LAGOSTINA

NON-STICK

15-YEAR CANADIAN WARRANTY

Read use and care instructions carefully before using your Lagostina cookware.

- This Lagostina product is covered by a limited **15-year warranty** to be free from defects in material and workmanship under normal household use. Any phenolic, glass or silicone parts (lids, handles and knobs) are warranted for 1 year from the date of purchase.
- If any defects should occur, please call Lagostina Customer Service at 1-800-418-3325 for assistance. In some instances, you may be required to return the product, postage prepaid, to Groupe SEB Canada Inc., 36 Newmill Gate, Unit 2, Scarborough, ON M1V 0E2.
- This warranty does not apply to damage resulting from misuse, abuse, negligence, accidents, improper repair, commercial use or dishwasher use (if applicable). Damage such as scratches, stains or discoloration resulting from improper use is not covered by this warranty. Incidental or consequential damages are excluded. Certain provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. Accordingly, the above limitation or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have additional rights that vary from province to province.
- Please contact Customer Service at 1-800-418-3325 if you have any questions regarding this warranty.
- **Read use and care instructions carefully to ensure that your warranty remains valid.**

SCAN THE QR CODE TO REGISTER YOUR PRODUCT
YOU CAN ALSO REGISTER ONLINE:
lagostina.ca/en/product-registrations

USE RECOMMENDATIONS

- Before using your Lagostina cookware for the first time, wash it thoroughly in warm, soapy water using a soft sponge or dishcloth. Rinse well and dry completely.
- Cook over low to medium heat for optimal cooking performance. High heat is generally unnecessary and may reduce the lifespan of the non-stick coating over time.
- Never heat empty cookware. Always ensure there is food, oil or liquid in the cookware before placing it over heat.
- Avoid sudden temperature changes. Allow cookware and glass lids to cool before washing. Never immerse hot cookware or hot glass lids in cold water.
- Use only wood, silicone or nylon utensils to help preserve the non-stick cooking surface. Metal utensils may scratch or damage the coating.
- Add salt only after water has reached a rolling boil to help minimize surface pitting or marks.
- If your cookware includes phenolic handles or knobs, do not use it in an oven above 204°C (400°F). Minor discoloration or normal wear of
- phenolic components over time is expected and does not affect performance.
- IMPORTANT: Never allow aluminum cookware to boil dry. Extreme overheating may permanently damage the cookware and could result in personal injury.

CARE RECOMMENDATIONS

- Wash cookware thoroughly after each use with warm, soapy water and a soft sponge or cloth.
- Do not allow food residue, grease or salt to remain on the cookware for extended periods.
- If food residue becomes stuck, fill the cookware with warm water and allow it to soak before cleaning. Use only non-abrasive cleaning tools.
- Do not use steel wool, abrasive scouring pads, metal brushes or harsh cleaners, as they may damage the non-stick coating.
- Allow cookware and glass lids to cool naturally before washing to help prevent thermal shock.
- Store cookware with care to help protect the non-stick interior. If stacking cookware, place a soft cloth or pan protector between each piece to help prevent scratches.

LAGOSTINA

ANTIADHÉSIVES

GARANTIE CANADIENNE DE 15 ANS

Lisez bien les instructions d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser votre produit Lagostina.

