



Important Care and Use information

Informação de Usos e Cuidados Importante

Conseils d'entretien et d'utilisation

Importanti informazione sulla cura e l'uso

Wichtige Gebrauchshinweise

Información importante de Cuidado y Uso

Vigtig vedligeholdelse og brugsinformation

Belangrijke onderhouds voorschriften



Le Creuset Heat-Resistant Glass Lids

Important Care and Use information

Le Creuset offers a choice of heat-resistant glass lids to complement its Toughened Non-Stick and enamelled Cast Iron cookware ranges.

Before first use, please remove all packaging and labels, wash lid in hot, soapy water, rinse and dry thoroughly.

The glass lids are dishwasher safe and suitable for use in the oven up to 220°C / 425°F / Gas Mark 7. Always use a dry oven glove or cloth when handling the lid during and after cooking.

After use, please allow lid to cool down enough to touch before washing, either by hand or in the dishwasher.

Do not expose a hot glass lid to cold water or to any cold surface.

Each lid features an easy-grip cast stainless steel handle attached with secure screw fixings. We advise to re-tighten the screws from time to time as necessary. **Please take care not to over-tighten the screws.**



Tampas de Vidro Resistentes ao Calor Le Creuset

Informação de Usos e Cuidados Importante

Le Creuset oferece uma opção de tampas de vidro resistentes ao calor para complementar as suas linhas Non-Stick e Ferro Fundido esmaltado.

Antes da primeira utilização, por favor, retire todas as embalagens e rótulos, lave a tampa em água quente e sabão, enxaguar e secar completamente.

As tampas de vidro são seguras na lava-louças e adequadas para uso no forno até 220°C / 425°F / Marca de Gás 7. Sempre use uma luva de forno seca ou um pano quando estiver manuseando a tampa durante e após ao uso culinário.

Após uso, por favor permita o esfriamento da tampa o suficiente para tocá-la antes de lavar, tanto a mão quanto na lava-louças. **Não exponha uma tampa de vidro aquecida a água fria ou para qualquer superfície fria.**

Cada tampa apresenta uma alça de aço inoxidável fundido de fácil aderência, fixada com parafusos seguros. Nós aconselhamos uma nova abertura dos parafusos fixadores de vez em quando. **Por favor, cuide em não apertar os parafusos demasiadamente.**



Couvercles en verre Le Creuset (résistants à la chaleur)

Conseils d'entretien et d'utilisation

Le Creuset offre un vaste choix de couvercles en verre résistants à la chaleur, qui viennent compléter sa gamme d'ustensiles de cuisine anti-adhérents en aluminium forgé ainsi que sa gamme en fonte émaillée.

Avant la première utilisation, enlever les emballages et les étiquettes, laver le couvercle à l'eau chaude et savonneuse, rincer le et sécher minutieusement.

Les couvercles en verre passent au lave-vaisselle et sont résistants au four jusqu'à 220°C / Thermostat 7. Toujours utiliser un gant sec ou un torchon pour enlever le couvercle pendant ou après la cuisson.

Après utilisation laissez refroidir le couvercle (assez pour pouvoir le toucher à la main) avant de le laver (à la main ou au lave-vaisselle). **Ne jamais mettre un couvercle en verre chaud directement sous l'eau froide ou toute autre surface chaude.**

Chaque couvercle dispose d'une poignée ergonomique en acier inoxydable fixée solidement par une vis. Nous vous conseillons néanmoins de vérifier ces vis de temps en temps et de les resserrer si nécessaire. **Veillez à ne pas trop serrer les vis.**



) Coperchi in vetro Le Creuset resistenti al calore

Importanti informazione sulla cura e l'uso

Le Creuset offre una gamma di coperchi di vetro resistente al calore come complemento della propria linea di pentole anti aderenti temperate e di pentole in ghisa smaltata.

