

Thermo-Spot®
Heat Indicator.
Perfect cooking every time with
Thermo-Spot®.

No more inadequately browned meats or potatoes that aren't crisp enough because you were cooking in a pan that wasn't properly preheated. Thermo-Spot® indicates exactly when your pan has reached the perfect cooking temperature.



Wait!
When the Thermo-Spot® pattern disappears, your pan
is perfectly preheated.
You may start cooking.

Thermo-Spot® technology will also help to prevent your pan from overheating,
preserving the non-stick performance for a lifetime.

USE & CARE INSTRUCTIONS

The non-stick surface of your T-fal cookware is the heart of easier and healthier cooking. A touch of butter or oil may be used as flavoring to please your taste. With the proper care, you can anticipate many years of superior cooking performance and easy cleaning.

BEFORE FIRST USE

Remove all labels. Wash the pans in warm soapy water. Dry. Using a soft cloth or paper towel, season the interior non-stick surface with a little cooking oil. Note: some of the pans are shipped with a protective plastic piece located at the base of the handle. Please discard before use.

GENERAL RECOMMENDATION

Most metal utensils may be used, except knives and whisks. Although it is safe to use metal utensils, except knives and whisks, wooden or plastic utensils are kindest to the non-stick surface. Avoid using sharp edged utensils and avoid cutting directly in the pan. Do not gouge the non-stick surface. Slight surface marks or abrasions are normal and will not affect the performance of the non-stick coating. After cooking, do not let the cookware boil dry and do not leave an empty piece of cookware on a heated burner. Select the proper electric burner size or adjust the gas so that the heat only touches the bottom of the pan and does not climb up the sides of the cookware. Do not leave cookware unattended while cooking. Let the pans cool before cleaning.

COOKING

T-fal cookware items and covers with plastic handles or knobs are oven-safe to 350°F. Items with aluminum or stainless steel handles and knobs are oven-safe to 450°F. T-fal cookware cannot be used in a microwave. For stovetop cooking, we recommend using low to medium heat. High heat is not needed and may damage your T-fal cookware. Damage due to overheating is not covered under the warranty. With use, the non-stick surface may become slightly darker. This will not impair its performance.

CLEANING

Cleaning your T-fal non-stick cookware is wonderfully easy: wash in warm soapy water using a cloth, sponge or non-abrasive scouring pad. Never use abrasive cleaners or scouring pads, such as steel-wool or scouring powder. T-fal cookware with non-stick exteriors can also be cleaned in a dishwasher, but please be aware that we do not recommend that you place T-fal hard enamel cookware in the dishwasher. The glossy porcelain enamel finish may discolor and become dull after a while due to the abrasive nature of dishwasher detergents. These effects are not covered under the warranty. When placing non-stick cookware in a dishwasher take extra care to place the items as vertically as possible between the spikes of the rack in order to minimize friction between the non-stick surface and the spikes during the washing cycle. We recommend re-seasoning the pans with a little cooking oil after every 10 dishwashing cycles. Note: We recommend not to put T-fal cookware with polished, brushed aluminum, or porcelain enamel exteriors in the dishwasher to avoid discoloration.

CAUTION

Dishwasher use: Certain detergents may contain corrosive elements which can harm cooking utensils containing aluminum.

IMPORTANT ADDITIONAL INFORMATION

Q: If the cookware is accidentally overheated, will there be fumes and will they be hazardous?

A: Any material overheated high enough will give off fumes. Fumes from overheated non-stick cookware will not adversely affect humans or household pets... with the exception of birds. Since birds have particularly sensitive respiratory systems, they are susceptible to fumes. Users should observe good cooking practices and never

allow non-stick cookware to overheat. For their safety, always keep birds in a well-ventilated room away from the kitchen.

Q: What would happen if the non-stick coating peeled and was accidentally eaten by someone?

A: T-fal's non-stick coating is formulated not to chip or peel under normal household use. If particles from the coating are accidentally ingested there is no danger. The main ingredient of the non-stick coating, called PTFE, is inert and will pass directly through the body without being absorbed.

