

TRAMONTINA



Alumínio com revestimento interno e externo de antiaderente Starflon. O único com tecnologia T: • Maior poder de antiaderência. • Maior resistência à abrasão. • Maior durabilidade. • Maior facilidade de limpeza. • Livre de PFOA.

Aluminum with Starflon non-stick interior and exterior coating. The only one with "T" technology: • Enhanced non-stick properties. • More resistant to abrasion. • Longer-lasting. • Easier to clean. • PFOA free.

Aluminio con revestimiento externo y interno de antiadherente Starflon. El único con tecnología T: • Mayor poder de antiadherencia. • Mayor resistencia a la abrasión. • Mayor durabilidad. • Mayor facilidad de limpieza. • Libre de PFOA.

Uso seguro e adequado:

- Posicione os cabos dos utensílios voltados ao centro do fogão.
- Em fogões com grade, centralize a peça e alinhe o cabo com a grade.
- Utensílios quentes devem estar fora do alcance das crianças.

Antes do primeiro uso:

- Lave com esponja macia, sabão neutro ou detergente líquido.
- Depois de secar, unte a área interna com óleo ou gordura e leve ao fogo por um ou dois minutos. Deixe esfriar e lave novamente. Seu utensílio Starflon está pronto para uso com ou sem gordura, sempre em fogo baixo ou médio (nunca superior a 350°C).
- Para mexer os alimentos use somente utensílios de silicone, nylon ou madeira.

Limpeza:

- Evite a imersão do utensílio quente em água fria.
- Nunca utilize produtos abrasivos na lavagem.
- Se deixar queimar alimentos, umedeça a área e reserve até que possa remover os resíduos grudados com esponja e sabão.
- Para descartar dos produtos e embalagens siga as orientações de reciclagem vigentes.

Safe and proper use:

- Keep utensil handles turned inward to the center of the stove.
- If your stove has grates, center the item on it and align the handle with the grate.
- Hot utensils must be kept out of the reach of children.

Before the first use:

- Wash the utensil with a soft sponge and mild soap or detergent.
- After drying, grease the internal surface with cooking oil or fat and heat it for one or two minutes. Wait for it to cool and wash again. Your Starflon utensil is ready to be used with or without grease, always on low or medium heat (never above 660°F).
- Use only silicone, nylon, or wooden utensils to stir food.

Cleaning:

- Avoid soaking hot utensil in cold water.
- Never use abrasive products to wash it.
- If burnt food sticks to the utensil, dampen the area and leave it to soak until the residue can be removed with soap and sponge.
- To discard products and packaging, follow existing recycling guidelines.

Uso seguro y adecuado:

- Ponga los mangos de los utensilios hacia el centro de la cocina.
- En cocinas con rejilla, centralice la pieza y alinee el mango a la rejilla.
- Los utensilios calientes se deben dejar fuera del alcance de los niños.

Antes del primer uso:

- Lave con esponja blanda, jabón neutro o detergente líquido.
- Después de secar, unte el área interna con aceite o grasa y lleve al horno durante uno o dos minutos. Deje enfriar y lave nuevamente. Su utensilio Starflon está listo para el uso con o sin grasa, siempre a fuego bajo o mediano (nunca superior a 350°C).
- Para revolver los alimentos use solamente utensilios de silicona, nylon o madera.

Limpeza:

- Evite sumergir el utensilio caliente en agua fría.
- Nunca use productos abrasivos en el lavado.
- Si deja quemar algún alimento, humedezca el área y déjela en remojo hasta que se puedan retirar los residuos pegados con esponja y jabón.
- Para desechar productos y envases siga las orientaciones de reciclado vigentes.

TRAMONTINA S.A. CUTELARIA

Av. 25 de Setembro, 1024
95185-000 - Carlos Barbosa - RS
CNPJ: 90.050.238/0001-14
Indústria Brasileira

www.tramontina.com



180626 R01