



FRANCE - 1925

L'originale



Conseils d'utilisation
Care & Use
Consejos de uso
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Brugsanvisning
Bruksanvisning
Conselhos de utilização
Consigli d'utilizzo
제품관리와 사용법
使用说明

LE CREUSET
FONTE ÉMAILLÉE



QUI DIT
**FONTE
ÉMAILLÉE**
DIT
Aliments mijotés
d'une assimilation
parfaite



FONTE
VOLCANIQUE
FONTE EUREKA
ET
POTERIE
ÉLECTRIQUE

Création



Doufeu



Coquelle



Mama



Futura



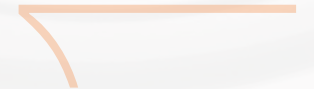
Sensation



Formula



Tradition



FRANCE - 1925



Production





* Collection





Vitroceramique
CERAMIC



Induction
INDUCTION



Electrique
ELECTRIC



Gas
GAS



Radiant
RADIANT BING



Four
OVEN



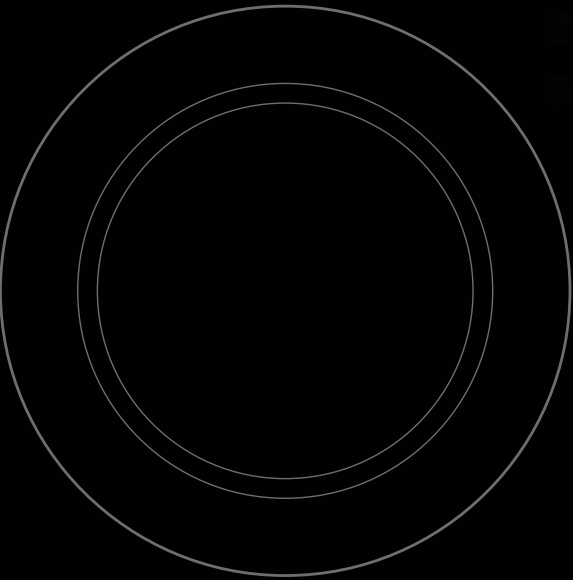
Lavabo
DISHWASHER



Perfection

Unique

Durable



Performance



Conseil d'utilisation	10
Care and Use	16
Consejos de uso	24
Bedienungsanleitung	31
Gebruiksaanwijzing	39
Brugsanvisning	46
Bruksanvisning	53
Conselhos de utilização	59
Consigli d'utilizzo	66
제품관리와 사용법	73
使用说明	79

Conseils d'utilisation

Dans les cuisines à travers le monde, Le Creuset n'est pas simplement associé à une façon de cuisiner, c'est une façon de célébrer ce qui est vrai et authentique. Depuis près d'un siècle, l'excellence de notre fonte émaillée a été prouvée par ses performances qualitatives durables et sa forme "icône" devenue incontournable. Merci d'avoir choisi les articles de cuisson en fonte émaillée Le Creuset. Veuillez lire attentivement ce livret avant d'utiliser votre nouvel ustensile pour la première fois: il vous aidera à en prendre soin et à obtenir une cuisson remarquable.

La tradition Le Creuset

Depuis 1925, Le Creuset fabrique des articles de cuisson en fonte émaillée dans sa fonderie du Nord de la France. Même si le processus de fabrication a évolué, les ingrédients de sa recette secrète restent les mêmes. Chaque pièce est fabriquée à partir d'un moule en sable individuel et travaillée artisanalement, elle est donc unique. Le métal est fondu dans un grand creuset, puis il est moulé, émaillé et cuit à très haute température pour obtenir une finition éclatante et durable. Puisque certains processus de fabrication font toujours appel à des savoir-faire manuels, chaque pièce possède une personnalité propre qu'il est possible de noter par de subtiles différences de l'une à l'autre. Mais celles-ci n'altèrent en rien la qualité générale du produit ni son efficacité. L'émail qui recouvre entièrement tous les articles, y compris le bord, est extrêmement durable et sain, et permet une totale versatilité d'utilisation: vous pouvez non seulement les utiliser pour cuire mais aussi pour conserver et préparer (notamment des marinades).

La qualité Le Creuset

Chaque pièce est contrôlée plusieurs fois au cours de sa fabrication, ce qui garantit le respect des standards qualités. Tous les émaux utilisés par Le Creuset sont conformes aux normes internationales les plus strictes.

CUISINER DANS LA FONTE

La fonte émaillée est un matériau remarquable et robuste qui s'adapte particulièrement bien aux exigences actuelles de préparation et de cuisson des aliments. Qu'il s'agisse de préparer un sauté à feu vif ou un ragout longuement mijoté, de faire griller un steak ou de cuire un gâteau, vous trouverez toujours un ustensile dont la forme et la finalité s'adapteront à vos besoins, avec une efficacité identique. La fonte peut être utilisée en toute confiance sur toutes les surfaces de cuisson dont l'induction, et les fours. Elle retient efficacement la chaleur, faculté qui vous permettra d'utiliser les réglages les plus doux pour la cuisson au feu comme au four. Sur la table, un plat couvert conservera les aliments au chaud pour les convives désireux de se resservir. Mais la fonte peut aussi être utilisée pour conserver des plats froids. Nos récipients en fonte sont d'excellents plats de service. Placés au réfrigérateur, ils conserveront parfaitement vos préparations faites à l'avance.

NOS GAMMES

Le Creuset offre une vaste gamme de formes et de tailles qui s'adaptent à tous vos styles de cuisson et à tous vos impératifs de service. Deux types de finition intérieure vous sont proposés – un émail brillant de couleur claire ou un émail noir satin.

Les instructions que vous trouverez ci-après s'appliquent plus particulièrement à l'intérieur clair correspondant au produit que vous venez d'acquérir. La gamme complète de nos produits et de savoureuses recettes sont disponibles sur le site LeCreuset.com

LE BON USAGE DE LA FONTE

■ Avant la première utilisation

Ôtez tous les emballages et toutes les étiquettes. Lavez le produit à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez soigneusement.

■ Les articles de cuisson en fonte Le Creuset peuvent être utilisés sur **TOUTES les sources de chaleur** : gaz, plaque et résistance électrique, vitrocéramique, plaque à induction, four à gaz, à pétrole et poêle à charbon ou à bois.



Sur les plaques de cuisson avec une surface en verre, soulevez toujours l'ustensile lorsque vous le déplacez. Ne le faites pas glisser : sa base ou le verre de la plaque pourraient être endommagés.

Choisissez toujours un feu dont la taille correspond à celle de votre ustensile, celui-ci n'en sera que plus efficient et vous éviterez ainsi une surchauffe de ses parois latérales ou d'endommager ses poignées. Les flammes du gaz doivent rester confinées sous la base et ne JAMAIS atteindre les parois.



Veillez à positionner les manches et les poignées en dehors de toute surface de chauffe.



Cuisson au Four
Pour le bouton phénolique noir, type A, la température maximale d'utilisation au four est de 200°C/390°F/Thermostat 6. Les ustensiles munis de poignées ou de boutons en bois ne doivent pas être utilisés au four.



Pour le bouton phénolique noir, type B, la température maximale d'utilisation au four est de 250°C/500°F/Thermostat 9.



Les produits avec poignées fonte et/ou bouton métal inox, ci-dessous, peuvent être utilisés au four sans limitation de température.



* Fours à revêtement en fonte :



Ne placez aucun article de cuisson sur la sole d'un four habillé de fonte. Cela augmenterait la température de l'ustensile et accélérerait donc la vitesse de cuisson au détriment de la qualité. Pour de meilleurs résultats, posez-le toujours sur une grille ou sur une plaque.

■ **L'émail intérieur clair** est plus particulièrement adapté à une cuisine mijotée, sur feu très doux et une cuisson modérée au four.

Les meilleurs résultats de cuisson sont obtenus à des températures BASSES et moyennes.

Laissez le récipient chauffer doucement et complètement pour obtenir une cuisson homogène et efficace. Lorsqu'il est chaud, vous pouvez poursuivre le travail à une température encore moins élevée.

Les températures plus fortes doivent être réservées pour faire bouillir l'eau des légumes et des pâtes ou pour réduire bouillons et sauces.

Il ne faut JAMAIS utiliser de fortes températures pour préchauffer un ustensile : la fonte retient la chaleur de telle façon qu'on obtiendrait de mauvais résultats avec un récipient surchauffé, les aliments pourraient attacher.

■ Huiles et graisses

L'émail intérieur clair n'est pas adapté à une cuisson sans matière grasse. Surveillez la montée en température pour que la matière grasse couvre le fond sans brûler.

Veillez à ce que le récipient ne chauffe pas à vide : vous pourriez endommager l'émail de façon irréversible.

Pour toute friture dans un ustensile profond et à l'huile abondante, le niveau maximal de liquide ne doit pas dépasser le 1/3 de la contenance totale – cette profondeur laisse une marge suffisante pour que le niveau d'huile puisse monter au moment où vous ajouterez les aliments. Pour plus de sécurité, utilisez un thermomètre friteuse et prévoyez un couvercle au cas où l'huile s'enflammerait ou surchaufferait.

Pour toute cuisine dans un plat allant au four, veillez à bien graisser celui-ci avant d'ajouter votre préparation.

■ Conservation et marinades

La surface émaillée est imperméable et donc parfaite pour conserver des aliments crus ou cuisinés ainsi que pour faire des marinades.

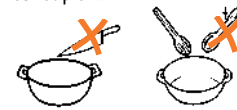
■ Accessoires

Pour remuer commodément la préparation, nous vous conseillons d'utiliser les accessoires en silicone Le Creuset.

Ne raclez pas la surface avec des ustensiles métalliques et ne les tapotez pas sur le rebord du récipient.

N'utilisez pas de fouet électrique, leurs lames pourraient endommager l'émail.

Ne découpez jamais les aliments à l'intérieur du récipient.



■ Poignées et boutons

Dans le four ou sur les plaques de cuisson, les poignées en fonte et les boutons en inox deviennent très chauds. Utilisez toujours un torchon épais ou des maniques pour manipuler votre ustensile. Vérifiez et resserrez régulièrement poignées et boutons.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

■ Laissez toujours refroidir les ustensiles de cuisson avant de les laver à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et faites-les sécher méticuleusement.

Ne les plongez jamais à chaud dans l'eau froide : avec le choc thermique, l'émail pourrait sauter ou se fendiller.

■ Si des aliments sont restés accrochés, laissez tremper dans de l'eau tiède, puis lavez normalement.

■ Vous pouvez utiliser des tampons ou des brosses abrasives douces ou en nylon pour éliminer les résidus les plus tenaces. **N'utilisez ni tampons métalliques ni produits de nettoyage abrasifs** qui abîmeraient l'émail.



■ Certaines traces peuvent être éliminées avec le produit de nettoyage pour ustensiles de cuisson Le Creuset

disponibles chez votre détaillant habituel. Utilisé en complément de temps en temps, il permet de conserver l'aspect d'origine de vos produits indéfiniment.

■ Essayez toujours votre article de cuisson avant de le ranger à l'abri de l'humidité.



■ Les produits en fonte émaillée Le Creuset ont une durée de vie extrêmement longue, mais leur surface peut être endommagée par une chute ou un choc sur une surface dure.

De tels cas ne sont pas couverts par notre Garantie à Vie.

Lave-vaisselle



Tous nos articles de cuisson comportant des poignées en fonte ou phénomiques ou des boutons en inox peuvent passer au lave-vaisselle.

Cependant, l'usage habituel et répété du lave-vaisselle peut finir par ternir leur émail, même si cela n'affecte, en aucune façon, l'efficacité du produit. Pour un bon séchage, veillez à laisser se terminer le cycle avant d'ouvrir la porte du lave-vaisselle et essuyez vos ustensiles.

Merci de votre achat. Nous espérons que vous aurez plaisir à utiliser votre ustensile de cuisson Le Creuset pendant de très nombreuses années !

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 oeuvre 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'avèrait 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 30
Fax : + 41 56 610 00 34
www.lecreuset.ch

Care & Use

Conseil d'utilisation	10
Care and Use	16
Consejos de uso	24
Bedienungsanleitung	31
Gebruiksaanwijzing	39
Brugsanvisning	46
Bruksanvisning	53
Conselhos de utilização	59
Consigli d'utilizzo	66
제품관리와 사용법	73
使用说明	79

In kitchens around the world, Le Creuset isn't just a way to cook, it's a way to celebrate authenticity - what is real and genuine. For nearly a century, our premium cast iron cookware has been trusted for its superior performance, lasting quality, and iconic design. Thank you for choosing Le Creuset's range of enamelled cast iron cookware. Please read this leaflet before using your new product for the first time. It will help you care for your product and achieve the best possible cooking results.

Le Creuset Heritage

Le Creuset has been making premium quality enamelled cast iron cookware since 1925 at its foundry in northern France. Although the manufacturing process has evolved, the secret recipe of ingredients remains the same. Each piece of cast iron is hand crafted and made from an individual sand mould, so it is unique. Molten iron is poured into the moulds from a large cauldron called a 'Creuset' then enamelled and fired at extremely high temperatures to create a vibrant and durable finish.

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. None 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 and hygienic, but more important offers the most versatility of use for food storage, food preparation (including marinating of ingredients) and cooking.

Le Creuset Quality

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

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

COOKING WITH CAST IRON

Enamelled cast iron is a remarkable and robust material that fits well with modern requirements for food preparation and cooking. Whether you choose to stir-fry, slow cook a casserole, sear a steak or bake a cake, there is a shape that is suitable. The efficiency and performance for either slow cooking or higher temperature searing is equally good.

Cast iron can be used reliably with any heat source, including induction and with any oven or grill.

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

Cast iron can also be used to keep cold foods cold. A refrigerator chilled dish and its contents becomes an ideal cold food server on a hot summer's day. It can also be placed in the freezer for food storage, or for advanced food preparation.

THE RANGES

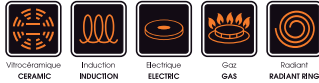
Le Creuset offers a wide range of shapes and sizes to suit your cooking styles and serving requirements. Within the ranges there are two finishes for the interior vitreous enamel – light coloured glossy enamel, or satin black enamel. The general instructions given below apply to the light finish of the product you have just bought.

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

CAST IRON USAGE GUIDE

■ **Before First Use**, remove all packaging and labels. Wash the pan in hot soapy water, rinse and dry thoroughly.

■ **ALL heat sources** are perfectly suitable to cook with the Le Creuset cast iron cookware including gas, electric solid plate or radiant ring, vitroc ceramic glass, induction and range ovens fired by gas, oil, coal or wood.



When using any glass topped stove, always lift the pan on and off, or across the surface. Never slide the pan, as this may cause damage to the base as well as the glass.

Always match the pan base size to

the stovetop heat zone to maximise efficiency and prevent overheating of the pan sides or damage to the handles. Gas flames must always be confined to the base area and NEVER extend up around the sidewalls of the pan.



Long handles should be positioned safely so they do not overhang the front of your stovetop or over other heat zones.



Oven Use
For type A black phenolic lid knob, the maximum oven use temperature is 200°C/390°F/Gas mark 6.



For type B black phenolic lid knob, the maximum oven use temperature is 250°C/500°F/Gas mark 9.



Products with integral cast iron handles and/or a stainless steel knob as below can be used at any oven use temperature.



*Range stoves with cast iron linings:



Do not place any cookware on the floors of ovens with cast iron linings. It will increase the cooking temperature inside the oven resulting in an increased cooking rate and may have a detrimental affect on food. Do not drag cookware across the floor of the liners as to avoid damage to your cookware. For best results always place on a shelf or rack.

■ **The light colour inside enamel** is particularly suited to slow cooking, on a very low heat source and a medium oven temperature. Black interior enamel is available on all skillets and grill pans, where it is more suitable for cooking dishes that require a high “surface” temperature.”

MEDIUM and LOW HEATS will provide the best results for 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 any 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 or 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 and food sticking

■ **Oils and fats**

The light colour enamel surface is not ideal for dry cooking. Your choice of liquid, oil, fat or butter should completely cover the base before heating begins. Do

not leave the pan unattended whilst it is heating and do not allow a pan to boil dry as permanent damage to the enamel may occur.

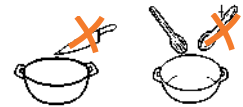
* For any deep fat frying, in a deep pan, the maximum oil level must not exceed 1/3 full – this depth allows the correct height above the oil for it to rise once foods are added. An oil frying thermometer should be used for safety and a lid should be available in case of the oil overheating or flaring.

■ **Food storage and marinating**

The vitreous enamel surface is impermeable and is therefore suitable for raw or cooked food storage and for marinating acidic ingredients.

