar seco y fresco. Se puede guardar con una toalla de papel en la parte superior de la superficie para absorber la humedad. **Nunca lave su sartén T-fal de hierro fundido en el lavavajillas.**

CUIDADO A LARGO PLAZO:

Si la utiliza en una parrilla al aire libre, aplique también aceite en la base y los laterales para evitar llamas y humo en exceso. No es importante que cure la sartén con regularidad. De no ser curada correctamente, podría notar un sabor metálico en sus comidas o se podrían formar marcas de óxido en la sartén. Se pueden eliminar fácilmente y podrá seguir utilizando su T-fal Cast Iron. Para eliminar manchas de óxido, cubra toda la sartén con una pequeña cantidad de aceite. Agregue aproximadamente ¼ de aceite en el interior de la sartén y coloque en el horno a 350°F durante 20 minutos. Quite del horno; recubra con cuidado y delicadeza las paredes internas de la sartén con el aceite caliente. Baje la temperatura del horno a 200°F y deje a fuego lento durante una hora. Deseche el aceite con cuidado y use un cepillo suave y papel de lija fino o lana de acero fina para eliminar los restos de óxido de la sartén. Lave con agua caliente y cure generosamente antes de cocinar o guardar.

GARANTÍA LIMITADA DE POR VIDA:

T-fal, una división de Groupe SEB, EE. UU., garantiza que este utensilio de cocina no tiene defectos de fabricación de por vida desde la fecha de compra. Esta garantía no cubre daños por mal uso (incluso recalentamiento, prácticas de limpieza no apropiadas y uso no recomendado en el horno) o uso comercial. Esta garantía no cubre daños por manchas, decoloración o ralladuras en el interior antiadherente o en el acabado exterior de aluminio, esmaltado de porcelana o acero inoxidable.

Si, tras la inspección, T-fal determina que el producto tiene defectos, T-fal reparará o reemplazará el producto, a elección de T-fal, sin cargo para el cliente, incluyendo los gastos de envío de devolución. Las reparaciones no cubiertas por esta garantía se realizarán según las tarifas estándar de T-fal para piezas y mano de obra, y los gastos de envío correrán por cuenta del cliente. **LAS GARANTÍAS AQUÍ ESTABLECIDAS SON EXCLUSIVAS Y NINGUNA OTRA GARANTÍA, EXPLÍCITA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO, PERO SIN LIMITARSE A NINGUNA GARANTÍA DE COMERCIALIZACIÓN O APTITUD PARA UN PROPÓSITO O USO PARTICULAR, SE OFRECE POR PARTE DE T-FAL O ESTÁ AUTORIZADA A OFRECERSE CON RESPECTO AL PRODUCTO.** Algunos estados no permiten la exclusión de daños fortuitos o consecuentes, por lo tanto, las restricciones antes mencionadas no podrán aplicarse en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted goce de otros derechos que varían según el estado.

Si usted cree que el producto está defectuoso, envíelo a T-fal junto con el comprobante de compra y una descripción de la naturaleza de la anomalía. Para conocer la dirección y las instrucciones de devolución:

En EE. UU. llame sin cargo al 800-395-8325.

En CANADÁ, devuelva el producto a: T-fal Canadá, una división de Groupe

Seb Canadá, Inc., 345 Passmore Ave, Scarborough ON M1V 3N8- Canadá.

Asegúrese de incluir su nombre, dirección y número de teléfono diurno con su envío. Le sugerimos que realice el envío por un medio localizable.

PARA SU REGISTRO: Para facilitar cualquier consulta futura que realice a T-fal sobre los productos, anote la siguiente información aquí y guarde este folleto junto con el recibo de compra para su registro.

T-fal	Fecha de compra _____ / _____ / _____
Tienda donde compró _____	
Precio pagado _____	
Nombre del producto y tamaño(s) indicado(s) en el embalaje _____	
Código UPC: 0-32406- _____	

© 2014 T-fal, una división de Groupe SEB, USA

T-fal®

Cast Iron

Use & Care Instructions

Fonte

Utilisation et entretien

Cast Iron

Instrucciones de uso y cuidado

T-fal® Cast Iron

Use & Care Instructions

Congratulations on your purchase and welcome to the world of T-fal® cookware! T-fal cookware is designed to provide many years of cooking enjoyment, superior performance and maintenance-free service.

BEFORE FIRST USE:

Even though the product is pre-seasoned, we recommend that you clean and season the pan properly before using, to begin to build the layers of seasoning. Seasoning prevents rust and prevents food from sticking to the pan by forming a natural nonstick coating. Repeated seasoning and cooking will improve the nonstick properties of your cooking surface. Wash with warm water and just a very small amount of mild soap. Using a sponge or a soft brush, gently clean all surfaces.