LIFETIME LIMITED WARRANTY

T-fal, a division of Groupe SEB USA, warrants this non-stick cookware to be free of manufacturing defects for life from the date of purchase. This warranty does not cover damage due to inattention (including overheating), misuse or commercial use and does not cover staining, discoloration or scratching of the non-stick finish, and the porcelain enamel or stainless steel exterior.

If you believe your product is defective, please contact T-fal for return instructions. In the USA call toll free 1.800.395.8325. Defective products will be repaired, or at manufacturer's discretion replaced at no charge, including return postage. Repairs not covered by this warranty will be performed at current costs for parts and labor, plus return postage. Manufacturer's sole obligation and your exclusive remedy under this warranty are limited to such repair or replacement. This is a limited warranty and is in lieu of all other warranties, express or implied, including merchantability. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state.

For more information, recipes and special offers and to register your new T-fal product purchase on line visit www.t-falusa.com

Thermo-Spot®
Indicador de temperatura

Con Thermo-Spot® usted obtendrá una cocción perfecta todo el tiempo.

No más carnes quemadas ó papas sin dorar por cocinar en una sartén que no estaba precalentada adecuadamente. Thermo-Spot® indica con exactitud cuando la sartén ha alcanzado la temperatura perfecta para cocinar.



Espera...

Cuando el diseño Thermo-Spot® desaparezca, su sartén estará perfectamente precalentada. Entonces podrá empezar a cocinar.
La tecnología de Thermo-Spot® también ayudará a prevenir el sobrecalentamiento en su sartén, conservando el rendimiento del antiadherente por mayor tiempo.

USO E INSTRUCCIONES

Favor de leer todas las instrucciones de uso. El exclusivo recubrimiento antiadherente T-fal es la clave para un cocinado más saludable y sencillo. Si le apetece, usted puede utilizar un poco de mantequilla ó aceite para mejorar el sabor. Con el cuidado apropiado de sus sartenes, usted puede obtener muchos años de desempeño superior al cocinar y fácil limpieza.

ANTES DEL PRIMER USO

Elimine todas las etiquetas. Lave sus sartenes con agua tibia jabonosa. Séquelas. Use una toalla suave ó papel absorbente. Pase una servilleta con un poco de aceite para cocinar en el interior del sartén con recubrimiento antiadherente. Nota: algunas de las sartenes se embarcan con una pieza de plástico protectora localizada en la base del mango del sartén. Favor de quitarla antes de usarla.

RECOMENDACIONES GENERALES

“La mayoría de los utensilios de metal pueden ser utilizados excepto cuchillos, tenedores y espas”. Aún cuando es seguro utilizar utensilios metálicos, excepto cuchillos, y batidoras, los utensilios de madera o plástico son más adecuados para la superficie antiadherente. Evite utilizar utensilios con bordes afilados y cortar directamente en el sartén. No raspe la superficie antiadherente. Pequeñas marcas de abrasión en la superficie son normales y no afectarán el desempeño del recubrimiento antiadherente. Después de cocinar, no deje que la sartén siga calentándose sin alimentos. Seleccione el tamaño de parrilla ó flama apropiado para que la flama solo toque el fondo de la sartén y no suba por los lados. No desatienda su sartén mientras esté cocinando. Deje que la sartén se enfríe antes de limpiarla.

COCINA

Los productos de T-fal con agarraderas, mangos ó válvulas de vapor de plástico soportan temperaturas en el horno hasta 175°C. Los productos con agarraderas, mangos ó válvulas de vapor de aluminio ó acero inoxidable si se pueden introducir al horno convencional hasta 230°C. Los productos T-fal no deben usarse en el horno de microondas. Es recomendable utilizar fuego medio ó bajo. No es necesario utilizar fuego alto ya que puede dañar el recubrimiento antiadherente T-fal. Los daños ocasionados por sobrecalentamiento no están cubiertos por la garantía. Se recomienda utilizar utensilios de nylon ó plástico ya que no dañan las superficies recubiertas con antiadherente. No utilice utensilios de metal como cuchillos, tenedores ó volteadores porque pueden dañar las superficies recubiertas con antiadherente. Con el uso, la superficie antiadherente quizás pueda volverse ligeramente oscura. Esto no afecta su desempeño.