■ **Tools to use**

For stirring comfort and surface protection, Le Creuset silicone tools are recommended. Wooden or heat resistant plastic tools may also be used. Metal tools, spoons or balloon whisks may only be used with care and should not be scraped over the enamel surface. Do not knock these on the top rim of any pan when removing foods. Hand held electric or battery beaters should not be used as their blades will damage the enamel. Knives, or utensils with sharp edges, should not be used to cut foods inside a pan.



■ Handles

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 lifting these at all times. Maintain the tightness of all handles and knobs by checking and retightening them regularly.



CLEANING & CARE

■ Always cool a hot pan for a few minutes before washing in hot soapy water, rinsing and drying the pan thoroughly. **Do not plunge a hot pan into cold water.** While Le Creuset's enamel is designed to be the most durable on the market, thermal shock may still occur, resulting in cracking or loss of enamel.

■ If there are food residues, fill the pan with warm water, leave to soak for 15-20 mins and 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.



Some marks can be removed with Le Creuset cookware cleaner available at

your local retailer. An occasional conditioning clean with this product will also retain the new appearance of your pans.

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



■ Le Creuset enameled cast iron is extremely durable but it may be damaged if accidentally dropped or knocked against a hard surface. **Please note that this is not covered by our Lifetime Guarantee.**



Dishwasher

All pans with integral cast iron, phenolic handles or stainless steel knobs can be washed in the dishwasher. However, 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 finish before opening the door. This will ensure the pans are dried thoroughly.

Thank you for your purchase and we hope you will enjoy using your Le Creuset cast iron cookware for many years to come!

Guarantee UK

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

What does it cover?

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 wear and tear or misuse of the product. This includes overheating by use of too high heat and thermal shock ie plunging a hot pan into cold water.

How to Claim?

To claim under this guarantee, attach your name, address and nature of complaint to the product. Return it to your retailer from which it was purchased, or to the appropriate address given for your country of residence. Alternatively call the helpline for advice.

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

The Lifetime Guarantee does not affect your statutory rights.

Free Helpline

We want you to get the very best from your new product. If you have any questions about your cast iron cookware, please call the appropriate helpline number for your country.

UK and Ireland

Helpline: (44) 0800 373792 9am to 5pm Monday to Friday. UK and Ireland only.

Email: helpline@lecreuset.co.uk

Visit: www.lecreuset.co.uk

Address: Le Creuset UK Ltd, Le Creuset House, 83 Livingstone Road, Walworth Industrial Estate, Andover, Hampshire, SP10 5QZ

Canada

Helpline: 1-866-666-6162

Email: canadasales@lecreuset.com

Visit: www.lecreuset.ca

Address: Le Creuset Canada Inc. 255 St-Jacques West, 2nd Floor Montreal, Quebec, Canada H2Y 1M6

South Africa

Helpline: 0861 773 321

Email: info@lecreuset.co.za

Visit: www.lecreuset.co.za

Address: Le Creuset South Africa Pty Ltd, Postnet Suite 94, Private Bag X3, Plumstead 7801

India

Helpline: (91) 22 6455 8328

Email: info@lecreuset.org

Le Creuset India Trading Pvt Ltd, C/o Blaze Tours and Travels Pvt Ltd, 3rd floor, Indian Merchants' Chamber, Veer Nariman Road, Churchgate (W), Mumbai - 400 020

Lifetime Limited Warranty

Australia

The lifetime limited warranty for your enamelled cast iron cookware covers faulty workmanship and materials when the product is used in a normal domestic environment, and in accordance with the care and use instructions provided. The warranty does not cover damage from misuse, commercial use, neglect, corrosive or abrasive cleaners, over-heating or the normal wear and tear of the product.

The benefits under the Le Creuset lifetime limited warranty are in addition to other rights and remedies under the law in relation to the product.

Warranty period

The lifetime limited warranty covers the product for the lifetime of the original owner, whether a self purchase or received as a gift.

Procedure for claiming

Print your name, contact number, address and the nature of the complaint and attach it to the product. Return the product to the retailer from which it was purchased together with proof of purchase.

For help and advice and if the retailer has closed please contact the Le Creuset helpline detailed below. The cost of returning the product to the retailer is the responsibility of the purchaser.

Replacements

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

Replacement with the same colour cookware cannot be guaranteed.

Australian Consumer Law

Le Creuset guarantees its products in accordance with Australian Consumer Law. Our goods come with guarantees that cannot be excluded under Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and for compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

Helpline: 1300 767 993 9am to 5pm Monday to Friday (Australian Eastern Standard Time)

Email: customerservices@lecreuset.com.au

Visit: www.lecreuset.com.au

Address: Le Creuset Australia Pty Ltd,
Suite 103, Level 1, 339 Military Road,
Cremorne NSW Australia 2090

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.

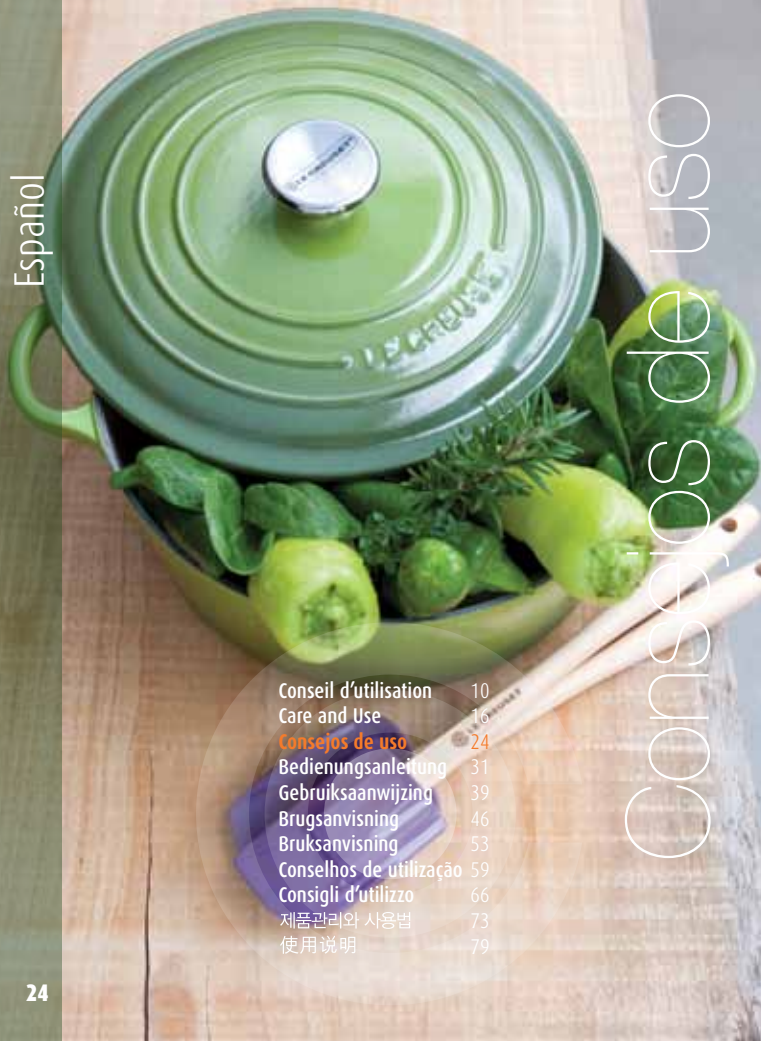
EARLY BRANCH, SC 29916 USA

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



Consejos de uso

Conseil d'utilisation	10
Care and Use	16
Consejos de uso	24
Bedienungsanleitung	31
Gebruiksaanwijzing	39
Brugsanvisning	46
Bruksanvisning	53
Conselhos de utilização	59
Consigli d'utilizzo	66
제품관리와 사용법	73
使用说明	79

En las cocinas de todo el mundo, Le Creuset es mucho más que una forma de cocinar, es una manera de celebrar la autenticidad y la buena armonía. Durante casi un siglo, nuestras baterías de cocina de hierro colado de primera calidad han sido reconocidas por su gran rendimiento, su perdurable calidad y su icónico diseño. Muchas gracias por haber elegido la gama de utensilios de cocina de hierro colado esmaltado de Le Creuset. Por favor, lea este folleto antes de utilizar su producto por primera vez: le ayudará a mantenerlo en óptimas condiciones y a conseguir unos inmejorables resultados culinarios.

La tradición de Le Creuset

En su fundición del norte de Francia, Le Creuset fabrica utensilios de cocina de hierro esmaltado de primera calidad desde 1925. A pesar de que el proceso de fabricación ha evolucionado, los ingredientes de su receta secreta siguen siendo los mismos. Cada pieza de hierro colado se fabrica a partir de un molde de arena individual y se trabaja artesanalmente, de manera que es única. El hierro se funde en un gran crisol (llamado creuset en francés), desde el cual se vierte a los moldes. A continuación, se procede a su esmaltado y, por último, se cuece a alta temperatura para conseguir un acabado vivo y duradero.

Dado que varias operaciones del proceso de fabricación todavía se realizan a mano, cada pieza presenta características individuales y pueden darse sutiles variaciones en el acabado. Dichas variaciones, sin

embargo, no afectan ni la calidad general del producto ni su eficacia en la cocina. El acabado vitrificado, que cubre totalmente cada pieza incluyendo los bordes, es extremadamente duradero e higiénico. Ofrece un uso versátil para guardar, preparar (incluyendo marinados) y cocinar la comida.

Calidad Le Creuset

Cada pieza es inspeccionada manualmente varias veces durante el proceso de fabricación para garantizar que se respetan los estándares de calidad más estrictos. Todos los esmaltes utilizados por Le Creuset cumplen las normas internacionales vigentes.

COCINAR CON HIERRO COLADO

El hierro colado esmaltado es un excelente material, resistente y muy indicado para las exigencias actuales en la preparación y cocción de alimentos. Tanto si usted desea hacer un salteado, como preparar un guiso a fuego lento, dorar un bistec a fuego vivo u hornear un pastel, existe un utensilio que tiene la forma adecuada para ello y que le permitirá cocinar a fuego lento o a fuego vivo con igual eficacia y eficiencia.

El hierro colado se puede utilizar con total seguridad sobre cualquier fuente de calor, incluyendo la inducción, y en todo tipo de hornos o parrillas.

Tiene, además, la propiedad de retener eficazmente el calor, lo que permite el

uso de potencias de cocción inferiores al cocinar sobre placa o en el horno. En la mesa, una fuente tapada servirá para mantener la comida caliente para quien desee repetir.

El hierro colado también se puede usar para mantener la comida fría. Si se deja refrigerar la comida en la nevera dentro de su recipiente, éste se convierte en una fuente ideal para servir platos fríos en un caluroso día de verano. También se puede meter en el congelador para conservar alimentos o para preparar la comida con antelación.

NUESTRAS GAMAS

Le Creuset ofrece una amplia variedad de formas y tamaños con el objetivo de adaptarse a sus distintos estilos de cocina y cubrir sus necesidades a la hora de servir. En nuestras gamas de productos, el esmalte interior de las piezas puede ser de dos tipos : brillante arena y negro satinado.

Para más información acerca de nuestra gama completa de productos y nuestras recetas, visite nuestro sitio web LeCreuset.com

INSTRUCCIONES DE USO PARA EL HIERRO COLADO

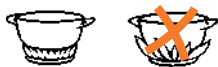
■ **Antes de la primera utilización,** retire todo el embalaje y las etiquetas. Lave el producto con agua y jabón, y

acérralo y séquelo meticulosamente.

■ Los utensilios de cocina de hierro colado de Le Creuset pueden ser utilizados sobre **CUALQUIER fuente de calor** : gas, placa o resistencia eléctrica, vitrocerámica, inducción, y hornos de gas, petróleo, carbón o leña.



Si su encimera tiene la placa de vidrio, levante siempre el utensilio de cocina cuando quiera moverlo. No lo deslice nunca por la superficie, ya que podría dañar la base del mismo y el cristal. Escoja siempre un fogón adecuado al tamaño de la base del utensilio de cocina. Con ello conseguirá la máxima eficiencia y evitará que se recaliente las paredes laterales o que se deterioren las asas. Las llamas de gas deben quedar circunscritas a la zona de la base del utensilio de cocina: no deben alcanzar NUNCA las paredes laterales.



Los mangos y las asas prominentes deben colocarse siempre de forma que no sobresalgan por la parte frontal de la encimera ni que se extiendan por encima de otras zonas de calor.



Para el pomo fenólico negro tipo A, la temperatura máxima para utilizar en

el horno es de 200°C/390°F/gas mark 6.



Para el pomo fenólico negro tipo B, la temperatura máxima para utilizar en el horno es de 250°C/500°F/gas mark 9.



Los productos con asas de hierro colado integradas y /o el pomo de acero inoxidable como aparece abajo, pueden utilizarse en el horno a cualquier temperatura.



*Cocinas con el interior de hierro colado



No coloque ningún utensilio de cocina directamente sobre la base de un horno con el interior de hierro colado, puesto que la temperatura dentro del horno subirá y la cocción será más intensa, cosa que puede incidir negativamente en la comida. No arrastre los utensilios por el protector de la base del horno, ya que el producto podría deteriorarse. Para conseguir resultados óptimos, colóquelos siempre en una bandeja o rejilla.

■ **El interior esmaltado de color arena** resulta especialmente indicado para cocciones lentas, a fuego muy bajo o a temperatura media en el horno. Las temperaturas MEDIA y BAJA son las

que proporcionan mejores resultados de cocción, incluso cuando se trata de freír o de dorar a fuego vivo. Deje que el utensilio se caliente de forma gradual pero completa, ya que con ello conseguirá una cocción más regular y eficaz. Una vez que se haya calentado el utensilio, se podrá continuar trabajando a una temperatura inferior en casi todos los tipos de cocción. Sólo hay que usar temperaturas ALTAS para hervir pasta o verdura, o para reducir caldos o salsas. No se deben utilizar NUNCA temperaturas ALTAS para precalentar rápidamente un utensilio y después bajar el fuego para la cocción. El hierro colado retiene tan bien el calor que, si el utensilio se recalienta, puede que los resultados sean pésimos, que la comida se pegue y que se decolore las superficies de cocción.

■ Aceites y grasas

La superficie esmaltada de color arena no es la más indicada para la cocción en seco. El líquido elegido (aceite, grasa o mantequilla) debe cubrir completamente la base del utensilio antes de empezar a calentarlo. No se aleje del utensilio de cocina mientras se calienta y procure que no quede seco, ya que el esmalte podría dañarse de manera irreversible.

* Cuando se fría con mucho aceite, en un utensilio hondo, el nivel máximo de líquido no debe superar 1/3 del total (dicha profundidad deja margen suficiente para que el aceite pueda subir una vez incorporados los ingredientes).

Por razones de seguridad, se aconseja el uso de un termómetro de cocina para

freír. Tenga, también, una tapadera al alcance por si el aceite se calentara demasiado o se inflamara.

■ Conservación y marinado de alimentos

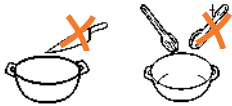
La superficie esmaltada es impermeable, lo cual la hace adecuada para la conservación de alimentos crudos o cocinados, así como para los ingredientes ácidos usados para marinar.

■ Accesorios

Para poder remover con mayor comodidad y no dañar la superficie de su utensilio de cocina, se recomienda el uso de los accesorios de silicona de Le Creuset.

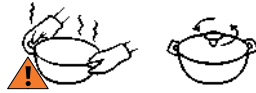
No rasque la superficie esmaltada con elementos metálicos, cucharas o batidores, ni tampoco golpee con ellos el borde superior del utensilio de cocina. No use batidoras eléctricas ni a pilas, porque las cuchillas deteriorarían el esmalte.

No use cuchillos ni utensilios con cantos afilados para cortar alimentos dentro del recipiente.



■ Asas

Las asas de hierro o los pomos de acero inoxidable se calentarán mientras el utensilio esté sobre la placa o en el horno. Use siempre un paño de cocina grueso o manoplas para levantarlos. Asegúrese de que todas las asas y pomos están bien sujetos, verificándolos y apretándolos regularmente.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

■ Deje enfriar siempre el utensilio de cocina unos minutos antes de lavarlo con agua y jabón, y aclárelo y séquelo meticolosamente. Si el utensilio está caliente no lo sumerja nunca en agua fría: podría producirse un choque térmico y el esmalte podría agrietarse o descascarillarse.

■ Si quedan restos de comida, llene el utensilio con agua caliente déjelo en remojo y luego lávelo de la forma habitual.

■ Se pueden utilizar esponjas de nylon o poco abrasivas y cepillos para quitar los restos de comida más difíciles. No use esponjas metálicas ni detergentes muy abrasivos, puesto que dañarán el esmalte.



