

Lagostina

LIFETIME WARRANTY



ENAMELLED CAST IRON

LIFETIME CANADIAN WARRANTY

Lagostina's Tuscan Collection enameled cast iron series is high quality cookware – guaranteed to give you many years of cooking pleasure. Cooking with cast iron has been enjoyed for centuries and is regarded as one of the best materials for cookware today. Cooking with cast iron is perfect for all types of cooking methods and will complement all kitchen decors beautifully. Food can be presented directly from oven or stove top to the table due to cast iron's superior heat retention properties and versatility.

- Read use and care instructions carefully before using your Lagostina.
- Lagostina is warranted to be free from defects in material and workmanship under normal household use for 25 years from the date of purchase.
- If any defects should occur, simply return the product to place of purchase with your sales receipt or other proof of purchase date.
- This warranty does not apply to any damage resulting from misuse, abuse, negligence, accidents, improper repair, commercial use or dishwasher. Damage such as markings or discolouration caused by overheating or by the attack of salt on the surface of the cookware, are not protected by this warranty. Incidental or consequential damages are definitely excluded by this warranty. Certain provinces do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. Accordingly, the aforementioned limitation or exclusion may not apply in your area. This warranty grants you definite legal rights and you may have additional rights which vary from province to province.
- Please call Customer Service at 1-800-263-4067 if you have any questions about this guarantee.

ANOTHER FINE PRODUCT IMPORTED AND
DISTRIBUTED EXCLUSIVELY BY

Groupe SEB Canada Inc.
36 NEWMILL GATE, UNIT 2
SCARBOROUGH, ON M1V 0E2

® Lagostina is a registered trademark
of Lagostina S.p.A used under license by
Groupe SEB Canada.

Made in China

CUSTOMER SATISFACTION LINE:
1-800-418-3325

USE AND CARE INSTRUCTIONS

USE

- Your Lagostina should be thoroughly washed in soap and water, rinsed and dried with a clean towel before using for the first time. This removes any manufacturing residue.
- Low to medium heat settings are recommended for best results. Cooking with lower temperature settings virtually eliminates food sticking to pots.
- Select the size of the heat source so that it is as close as possible to the size of the cookware base. This will prevent energy loss and overheating of the handle(s).
- Never put cold water into a hot utensil. Sudden changes of temperature may cause any metal to warp, resulting in an uneven bottom.
- Never heat a utensil when it is empty. Be sure there is shortening, food or liquid in each utensil before it is placed on the range or burner.
- Use oven mitts to lift cast iron cookware from the stovetop or oven.
- Use wooden, plastic or heat resistant nylon tools to avoid scratching. Do not cut food directly on the enameled surface.
- If using a ceramic or induction stovetop, lift the pot rather than sliding it across the glass plate to avoid any damage to the pot or cooking surface.
- Stand hot pots on a trivet or board, not directly on unprotected counter tops.
- Cast iron cookware can be very heavy when filled. Please use caution when lifting and moving a pan containing hot liquid or food.
- Enameled cast iron cookware is very durable, however it will chip or crack if dropped on a hard surface.
- Do not use in microwave ovens.

CARE

- Cool pans before washing in hot soapy water, rinse and dry thoroughly. Do not store pans when they are still damp. Do not allow food to remain in your cookware overnight.
- If food has dried or burnt by overheating, fill the pan with warm water and let soak for 15-20 minutes; then wash in the usual way.
- Do not use metal scourers or abrasive cleaners of any kind.
- As with all fine cookware, hand washing is preferred as harsh dishwasher detergents can dull the lustre of your cookware.

Lagostina

GARANTIE À VIE



FONTE ÉMAILLÉE

GARANTIE CANADIENNE DE VIE

La qualité supérieure de la série en fonte émaillée Tuscan Collection de Lagostina garantit un plaisir à cuisiner sans cesse renouvelé. Utilisée depuis des siècles pour la cuisson des aliments, la fonte émaillée est l'un des matériaux qui conviennent le mieux aux batteries de cuisine. La fonte émaillée est idéale, quelle que soit la méthode de cuisson, et elle s'agence admirablement bien avec tous les décors de cuisine. Sa capacité à maintenir la chaleur permet le service des plats à partir du four ou de la cuisinière directement à la table.