Rinse and dry completely. To aid in the drying process you can place your cast iron cookware into the oven while preheating an oven to 300°F, then turn off the heat source and leave the pan in the oven to dry and cool down.

While the pan is still slightly warm, wipe a generous layer of flavorless, vegetable oil onto the cooking surface of your clean pan. Remove any excess oil with a paper towel. You are now ready to use your T-fal Cast Iron. **Cast Iron must be seasoned with vegetable oil prior to each use and after each cleaning.**

CLEANING THE PAN AFTER COOKING:

Allow the pan to cool before cleaning. After each use you can gently wash with warm water and a sponge or soft brush. Soap will remove the layers of seasoning and should be avoided. Repeat seasoning process as detailed above. Store in a cool, dry place. You may want to store with a paper towel on the top surface to absorb any moisture. **Never wash your T-fal Cast Iron in the dishwasher.**

LONG TERM CARE:

If using on the outdoor grill, be sure to wipe the base and sides of excess oil to limit flare ups and excessive smoking. Note that it is important to season your pan regularly. If the pan has not been properly seasoned, you may notice a metallic taste in your food or spots of rust may even form on your pan. This can easily be eliminated and you can continue to use your T-fal Cast Iron. To remove rust spots, cover the whole pan with a small amount of oil. Add about 1/4 inch of oil to the inside of the pan and place in a 350°F oven for about 20 minutes. Remove from the oven; very carefully and gently coat the inside walls of the pan with the warm oil. Lower the oven temperature to 200°F and simmer for an additional hour. Safely discard oil and use a soft brush, fine sand paper or fine steel wool to remove any remaining rust pieces from the pan. Wash with hot water and generously season prior to cooking or storage.

T-FAL LIFETIME LIMITED WARRANTY:

T-fal, a division of Groupe SEB, USA, warrants this cookware to be free of manufacturing defects for life from the date of purchase. This warranty does not cover damage due to misuse (including overheating, improper cleaning practices and non-recommended oven use) or

commercial use. This warranty does not cover staining, discoloration or scratching of the non-stick interior or the aluminum, porcelain enamel or stainless steel exterior.

If, upon inspection, T-fal determines that a product is defective, T-fal will repair or replace the product, at T-fal's option, without charge to the customer, including the cost of return shipment. Repairs not covered by this warranty will be performed at T-fal's standard rates for parts and labor and will be shipped at customer expense. **THE WARRANTIES SET FORTH HEREIN ARE EXCLUSIVE AND NO OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR USE, ARE MADE BY T-FAL OR ARE AUTHORIZED TO BE MADE WITH RESPECT TO THE PRODUCT.** Some states do not allow the exclusion of incidental or consequential damages, so the above limitations may not apply to you.

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

If you believe your product is defective, please send it to T-fal along with proof of purchase and a description of the nature of the defect. For address and return instructions:

In the USA call toll free 800.395.8325.

In CANADA, return product to: T-fal Canada, a division of Groupe Seb Canada, Inc., 345 Passmore Ave, Scarborough ON M1V 3N8- Canada.

Be sure to include your name, address and daytime telephone number with your shipment. We suggest you send by traceable means.

FOR YOUR RECORDS: In order to help T-fal assist you in the future with any questions about our products, please record the following information here and keep this leaflet along with your purchase receipt for your records.

T-fal	Date Purchased _____ / _____ / _____
Store Where Purchased _____	
Price Paid _____	
Product Name and Size(s) from Packaging _____	
UPC Code: 0-32406- _____	

© 2014 T-fal, a division of Groupe SEB, USA

T-fal® Fonte

Utilisation et entretien

Félicitations pour votre achat et bienvenue au monde des ustensiles de cuisine T-fal®! Les ustensiles de cuisine T-fal sont conçues pour fournir des années de plaisir de cuisine, des performances supérieures et un service sans entretien.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION:

Même si le produit est pré-culotté, nous vous recommandons de nettoyer et de culotter la poêle correctement avant de l'utiliser, afin de commencer à construire les couches du culottage. Le culottage empêche la rouille et empêche les aliments de coller à la poêle en formant un revêtement anti-adhérent naturel. La répétition du culottage et de la cuisson permettra d'améliorer les caractéristiques anti-adhérentes de votre surface de cuisson. Laver à l'eau chaude et une très petite quantité de savon doux. À l'aide d'une éponge ou d'une brosse douce, nettoyer délicatement toutes les surfaces.

Rincer et sécher complètement. Pour accélérer le processus de séchage, vous pouvez placer votre poêle en fonte au four en le préchauffant à 300 °F, puis éteindre la source de chaleur et laisser la poêle au four pour qu'elle se sèche et se refroidisse.