Algunas de las marcas se podrán eliminar con el detergente para baterías de cocina Le Creuset, que encontrará en su comercio habitual. Una limpieza ocasional de mantenimiento con dicho producto también hará que los utensilios conserven el aspecto del primer día.

■ No guarde nunca sus utensilios si todavía están húmedos. Guarde sus utensilios en un armario seco o un espacio aireado, lejos del vapor



■ El hierro colado esmaltado de Le Creuset es muy duradero pero puede deteriorarse si cae de forma accidental o si golpea contra una superficie dura. **Téngase en cuenta que nuestra garantía de por vida no cubre dichos casos.**

Lavavajillas



Todos los utensilios de hierro colado integral, asas fenólicas o pomos de acero inoxidable se pueden lavar en el lavavajillas. Sin embargo, si se opta por este tipo de lavado de forma habitual el esmalte puede perder brillo, cosa que no es perjudicial ni afecta tampoco a la eficiencia del producto. Cuando use el lavavajillas, espere siempre a que termine el ciclo de lavado para abrir la puerta. De esta forma, se asegurará de que los utensilios están completamente secos.

¡Muchas gracias por su compra y esperamos que disfrute de su utensilio de cocina de hierro colado durante muchos años!

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: lecreuset@lecreuset.es

Web: lecreuset.es

Bedienungsanleitung

Conseil d'utilisation	10
Care and Use	16
Consejos de uso	24
Bedienungsanleitung	31
Gebruiksaanwijzing	39
Brugsanvisning	46
Bruksanvisning	53
Conselhos de utilização	59
Consigli d'utilizzo	66
제품관리와 사용법	73
使用说明	79

In Küchen auf der ganzen Welt steht Le Creuset nicht nur für eine besondere Art zu kochen, sondern auch für Originalität und Geselligkeit. Fast ein ganzes Jahrhundert lang hat sich unser qualitativ hochwertiges, gusseisernes Kochgeschirr durch seine sehr gute Leistungsfähigkeit, seine dauerhafte Qualität und sein vorbildliches Design bewährt. Herzlichen Glückwunsch! Wir freuen uns, dass Sie sich für ein gusseisernes, emailliertes Produkt von Le Creuset entschieden haben. Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung gründlich durch, bevor Sie das Produkt zum ersten Mal benutzen. Die Anleitung wird Ihnen dabei helfen, Ihr Produkt optimal zu pflegen und die besten Kochergebnisse zu erzielen.

Die Le Creuset Tradition

Seit 1925 stellt Le Creuset in seiner Gießerei in Nordfrankreich gusseisernes, emailliertes Kochgeschirr von höchster Qualität her. Obwohl sich der Herstellungsprozess seither weiterentwickelt und modernisiert hat, ist das geheime Rezept der Herstellungsmaterialien unverändert geblieben.

Genau wie Sie lässt sich Le Creuset beim Kochen auf keine Kompromisse ein: für die Herstellung unserer Produkte verwenden wir ausschließlich Eisen, Stahl und Glas. Jeder einzelne unserer gusseisernen Artikel wird in einer individuellen Sandform hergestellt und ist somit einzigartig. Das flüssige Gusseisen wird aus einem großen Schmelztiegel, der sich auf französische „Creuset“ nennt, in individuelle Sandformen gegossen. Nach dem Abkühlen wird der so geformte Gussartikel emailliert und

dann bei sehr hohen Temperaturen im Hochofen versiegelt, um eine robuste und dauerhafte Oberfläche zu erhalten. Da eine Reihe von Arbeitsschritten bei der Herstellung von Hand erfolgt, ist jeder Artikel individuell und es kann zu leichten Unterschieden zwischen den Produkten kommen. Diese Unterschiede haben jedoch keinerlei Einfluss auf die allgemeine Qualität und die Kocheigenschaften des Produkts.

Die Emaillierung, die alle Produkte haben, ist äußerst langlebig, hygienisch und bietet viele Anwendungsmöglichkeiten zum Aufbewahren, Vorbereiten (inklusive Marinieren) und Kochen/Braten von Lebensmitteln.

Le Creuset Qualitätsstandards

Alle Produkte werden während des Herstellungsprozesses mehrfach von Hand kontrolliert um sicherzustellen, dass die Qualität der Produkte den strengen Le Creuset Qualitätsstandards entspricht. Alle von Le Creuset verwendeten Emaillebeschichtungen entsprechen den international geltenden Vorschriften.

KOCHEN MIT GUSSEISEN

Emailliertes Gusseisen ist ein bemerkenswertes, robustes Material, das allen modernen Anforderungen für die Vorbereitung und das Kochen von Speisen entspricht. Egal ob Sie Gusseisen zum leichten Anbraten, Garen von Eintöpfen, scharfen Anbraten von Steaks oder zum

Kuchenbacken benutzen möchten, es gibt immer eine passende Produktform und -größe.

Gusseisen ist ein Material, das auf allen Hitzequellen verlässliche Resultate erzielt, sogar auf Induktionskochfeldern und in jeder Art von Backofen bzw. Grill. Gusseisen ist ein Material, das Hitze sehr gut speichert. Dies kann vor allem bei niedrigen Temperatureinstellungen auf dem Herd bzw. im Backofen von Vorteil sein. Darüberhinaus ist Gusseisen ideal zum Servieren geeignet: durch die gute Wärmespeicherfähigkeit hält ein abgedecktes und in warmem Gusseisen aufbewahrtes Essen sich auch bis zum zweiten Gang warm. Gusseisen kann andererseits auch zum Kühlhalten von kalten Gerichten benutzt werden. Ein kühl-schrankkalter gusseiserner Topf ist an einem heißen Sommertag ein idealer Aufbewahrungsort für kühle Gerichte. Gusseiserne Artikel sind auch für die Aufbewahrung von Lebensmitteln im Gefrierschrank und für das Vorbereiten von Essen im Voraus geeignet.

DAS PRODUKTSORTIMENT

Le Creuset bietet ein breites Produktsortiment mit einer Vielzahl von Formen und Größen, die für die verschiedenen Anwendungen beim Kochen und Servieren geeignet sind.

In diesem Produktsortiment wird zwischen zwei verschiedenen Emaillearten für die Innenflächen der Produkte unterschieden: zum einen gibt es eine helle glänzende

Emaille und zum anderen eine schwarze matte sogenannte „Silk-Emaille“. Die folgenden allgemeinen Gebrauchsanweisungen gelten für beide Emaillearten. Bitte beachten Sie aber auch die zusätzlichen Informationen und Tipps für die schwarze Innenemaillierung „Silk-Emaille“. Weitere Informationen und Tipps rund um das deutsche Le Creuset Produktsortiment finden Sie auf unserer Webseite www.lecreuset.com.

GEBRAUCHSHINWEISE

■ Vor dem ersten Gebrauch entfernen Sie bitte das Verpackungsmaterial und die Aufkleber. Spülen Sie das Produkt zunächst in heißem Spülwasser, spülen Sie es dann mit klarem Wasser nach und trocknen Sie es gut ab.

■ Das gusseiserne Kochgeschirr von Le Creuset kann auf **ALLEN Hitzequellen** verwendet werden: Gas, elektrischen Kochplatten, Heizspiralen, Vitrokeramik und Induktionskochfeldern und in allen Backöfen, unabhängig davon, ob diese mit Gas, Öl, Kohle oder Holz beheizt werden.



Heben Sie die Produkte auf Herden mit Glasoberfläche immer sanft an und stellen Sie sie auch sanft ab, um das Verkratzen der Oberfläche zu vermeiden.

Schieben Sie die Produkte niemals über die Glasoberfläche, da dies die Unterseite der Pfanne und das Kochfeld beschädigen könnte.

Um eine maximale Heizeffizienz zu erreichen, sollte die Größe der Kochgeschirrunterseite immer ungefähr dem Durchmesser der Heizfläche entsprechen. Sie vermeiden damit außerdem Schäden durch Überhitzung an den Seitenwänden der Produkte bzw. Den Handgriffen.

Gasflammen müssen immer der Grundfläche der Pfanne angepasst werden und dürfen NIE über die Seitenwände der Pfanne hinausbrennen.



Lange Handgriffe sollten sicher positioniert werden, d.h. sie sollten nicht über die Vorderseite des Herdes hinausstehen bzw. Quer über die Hitzequellen führen.

Gebrauch im Backofen



Produkte mit schwarzen Phenoldeckelknöpfen von Typ A sind im Backofen für Temperaturen von 200 °C (bzw. 390°F) oder Stufe 6 bei gasbeheizten Backöfen ausgelegt.



Produkte mit schwarzen Phenoldeckelknöpfen von Typ B sind im Backofen für Temperaturen von 250 °C (bzw. 500 °F) oder Stufe 9 bei gasbeheizten Backöfen ausgelegt.



Produkte mit gusseisernen Handgriffen bzw. Edelstahldeckelknöpfen können im Backofen bei beliebig hohen Temperaturen verwendet werden.



* Einbauherde mit gusseiserner Innenverkleidung :



Stellen Sie das Kochgeschirr nicht direkt auf die Böden von Backöfen mit gusseiserner Innenverkleidung. Dies würde die Gartemperatur im Backofen erhöhen und zu einem zu starken Garvorgang führen, bei dem die Speisen in Mitleidenschaft gezogen werden. Ziehen Sie Ihr gusseisernes Kochgeschirr nicht über den Backofenboden um möglichen Beschädigungen vorzubeugen. Für optimale Garergebnisse, sollten Sie das Kochgeschirr im Backofen immer auf einen Rost bzw. ein Backblech stellen.

■ Helle Emaille eignet sich besonders gut für langsame Garvorgänge auf sehr niedrig eingestellten Hitzequellen und bei mittleren Ofentemperaturen.

Bei MITTLEREN und NIEDRIGEN KOCHTEMPERATUREN werden die besten Ergebnisse beim Kochen und sogar Frittieren und Braten erzielt. Erhitzen Sie das Kochgeschirr langsam und sorgfältig um gleichmäßige und gute Kochergebnisse zu erzielen. Sobald das Kochgeschirr aufgeheizt ist, können alle

Garvorgänge auf niedriger Stufe fortgesetzt werden.

HOHE TEMPERATUREN sollten nur zum Erhitzen von Wasser für Gemüse oder Nudeln benutzt werden, bzw. Zur Reduktion der Konsistenz von Brühe und Saucen. Sie sollten zum Aufheizen der Produkte NIE hohe Temperaturen benutzen, wenn Sie anschließend die Temperatur zum Kochen herunter stellen möchten. Gusseisen speichert Hitze so gut, dass auf diese Art und Weise überhitzte Produkte schlechte Kochergebnisse erzielen, die Speisen ankleben und die Produkt-oberfläche verfärbt.

■ Öle und Fette

Kochgeschirr mit heller Emaillebeschichtung ist nicht für trockenes Kochen geeignet. Die von Ihnen fürs Braten gewählte Flüssigkeit, bzw. das Öl, Fett oder die Butter sollte die Grundfläche der Pfanne vor Beginn des Erhitzungsvorgangs vollständig bedecken. Lassen Sie Ihr Kochgeschirr während des Erhitzungsvorgangs nicht unbeaufsichtigt und vermeiden Sie das vollständige Verbrennen der Flüssigkeit, da dies zu Emailleschäden führen könnte.

* Beim Frittieren in tiefen Produkten darf der Füllstand des Öls 1/3 der Produkthöhe nicht überschreiten. So kann es beim Hinzugeben der Lebensmittel nicht zum Überlaufen des Öls kommen. Zur Sicherheit sollten Sie ein Frittierthermometer verwenden und eine geeignete Abdeckung bereit halten für den Fall, dass es zu Überhitzung bzw. Fettspritzern kommt.

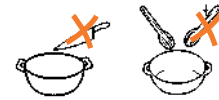
■ Aufbewahren und Marinieren von Lebensmitteln

Die Emailleschicht ist undurchlässig und daher zur Aufbewahrung von rohen

Zutaten bzw. gekochten Speisen geeignet. Sie eignet sich auch zum Marinieren mit säurehaltigen Zutaten, wie z.B. Wein.

■ Zu verwendende Kochutensilien

Wir empfehlen die Verwendung von Le Creuset Küchenhelfern aus Silikon. Sie bieten großen Komfort beim Umrühren und schützen die Emailloberfläche. Metallische Gegenstände, Löffel und Schneebesen sollten nur mit äußerster Vorsicht verwendet werden, jedoch nicht kratzend auf der Emailleschicht. Diese nicht am Produktrand abklopfen. Batterie- oder strombetriebene Rührgeräte sollten nicht verwendet werden, da ihre Klingen die Emailleschicht beschädigen könnten. Messer und andere Gegenstände mit scharfen Kanten sollten nicht zum Schneiden von Lebensmitteln in dem Kochgeschirr benutzt werden.



■ Handgriffe

Die gusseisernen Handgriffe und der Deckelknopf aus Edelstahl werden beim Kochen heiß. Deshalb immer mit Topfhandschuhen, Topflappen o.ä. anfassen. Stellen Sie sicher, dass die Handgriffe und Deckelknöpfe stets gut angezogen sind und ziehen Sie sie ggf. nach.



REINIGUNG UND PFLEGE

■ Lassen Sie die erhitzten Produkte immer erst ein paar Minuten abkühlen, bevor Sie sie in heißem Spülwasser spülen, anschließend mit klarem Wasser abspülen und gut abtrocknen. **Tauchen Sie das erhitzte Kochgeschirr nicht sofort in kaltes Wasser bzw. füllen Sie es nicht mit kaltem Wasser**, da es zu einem Temperaturschock kommen könnte, bei dem die Emailleschicht beschädigt werden könnte.

■ Wenn Speisereste haften geblieben sind, sollten Sie das Kochgeschirr mit warmem Wasser füllen, 15-20 Minuten lang einweichen lassen und anschließend wie gewohnt abspülen.

■ Zum Entfernen von stark anhaftenden Speiseresten können Spülbürsten mit Nylonborsten bzw. Nylonpulschwämme oder andere sanft reinigende Schwämme benutzt werden. **Benutzen Sie keine Topfreinigerpads mit Metallfasern und keine scharfen Reinigungsmittel**, da diese die Emailleschicht beschädigen würden.



■ Stellen Sie nie ein noch feuchtes Produkt in den Schrank. Bewahren Sie Ihr Kochgeschirr in einem trockenen Schrank bzw. einem anderen gut belüfteten Ort auf, an den kein Dampf gelangen kann.



■ Gusseisernes Kochgeschirr von Le Creuset ist extrem haltbar, es kann jedoch durch Herunterfallen oder Aufschlagen auf harten Oberflächen beschädigt werden. **Bitte beachten Sie, dass eine solche Beschädigung nicht durch die Garantie abgedeckt wird.**

Spülen in der Spülmaschine



Alle Produkte mit integrierten Gusseisen-griffen mit Phenolgriffen sind spülmaschineneeignet. Allerdings empfehlen wir das Spülen von Hand. Regelmäßiges Spülmaschinenspülen kann zu einer gewissen Eintrübung der Emailleschicht führen. Dies ist nicht bedenklich und hat keine negative Auswirkung auf die Briteigenschaften des Kochgeschirrs. Warten Sie stets das Ende des Spülmaschinenprogramms ab, bevor Sie die Tür der Maschine öffnen. So stellen Sie sicher, dass die Produkte vollkommen getrocknet wurden.

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produktes.

30 Jahre Garantie

Unsere 30 Jahre Garantie 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

Berücksichtigt werden alle Garantieansprüche, die innerhalb der Garantiezeit beim Einzelhändler, bei dem das Gerät gekauft wurde oder bei unserer Niederlassungen 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 Niederlassung beauftragt. 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 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.

Ausschluss der Garantie

Garantieansprüche können nicht berücksichtigt werden:

- wenn das Geschirr durch höhere Gewalt oder durch Umwelteinflüsse beschädigt ist oder zerstört 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. Bei gewerblichem Einsatz beschränkt sich die Garantie auf ein Jahr.
- 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, wenden Sie sich bitte an die Niederlassung Ihres Landes:

Deutschland/Österreich

Einsteinstraße 44
73230 Kirchheim/Teck, Deutschland
Telefon: (07021) 9749-0
E-mail: service@lecreuset.de
Website: www.lecreuset.de

Schweiz

Allmendstrasse 14a
5612 Villmergen, Schweiz
Telefon: 0566100030
E-mail: service@lecreuset.ch
Website: www.lecreuset.ch

Gebruiksaanwijzing

Conseil d'utilisation	10
Care and Use	16
Consejos de uso	24
Bedienungsanleitung	31
Gebruiksaanwijzing	39
Bruksanvisning	46
Bruksanvisning	53
Conselhos de utilização	59
Consigli d'utilizzo	66
제품관리와 사용법	73
使用说明	79

Overal ter wereld, vertegenwoordigt Le Creuset in de keuken veel meer dan koken alleen, het is een manier om authenticiteit en gezelligheid te vieren. Bijna een eeuw lang, werd in ons gietijzeren kookgerei vertrouwen gesteld voor zijn superieure prestaties, duurzame kwaliteit en iconisch ontwerp. Wij danken u omdat u voor het geëmailleerd gietijzeren keukengerei van Le Creuset heeft gekozen.