- Lisez bien les instructions d'emploi et d'entretien avant d'utiliser votre Lagostina.
- Votre ustensile Lagostina est garanti 25 ans à partir de la date d'achat contre tout vice de matériel et de fabrication dans des conditions d'utilisation domestique normales.
- Si un défaut devait se produire, simplement retourner le produit au point de vente avec votre facture ou autre preuve de date d'achat.
- La présente garantie ne couvre pas les dommages provenant de détériorations dues aux mauvais usage, abus, négligences, accidents, réparations inadéquates, usage commercial ou lave-vaisselle. Les égratignures, taches, ternissements ou dommages résultant du surchauffage ou de l'attaque du sel sur la surface de l'ustensile ne sont pas couverts par la présente garantie. Certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects; il est donc possible que cette limitation ou cette exclusion ne s'applique pas spécifiquement selon la loi, mais vous pourriez avoir recours à d'autres droits qui varient de province en province.
- Si vous avez des questions au sujet de cette garantie, appelez le service à la clientèle au 1-800-263-4067.

UN AUTRE PRODUIT DE QUALITÉ IMPORTÉ
ET DISTRIBUÉ EXCLUSIVEMENT PAR

Groupe SEB Canada Inc.
36 NEWMILL GATE, UNIT 2
SCARBOROUGH, ON M1V 0E2

® Lagostina est une marque de commerce
déposée de Lagostina S.p.A. et utilisée sous
licence par le Groupe SEB Canada.
Fabriqué en Chine

SERVICE À LA CLIENTÈLE :
1-800-418-3325

MODE D'EMPLOI ET ENTRETIEN

MODE D'EMPLOI

- Lavez votre produit Lagostina soigneusement à l'eau savonneuse, rincez-le et essuyez-le avec un linge propre avant de l'utiliser pour la première fois afin d'enlever tout résidu de fabrication.
- Il est recommandé de régler le feu entre bas et moyen pour de meilleurs résultats. La cuisson à basse température empêchera la nourriture de coller.
- Choisissez une surface de feu inférieure ou égale à la dimension du fond du récipient. Ainsi, vous éviterez toute déperdition d'énergie ainsi que de surchauffer les poignées.
- Ne trempez jamais un ustensile très chaud dans de l'eau froide. Le changement brusque de température peut faire gauchir le métal, ce qui déformerait le fond de l'ustensile.
- Ne chauffez jamais un ustensile vide. Veillez à ce qu'il y ait toujours du gras, des aliments ou un liquide dans l'ustensile avant de le placer sur le feu.
- Toujours utilisez des mitaines de four pour manipuler les casseroles en fonte.
- Utiliser des ustensiles en bois, en plastique ou en nylon résistant à la chaleur pour éviter les égratignures. Ne coupez pas directement sur la surface émaillée.
- Pour les cuisinières en céramique ou à induction, déplacez la casserole en la soulevant au lieu de la glisser, ce qui pourrait endommager la casserole ou la surface de cuisson.
- Posez les ustensiles chauds sur un sous-plat et non directement sur les comptoirs de cuisson.
- Les ustensiles de cuisine en fonte peuvent être très lourds quand ils sont pleins. Soyez prudent lorsque vous soulevez et déplacez une casserole contenant de la nourriture ou un liquide chauds.
- La fonte émaillée est très résistante; cependant, votre ustensile risque de s'ébrécher ou de se fendiller en cas de chute sur une surface dure.
- Ne pas utiliser dans les fours à micro-ondes.

ENTRETIEN

- Laisser les casseroles refroidir, ensuite les laver à la main avec de l'eau savonneuse, bien les rincer et sécher immédiatement. Ne pas les ranger lorsqu'elles sont encore humides. Ne pas laisser la nourriture séjourner dans vos ustensiles.
- Pour détacher les aliments collés au fond à la suite d'une chaleur trop intense, remplir l'ustensile avec de l'eau tiède, laisser tremper de 15 à 20 minutes, puis laver comme d'habitude.
- N'utilisez pas les nettoyants abrasifs ni les tampons métalliques.
- Il est conseillé de laver cet ustensile à la main de la même manière que tout ustensile haut de gamme, car les détersifs abrasifs pour lave-vaisselle pourraient ternir son lustre.