- Ce produit Lagostina est couvert par une **garantie limitée de 15 ans** contre les défauts de matériaux ou de main-d'œuvre, dans des conditions normales d'utilisation à la maison. Toute pièce en phénol, en verre ou en silicone (couvercle, manche et bouton) est garantie pour 1 an à compter de la date d'achat.
- Si un défaut survient, veuillez joindre le service à la clientèle Lagostina au 1-800-418-3325 pour obtenir de l'aide. Dans certains cas, vous pourriez avoir à retourner le produit, port de retour payé, à Groupe SEB Canada Inc., 36 Newmill Gate, Unit 2, Scarborough, ON M1V0E2.
- Cette garantie ne s'applique pas en cas de dommage attribuable à une utilisation inappropriée ou abusive, à de la négligence, à un accident, à une réparation non conforme, à une utilisation commerciale ou au recours au lave-vaisselle (s'il y a lieu). Les dommages tels que des égratignures, des taches ou de la décoloration en raison d'une utilisation inappropriée ne sont pas couverts par la présente garantie. Les dommages accessoires ou accidentels sont exclus. Certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou fortuits. Ainsi, la limitation ou l'exclusion susmentionnée pourrait ne pas vous concerner. La présente garantie pour accorde des droits légaux spécifiques, et vous pourriez avoir des droits supplémentaires qui varient selon la province.
- Veuillez joindre le service à la clientèle au 1-800-418-3325 si vous avez des questions concernant la présente garantie.
- **Lisez attentivement la section Utilisation et entretien pour vous assurer que votre garantie est toujours valide.**

SCANNEZ LE CODE QR POUR ENREGISTRER VOTRE PRODUIT
VOUS POUVEZ AUSSI VOUS INSCRIRE EN LIGNE :
lagostina.ca/fr/product-registrations

RECOMMANDATIONS SUR L'UTILISATION

- Avant la première utilisation de votre batterie de cuisine Lagostina, lavez-la bien à l'eau tiède savonneuse, à l'aide d'une éponge douce ou d'une lingette. Rincez-la bien et séchez-la complètement.
- Cuisinez à feu doux ou moyen pour obtenir une cuisson optimale. Une chaleur élevée est généralement inutile et pourrait réduire la durée du revêtement antiadhésif avec le temps.
- Ne faites jamais chauffer une casserole à vide. Assurez-vous toujours qu'elle contient des aliments, de l'huile ou un liquide avant de la mettre sur le feu d'une cuisinière.
- Évitez les changements soudains de température. Laissez refroidir les casseroles et les couvercles en verre avant de les laver. N'immergez jamais des casseroles chaudes ou des couvercles chauds dans de l'eau froide.
- N'utilisez que des ustensiles en bois, en silicone ou en nylon pour aider à préserver la surface de cuisson au revêtement antiadhésif. Les ustensiles en métal risquent d'égratigner ou d'altérer le revêtement.
- N'ajoutez du sel qu'une fois que l'eau a commencé à bouillir à gros bouillons, afin de réduire au minimum la formation de piqûres de corrosion ou de marques.
- Si votre batterie de cuisine est munie de manches, de poignées ou de boutons en phénol, ne la mettez pas au four à une température de plus de 204°C (400°F). Il est possible que les pièces en phénol se décolorent ou s'usent avec le temps, mais cela ne nuit pas à leur rendement.
- IMPORTANT: Ne laissez jamais le contenu d'une casserole en aluminium bouillir jusqu'à évaporation. Surchauffer une casserole pourrait l'endommager en permanence et causer une blessure physique.

RECOMMANDATIONS DE SOIN

- Lavez chaque casserole à fond après chaque utilisation avec de l'eau tiède savonneuse, à l'aide d'une éponge douce ou d'une lingette.
- Ne laissez pas de résidus d'aliments, de graisse ou de sel reposer dans la casserole pendant de longues périodes.
- Si des résidus d'aliments adhèrent au fond de la casserole, remplissez-la d'eau tiède et laissez les aliments tremper avant de la laver. N'utilisez que des produits de nettoyage non abrasifs.
- N'utilisez pas de laines d'acier, de tampons à récurer abrasifs, de brosses en métal ou de nettoyants puissants, car ils risquent d'endommager le revêtement antiadhésif.
- Laissez la batterie de cuisine et les couvercles en verre refroidir à l'air libre avant de les laver, afin d'éviter tout choc thermique.
- **Rangez soigneusement la batterie de cuisine afin d'aider à en protéger l'intérieur antiadhésif.** Si vous empilez les casseroles, placez un linge doux ou un protecteur pour batterie de cuisine entre elles, pour éviter les égratignures.