Lees deze folder alstublieft grondig door alvorens uw nieuwe product voor het eerst in gebruik te nemen. Dit zal u helpen bij het onderhoud van uw product waardoor u de best mogelijke kookresultaten zult verkrijgen.

De erfenis van Le Creuset

Le Creuset maakt in de gieterij in het noorden van Frankrijk reeds sinds 1925 geëmailleerd gietijzeren kookgerei van hoge kwaliteit. Hoewel het fabricageproces evolueerde, blijft het geheime ingrediëntenrecept hetzelfde. Elk stuk gietijzer is handgemaakt en vervaardigd uit een individuele zandvorm en is dus uniek. Gesmolten ijzer wordt in de vormen gegoten vanuit een grote ketel die een 'Creuset' wordt genoemd, vervolgens wordt die geëmailleerd en daarna gebakken op hoge temperaturen om een sterke en duurzame afwerking te creëren. Aangezien een aantal fabricageprocessen nog steeds aanspraak maken op manuele vaardigheden, heeft elk stuk zijn eigen persoonlijkheid en kunnen daardoor lichte variaties optreden in de afwerking. Geen van deze heeft echter invloed op

de algemene kwaliteit van het product of op het kookresultaat.

De geëmailleerd afwerking, dat elk stuk volledig bedekt, inclusief de randen, is uiterst duurzaam en hygiënisch. Net zo belangrijk is dat het enorme gebruiksversatiliteit biedt voor het bewaren van voedingsmiddelen, voedselbereiding (inclusief het marinieren van ingrediënten) en koken.

Le Creuset-Kwaliteit

Elk stuk wordt tijdens het fabricageproces meerdere malen manueel gecontroleerd om ervoor te zorgen dat de strengste kwaliteitsnormen gerespecteerd worden. Alle emails die door Le Creuset gebruikt worden voldoen aan de internationale normen.

KOKEN IN GIETIJZER

Geëmailleerd gietijzer is een opmerkelijk en robuust materiaal dat perfect aangepast is aan de moderne vereisten voor voedselbereiding en koken. Of u nu kiest voor roerbakken, de langzame bereiding van een stoofschotel, het aanbakken van een steak of het bakken van een cake, er is altijd wel een geschikte vorm beschikbaar en de efficiëntie en het resultaat voor zowel traag stoven als bakken aan hogere temperaturen is even goed. Gietijzer kan in volle vertrouwen gebruikt worden op gelijk welke warmtebron, inclusief inductie, en met gelijk welke oven of grill. Het is in staat op efficiënte wijze de warmte vast te houden en dit is een worden op

gelijk welke warmtebron, inclusief inductie, en met gelijk welke oven of grill. Het is in staat op efficiënte wijze de warmte vast te houden en dit is een voordeel omdat zo lagere temperaturen ingesteld kunnen worden voor zowel fornuis - als ovenbereidingen. Op tafel zal een gesloten schotel het voedsel warm houden voor een tweede bediening.

Gietijzer kan ook gebruikt worden om koude voedingsmiddelen koud te houden. Een in de koelkast gekoelde schotel met inhoud kan zonder meer gebruikt worden om de koude gerechten op een warme zomerdag op te dienen. Hij kan ook in de diepvriezer geplaatst worden voor bewaring van voedingsmiddelen, of voor verdere voedselbereiding achteraf.

DE REEKSEN

Le Creuset biedt een groot assortiment vormen en afmetingen om tegemoet te komen aan uw kookstijl en bedieningsvereisten. In dat assortiment bestaan er twee geëmailleerde binnenafwerkingen - lichtgekleurd glanzend email, of gesatineerd zwart email. Bezoek onze website op LeCreuset.com voor meer informatie over het volledige assortiment producten of voor recepten-suggesties.

GEBRUIKSVOORSCHRIFTEN VOOR GIETIJZER

■ **Vóór het eerste gebruik**, verwijdert u alle verpakking en etiketten. Was de pan in warm zeepwater af en spoel en droog vervolgens grondig af.

■ Gietijzeren kookgerei van Le Creuset kan gebruikt worden op **ALLE warmtebronnen**, inclusief gas, elektrische kookplaten of gloeispiralen, glaskeramische kookplaten, inductie en gas, olie, kool of houtovens.



Op alle glasbedekte kookplaten de pan steeds optillen en neerzetten, of boven het oppervlak bewegen. De pan nooit voortschuiven want dit kan zowel de panbasis als het glasoppervlak beschadigen. Pas de panbasis steeds aan het oppervlak van de te gebruiken warmtebron aan, om de efficiëntie te maximaliseren en oververhitting van de randen van de pan of beschadiging van de handvatten te vermijden. Gasvlammen moeten steeds beperkt blijven tot de basis en zich NOOIT uitbreiden langs de zijranden van de pan.



Lange handgrepen moeten zodanig geplaatst worden dat ze het fornuisoppervlak niet overschrijden of over andere warmtezones hangen.

Gebruik in de oven



Four oven

De zwarte, fenolische knoppen type A, zijn hittebestendig tot maximum 200°C/390°F/gasstand 6.



De zwarte, fenolische knoppen type B, zijn hittebestendig tot maximum 250°C/500°F/gasstand 9.



Kookgerei met geïntegreerde gietijzeren handvatten en/of RVS knoppen (cfr hieronder) kunnen zonder temperatuurbeperving gebruikt worden in de oven.



*Standaardfornuizen met gietijzeren bekleding :



Plaats geen kookgerei op de bodem van ovens met gietijzeren bekleding. Hierdoor zal de temperatuur in de oven stijgen waardoor de baksnelheid verhoogt en dit kan een nadelig effect hebben op het voedsel. Sleep geen kookgerei over de bodembekleding om beschadiging aan uw kookgerei te vermijden. Plaats ze voor een optimaal resultaat altijd op een plaat of rek.

■ **De lichtgekleurde geëmailleerde binnenkant** is vooral geschikt voor langzame bereidingen, op een zeer laag vuurtje en middelmatige oventemperatuur.

MIDDELMATIGE en LAGE TEMPERATUREN zullen de beste kookresultaten opleveren, inclusief bij bakken en schroeien. Laat de pan langzaam en grondig opwarmen omdat dit de meest gelijkmatige en efficiënte kookresultaten zal opleveren. Eens de pan warm is kan bijna voor alle gerechten de resterende bereiding op lagere temperaturen plaatsvinden.

HOGE TEMPERATUREN kunnen best enkel gebruikt worden voor het koken van water voor groenten en deegwaren, of voor het reduceren van bouillon of sauzen. Hoge temperaturen mogen NOOIT gebruikt worden om pannen voor te verwarmen om dan vervolgens de hitte terug te brengen voor het koken. Gietijzer houdt de warmte zo goed vast dat wanneer een pan oververhit is, dit zal bijdragen tot slechte kookresultaten en aanheven van het voedsel.

■ Oliën en vetten

Het lichtgekleurde geëmailleerd oppervlak is niet geschikt voor vetvrij koken. De door u gekozen vloeistof, olie, vet of boter moet de basis volledig bedekken alvorens de pan te verwarmen. Laat de pan niet onbewaakt achter terwijl hij opwarmt en zorg ervoor dat hij niet droog-kookt want dit kan het email permanent beschadigen.

* Voor het bakken in vet, in een diepe pan, mag het maximale olieniveau niet meer dan 1/3 van de diepte bedragen deze diepte laat voldoende ruimte over zodat het olieniveau kan stijgen eens de

voedingsmiddelen toegevoegd worden. Voor de veiligheid kan best een bakolie-thermometer gebruikt worden en dient er een deksel beschikbaar te zijn voor het geval de olie oververhit raakt of begint te spatten.

■ Bewaring en marinieren van voedingsmiddelen.

Het geëmailleerde oppervlak neemt noch geuren noch kleuren op en is zodoende geschikt voor de bewaring van rauw of gekookt voedsel en het marinieren met zure ingrediënten.

■ Te gebruiken kookgerei

Voor roercomfort en oppervlaktebescherming worden de silicone accessoires van Le Creuset aanbevolen.

Schraap niet over het geëmailleerde oppervlak met metalen keukengerei, lepels of kloppers en sla er niet mee op de rand van de pan.

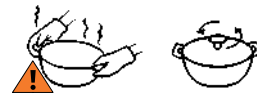
Handbediende en elektrische mixers mogen niet gebruikt worden omdat de mesjes het email kunnen beschadigen. Messen of gerei met scherpe randen mogen niet gebruikt worden om voedsel in de pan te snijden.



■ Handgrepen

Gietijzeren handgrepen of roestvrij stalen knoppen zullen zowel op het fornuis als in de oven heet worden. Gebruik altijd een droge en dikke doek, of ovenwanten om deze op te tillen.

Zorg ervoor dat de handgrepen en knoppen goed vast blijven zitten door ze regelmatig te controleren en aan te draaien.



REINIGING EN ONDERHOUD

■ Koel een hete pan altijd enkele minuten af Alvorens hem in warm zeepwater grondig af te wassen. Spoel en droog de pan vervolgens af. **Dompel een hete pan niet onder in koud water:** dit kan een thermische schok veroorzaken waardoor het email kan barsten of beschadigd raken.

■ Als er voedselresten achterblijven, vul de pan dan met warm water, laat weken en was daarna gewoon af.

■ Nylon of zacht schurende sponsjes of borstels mogen gebruikt worden om hardnekkige resten te verwijderen. **Gebruik geen metalen sponsjes of erg agressieve reinigingsmiddelen** aangezien ze het email beschadigen.



Sommige vlekken kunnen verwijderd worden met de kookgereireiniger van Le Creuset die bij uw lokale verdeler te verkrijgen is. Een regelmatige onderhoudsreiniging met dit product zal ook het nieuwe aanzicht van uw kookgerei bewaren.

■ Berg uw kookgerei nooit op wanneer het nog vochtig is. Berg het kookgerei op in een droge kast of luchtige ruimte, uit de buurt van stoom.



■ Het geëmailleerd gietijzer van Le Creuset is uiterst duurzaam maar kan beschadigd raken als het kookgerei per ongeluk valt of tegen een hard oppervlak geslagen wordt. **Neem er alstublieft nota van dat dit niet gedekt wordt door de Levenslange Garantie.**

Gebruik in de vaatwasser



Al het kookgerei met integrale gietijzeren handgrepen, bakelieten handgrepen of roestvrij stalen knoppen mag in de vaatwasser. Desalniettemin kan door constant afwassen in de vaatwasser het email ietwat mat worden. Dit kan geen kwaad en zal geen afbreuk doen aan het resultaat. Bij gebruik van de vaatwasser, laat u de machine best de volledige cyclus doorlopen alvorens de deur te openen. Hierdoor wordt verzekerd dat het kookgerei volledig gedroogd worden.

Wij danken u voor uw aankoop en hopen dat u vele jaren van het gebruik van uw gietijzeren kookgerei van Le Creuset zult genieten!

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 geëmailleerd gietijzeren kookgerei, geniet u van onze Le Creuset Levenslange Garantie in aanvulling op uw wettelijke rechten. Deze Levenslange Garantie biedt een dekking voor gebrekking vakmanschap en gebrekkige materialen, indien het kookgerei gebruikt is onder normale huishoudelijke omstandigheden en gebruikt is overeenkomstig de ingesloten gebruiksvoorschriften 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 is 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:

BELGIË / NEDERLAND / LUXEMBURG
LE CREUSET S.A.S.
 KLANTENSERVICE
 902, rue Olivier Deguise
 02230 Fresnoy-le-Grand - France
www.lecreuset.be
www.lecreuset.nl
www.lecreuset.fr

Conseil d'utilisation	10
Care and Use	16
Consejos de uso	24
Bedienungsanleitung	31
Gebbruksaanwijzing	39
Bruksanvisning	46
Bruksanvisning	53
Conselhos de utilização	59
Consigli d'utilizzo	66
제품관리와 사용법	73
使用说明	79

Bruksanvisning

I køkkener verden over står Le Creuset ikke blot for en måde at lave mad på. Det er en måde, hvorpå man hylder ægtheden og de mennesker, man vælger at nyde maden sammen med.

I næsten et århundrede har vores lækre køkkengrej i støbejern været anvendt og betroet på grund af produkternes fornemme madlavningsegenskaber, holdbare kvalitet og ikoniske design.

Tak fordi du valgte køkkengrej fra Le Creuset i glasemaljeret støbejern. Læs venligst denne folder, før du tager dit nye produkt i brug for første gang. Her får du vejledning i, hvordan du plejer dit produkt og således opnår det bedst mulige madlavningsresultat.

Om Le Creuset

Le Creuset har fremstillet kvalitetskøkkengrej i emaljeret støbejern siden 1925, hvor firmaet blev grundlagt i Nordfrankrig. Selvom fremstillingsprocessen har udviklet sig, forbliver den hemmelige opskrift på ingredienserne den samme. Hvert enkelt stykke støbejern er håndlavet og fremstillet i en individuel sandform og er dermed også unik. Smeltet jern hældes i formene fra en stor kedel, kaldt en "Creuset".

Herefter emaljerer og brændes produktet ved ekstremt høje temperaturer for at opnå et smukt og holdbart finish.

I og med at en række fremstillingsprocesser stadigvæk foregår manuelt, er det enkelte produkt individuelt fremstillet, og der kan forekomme mindre variationer i produktets finish, men ingen af disse ændrer imidlertid produktets samlede kvalitet eller ydeevne. Glasemaljen dækker alle produkter fuldstændig, herunder alle kanter, og den

er utrolig holdbar og hygiejnisk. Som en yderligere fordel giver den en lang række muligheder for opbevaring (herunder marinerung af forskellige ingredienser) samt tilberedning af mad.

Le Creusets kvalitetsstandarder

Hvert eneste stykke køkkengrej bliver undersøgt i hånden op til flere gange under fremstillingsprocessen for at sikre fastholdelsen af de meget høje kvalitetskrav. Alle emaljer anvendt af Le Creuset overholder de gældende, internationale standardregler.

MADLAVNING MED STØBEJERN

Emaljeret støbejern er et fantastisk og robust materiale, som passer fint til nutidens krav til tilberedning af mad. Både når du hurtigstejer (bruner eller svitser), tilbereder en langsom ret i kasserolle, bruner en steg eller bager en kage, findes der et produkt, som passer netop hertil, og effektiviteten og resultatet er lige godt, hvad enten det drejer sig om simretilberedning eller bruning ved høje temperaturer.

Støbejern er særdeles pålideligt uanset varmekilden, herunder også induktionsvarme, og det kan bruges i enhver ovn eller under ovnens grillelement. Materialet har evnen til effektivt at holde på varmen, og dette giver den fordel, at både kogeplade og ovn kan indstilles til en lavere temperatur.

Sat direkte på spisebordet, holder f.eks. en varm, tildækket gryde maden varm til næste portion skal serveres.

Støbejern kan også bruges til at holde maden kold. Sætter man produktet med mad i køleskabet, holder den maden kold på en varm sommerdag. Produktet kan ligeledes placeres i fryseren til nedfrysning af madvarer eller allerede tilberedte retter.

SORTIMENT

Produkterne fra Le Creuset findes i mange forskellige former og størrelser, som passer til netop din madlavningsstil og dine krav til servering af maden. Sortimentet er opdelt i to overfladebehandlingstyper: en let sandfarvet, skinnende emalje, og en sort, mat emalje, kaldt Satin Black. De generelle vejledninger nedenfor gælder for det produkt af den sandfarvet emaljetype, som du netop har erhvervet. For yderligere oplysninger om det komplette produktsortiment samt forslag til opskrifter, besøg vores hjemmeside LeCreuset.com

HVORDAN BRUGER DU DIT STØBEJERNS-KØKKENGREJ

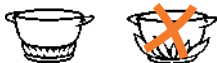
■ Før ibrugtagning første gang

skal man først fjerne al emballage og alle etiketter. Vask derefter produktet af i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Skyl panden/produktet efter og tør den godt.

