LAGOSTINA

STAINLESS

LIMITED LIFETIME CANADIAN WARRANTY

Read use and care instructions carefully before using your Lagostina.

- This Lagostina product is covered by a limited lifetime warranty to be free from defects in material and workmanship under normal household use. Any phenolic/glass/silicone parts (lids, handles & 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 send the product back, postage prepaid, to Groupe SEB Canada Inc., 36 Newmill Gate, Unit 2, Scarborough, ON, M1V 0E2.
- 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 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 1-800-418-3325 if you have any questions about this warranty.
- **Read use and care recommendations carefully to ensure that warranty is 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 in warm, soapy water with a sponge or dishcloth. Rinse and dry thoroughly.
- Low to medium heat settings are recommended to avoid food sticking to pots. Overheating can cause brown or blue stains to appear.
- Avoid placing hot cookwares under cold water, sudden changes in temperature may cause metal to warp. Allow pan to cool prior to cleaning.
- Do not heat cookware when it is empty. Be sure there is shortening, food or liquid in each cookware before it is placed on the range or burner.
- Add salt to water only after it has come to a boil to avoid white dots or pitting.
- If cookware contains phenolic parts, to avoid damage, never use the cookware in the oven at a temperature higher than 204°C (400°F), Over time, the phenolic parts will wear and this is normal.
- **IMPORTANT: If you have cookware with aluminum, high heat can melt aluminum if it boils dry. The dripping molten aluminum can cause severe burns.**

CARE RECOMMENDATIONS

- For regular care, soapy water is sufficient. The luster of your cookware will be maintained easily with the same dishwashing rules used for cleaning silver or china.
- Clean cookware thoroughly with a good cleaner. Do not allow fats and salts to remain in your cookware overnight.
- A straw or blue tint may appear on your Lagostina cookware. This tinting is a natural occurrence with stainless steel due to overheating and is in no way harmful. It can be removed with Lagostina stainless steel cleaner Lemon juice or vinegar can be added to the cleaner, if desired, for best results.
- Sometimes food may become dried-on or burnt by overheating. The method of removing these food particles is to place cold water in the utensil and bring the water to a boil. Allow the water to cool before washing. A good cleaner may be used to complete the cleaning. The use of steel wool, a steel brush or scratchy cleaner on the polished surface is not recommended.

LAGOSTINA

INOX

GARANTIE CANADIENNE À VIE LIMITÉE

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

- Votre produit Lagostina bénéficie d'une garantie à vie limitée contre tout vice de matériel et de fabrication dans des conditions d'utilisation domestique normales. Les parties qui sont en phénol/verre/silicone (couvercles, poignées, boutons) sont garanties pendant 1 an à partir de la date d'achat.
- Si un défaut devait apparaître, veuillez téléphoner au service à la clientèle de Lagostina au 1-800-418-3325. Dans certains cas, on vous demandera peut-être de retourner le produit défectueux, en port payé, à GroupeSEB Canada, Service à la clientèle, 36 Newmill Gate, Unit 2, Scarborough, ON, M1V 0E2.
- La présente garantie ne couvre pas les dommages causés par des détériorations dues aux mauvais usages, aux abus, aux négligences, aux accidents, aux réparations inadéquates, à un usage commercial ou à celui du lave-vaisselle. Des dommages tels que des égratignures ou des ternissements ne sont pas couverts par cette garantie. Les dommages accessoires ou indirects en sont assurément exclus. 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, cependant vous pourriez avoir recours à d'autres droits variant d'une province à l'autre.
- Appelez le Service à la clientèle au 1-800-418-3325 si vous avez des questions au sujet de cette garantie.
- **Veuillez lire attentivement ces conseils pour assurer votre droit à la garantie.**

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

CONSIGNES D'UTILISATION

- Vos batterie de cuisine Lagostina doivent être soigneusement lavés à l'eau savonneuse, bien rincés et essuyés avec un linge propre avant de les utiliser pour la première fois.
- Afin d'éviter que les aliments ne collent, on recommande une cuisson à partir d'une source de chaleur variant de doux à moyen. Une chaleur trop forte peut causer l'apparition de taches bleues ou brunes.
- Ne trempez jamais une batterie de cuisine 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. Laissez plutôt refroidir l'ustensile dans l'eau savonneuse tiède.
- Ne chauffez jamais une batterie de cuisine vide. Veillez à ce qu'il y ait toujours du gras, des aliments ou un liquide dans le batterie de cuisine avant de placer sur le feu.
- Ajoutez le sel à l'eau après que l'eau bouille pour éviter des taches blanches ou la corrosion par piqûres.
- Pour éviter d'endommager les parties en phénol, n'utilisez jamais votre batterie de cuisine au four à une température plus élevée que 204°C (400°F). Avec le temps, les parties en phénol s'useront, ce qui est normal.
- **IMPORTANT : Si vous avez un ustensile en aluminium, sachez qu'une chaleur élevée peut faire fondre l'aluminium si l'ustensile vide est sur le feu. L'aluminium fondu peut causer de graves brûlures.**

CONSIGNES D'ENTRETIEN

- Pour l'entretien régulier, l'eau savonneuse suffit. Vous conserverez le lustre en lavant de la même façon que l'argenterie ou la porcelaine.
- Lavez soigneusement après usage avec un bon nettoyeur . Ne laissez pas les graisses et les sels séjourner dans votre batterie de cuisine.
- Une décoloration ou un bleuissage peuvent apparaître sur les batterie de cuisine en acier inoxydable soumis à une trop forte chaleur. Ceci est sans danger et s'enlève très bien avec le nettoyeur pour acier inoxydable Lagostina. Pour un meilleur résultat, on peut ajouter du jus de citron ou du vinaigre au nettoyeur.
- Pour dégager les aliments qui collent au fond suite à l'utilisation d'une chaleur trop intense, remplir l'ustensile d'eau et l'amener à ébullition. Laissez l'eau refroidir avant de laver. On ne recommande pas l'usage de tampon à récurer, de brosse en acier ou de nettoyeur abrasif.