Prima del primo utilizzo, rimuovere tutte le componenti della confezione e le etichette, lavare il coperchio con acqua calda e saponata, risciacquare e asciugare accuratamente

I coperchi in vetro sono compatibili con la lavastoviglie e adatti al forno fino a 220°C / 425°F / Livello Gas 7. Usare sempre un guanto asciutto per prendere il coperchio durante e dopo la cottura

Dopo l'uso, aspettate che si raffreddi prima di lavarlo sia a mano che in lavastoviglie.

Non esporre un coperchio caldo all'acqua fredda o su qualsiasi altra superficie fredda.

Ciascuno è dotato di una maniglia di facile impugnatura in acciaio inox con fissaggio a vite totalmente sicuro. Si consiglia di controllare il completo fissaggio delle viti di volta in volta, se necessario. **Si prega di fare attenzione a non stringere eccessivamente le viti.**



Le Creuset hitzebeständige Glasdeckel

Wichtige Gebrauchshinweise

Le Creuset bietet eine Auswahl von hitzebeständigen Glasdeckeln passend zu den Sortimenten Aluminium Antihaft und Gusseisen.

Vor dem ersten Gebrauch Verpackung und Aufkleber entfernen, das Produkt mit heißem Spülwasser reinigen und ausspülen und gut abtrocknen.

Die Glasdeckel sind spülmaschinengeeignet und ofensicher bis 220°C / 425°F / Gasstufe 7. Heiße Glasdeckel immer mit einem Topflappen anfassen.

Nach dem Gebrauch Deckel abkühlen lassen bevor er gespült wird. **Den heißen Deckel auf keinen Fall in kaltes Wasser oder auf eine kalte Oberfläche legen.**

Die Deckel zeichnen sich durch einen komfortablen, sicher geschraubten Edelstahlgriff aus. Wir empfehlen, die Schrauben von Zeit zu Zeit nachzuziehen falls nötig. **Bitte ziehen Sie die Schrauben auf keinen Fall zu fest an.**



Le Creuset Tapa en cristal resistente al calor

Información importante de uso y cuidado

Le Creuset ofrece una gama de tapas de cristal resistentes al calor para complementar nuestra gama de sartenes y cacerolas.

Antes del primer uso, retirar todo embalaje y etiquetas, lavarlas con agua tibia y jabón, enjuagar y secar

Las tapas de cristal pueden ser utilizadas en el lavavajillas y pueden ir al horno hasta una temperatura de 220°C / 425°F / Gas nivel 7. Siempre utilice un guante apropiado para manipular la tapa mientras este cocinando.

Después del uso, esperar que la tapa se enfríe lo suficiente para tocar antes de lavarla, sea a mano o en el lavavajilla.

Nunca ponga una tapa de cristal caliente bajo el agua fría o sobre cualquier otra superficie fría.

Cada tapa viene con un agarrador metálico siempre atornillado. Se recomienda volver a apretar los tornillos de forma habitual si és necesario. **Por favor, procure no apretar demasiado.**



Le Creuset varmeafvisende glaslåg

Vigtig vedligeholdelse og brugsinformation

Le Creuset tilbyder nu en række varmeafvisende glaslåg, som passer til Toughened non-stick belægningsprodukterne og støbejerns produkterne.

Fjern venligst al indpakning og alle klistermærker fra produktet før brug. Vask låget i varmt vand med sæbe, skyl af og tør grundigt.

Glaslågene kan vaskes i opvaskemaskinen og kan anvendes i ovnen ved max. 220°C. Ved håndtering af det varme låg under og efter madlavning, skal der altid anvendes grydelapper eller en tør, tyk klud.

Efter anvendelse af glaslåget i ovnen, anbefales det at lade låget køle af, så man kan røre det uden brug af grydelapper. Derefter kan det vaskes op. **Det varme glaslåg må ikke lægges i koldt vand eller på en kold overflade.**

På hvert glaslåg er der et rustfrit stålhåndtag, som er monteret med en skrue. Vi anbefaler at man jævnligt tjekker skrueerne, og eventuelt skruer dem fast igen. **Vær dog opmærksom på ikke at skrue skrueerne for fast.**



Le Creuset hittebestendige glazen deksels

Belangrijke onderhouds voorschriften

Le Creuset biedt een keuze aan hittebestendige glazen deksels, ter complementering van het versterkt anti-aanbak- en geëmailleerd gietijzer assortiment.