■ Køkkengrej fra Le Creuset i støbejern kan anvendes på **ALLE** kogeplader, inkl. gasblus, el-plader eller glaskeramiske plader, induktion og alle ovntyper, brændeovn osv.



Når man bruger en glaskeramisk kogeplade, skal man altid huske at løfte produktet op for at flytte den. Man må aldrig trække eller skubbe produktet hen over kogepladen, idet dette kan beskadige både bunden på produktet samt den glaskeramiske kogeplade. Sørg altid for at bruge en produktstørrelse, der svarer til varmekilden for at opnå størst mulig effektivitet og undgå en overophedning af siderne på produktet eller beskadigelse af håndtagene. Gasflammer skal begrænses til bunden af produktet, og de må **ALDRIG** løbe op omkring siderne.



Lange håndtag skal placeres, således at de ikke rækker ud over kanten på kogepladen eller hen over andre kogezone.

Brug af ovn



For type A sort fenol knop til låg, må det maksimale ovn temperatur være 200°C/390°F/gasstand 6.



For type B sort fenol knop til låg, må den maksimale ovn temperatur være 250°C/500°F/gasstand 9.



Produkter med integreret støbejernshåndtag og/eller med stål knop, som vist nedenfor, kan bruges ved hvilken som helst ovns-temperatur.



*Ovne med støbejernsbeklædning :



Placer ikke køkkengrej af nogen slags i bunden af en ovn med støbejernsbeklædning. Det vil øge kogetemperaturen inde i ovnen, og vil dermed øge koge-hastigheden og som følge heraf skade maden. Undgå at trække eller skubbe køkkengrej hen over bundbeklædningen, idet det kan beskadige dit køkkengrej. For de bedste resultater, sæt altid køkkengrejet på en ovnplade eller rist.

■ Den lyse sandfarve på den indvendige emalje egner sig specielt til langsomt tilberedning, med en lav til middel varmekilde og en mellemhøj ovntemperatur.

Varm altid produktet op ved LAV til MIDDEL varme indtil der er opnået en mellemhøj til høj temperatur – det giver de bedste madlavningsresultater, herunder også når man steger og svitser/bruner/brasrer. Lad produktet blive langsomt gennemvarmt, idet dette giver det mest jævne og effektive resultat. Når produktet først er varmt, kan al madlavning fortsættes ved en lavere temperatur.

HØJE VARMETEMPERATURER må kun bruges til at koge vand til grøntsager eller pasta eller til nedkogning af fond eller osvs. Høje temperaturer må **ALDRIG** bruges til at forvarme produktet. Støbejern holder så godt på varmen, at hvis en pande/gryde bliver overophedet, vil det give et dårligere madlavningsresultat, og maden vil brænde på.

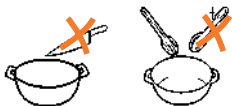
■ Olier og fedtstoffer

Den emaljerede overflade i lys sandfarve egner sig ikke til torkogning. Den væske, olie, fedt eller smør, du kommer på produktet, skal dække bunden fuldstændig, før den begynder at varme. Man skal altid holde øje med produktet, mens det varmer op, og produktet må ikke koge tør, da der kan opstå varige skader på emaljen.

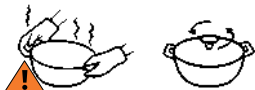
* Drejer det sig om friturestegning i en dyb pande, må den maksimale mængde olie ikke overstige 1/3 af pandens kapacitet, idet olieniveauet øges, når ingredienserne kommer på. Det anbefales, at man bruger et oliestege-termometer af sikkerhedsmæssige grunde, samt at man har et låg i nærheden, hvis olien skulle blive overophedet eller gå i brand.

■ **Opbevaring af mad og marinering**
 Glasemaljeoverfladen er vandtæt og derfor egnet til opbevaring af rå eller tilberedt mad samt til syreholdige marinader.

■ **Kokkenredskaber**
 Det anbefales at bruge silikoneredskaber fra Le Creuset, som gør madlavningen nemmere og mere bekvem og samtidig beskytter de overfladen på produkterne. Metalredskaber, skeer eller piskeris må kun anvendes forsigtigt, og de må ikke skrabe hen over emaljeoverfladen. Undlad at banke disse redskaber af på gryde- eller pandekanten, når maden tages af. Håndholdte, elektriske eller batteridrevne piskere må ikke anvendes, idet bladene beskadiger emaljen. Knive eller redskaber med skarpe kanter må ikke benyttes til at skære maden ud direkte på/i produktet.



■ **Håndtag**
 Håndtag i støbejern eller knopper i rustfri stål bliver varme i brug på både kogeplade og i ovn. Anvend altid en tør, tyk klud eller grydelapper til varme produkter og knopper.
 Sørg for at alle håndtag og knopper er tætte og spændte ved at efterse og efterstramme disse med jævne mellemrum.



RENGØRING & VEDLIGEHOLDELSE

■ Produktet skal altid afkøle i nogle minutter, før du vasker det af i varmt sæbevand, skyller og tørrer det omhyggeligt. **Kom aldrig koldt vand på/i et brandvarmt produkt og sæt aldrig et varmt produkt direkte ned i koldt vand**, da der kan opstå et temperaturchok med revner eller emaljeskader til følge.

■ Hvis der er madrester tilbage på panden/i gryden, skal den fyldes med varmt vand og stå i blød i 15-20 minutter, hvorefter den vaskes af som normalt.

■ Nylonsvampe eller bløde skuresvampe eller skurebørster kan bruges til at fjerne mere genstridige madrester. **Brug ikke metalskuresvampe eller hårde rengøringsmidler**, da disse kan beskadige emaljen.



■ Lette pletter eller metalmærker (forårsaget af metalredskaber) kan fjernes med Le Creuset rengøringsmiddel «Pots & Pans» til køkkentøj. Lejlighedsvis anvendelse af dette produkt hjælper også til at bevare dine produkter som nye. Produktet kan købes hos din lokale forhandler.

■ Sæt aldrig fugtige produkter tilbage i skabet. Produkterne skal opbevares i et tørt skab eller et sted med gennemtræk, væk fra damp og fugt.



■ Sørg for at håndtag og knopper altid er stramt fastspændte ved regelmæssig eftersyn og evt. efterstramning.

■ Emaljeret støbejern fra Le Creuset er utroligt stærkt, men kan beskadiges, hvis det ved et uheld falder ned eller bliver slået mod en hård overflade. Vær opmærksom på, at denne form for skader ikke er omfattet af vores livstidgaranti.

Brug af opvaskemaskine



Alle produkter med integrerede håndtag i støbejern, fenolhåndtag eller knopper i rustfri stål kan vaskes i opvaskemaskine. Konstant rengøring af produktet i vaskemaskine kan imidlertid bevirke, at emaljen med tiden falmer en anelse. Dette skader ikke produktet eller nedsætter dets ydeevne. Opvaskemaskinen skal altid køre programmet helt færdigt, før den åbnes. Dermed sørger man for, at produkterne er helt tørre, når de tages ud af maskinen.

Tak for købet af dit produkt. Vi håber, du får stor fornøjelse af dit køkkenrej i støbejern fra Le Creuset i mange år fremover!

Livstidsgaranti

LIVSTIDSGARANTI PÅ DIT KOGEGRÆJ 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 kogejern. 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 kokkenet på normal og ansvarlig vis i overensstemmelse med brugsanvisningen. Livstidsgarantien omfatter ikke skader som er forårsaget af skodesløshed, uheld eller normal slitage. **Dette inkluderer også overophedning af produktet ved brug af en høj temperatur. Ligeledes ved temperaturchok, hvor koldt væske er kommet i det varme produkt/produktet er sat i koldt vand.**

REKLAMATION

Ved reklamation indsendes produktet sammen kvittering og oplysninger om navn, adresse, samt en beskrivelse af fejlen på produktet. Kogejernet kan tilbageleveres i butikken/forhandleren, 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 kogejern, 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. Le Creuset tilbyder en livslang garanti på sine støbejernsprodukter. Garantien gælder i alle lande, hvor dette produkt sælges. Garantien forringer ikke forbrugerens 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

Naverland 8, 1. th
DK - 2600 Glostrup
Tlf.: + 45 36 88 91 90
Fax: + 45 36 34 13 30
E-mail: kundeservice@lecreuset.dk
Web: www.lecreuset.dk

Bruksanvisning

Conseil d'utilisation	10
Care and Use	16
Consejos de uso	24
Bedienungsanleitung	31
Gebruiksaanwijzing	39
Brugsanvisning	46
Bruksanvisning	53
Conselhos de utilização	59
Consigli d'utilizzo	66
제품관리와 사용법	73
使用说明	79

Runtom i världens kök symboliserar Le Creuset inte bara matlagning, utan även äkthet och livfullhet. I nära ett århundrade har man förlitat sig på våra gjutjärnsprodukter, för förstklassigt resultat, hållbarhet, kvalitet och ikonisk design.

Tack för ditt val av Le Creuset emaljerade gjutjärnsprodukter. Vänligen läs denna folder innan du använder din nya produkt för första gången. Den hjälper dig att ta hand om din produkt och uppnå bästa möjliga matlagningsresultat.

Le Creuset kulturarv

Sedan 1925 har Le Creuset tillverkat högkvalitativa emaljerade grytor i sitt gjuteri i norra Frankrike. Även om tillverkningsprocessen har utvecklats, har det hemliga receptet på ingredienser förblivit det samma. Varje del av gjutjärnet är handgjord och skapad ur en individuell sandform, vilket gör den unik. Smått järn hålls i formarna från en stor kittel, kallad en "Creuset", därefter emaljas och bränns de på mycket höga temperaturer för att skapa en levande och hållbar finish. Eftersom en del av tillverkningsprocesserna fortfarande är baserade på hantverksmässig skicklighet, har varje enskild produkt sin egen individualitet och det kan förekomma mindre variationer i finishen. Detta påverkar dock inte den generella kvaliteten eller produktens prestanda. Emaljen som helt täcker alla produkter, inklusive alla kanter, är extremt hållbar och hygienisk. Framförallt erbjuder den en allsidig funktionalitet genom möjlighet till förvaring, förberedning (inklusive marinering) och tillagning av råvaror.

Le Creuset kvalitet

Varje enskild gjutjärnsprodukt inspekteras manuellt flera gånger i tillverkningsprocessen för att säkerställa att de stränga kvalitetskraven upprätthålls. Alla Le Creuset emaljer följer gällande internationella standarder.

MATLAGNING MED GJUTJÄRN

Emaljerat gjutjärn är ett enastående, robust material som passar de moderna matlagningskraven. Oavsett om du wokar, har en rätt som ska sjuda på spisen, bryner en stek eller bakar en kaka finns en form som lämpar sig för uppgiften. Effektivitet och resultat är lika bra för långkok som stekning vid högre temperaturer. Gjutjärn passar alla spisar, inklusive induktion, liksom i samtliga ugnar och under grillen. Det bevarar värmen effektivt och kan med fördel användas för att reducera temperaturer vid tillagning på spis och i ugn. Vid servering håller en täckt gryta maten varm till andra portionen. Gjutjärn kan även användas till kalla maträtter. En kylskåpskall rätt hålls nedkyld en varm sommardag. Det kan även placeras i frysen och användas vid förberedning av maträtter.

SORTIMENTET

Le Creuset erbjuder ett brett sortiment av former och storlekar som passar just dina matlagnings- och serveringskrav. Sortimentet innehåller två finishar för den invändiga emaljen – sandfärgad slät yta eller mattsvart emalj. För mer information om vårt sortiment och recept, besök vår webbsida LeCreuset.com

BRUKSANVISNING GJUTJÄRN

■ **Innan första användning**, avlägsna emballage och klistermärken. Diska gjutjärnet med varm tvålösning, skölj och torka noggrant.

■ **ALLA värmekällor** är lämpliga för Le Creuset gjutjärn inklusive gas, elektriska plattor eller värmezoner, keramikhall, induktion liksom ugn som drivs med gas, olja, kol eller ved.



Lyft produkten av, på och över ytan då du använder en spis med glaskeramikhall. Dra aldrig produkten över den då detta kan skada botten, liksom glaset. Se alltid till att produktens storlek passar spisens värmezoon för att maximera effekten och undvika överhettning av produktens sidor eller skada av handtagen. Gaslågorna ska riktas mot botten och ALDRIG nå upp på produktens sidor.



Långa handtag ska placeras säkert så att de inte når ut över spisens kant eller övriga värmezoner.

Ugnsanvändning



Typ A svart fenolknopp till lock, max ugnstemperatur 200°C/390°F/gasstand 6.



Typ B svart fenolknopp till lock, max ugnstemperatur 250°C/500°F/Gas mark 9.



Produkter med integrerat gjutjärnshandtag och/eller en rostfri knapp, som visas nedan, tål alla ugnstemperaturer.



*Spisar med gjutjärnsbeläggning :



Placera inte pannor/grytor på botten av en ugn med gjutjärnsbeläggning. Detta höjer ugnstemperaturen och resulterar i en ökad tillagningsgrad som kan ha en skadlig inverkan på råvaror. För att undvika skador på ditt gjutjärn, dra det inte över gjutjärnsbeläggningen i botten. Placera det alltid på en galler eller ställning för bästa resultat.

■ **Den sandfärgade emaljen** är särskilt lämplig för långkok, på en låg temperatur och en medel ugnstemperatur. MEDEL och LÅG TEMPERATUR är idealiskt vid matlagning, inklusive stekning och bryning. Värm upp produkten långsamt så kommer detta att ge ett jämnt och effektivt resultat. När en produkt väl är varm kan i stort sett all tillagning fortskrida vid reducerade temperaturer. HÖGA TEMPERATURER ska endast användas för att koka vatten till grönsaker eller pasta, eller för att reducera konsistensen av buljonger eller såser. Höga temperaturer ska ALDRIG användas vid förvärmning av en produkt, innan temperaturen reduceras för tillagning. Tack vare gjutjärnets goda förmåga att behålla värme kommer en överhettad produkt ge ett dåligt matlagningresultat och maten fastnar.

■ Oljor och fetter

Det är inte lämpligt att steka utan fett på den sandfärgade emaljen. Den vätska, olja eller smör som har valts ska täcka botten innan upphettning. Lämna inte produkten utan uppsikt under upphettning och låt inte en produkt koka torr, då detta kan skada emaljen.

* Vid fritering i djup produkt, får den maximala oljenivån inte nå över 1/3 – detta djup ger tillräckligt utrymme för oljan att stiga när råvaran tillförs. För säkerhets skull ska en friteringstermometer användas, och ett lock ska finnas tillgängligt om oljan överhettas eller det bildas flammor.

■ **Förvaring och marinering av råvaror** Den emaljerade ytan är heltäckande och därmed lämplig för förvaring av rå och tillagad mat, liksom marinadens syrliga ingredienser.

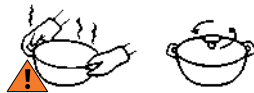
■ Redskap som kan användas

För bekväm och säker användning rekommenderas Le Creuset silikonredskap. Metallredskap, skedar och ballongvispar ska användas med försiktighet och får inte skrapas längs den emaljerade ytan. Hand- eller batteridrivna vispar får inte användas eftersom bladen skadar emaljen. Knivar eller köksredskap med skarpa kanter får inte användas för att dela mat i panna.



■ Handtag

Gjutjärnshandtag och rostfria stälknoppar blir varma på spisen liksom i ugnen. Använd därför alltid en torr tjock trasa eller grytlappar då du tar i dessa. Kontrollera emellanåt så att handtag och knoppar inte är lösa, och spänn vid behov.



RENGÖRING & SKÖTSEL

■ Kyl alltid en varm produkt i ett par minuter innan den diskas med varm tvällösning, skölj och torka noggrant.

■ **Ställ inte en varm produkt i kallt vatten:** det kan orsaka en termisk chock, då emaljen kan spricka eller flagna.

■ För att avlägsna matrester, fyll panna med varmt vatten och låt stå en stund. Diska därefter som vanligt.

■ Använd nylon-, mjuk svamp eller diskborste för att avlägsna motsträviga matrester. **Använd aldrig metallborstar eller slipande rengöringsmedel** eftersom dessa kan skada emaljen.



Vissa märken kan avlägsnas med Le Creuset rengöringsprodukt, som du hittar hos din lokala återförsäljare. Om du regelbundet rengör med denna produkt ser dina produkter nya ut längre.

■ Ställ aldrig bort produkter som är fuktiga. Förvara produkten i ett torrt skåp eller på en luftig plats utan ånga.



