



TRAMONTINA

Lyon

EXPERIENCE

LEIA COM ATENÇÃO
READ CAREFULLY
LEA CON ATENCIÓN

TRAMONTINA S.A. CUTELARIA
Av. Raul Giacomin, 2700
Localidade Desvio Machado | CEP 95185-000
Carlos Barbosa | RS | Brasil
CNPJ 90.50.239/0006-29
Indústria Brasileira
tramontina.com



125592

Validade Indeterminada

Atenção: A sua Lyon 360 pode ser levada à máquina de lavar louça. Nunca remova os resíduos grudados com esponja de sabão.

Limpeza: Evite a imersão do utensílio queime em fogo. Nunca utilize abrasivos abrasivos ou utensílios de silicone.

Lavagem: A sua Lyon 360 pode ser utilizada para limpar utensílios de silicone.

Maintenâcia: Com o uso, o pegaador da tempa pode afrouxar revestimento de silicone.

Manutenção: Com o uso, o pegaador da tempa pode afrouxar revestimento de silicone.

Limpieza: Evite a imersão do utensílio queime em fogo. Nunca utilize abrasivos abrasivos ou utensílios de silicone.

Durante o uso: Para maior durabilidade, mantenha a chama均匀mente ao redor do fundo da panela. Quando em fogo alto, mantenha a chama均匀mente ao redor do fundo da panela aquecida. Aqueça a panela com espuma morna (inchaços) até 260 °C. Ao manusear a panela aquecida, tenha as mãos geladas e seque a panela com um pano úmido e seco. Deixe a panela aquecer antes de desembrulhar.

Depois do uso: Levante a panela com espuma morna, leve-a para a pia de lavabo e enxágue-a com água fria. Deixe secar, use uma toalha seca e seque a panela com um pano seco.

Após limpeza: Lave a panela com espuma morna, leve-a para a pia de lavabo e enxágue-a com água fria. Deixe secar, use uma toalha seca e seque a panela com um pano seco.

Antes do primeiro uso: Lave a panela com espuma morna, leve-a para a pia de lavabo e enxágue-a com água fria. Deixe secar, use uma toalha seca e seque a panela com um pano seco.

Uso seguro e adequado: A capacidade volumétrica máxima para cozinhar é de % da capacidade total da panela. Utensílios quentes devem estar fora do alcance das crianças. Este produto não pode ser usado para servir bebidas.



*Except Lyon 360, as it has silicone coating handles.

A olla que es todo, incluso una olla.

Las ollas Lyon aportan nuevas posibilidades de creación en la cocina con toda la tecnología para hornear, cocinar (incluso a baño maría y a vapor), freír, descongelar y servir en la mesa.

Es la versatilidad de un horno sobre su cocina.

Explore nuestro sitio web para descubrir los secretos gastronómicos y aprovechar al máximo su olla Lyon.

www.tramontina.com.br/colecoes/panelas-lyon/

¿Cuál es su diferencial? Es más robusta y versátil.

Por qué horno? Cuáles son las ventajas? Permite crear el ambiente de un horno en la parte superior de la cocina y le aporta practicidad y ahorro a su rutina diaria, porque en una única olla se pueden preparar carnes, risottos, dulces, tortas, panes y todo de forma fácil y práctica.

Promoviendo sofisticación y calidad en su cocina, las ollas Lyon están fabricadas en aluminio con alto espesor para garantizar una cocción uniforme y mantener la consistencia y el calor de los alimentos.

Su revestimiento interno es de antiadherente Starflon High Performance reforzado con partículas cerámicas y el revestimiento exterior es de antiadherente.

Explique por qué suena su olla Lyon cuando se calienta o se enfriala. Puede ser que suena como si estuviera lleno de agua. Esto es normal y no es peligroso.

O que diferencia a Lyon 360 de otras ollas? Lyon 360 tiene un revestimiento interno de cerámica y el revestimiento exterior es de antiadherente.

*Lyon 360 con asas de acero inoxidable revestidas con silicona.

*Olla Lyon con mango en acero inoxidable.

Las ollas Lyon pueden utilizarse en las siguientes cocinas:



*Except Lyon 360 por tener asas revestidas con silicona.

Safe and proper use: The maximum capacity for cooking is ¾ of the total volume of the piece. Hot utensils should be kept out of the reach of children. This product may not be modified.

Before first use: wash the sauce pan with a soft sponge and mild soap or liquid detergent. After drying, grease the internal surface with oil or fat and heat over medium heat* for 2 minutes. Allow to cool and wash again. Now your Lyon is ready to use, with or without fat.

*For molds, place in a preheated oven at approximately 180 °C.

During use: For greater durability, we recommend cooking over low or medium heat. When on high heat, keep the flame centered, without shining on the lateral. Prolonged use in excessive heat may damage the external coating (we recommend up to 260 °C). When handling your heated sauce pan, have your hands protected by silicone gloves Tramontina. Take care not to scratch/scrape the external coating. Avoid stains by not allowing grease and food to drip on the exterior surface of the piece. If this situation occurs, we recommend cleaning the area immediately with a damp cloth. Inside your sauce pan, only use silicone, nylon or wood utensils. When using your Lyon on an induction stove, stains may appear on the surface of the stove. Let it cool completely and clean with a soft sponge dampened in water and detergent. If stains remain, use Tramontina glass/ceramic cleaning paste.

Cleaning: Avoid immersing hot utensil in cold water. Never use abrasive products When washing, keep the utensil with water inside until you can remove the stuck residue with a sponge and soap.

Attention: Your Lyon 360 is dishwasher safe, however, for a longer-lasting product, we recommend hand wash. The Lyon 360 is not oven safe as it has silicone coating handles.

Maintenance: With use, the lid knob might come loose over time due to the normal expansion of materials. Retighten them just enough, without forcing.

To discard of products and packages, follow existing recycling guidelines.