Alors que la poêle est encore tiède, essuyer une généreuse couche d'huile végétale sans saveur sur la surface de cuisson de votre poêle propre. Retirer l'excédent d'huile avec une serviette en papier. Votre poêle en fonte T-fal est maintenant prête à utiliser. **La poêle en fonte doit être culottée avec de l'huile végétale avant chaque utilisation et après chaque nettoyage.**

NETTOYAGE DE LA POÊLE APRÈS LA CUISSON:

Laisser la poêle refroidir avant de la nettoyer. Après chaque utilisation, laver délicatement avec de l'eau chaude et une éponge ou brosse douce. Le savon enlèvera les couches de culottage et doit être évité. Répéter le processus de culottage tel que décrit ci-dessus. Conserver dans un endroit frais et sec. Vous pouvez aussi placer une serviette en papier sur la surface supérieure pour absorber l'humidité. **Ne jamais laver votre poêle en fonte T-fal au lave-vaisselle.**

ENTRETIEN DE LONGUE DURÉE:

Si vous vous servez d'un barbecue, s'assurer d'essuyer la base et les côtés d'excès d'huile afin de limiter les flammes et la fumée excessive. Il est important de culotter votre poêle régulièrement. Si la poêle n'a pas été correctement culottée, vous remarquerez peut-être un goût métallique dans votre nourriture ou des taches de rouille pourraient même se former sur votre poêle. Cela peut facilement être éliminé et vous pouvez continuer à utiliser votre poêle en fonte T-fal. Pour enlever les taches de rouille, couvrir l'ensemble du poêle avec un peu d'huile. Ajouter environ 1/4 de pouce d'huile à l'intérieur de la poêle et la placer dans un four à 350 °F pendant environ 20 minutes. Retirer du four; très soigneusement et doucement recouvrir les parois intérieures de la poêle avec l'huile chaude. Baisser la température du four à 200 °F et laisser mijoter pendant une heure supplémentaire. Soigneusement jeter l'huile et utiliser une brosse douce, du papier sablé fin ou de la laine d'acier fine pour enlever tout morceau de rouille restant de la poêle. Laver à l'eau chaude et généreusement culotter avant la cuisson ou le stockage.

GARANTIE À VIE LIMITÉE:

La présente garantie ne couvre pas les dommages attribuables à une mauvaise utilisation (y compris la surchauffe, de mauvaises pratiques de nettoyage et un emploi inapproprié au four) ou à l'utilisation commerciale. La présente garantie ne couvre pas les taches, la décoloration ou les égratignures du fini antiadhésif ou du

revêtement extérieur en aluminium, en porcelaine émaillée ou en acier inoxydable.

Si l'inspection par T-fal révèle que le produit est défectueux, T-fal réparera ou remplacera le produit, au choix de T-fal, sans frais pour le client, y compris le coût de l'envoi de retour. Les réparations non couvertes par cette garantie seront effectuées aux tarifs normaux de T-fal pour les parties et le travail et seront expédiées aux frais du client. **LES GARANTIES PRÉSENTÉES ICI SONT EXCLUSIVES ET AUCUNE AUTRE GARANTIE PAR RAPPORT À CE PRODUIT, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS NON LIMITÉE À TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTABILITÉ DANS UN BUT OU POUR UN USAGE PARTICULIER, N'EST FAITE PAR T-FAL NI N'EST AUTORISÉE À ÊTRE FAITE.**

Certains états ne permettent pas l'exclusion de dommages indirects ou accessoires, si bien que les limitations ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et il se peut que vous ayez également d'autres droits qui varient d'un état à l'autre.

Si vous croyez que votre produit est défectueux, veuillez l'envoyer à T-fal avec une preuve d'achat et une description de la nature de la défectuosité. Pour l'adresse et les instructions de retour:

Aux États-Unis, appelez sans frais le 800.395.8325.

Au CANADA, retournez le produit à: T-fal Canada, une division du Groupe Seb Canada, Inc., 345 Passmore Ave, Scarborough ON M1V 3N8- Canada.

Assurez-vous d'inclure votre nom, votre adresse et votre numéro de téléphone durant la journée avec votre envoi. Nous vous suggérons de l'envoyer par des moyens traçables.

POUR VOS ARCHIVES: Afin d'aider T-fal à vous assister à l'avenir pour toutes questions sur nos produits, veuillez inscrire les informations suivantes ici et conserver ce feuillet avec votre reçu d'achat pour vos archives.

T-fal	Date d'achat _____ / _____ / _____
Magasin d'achat _____	
Prix payé _____	
Nom du produit et taille(s) de l'emballage _____	
Code CUP : 0-32406- _____	

© 2014 T-fal, une division du Groupe SEB, États-Unis