■ Le Creuset emaljerade gjutjärn är extremt hållbara men kan skadas om de av misstag tappas eller slås mot en hård yta. **Observera att detta inte omfattas av vår Livstidsgaranti.**

Användning av diskmaskin



Alla panner med gjutjärnshandtag eller rostfria knoppar kan diskas i diskmaskin. Dock kan emaljen bli matt om produkten regelbundet diskas i diskmaskin. Detta är inte skadligt och påverkar inte produktens prestanda. Låt alltid diskmaskinscykeln avslutas innan du öppnar luckan. Detta säkerställer att produkterna är riktigt torra.

Tack för ditt köp. Vi hoppas du ska njuta av Le Creuset gjutjärnspannor och grytor under många år!

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 råmaterialiet 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 kvitto tillsammans med produkten och 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.

Le Creuset erbjuder livstidsgaranti på sina produkter i gjutjärn, garantin gäller i alla länder där dessa produkter saluförs. Förutom denna försäkring 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

Naverland 8, 1. th

DK – 2600 Glostrup

Tlf. : + 45 36 88 91 90

Fax: + 45 36 34 13 30

E-mail: kundservice@lecreuset.se

Web: www.lecreuset.se

Conselhos de utilização

Conseil d'utilisation	10
Care and Use	16
Consejos de uso	24
Bedienungsanleitung	31
Gebbruksaanwijzing	39
Bruksanvisning	46
Bruksanvisning	53
Conselhos de utilização	59
Consigli d'utilizzo	66
제품관리와 사용법	73
使用说明	79

Em cozinhas de todo o mundo, os produtos Le Creuset não representam apenas uma maneira de cozinhar, são também uma forma de celebrar a autenticidade e a convivência. Há quase um século, os nossos utensílios de ferro fundido são reconhecidos pelo seu desempenho superior, duradoura qualidade e pelo design exclusivo.

Muito obrigado por escolher nossa linha de ferro fundido esmaltado Le Creuset. Leia este folheto antes de utilizar seu produto Le Creuset pela primeira vez. Ele ajudará no cuidado e manutenção do seu produto Le Creuset e a obter os melhores resultados na preparação de alimentos.

O legado Le Creuset

A Le Creuset fabrica utensílios de cozinha de ferro fundido esmaltado de qualidade excelente desde 1925 na sua fundição no norte da França. Apesar do processo de fabricação ter evoluído desde então, a receita secreta dos “ingredientes” continua a mesma. Cada peça de ferro fundido é trabalhada artesanalmente e feita a partir de um molde de areia individual, de forma que cada peça se torna única.

O ferro fundido é vertido nos moldes a partir de um enorme caldeirão chamado “Creuset”, com a posterior esmaltação e vitrificação em temperaturas elevadas, criando um acabamento duradouro.

Como os processos de produção dependem de habilidades manuais, cada peça tem a sua própria individualidade, podendo ocorrer pequenas variações nos acabamentos. Nenhuma dessas variações, no entanto, altera a qualidade geral ou o desempenho dos produtos.

O revestimento vitrificado sobre o esmalte que cobre inteiramente cada peça, incluindo as bordas, é extremamente duradouro e higiênico. Entretanto, mas o mais importante é que oferece maior versatilidade no preparo, no acondicionamento da comida e para marinar os ingredientes.

Qualidade Le Creuset

Cada um dos nossos utensílios de cozinha é inspecionado manualmente várias vezes durante o processo de fabricação para garantir os mais rígidos padrões de qualidade.

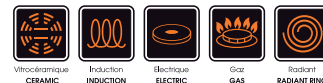
Todos os esmaltes utilizados pela Le Creuset estão de acordo com os padrões internacionais mais recentes.

COZINHAR COM FERRO FUNDIDO

O ferro fundido esmaltado é um robusto e excepcional material que se adapta bem as exigências modernas no preparo dos alimentos. Tanto para fritar como para guisar, para grelhar uma carne ou assar um bolo, sempre há um formato que se adapta às suas necessidades, garantindo uma maior eficácia tanto para cozinhar em fogo brando como para as mais altas temperaturas.

O ferro fundido pode ser usado com total segurança em qualquer superfície aquecida, fogo ou grelha. Tem a capacidade de reter o calor de forma eficiente, e manter a comida aquecida mesmo quando colocada sobre a mesa por algum tempo.

O ferro fundido também pode ser utilizado para manter os alimentos frios, pois uma peça refrigerada pode tornar-se uma travessa ideal para servir alimentos frios num dia quente. Também pode ser colocado no freezer para a conservação dos alimentos ou para a preparação de pratos sofisticados.



VARIEDADES DE PRODUTOS

A Le Creuset oferece uma ampla variedade de formas e tamanhos que servem para todos os estilos e necessidades culinárias. Existem dois acabamentos para o esmalte vitrificado interior: esmalte brilhante na cor areia ou **esmalte negro acetinado**. As instruções gerais, que estão abaixo, servem para os produtos com acabamento em esmalte negro acetinado.

Para mais informação sobre a variedade de produtos e sugestões de receitas visite o nosso site na Internet: LeCreuset.com.br

COMO USAR OS UTENSÍLIOS DE COZINHA LE CREUSET

■ **Antes da primeira utilização**, remova toda a embalagem e rótulos. Lave a peça em água quente com detergente, enxágue e seque-a completamente.

■ Os utensílios de ferro fundido Le Creuset podem ser usados em **TODAS as fontes**

de calor, incluindo fogões a gás, elétricos, de vitrocerâmica e indução, assim como fornos alimentados a gás, petróleo, carvão ou madeira.

Quando utilizar um fogão com uma superfície superior de vidro, levante a peça para movimentá-la sobre o fogão. Nunca a deslize pela superfície, pois poderá causar danos à sua base ou ao vidro. Procure sempre combinar a base da peça com as dimensões da boca do fogão para otimizar a eficiência e prevenir o superaquecimento das laterais da peça, ou danos nas alças ou cabos. As chamas deverão sempre ficar nos limites da base e **NUNCA** subir pelos lados da peça.



Os cabos longos deverão ser colocados de forma segura de modo que não saiam para frente do fogão nem fiquem por cima de outras zonas de calor.



Uso no forno
Para o tipo A de pegador fenólico da tampa, a temperatura máxima de utilização no forno é de 200°C/390°F/Gás marca 6.



Para o tipo B de pegador fenólico da tampa, a temperatura máxima de utilização no forno é de 250°C/500°F/Gás marca 9.



tipo B

Produtos com alças de ferro fundido integradas e/ou pegador de aço inox como abaixo, podem ser usados em qualquer temperatura no forno.



* Fornos com revestimento interno de ferro fundido:



Nunca coloque nenhum produto no assoalho dos fogões com interior de ferro fundido. Isto aumentará a temperatura no interior do forno, resultando em um aumento na taxa de cozimento o que pode alterar a qualidade da receita. Não arraste os utensílios dentro do assoalho revestido do forno para não danificá-los. Para melhores resultados coloque sempre os utensílios sobre uma grelha.

■ **Os utensílios com o acabamento em esmalte brilhante na cor areia** são adequados para cocção lenta, numa fonte reduzida e a uma temperatura baixa a média. As temperaturas MÉDIAS e BAIXAS proporcionarão melhores resultados no preparo da comida, incluindo frituras e grelhados. Deixe o utensílio aquecer gradualmente em toda sua superfície

pois tornará os resultados culinários mais eficientes. Assim que o utensílio estiver aquecido o cozimento poderá ser feito em temperaturas mais baixas.

As ALTAS TEMPERATURAS só deverão ser usadas para ferver água no cozimento de verduras e massas, ou então para reduzir ou aumentar a consistência de caldos e molhos.

As altas temperaturas não deverão NUNCA ser utilizadas para pré-aquecer um utensílio antes de reduzir a temperatura para a preparação. O ferro fundido retém o calor, de modo que se o utensílio for superaquecido, dará fracos resultados na preparação, fazendo com que os alimentos se peguem à base, podendo inclusive causar a descoloração das superfícies de preparação.

■ Óleos e gorduras

As superfícies com acabamento em esmalte brilhante na cor areia não são ideais para cozinhar a seco. A opção pelo líquido (água, molho, óleos ou outras gorduras), deverá cobrir completamente a base antes de iniciar o aquecimento da peça. Não deixe de observar o utensílio enquanto estiver sendo aquecido e nunca permita que o conteúdo aqueça até secar, pois isto pode causar danos permanentes ao esmalte.

* Para qualquer fritura, o nível máximo de óleo não pode exceder 1/3 da capacidade total do utensílio. Esta profundidade permite a quantidade correta de óleo para que este possa subir quando forem adicionados os alimentos.

Recomenda-se utilizar um termômetro de fritura e deve-se ter uma tampa disponível para evitar problemas em caso de superaquecimento ou combustão do óleo.

■ Acondicionamento e marinado de alimentos

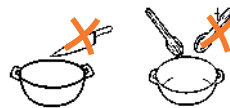
A superfície esmaltada vitrificada é impermeável, sendo adequada para o acondicionamento de alimentos crus ou cozidos, e ideal para marinar ingredientes ácidos.

■ Utensílios que devem ser utilizados

Para mais conforto e proteção da superfície ao mexer os alimentos, recomendamos a utilização dos utensílios de silicone Le Creuset.

Não raspe a superfície esmaltada com utensílios metálicos, e nunca bata com os utensílios na borda superior da peça. As batedeiras ou mixers elétricos não devem ser utilizados, pois suas lâminas danificam o esmalte.

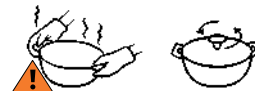
As facas e outros utensílios afiados não devem ser utilizados para cortar alimentos no interior das peças.



■ Alças, pegadores e cabos

As alças, pegadores e cabos de ferro fundido ou aço inox esquentam durante a utilização dos utensílios tanto em fogões como em fornos. Use sempre um pano grosso e seco, ou luvas térmicas para pegá-las..

Mantenha todos os pegadores e cabos sempre apertados, verificando e apertando-os regularmente.



LIMPEZA E CUIDADO

Deixe sempre os utensílios quentes esfriarem alguns minutos antes de lavar. Lave-os com água morna ou fria e detergente, enxágue e seque-os completamente.

Não coloque uma peça quente em água fria: pode provocar um choque térmico, danificando permanentemente o esmalte.

■ Se houver resíduos de alimentos, encha o utensílio com água quente e deixe-o de molho por algum tempo. Depois disto, você deve lavar, enxaguar e secar normalmente.

■ Para eliminar resíduos mais difíceis, podem ser usados esfregões de nylon ou abrasivos suaves. Nunca use esfregões metálicos ou produtos fortemente abrasivos já que estes danificam o acabamento esmaltado.



Algumas manchas e marcas podem ser eliminadas com o produto de limpeza Le Creuset, disponível através do seu distribuidor local. Uma limpeza eventual com este produto também ajudará a manter a aparência impecável dos nossos utensílios.

■ Nunca guarde os utensílios quando ainda estiverem úmidos. Guarde as peças num armário seco, bem arejado e longe de fontes de vapor.



■ O ferro fundido esmaltado Le Creuset é extremamente duradouro, mas pode ser danificado se cair acidentalmente ou se for jogado contra qualquer superfície resistente. **Lembre sempre que este tipo de dano não é coberto pela nossa Garantia Vitalícia.**

Uso em máquina de lavar



Todos as peças Le Creuset com alças e cabos integrais de ferro fundido, pegadores fenólicos ou de aço inox podem ser lavados na máquina de lavar louça.

Entretanto, a constante lavagem em máquinas pode causar alguma perda de brilho do acabamento esmaltado. Isto não é prejudicial e não compromete a eficiência dos produtos. Quando usar a máquina de lavar louça deixe sempre que o ciclo termine antes de abrir a porta. Isto garante que os utensílios estarão completamente secos.

Muito obrigado por comprar os produtos Le Creuset e esperamos que possa apreciar a utilização da sua peça de ferro fundido Le Creuset durante muitos anos.

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 de 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, sem 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 S.A.S.

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



Consigli d'utilizzo

Conseil d'utilisation	10
Care and Use	16
Consejos de uso	24
Bedienungsanleitung	31
Gebruiksaanwijzing	39
Brugsanvisning	46
Bruksanvisning	53
Conselhos de utilização	59
Consigli d'utilizzo	66
제품관리와 사용법	73
使用说明	79

Nelle cucine di tutto il mondo, Le Creuset non è solo un modo di cucinare, ma un modo di celebrare la vita genuina e la convivialità. Da quasi un secolo, le nostre pentole in ghisa di altissima qualità sono note per le loro ottime prestazioni di cottura, per la qualità che dura nel tempo e per l'ormai mitico design.

Grazie per aver scelto le pentole in ghisa smaltata Le Creuset. Vi preghiamo di leggere questo depliant prima di utilizzare per la prima volta il vostro nuovo prodotto: vi aiuterà a mantenerlo in buone condizioni e ad ottenere i migliori risultati possibili di cottura.

Il patrimonio Le Creuset

Le Creuset produce pentole in ghisa smaltata di altissima qualità fin dal 1925 presso la propria fonderia, ubicata nella Francia settentrionale. Sebbene il processo di fabbricazione abbia subito delle evoluzioni, gli ingredienti della ricetta segreta rimangono invariati. Ogni pezzo di ghisa è lavorato a mano a partire da uno stampo di sabbia, perciò è unico. La ghisa liquida viene versata negli stampi da un grande calderone chiamato "Creuset", quindi smaltato e temperato sul fuoco ad altissime temperature, in modo da creare una finitura duratura e dai colori vivaci. Poiché diversi processi di fabbricazione si basano ancora su abilità manuali, ciascun pezzo ha la propria identità ed è possibile riscontrare delle leggere variazioni nella finitura. Nessuna di esse, tuttavia, altera la qualità generale né le prestazioni di cottura del prodotto.

La finitura con smalto a base di vetro, che

copre interamente ogni pezzo, compreso il bordo, è estremamente duratura ed igienica, ma soprattutto offre la più ampia versatilità d'uso per la conservazione e la preparazione del cibo (compresa la marinatura degli ingredienti) e la cottura.

La qualità Le Creuset

Ogni pentola viene ispezionata manualmente varie volte nel corso della fabbricazione, per garantire il rispetto dei più severi standard di qualità.

Tutti gli smalti usati da Le Creuset sono conformi alle normative internazionali in vigore.

CUCINARE NELLA GHISA

La ghisa smaltata è un materiale pregevole e robusto, che si adatta bene ai requisiti moderni di preparazione e cottura del cibo. Che scegliate di friggere, di cuocere a fuoco lento uno stufato, di abbrustolire una bistecca o cuocere una torta in forno, c'è sempre una forma adatta e l'efficacia e le prestazioni per la cottura a fuoco lento o per quella ad alte temperature sono ugualmente buone.

La ghisa può essere utilizzata in modo sicuro su qualsiasi fonte di calore, compresa la ceramica a induzione e in forno o col grill. Ha la capacità di trattenere efficacemente il calore e si può usare questo aspetto a proprio vantaggio, sfruttando al massimo le impostazioni di calore inferiori con le piastre e il forno. In tavola, un piatto caldo come coperchio terrà in caldo le

piante per mangiarle, ad esempio, come seconda portata. La ghisa si può anche utilizzare per tenere in fresco i cibi freddi. Un piatto raffreddato in frigorifero con il suo contenuto diventa un piatto da portata ideale per le più calde giornate estive. Può anche essere riposto in freezer per conservare gli alimenti o dei piatti preparati in anticipo.

LA GAMMA

Le Creuset offre una vasta gamma di forme e dimensioni per andare incontro a ogni esigenza di cucina e di servizio in tavola. Nelle diverse gamme, esistono due diverse finiture all'interno: con smalto a base vetrosa (uno smalto brillante dai colori chiari) o smalto nero satinato. Le istruzioni generali qui di seguito sono di applicazione alla finitura chiara che avete acquistato. Per ulteriori informazioni su tutta la gamma di prodotti, nonché suggerimenti di ricette, visitate il nostro sito all'indirizzo LeCreuset.com.

GUIDA ALL'USO DELLA GHISA

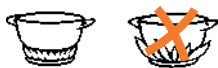
■ **Prima del primo utilizzo**, rimuovere tutti gli imballaggi e le etichette. Lavare la casseruola con acqua saponata calda, sciacquarla e asciugarla completamente.

■ Le pentole in ghisa Le Creuset possono essere usate su **TUTTE le fonti di calore**, comprese le cucine a gas, le piastre elettriche intere o ad anelli radianti, la vetroceramica, le piastre a induzione e una vasta gamma di forni a gas, ad olio, a carbone o a legna.