Voor het eerste gebruik alle verpakking en etiketten verwijderen ; het deksel met warm water en afwasmiddel reinigen. Goed afspoelen en drogen.

De glazen deksels zijn vaatwasserbestendig en geschikt voor gebruik in de oven tot 220°C /425f/ gas stand 7. Altijd een droge ovenwant of pannenlap gebruiken tijdens en na het koken.

Voor het reinigen, met de hand of in de vaatwasser, de deksel eerst laten afkoelen. **Nooit een hete glazen deksel afspoelen met koud water of op een koud oppervlak.**

Elke deksel heeft een ergonomische gegoten rvs handgreep, bevestigd met veilige schroeven. Wij adviseren de schroeven, indien noodzakelijk, van tijd tot tijd aan te draaien. **De schroeven niet te hard aandraaien.**

**BRASIL**

LE CREUSET DO BRASIL LTDA.
São Paulo/SP
Brasil
lecreuset@lecreuset.com.br
www.lecreuset.com.br

CANADA

LE CREUSET CANADA
128 Lake St. – St. Catharines, ON
L2R 5Y1
Free helpline: 1-866-666-6162
canadasales@lecreuset.com

DEUTSCHLAND/ÖSTERREICH

LE CREUSET GmbH
Lager Wackler
Stuttgarter Str. 137
73066 Uhingen
Tel: +49 (0) 7021 / 9749-0
Fax: +49 (0) 7021 / 9749-69
www.lecreuset.de
info@lecreuset.de

ESPAÑA

LE CREUSET S.L.
C/Ciencia 6
Nave 1, Poligono Industrial Massotes
08850 Gavá (Barcelona)
Tel: +34 93 422 40 40
Fax: +34 93 421 82 87
lecreuset@lecreuset.es
www.lecreuset.com

**FRANCE/BELGIQUE/HOLLANDE/
LUXEMBOURG**

LE CREUSET FRANCE S.A.S.
Service consommateurs
902, rue Olivier Deguise
02230 Fresnoy-le-Grand - France
www.lecreuset.fr
www.lecreuset.be
www.lecreuset.nl

INDIA

LE CREUSET INDIA TRADING Pvt Ltd.
124, Mittal Tower "C" Wing
12th Floor, Nariman Point
Mumbai 400 021
+9122 2281 1486
info@lecreuset.org

ITALIA

LE CREUSET ITALIA S.r.l.
Via Vittorio Veneto, 48
20077 Melegnano (Mi)
info@lecreuset.it
Tel: 029834238

SCANDINAVIA

LE CREUSET ApS
Naverland 8, 1 th.
2600 Glostrup - Denmark
Tlf.: +45 36 88 91 90
Fax.: +45 36 34 13 90
kundeservice@lecreuset.dk
www.lecreuset.dk

SCHWEIZ

LE CREUSET SWISS AG
Allmendstrasse 14
CH-5612 Villmergen
Tel: +41 56 610 00 30
Fax: +41 56 610 00 34
info@lecreuset.ch
www.lecreuset.ch

SOUTH AFRICA

LE CREUSET SOUTH AFRICA (Pty) LTD
Postnet Suite 94, Private BagX3
Plumstead 7801
Helpline: 0861 773 321
info@lecreuset.co.za
www.lecreuset.co.za

UK

LE CREUSET UK LTD
Le Creuset House
83-84 Livingstone Road
Walworth Industrial Estate
Andover, Hampshire SP10 5QZ
Free Helpline: +44 (0) 800 373792
(9am-5pm Mon. to Fri. UK only)
www.lecreuset.co.uk

USA

LE CREUSET OF AMERICA, INC.
Consumer Services
114 Bob Gifford Blvd.
Early Branch. SC29916 USA
Helpline: 1-877-CREUSET (273.8738)
cservice@lecreuset.com