LIMPIEZA

La limpieza en los productos con recubrimiento antiadherente T-fal es maravillosamente fácil: lave en agua tibia jabonosa usando una toalla ó esponja. Los productos con antiadherente T-fal con exteriores antiadherente también pueden lavarse en el lavavajillas, pero no recomendamos los productos con exterior de esmalte vitrificado porque con el tiempo el brillo del esmalte vitrificado puede descolorarse y perder brillo debido a la naturaleza abrasiva de los detergentes para lavavajillas. Estos efectos no los cubre la garantía. Cuando coloque los productos con recubrimiento antiadherente en un lavavajillas, ponga un cuidado especial en colocarlos lo más vertical posible entre las puntas del escurridor para minimizar la fricción al momento del ciclo de lavado entre la superficie antiadherente y las puntas. Recomendamos tratar sus sartenes con un poco de aceite para cocinar cada 10 ciclos de lavado. Nota: Recomendamos no poner artículos T-fal con exteriores de aluminio pulido ó cepillado y esmalte vitrificado en el lavavajillas, para evitar descoloración.

ATENCIÓN: Utilización del lavavajillas: no utilice detergente abrasivo ya que podrá dañar los utensilios de cocina que contienen aluminio.

INFORMACION ADICIONAL IMPORTANTE

P: ¿ Si la sartén se sobrecalienta accidentalmente, habrá humo; es dañino este humo?

R: Cualquier material si se sobrecalienta provocará humo. El humo proveniente del sobrecalentamiento de los productos con recubrimiento antiadherente no afectará de manera adversa a los humanos ó mascotas de casa con excepción de los pájaros. Debido a que los pájaros tienen sistemas respiratorios sensitivos, son susceptibles

al humo. Los usuarios deberían observar las buenas prácticas al cocinar y nunca permitir el sobrecalentamiento de los productos con recubrimiento antiadherente. Por su propia seguridad, siempre mantenga a los pájaros en un cuarto afuera de la cocina y con buena ventilación.

P: ¿Qué pasaría si el recubrimiento antiadherente se despega y es comido accidentalmente por alguna persona?

R: El exclusivo antiadherente T-fal está formulado para no despostillarse ó pelarse bajo el uso normal de un ama de casa. Si partículas del antiadherente son digeridas accidentalmente, no hay peligro alguno. El principal ingrediente de nuestro antiadherente, llamado PTFE, es inerte y pasará directamente a través del cuerpo sin ser absorbido.

CERTIFICADO DE GARANTIA

1. T-fal, una división de Groupe SEB, USA, garantiza este producto contra cualquier defecto de fabricación de por vida a partir de la fecha de compra la cual se indica en la factura o ticket de compra e incluye la reparación o reposición del producto sin cargo.
2. Si su producto llegase a necesitar de nuestro servicio de garantía, favor de comunicarse a nuestros teléfonos de atención a clientes, donde con gusto se le atenderá y orientará para hacer efectiva esta garantía, así como donde podrá adquirir partes y refacciones. O bien puede enviarlo a nuestro Centro de Servicio, la empresa se hace responsable de los gastos de transportación razonablemente erogados para lograr el cumplimiento de esta garantía.

3. Esta garantía no cubre daños por:

- a) Uso indebido del producto fuera de las especificaciones de instrucciones (incluyendo sobrecalentamiento, uso comercial o manchas ocasionadas por el uso, desgaste natural).
- b) Descoloraciones o rayaduras de los terminados con antiadherente, esmalte vitrificado o acero inoxidable.
- c) Defectos ocasionados por golpes o caídas (partes rotas y/o deformaciones).

Para hacer efectiva la garantía no pueden exigirse otros requisitos mas que la presentación del producto, la garantía vigente y comprobante de venta.

ATENCIÓN AL CLIENTE

1.800.395.8325

Para más información, recetas y ofertas especiales y registrar su nuevo producto T-fal por internet, visitenos en www.t-falusa.com