Quando si usa un fornello rivestito di vetro, sollevare di tanto in tanto la pentola per spostarla. Non far mai scorrere la pentola sulla superficie, poiché ciò potrebbe danneggiare la base della pentola e anche il vetro del piano di cottura. Scegliere sempre una casseruola la cui base sia adatta alle dimensioni della zona riscaldata del fornello, per sfruttare al massimo l'efficacia ed evitare che i lati della casseruola si surriscaldino, danneggiando i manici.

Le fiamme a gas devono sempre essere limitate alla base e non salire MAI lungo i lati della casseruola.



I manici lunghi devono essere posizionati in modo sicuro e non sporgere davanti al fornello né su altre aree di calore.

Utilizzo in forno



Per la tipologia A del pomolo in material fenolico, la temperatura massima sostenibile è 200°C/390°F/Gas mark 6.



tipo A

Per la tipologia B del pomolo in material fenolico, la temperatura massima sostenibile è 250°C/500°F/Gas mark 9.



tipo B

Prodotto con manici in ghisa integrati e/o con pomolo in acciaio inox come in figura, può essere usato in qualsiasi forno a qualsiasi temperatura.



* Gamma piani di cottura con rivestimento in ghisa:



Non posizionare nessuna pentola sul fondo di forni rivestiti di ghisa. Ciò farebbe aumentare la temperatura dentro il forno, accelerando la velocità di cottura e con possibili effetti negativi sul cibo. Non trascinare le pentole lungo il pavimento del forno, sul rivestimento, onde evitare di danneggiare la pentola. Per ottenere i risultati migliori, posizionare sempre su un ripiano o sulla griglia del forno.

■ **Lo smalto chiaro all'interno** è parti-

colarmente adatto per la cottura a fuoco lento, su una fiamma bassa o in forno a temperatura moderata. Le fiamme MEDIE e BASSE sono quelle che danno i migliori risultati di cottura, anche quando si frigge o si arrostitisce. Lasciare che le pentole si riscaldino gradualmente: in tal modo si otterranno i risultati di cottura migliori e più uniformi. Una volta che la pentola è calda, quasi tutte le modalità di cottura prevedono la possibilità di abbassare la fiamma per proseguire. Le FIAMME VIVE andrebbero usate solo per far bollire l'acqua per cuocere verdura o pasta e per ridurre alcune salse o cibi in umido. Non bisogna MAI usare la fiamma viva per pre-riscaldare una pentola prima di abbassare il fuoco per la cottura. La ghisa trattiene il calore così bene che, se una pentola si surriscalda in questo modo, il calore sarà troppo e i risultati di cottura scadenti.

■ Oli e grassi

La superficie smaltata chiara non è adatta per la cottura a secco. Il liquido, olio, grasso o burro di vostra scelta deve coprire completamente la base prima che la pentola inizi a scaldarsi. Non lasciare incustodita la pentola mentre si riscalda e non lasciar cuocere in una pentola senza condimento, poiché ciò potrebbe danneggiare lo smalto.

* Per friggere in immersione, in una pentola alta, il livello massimo dell'olio non deve superare 1/3 della capienza: questa quantità permette un corretto spazio per l'aumento di volume dell'olio o per

aggiungere il cibo da friggere. Sarebbe opportuno usare un termometro di misurazione per l'olio di frittura per motivi di sicurezza; inoltre, sarebbe meglio avere a portata di mano un coperchio, qualora l'olio dovesse surriscaldarsi o incendiarsi.

■ Conservazione e marinatura del cibo

La superficie di smalto a base vetrosa è impermeabile, pertanto adatta a conservare alimenti crudi o cotti e per marinare in ingredienti acidi.

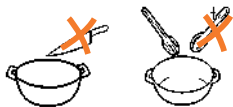
■ Utensili da utilizzare

Per comodità al momento di mescolare il cibo e per la salvaguardia delle superfici, si raccomanda l'uso degli utensili di silicone Le Creuset.

Non grattare la superficie smaltata con utensili di metallo, cucchiaio o fruste e non colpire con questi oggetti il bordo superiore.

Si deve inoltre evitare l'uso di frullatori manuali, elettrici o a pile, poiché le lame possono danneggiare lo smalto.

Non usare coltelli né altri utensili dai bordi affilati per tagliare il cibo all'interno della pentola.

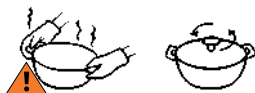


■ Manici

I manici in ghisa o i pomelli di acciaio inossidabile si riscaldano nel corso della cottura su fornello o in forno. Per sollevare le pentole, usare sempre uno

strofinaccio da cucina spesso o dei guanti da forno.

Mantenere ben serrati tutti i manici e i pomelli, controllando e avvitando periodicamente.



PULIZIA E MANUTENZIONE

■ Lasciar sempre raffreddare la casseruola calda per qualche minuto prima di lavarla con acqua saponata calda, sciacquarla e asciugarla completamente. **Non immergere una pentola calda in acqua fredda:** lo shock termico derivante potrebbe romperla o staccare lo smalto.

■ Se ci sono residui di cibo, riempire la pentola di acqua tiepida e lasciarla a mollo; quindi, lavarla nel modo abituale.

■ È possibile utilizzare delle spazzole o spugne di nylon o di materiali leggermente abrasivi per rimuovere i residui più ostinati. **Non usare pagliette di metallo né detersivi abrasivi molto aggressivi,** perché potrebbero danneggiare lo smalto.



Alcune macchie possono essere tolte con il detersivo per pentole Le Creuset, disponibile presso il vostro rivenditore locale.

Pulendo le pentole di tanto in tanto con questo prodotto, si potrà ricreare l'aspetto

originario. Non riporre mai le pentole quando sono ancora umide. Riporre le pentole in un armadietto asciutto o in uno spazio ventilato lontano dal vapore.



■ La ghisa smaltata di Le Creuset è estremamente duratura, ma può subire danni se cade accidentalmente o viene urtata contro una superficie dura. **Si noti che questo incidente non è coperto dalla nostra Garanzia a vita.**

Utilizzo in lavastoviglie



Tutte le pentole munite di manici interamente in ghisa, in resina fenolica o con pomelli in acciaio inossidabile possono essere lavate nella lavastoviglie. Tuttavia, lavandole in lavastoviglie molto ripetutamente, si potrebbe arrivare a rendere opaca la finitura di smalto. Ciò non è nocivo e non pregiudica le prestazioni. Quando si usa la lavastoviglie, lasciar sempre finire il ciclo prima di aprire lo sportello, per essere certi che le pentole siano del tutto asciutte. **Grazie ancora per l'acquisto! Ci auguriamo che sfrutterete la vostra pentola in ghisa Le Creuset in modo proficuo per molti anni.**

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

Fissa saldamente sull'articolo da cucina il tuo NOME, COGNOME e INDIRIZZO in STAMPATO, spiega la NATURA DEL TUO RECLAMO specificando il NOME DEL RIVENDITORE, se ti è noto. Restituisci 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 esclusivamente 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 S.A.S.

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.

Viale Tunisia, 38
20124 Milano Italia
info@lecreuset.it
N. tel. 029834238
web : LeCreuset.com

LE CREUSET SWISS AG

CH - 5612 VILLMERGEN
Tél.: + 41 56 610 00 30
Fax: + 41 56 610 00 34
www.lecreuset.ch

제품관리와 사용법

Conseil d'utilisation	10
Care and Use	16
Consejos de uso	24
Bedienungsanleitung	31
Gebruiksaanwijzing	39
Brugsanvisning	46
Bruksanvisning	53
Conselhos de utilização	59
Consigli d'utilizzo	66
제품관리와 사용법	73
使用说明	79

각국의 주방에서 르크루제는 단순한 조리도구가 아닌, 우리의 진정한 즐거움을 선사하는 소통의 도구입니다. 백여년간 르크루제는 명품 무쇠 주물 제품으로 탁월한 음식맛, 뛰어난 내구성, 감각적인 디자인으로 많은 사랑을 받아왔습니다. 르크루제 제품을 선택해 주셔서 감사합니다. 정확한 제품 사용과 최상의 요리를 위해 사용 전 본 설명서를 반드시 읽어주십시오.

르크루제의 역사

르크루제는 1925년 프랑스 북부 지방에서 제품을 생산한 이래로 프리미엄 브랜드로서 자리매김하고 있습니다. 그동안 제조 과정은 발달했지만 주요 공정은 전통적 방식을 고수하고 있습니다. 무쇠 제품 하나하나 수공으로 제작되며 재사용이 안 되는 모래주형이기 때문에 세상에 하나밖에 없는 제품이 탄생됩니다. 큰 도가니(크루제)에 담겨 있는 고온에 녹인 무쇠를 모래형판에 부어 주물 제품을 성형한 후 표면에 에나멜을 도포하고 고온에서 구워내면 선명한 색감과 뛰어난 내구성을 갖춘 무쇠 주물제품이 완성됩니다. 제조과정에서 여전히 수작업의 비중이 높기 때문에 제품 고유의 특성과 미세한 차이가 생길 수 있습니다. 그러나 이는 품질, 성능과 무관한 미관상의 차이입니다. 유리질 에나멜을 태두리를 제외한 제품 표면 전체에 도포하므로 위생적이며 내구성 또한 뛰어납니다.

르크루제의 품질

지속적인 품질 관리를 위해 주물 제품 하나가 만들어지기까지 여러 차례에 걸친 숙련된 장인의 엄격한 검수를 거칩니다. 르크루제에서 사용하는 모든 에나멜은 현행 국제 기준에 부합합니다.

무쇠 주물제품으로 요리하기

에나멜 무쇠 주물은 독특하고 단단한 재질로서 현대인의 음식 준비와 요리에 필요한 조건을 충족시켜줍니다. 볶음, 찜, 구이, 베이킹 등 슬로우 쿠킹부터 단시간 고온볶음요리까지 최상의 맛을 내기 위한 가장 효율적인 제품을 선택할 수 있습니다. 무쇠 주물제품은 인덕션, 오븐, 그릴을 비롯한 어떤 가열 가구에서도 안심하고 사용할 수 있습니다. 뛰어난 열 보유력 덕분에 가스레인지나 오븐 사용시 평소보다 약한 불로도 맛있는 요리가 완성됩니다. 음식이 오래도록 식지 않으므로 중간에 다시 데우지 않고 식사를 즐길 수 있습니다. 무쇠 주물제품에 음식을 차갑게 보관할 수도 있습니다. 음식을 담은 제품을 냉장보관 후 내놓으면 한여름 무더위를 잊게 해주는 데 적격입니다.

제품 구성

요리 종류와 양에 따른 다양한 모양과 크기의 르크루제를 선택할 수 있습니다. 제품 안쪽면 에나멜 색상은 샌드 색상과 블랙 색상, 두 가지가 있습니다. 조리 예 등 보다 다양하고 정확한 제품 사용법은 르크루제 코리아 홈페이지 e-lecreuset.co.kr 에서 확인하십시오.

무쇠 주물제품 사용 안내

■ **사용하시기 전** 모든 포장과 라벨을 제거합니다. 뜨거운 비눗물로 제품을 씻고 헹군 후 물기를 완전히 제거합니다.


■ 르크루제 무쇠 주물 제품은 가스, 기름, 석탄, 목재를 연료로 사용하는 오븐, 가스 레인지, 전기 가열판 또는 유리 세라믹 상판, 인덕션 등의 거의 모든 종류의 열 가구에서 사용 가능합니다.



유리 상판 열기구에서는 제품 바닥과 열기구 표면의 손상방지를 위해, 제품을 들어서 옮기고 절대로 상판에서 끌어서 이동하지 마십시오. 최상의 요리를 위해 약불로 조리하시고 너무 센 불로 인해, 불꽃이 제품 옆면으로 올라오거나 손잡이 손상이 생기지 않도록 주의하십시오. 가스 불꽃 크기는 항상 제품 바닥면 중심부만 달구는 상태가 되어야 하며 절대로 제품 옆면을 타고 올라오면 안 됩니다.



손잡이가 긴 제품은 손잡이가 열기구 압축으로 휘어나와 있거나 불꽃 위에 있지 않도록 안전하게 돌려 놓으십시오.

오븐에서 사용시  The Oven

A형 검정색 내열 플라스틱 손잡이는 오븐 온도를 최고 200°C/390°F/ 가스 6단까지 사용할 수 있습니다.



tip A

B형 검정색 내열 플라스틱 손잡이는 오븐 온도를 최고 250°C/500°F/가스 9단 까지 사용할 수 있습니다.



tip B

스테인리스 스틸 재질의 손잡이는 오븐 종류나 온도에 상관 없이 사용할 수 있습니다.



■ **블랙 에나멜 코팅 제품은** 스킨렛, 그릴, 워, 타건 등이 있으며 볶음, 구이, 일부 냄비 요리에 적합합니다. 특히 음식 표면을 선불에 구워내는 요리를 중별로 완성할 수 있도록 제작되었습니다. 무쇠 주물 제품은 중불로도 제품내부 전체를 고온으로 균일하게 달궂습니다. 어떤 요리나 조리법도 일단 제품 내부에 오일 또는 수분이 적정 온도에 도달하면 온도를 더 낮추어 약불로 조리해야 최상의 요리결과를 얻을 수 있습니다. (아래 쿠킹 팁 참조) 특히, 계란 혼합물은 선불에서 과열로 놓아붙을 수 있습니다. 블랙 에나멜 제품은 시간이 지나면서 안쪽에 진갈색 피막이 형성됩니다. 피막은 식물성 오일이나 동물성 지방이 함유된 재료가 고온의 조리기구에서 요리되면서 형성되는 것으로 늘러붙을 현상을 방지하고 음식의 풍미를 높여주므로 닦아내지 마십시오. 피막으로 기름을 덜 두르고 요리할 수 있습니다.

■ 그릴 요리 쿠키 팁

빈 용기 예열은 시어링, 캐러멜 반을을 얻기위해 그릴이나 스킨릿 표면을 고온 가열하는 경우에 한하며, 다른 제품에는 위의 예열방법이 적용되지 않습니다. 재료를 올려놓기 전 제품 안쪽을 충분히 달궈야 정확한 그릴링, 시어링이 가능합니다. 표면이 제대로 달궈지지 않았거나(너무 차갑거나) 재료에 물기가 너무 많으면 그릴선이 생기지 않습니다. 키친 타월로 재료에서 스며 나오거나 재워둔 양념에서 나오는 물기를 적당히 제거합니다. 빈 팬을 중불에 몇 분간 예열합니다. 차가운 팬에 오일을 두르지 마십시오. 팬이 달궈지면서 오일 과열이나 연기가 발생할 수 있습니다. 손가락에 물을 묻혀서 달궈진 팬에 몇 방울 튕겨보았을 때 치익 소리를 내며 거의 바로 증발하면 예열이 다 된 것입니다. 그렇지 않다면, 조금 더 오래 팬을 달군 후 앞의 과정을 다시 반복합니다. 표면이 충분히 달궈지면 오일 스프레이를 이용하여 오일을 팬 표면에 살짝 분사하거나 르크루제 실리콘 브러쉬로 팬에 오일을 발라줍니다. 식용유, 옥수수유 사용을 권장하며, 올리브유로 팬을 가열시 연기가 많이 날 수 있습니다. 선명한 그릴선을 내려면, 재료를 몇 분간 뒤집지 않은 채 그대로 가열합니다. 너무 빨리 뒤집으면, 음식에서 나오는 물기때문에 그릴선이 흐트래집니다.

■ 기름에 살짝 튀기기와 살짝 볶기

프라이나 소테는 재료를 넣기 전에 유지를 먼저 달궈서 유지와 팬의 고열을 음식에 전달하는 요리법입니다.

표면에 두르는 유지는 오일의 경우 부드러운 물결 모양을 이루거나 버터와 같은 지방은 표면에 작은 거품이 생길 때까지 충분히 예열합니다.

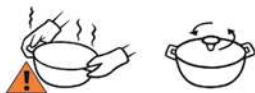
■ 조리 기구

재료를 손쉽게 짓고 제품 표면을 보호하기 위해 르크루제 실리콘 도구 사용을 권장합니다. 금속 조리도구, 스푼, 거품기로 에나멜 코팅을 벗겨내지 마십시오. 위의 조리 도구로 에나멜 코팅이 안된 테두리부분을 강하게 치지 마십시오. 전동 핸드믹서는 날이 에나멜 손상을 일으킬 수 있으므로 사용하지 않습니다. 나이프나 날카로운 날을 가진 조리 기구로 음식을 제품에 넣은 채로 자르면 안됩니다.



■ 손잡이

제품 몸체 주물 손잡이나 스테인리스 스틸 푸깅 손잡이는 오븐이나 가스렌지에서 가열시 뜨거워 집니다. 손잡이를 들때는 항상 두꺼운 행주나 오븐장갑을 사용하십시오. 손잡이가 단단히 조여진 상태에서 제품을 사용하고 정기적으로 확인하고 조여주십시오.



세척 및 손질

■ 블랙 에나멜 표면에 생기는 짙은 갈색 피막은 씻어내려 하지 마십시오. 피막은 요리의 풍미를 강화하고 팬에 음식이 눌러붙지 않는 역할을 합니다.

■ 달궈진 팬을 몇 분 동안 식힌 후 세척하십시오.

■ 가능하다면 뜨거운 물로 팬을 행귀 내고 젖은 행주로 표면을 닦아내십시오. 음식물이 눌러 붙지 않는 일반적인 요리용으로 팬을 사용하셨다면 위의 손질법이 가능합니다.

뜨거운 비눗물로 세척한 다음 잘 행귀서 물기를 완전히 제거하면 더욱 깨끗하게 관리할 수 있습니다.

■ 잘 떨어지지 않는 음식물은 팬이 온기가 남아있을 때 따뜻한 물을 제품이 잠길 정도로 채워 잠시 불립니다. 이후 세척, 행굼, 건조과정은 르크루제 무쇠 주물 제품과 동일합니다.

■ 세척용 브러쉬를 이용하면 그릴팬 사이나 작은 음식물 제거에 효과적입니다. 철 수세미나 강한 연마제는 에나멜 코팅에 손상을 일으키므로 사용하지 마십시오.



■ 팬에 지방이 늘어붙어 탔을 때는 나일론 망사 수세미로 살짝 문질러 닦아 내십시오. 르크루제 무쇠 제품 전용 클리너로 한번씩 닦아주면 더욱 말끔히 제거할 수 있습니다. 자세한 사항은 구매하신 르크루제 매장에 문의하십시오.



식기 세척기

손잡이가 메탈재질인 모든 팬은 식기 세척기에 사용 가능하지만 그릴과 스킨릿은 짙은 갈색 피막이 제거되므로 다시 기름 길들이기가 필요합니다. 식기 세척기 사용시 프로그램이 완전히 종료 된 후 도어를 여십시오. 완전히 종료가 안되면 물기가 완전히 마르지 않아 제품 손상으로 이어질 수 있습니다. 종료 후 식기 세척기에서 꺼낸 다음 부드러운 천으로 제품을 꼼꼼히 닦아 물기를 제거합니다.



제품을 구입해 주셔서 감사합니다. 르크루제 무쇠 주물 제품과 오래도록 요리의 즐거움을 함께 하시길 바랍니다.

한국 품질 보증서

최상의 품질을 자부하는 르크루제는 제품 구입시 동봉된 품질 보증서를 지참한 경우에 품질 보증을 해드립니다.

적용범위

반드시 제품과 함께 제공되는 설명서에 따라 사용, 보관하여야 합니다.
제품의 자연스런 마모, 센 불로 인한 과열, 달궂힌 제품을 찬물에 담그는 등의 급격한 온도 변화 등 고객 부주의로 인한 손상은 제외됩니다.
제품에 들어있는 설명서대로 사용하지 않아 발생하는 모든 파손이나 손상, 제품결함으로 다른 물건이 훼손되었을 경우 훼손물품의 교체나 수리비용, 품질 보증 서비스 과정에서 발생하는 운송비, 사용자 손해, 시간상 손해 등 모든 간접적, 부수적인 손실은 품질 보증에서 제외됩니다.

제품 교환 및 환불

불량제품은 무상 교환하며 단종된 제품의 경우 같은 가격의 비슷한 제품으로 교환해 드립니다.
동일 색상 교환은 보증할 수 없습니다.
이상이 있을시, 구매처로 문의해주시기 바랍니다.
단, 사용상의 부주의 또는 사용설명서에 명시된 사항의 불이행에 따른 제품파손의 경우에는 상품교환 또는 환불의 서비스를 제공하지 않습니다.

기타

상품교환 및 환불은 품질보증서를 지참하셔야만 가능합니다.
교환 및 환불은 제품에 손상이 없는 경우에 한하며, 구입일로부터 7일 이내에 가능합니다.

문의처

고객 상담실 02-3444-8801
홈페이지 www.LeCreuset.co.kr
쇼핑몰 www.e-LeCreuset.co.kr

使用说明

Conseil d'utilisation	10
Care and Use	16
Consejos de uso	24
Bedienungsanleitung	31
Gebruiksaanwijzing	39
Brugsanvisning	46
Bruksanvisning	53
Conselhos de utilização	59
Consigli d'utilizzo	66
제품관리와 사용법	73
使用说明	79

保养小心 使用应手

在世界各地大大小小的厨房里，Le Creuset 不仅是高级烹饪厨具的代名词，也别具庆祝美味杰作和口福之乐的意义。Le Creuset 已成立近一个世纪了，我们的优质铸铁厨具向来以卓越的性能、持久耐用的品质以及经典的设计广受欢迎，深得消费者信赖。

多谢您选购 Le Creuset 珐琅铸铁厨具系列。请您在首次使用新厨具之前，仔细阅读这本小册子，将有助您保养您的厨具，并达到最佳烹饪效果。

Le Creuset 的传统：每件厨具都是手工艺品

自1925年以来，Le Creuset 一直都在其位于法国北部的铸造厂生产优质的珐琅铸铁厨具。虽然生产工序不断进化，但成份秘方仍保持不变。而且每一个铸铁产品皆以手工精制，并采用独立砂模。因此，每一个厨具都是独一无二的！高温铁浆从被称为「Creuset」的熔炉倾注入一个独立砂模之中，然后被喷涂上珐琅，在极高的温度下烧制出一个色彩缤纷又耐用的完美成品。

由于多个繁复的制造工序至今仍然依靠手工技艺，所以每一个 Le Creuset 厨具都拥有自己的个性，而且成品之间可能存在细微差异。然而，这些都不会影响产品的优良品质或烹煮性能。每件产品都被亮丽的珐琅完全覆盖，包括边缘，所以非常耐用和卫生；最重要的是每件厨具都具备多项功能包括：存储食品、预先准备（包括腌制配料）或烹煮食物。

Le Creuset 的品质：无容置疑的信心之选

在生产过程中，每一件 Le Creuset 厨具都必须经过人工多次反复检验，以确保达到我们最严格的品质标准。

所有 Le Creuset 使用的珐琅均符合现行的国际标准。

用铸铁烹调 更随心所欲

珐琅铸铁是一种非常出色和耐用可靠的材料，完全符合当今人们在食品准备和烹调上的种种要求。无论您选择炒菜、炖肉、煎牛扒或烤蛋糕，Le Creuset 总有一款产品适合您需要。无论是慢火烹饪还是高温煎煮，珐琅铸铁锅的效率和性能都一样优秀。而且，铸铁可适用于任何热源，包括电磁炉、任何烤箱或烧烤炉等等，极其方便。

事实上，铸铁优良的导热及保温功能使我们的厨具可一物多用——既可用于烹饪，又可直接端上餐桌，食物更可长时间保温，直到打开盖子——即可享受色香味俱佳的美食。

同样，铸铁也可用来给食物保冷。在炎炎夏日，用提前放在冰箱冷冻的铸铁厨具盛放生冷食物，实在理想不过。Le Creuset 厨具也可用作储存食品或预先腌制食物的器皿。

精彩系列 选择丰富

Le Creuset 凭着丰富的经验和敏锐的市场触觉，为您提供多款不同形状和尺寸的厨具，以迎合您的烹饪风格并满足您上菜的需求。我们提供两款玻璃珐琅内层(锅面)可供选择——光面浅色珐琅或缎面黑色珐琅。以下相关说明适用您的**浅色珐琅厨具**。

有关我们的产品资料、相关菜谱以及厨具的使用建议详见我们的网站：www.lecreuset.com，欢迎您随时浏览。

铸铁厨具的使用指南

■ **在第一次使用之前**，请先清除所有的包装品和标签。继而用中性洗涤剂清洗锅具，冲洗干净后**必须**彻底抹干。

■ Le Creuset 铸铁厨具完全适用**所有热源**，包括：煤气、电子加热板、发热环、陶瓷玻璃面炉具、电磁炉；以及用煤气、石油、煤炭或木柴生火的炉具等(微波炉除外)。



使用任何玻璃嵌入式平面炉时，请谨记您习惯的动作应该是把锅具提起或放下，**切勿拉动**，否则会使刮花锅具底部和炉具的玻璃面。

锅底的尺寸**必须**与炉头的火力范围配合才可提高烹煮效率，最重要是防止烧到锅身或因过热而损坏手柄。使用明火烹煮时，**必须**经常保持火力适中，火焰一定要在锅底范围之内，**切勿**使用猛火，导致火焰超出锅底范围而围绕锅身。



使用长柄锅时，长柄的摆放位置**必须**安全，**不要**悬空在您的炉前以免弄翻，也**不要**架在其它热源之上，以免受热或烧着。

使用烤箱烹调的注意事项



以下A类的黑色酚醛塑料锅盖旋钮，使用烤箱时的最高温度为摄氏200度/华氏390度/煤气标示为6度。



对于B类的黑色酚醛塑料锅盖旋钮，使用烤箱时的最高温度则为摄氏250度/华氏500度/煤气标示为9度。



而采用原身铸铁手柄或不锈钢旋钮，便适用于任何烤箱温度。



若为木柄或木旋钮，则绝对**不可**放入烤箱。

*使用有铸铁内架的烤箱时：



如烤箱有内架，**切勿**把任何 Le Creuset 厨具放置在下层，应放置在其架上，否则会导致烤箱内的煮食温度升高，从而加快了烹煮时间，可能会影响食物品质和煮食效果。所以要把锅具放在铁架上，但**切勿**将锅具在铁架上拖行，以免损坏您的锅具。为了获得最佳效果，请常常谨记把锅具放在架子上。

■ **浅色珐琅锅具**内层是特别适用于慢火烹调的，**必须**应用火力非常低的热源，烤箱亦只可用中火温度。

中火和慢火才能提供最好的烹饪效果，包括煎炸和烧烙。你要让锅具渐渐全面加热，这样才可达到最均匀快捷的烹饪效果。无论是什麼款式的热锅具，只要锅具已经变热，**就要**将火力下调才会继续烹调。

高火(大火)只适合用来烧水，使之大滚来炖煮蔬菜或意粉和面食等；也可用以把上汤或酱汁煮得较浓才用。

切勿使用高火来预热锅具，应该用低火(慢火)来加热。因为铸铁的热性能十分好，如果用大火预热，就会令锅具过热，导致烹调效果大打折扣或食物黏锅。

用油和脂肪的技巧

浅色珐琅锅面是**不适合**于煮的。所以在开始加热之前，先将您选用的液体、油、脂肪或牛油下锅并应该完全覆盖内锅面。当锅具加热时**切勿**离开或置之不顾，也**切勿**把锅具烧干，这样会对珐琅造成永久性损坏。

*每当用锅具油炸食物时，都必须注意用油量，油的高度不可超过锅子的1/3，因为一旦把食物放入油中，油面高度便会上升。所以，1/3高度是下油的最高水平。为安全起见，宜使用油温计，并应该预备好锅盖，当一旦油煮得过热或出现弹溅的情况，应立即盖上锅盖以确保安全。

■ 存储和腌制食物皆适合

玻璃质的珐琅表面是不渗水的，故适合用来储存生或熟的食物，也适合用来烹煮或腌制酸性食材。

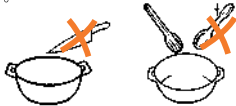
■ 必须使用正确的工具

想烹煮时感觉轻松舒适，又要保护锅面的珐琅，我们建议您使用Le Creuset的硅胶工具。

切勿使用金属工具，包括不锈钢调羹和球状打蛋器，以免刮花锅面的珐琅，也不要使用这些金属工具敲打锅具顶部。

请勿使用手持式电动或电池搅拌机，因其叶片会破坏珐琅。

请勿在锅内用刀子或边缘锋利的器具切割食物。



■ 注意手柄烫手

使用炉头及烤箱烹煮时，铸铁手柄或不锈钢旋钮都会变得很热。务请惯常使用一块干的厚布或耐热手套来帮忙提起锅具。也须定期检查所有手柄及旋钮是否稳妥，如出现松脱，请即上紧。



清洁及保养的注意事项

■ 热的锅具必须等几分钟，待其冷却后才用热肥皂水洗涤、冲干净及彻底抹干。

■ 切勿将热锅具浸入冷水中：此举会造成温差冲击，导致珐琅裂开或剥落，如果有食物残渣，请在锅具仍温暖时用温水浸泡一会儿，再如常清洗、冲干净和拭干便可。

■ 尼龙或软洁布是可以用来清除顽固或黏锅的食物。切勿使用钢丝刷或任何有磨蚀性质的清洁剂或洗涤剂，否则会弄坏珐琅涂层。



有些污渍是可以利用Le Creuset厨具清洁剂清洗的，欢迎您向Le Creuset的本地零售商查询。间中使用这种清洁品，也可让您的锅具保持光亮如新。

■ 如锅具未干或仍有湿气，切勿存放。并存放于干爽、通风的地方，要远离蒸气。



■ Le Creuset 的珐琅铸铁厨具是十分坚固耐用的，但如果意外掉到地上或撞到硬物，亦有可能损坏的，请注意：这类损坏恕不包括在我们的终生保证之内。

使用洗碗机来清洗的注意事项

所有带金属手柄的锅具都可以放在洗碗机中洗涤，但此举会大大降低珐琅表面的光泽。请注意：您必须让洗碗机完成整个洗涤程序才可打开机门。否则，水分会留在机内，并有可能对锅具造成损坏。洗涤后，也要用干布抹干锅具。

十分多谢您选购了Le Creuset厨具系列，我们衷心祝愿您以后使用我们的产品时，每次都得享受更多的烹饪乐趣！

购物保证

Le Creuset 一直自豪于自己珐琅铸铁产品的优良品质，无论是客户买来自用还是馈赠礼品用途，都为其提供永久保用，从客户购买之日起生效。

这保证包括了什么？

这项永久保用仅涵盖工艺质量不合格的产品，但必须满足如下条件：

- 在正常家居条件下使用；
- 按照所提供的指引保养和使用。

这项保证并不涵盖因日久损耗或错误使用产品而造成的破坏，包括由于使用过大火力而导致锅身过烧，或使锅具受到温差冲击——例如把滚烫锅子浸入冷水之中。

如何申请？

如果根据以上保证提出质量申诉，请附上您的姓名、地址以及您对产品提出投诉的有关意见。然后，将产品退回到您购买的店铺或公司客户服务部，也欢迎您随时拨打我们的热线电话咨询。

我们会免费更换有品质瑕疵的锅具，但如果该产品已经不再生产，我们会用类似的产品更换，或以同等价值的产品代替。然而，我们不能保证更换相同颜色的锅具。

这项质量担保不会影响您的法定权利。

免费热线电话

我们希望您通过使用我们的产品能够享受到最佳的烹饪效果和最大乐趣。如果您对于自己的铸铁厨具有任何疑问，请拨打您所在国家的热线服务电话，向我们的工作人员咨询。

中国大陆

办公时间：周一至周五，上午9时至下午6时

热线电话：+86-400-8200844

电邮：helpline@lecreuset.com.cn

网址：www.lecreuset.com.cn

地址：酷彩法厨商贸（上海）有限公司
上海市静安区南京西路1168号中信泰富广场1910B室，邮编：200041

香港

办公时间：周一至周五，上午9时至下午6时
热线电话：+852-2790-1808

电邮：enquiries@lecreuset.com.hk

网址：www.lecreuset.com.hk

地址：Le Creuset Hong Kong Ltd

中环亚咸街三十一C-D号地下

台湾

办公时间：周一至周五，上午9时至下午6时
热线电话：+886-2-2546-9890

电邮：service@lecreuset.com.tw

网址：www.lecreuset.com.tw

地址：香港商酷彩法厨有限公司台湾分公司
10596台北市民生东路三段129号6楼606室

新加坡

办公时间：周一至周五，上午9时至下午6时
热线电话：+65-6733-0373

电邮：enquiries@lecreuset.com.sg

网址：www.lecreuset.com.sg

地址：Le Creuset Singapore Pte Ltd.

360 乌节路，单位 #09-05A，国际大厦，新加坡
邮区238869

(360 Orchard Road, #09-05A International Building, Singapore 238869)

马来西亚

办公时间：周一至周五，上午9时至下午6时
热线电话：+60-3-21812600

电邮：enquiries@lecreuset.com.my

网址：www.lecreuset.com.my

地址：Le Creuset Malaysia Sdn Bhd

(Suite 16-13, 16th Floor, Wisma UOA II, No.21, Jalan Pinang, 50450 Kuala Lumpur)

