LAGOSTINA

CARBON STEEL

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.
- Optional Seasoning: After cleaning and drying apply a thin layer of high smoke point oil rubbing it across the entire surface on the inside and outside. Remove excess oil with a clean paper towel until pan looks completely dry. Turn on ventilation and/or open windows before heating on the stove over medium-high heat for 2 to 3 minutes until the smoking stops. Turn off the heat and let the pan cool completely.
- The seasoning step above is optional. Super nitrided carbon steel naturally develops a patina over time, which enhances food release and cooking performance.
- To prevent food from sticking, always add a small amount of oil or fat to the pan while it is preheating and before adding your ingredients.
- You must never use this cookware in an oven at temperatures higher than 316ºC (600ºF), because extreme heat can melt the internal aluminum core and cause severe burns.
- Limit cooking acidic foods, such as tomatoes and lemons, to short periods or the end of your recipe, as prolonged exposure can strip your seasoning and damage the pan.
- While you can safely use metal utensils, choosing nylon, silicone, or wooden utensils will help preserve the cooking surface over time.

USE RECOMMENDATIONS

- Always allow your cookware to cool down completely before cleaning.
- For regular care, hand wash only using warm water and a soft sponge or brush.
- Avoid using abrasive steel wool for everyday cleaning, as this will strip away the beneficial patina you have built up over time.
- For any food that is stuck-on, soak the pan briefly in warm water and gently scrub it clean.
- Once clean, dry the pan immediately and completely to help prevent rust.
- Do not store the pan wet or leave it soaking for extended periods of time.
- Super nitrided carbon steel transforms the traditional material into a remarkably harder, rust-resistant cooking surface that easily outlasts regular carbon steel.
- Over time, it is completely normal and natural for your carbon steel frypan to develop a distinct discoloration known as a patina; much like a fingerprint, no two pans will look the same, as this evolving finish is a beautiful, unique reflection of you and the way you cook.

LAGOSTINA

ACIER AU CARBONE

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.
- Culottage optionnel : Après avoir lavé et essuyé la poêle, appliquez rune mince couche d'huile à point de fumée élevé en la frottant sur la surface entière, à l'intérieur et à l'extérieur. Enlevez le surplus d'huile avec un essuie-tout propre jusqu'à ce que la poêle semble entièrement sèche. Mettez le ventilateur en marche ou ouvrez des fenêtres avant de faire chauffer la poêle sur la cuisinière à feu moyen-élevé pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fumée. Éteignez le feu et laissez la poêle sécher complètement.
- L'étape de culottage ci-dessus est optionnelle. L'acier au carbone ultra nitruré forme de façon naturelle une patine avec le temps, laquelle facilite le dégagement des aliments et améliore le rendement de la cuisson.
- Pour empêcher les aliments de coller à la poêle, versez toujours une petite quantité d'huile ou de matière grasse dans la poêle pendant son préchauffage et avant d'y mettre vos ingrédients.
- Vous ne devez jamais utiliser cette casserole dans un four dont la température dépasse 316ºC (600ºF), car la chaleur extrême peut faire fondre la couche intermédiaire en aluminium et causer de sévères brûlures.
- Limitez la durée de cuisson d'aliments acides, tels que des tomates et des citrons, à de courtes périodes vers la fin de votre recette, car une exposition prolongée pourrait altérer le culottage et endommager la poêle.
- Bien que l'utilisation d'ustensiles en métal soit sans danger, le recours à des ustensiles en nylon, en silicone ou en bois contribuera à préserver la surface de cuisson avec le temps.

CONSIGNES D'ENTRETIEN

- Laissez toujours refroidir complètement votre casserole avant de la laver.
- Pour l'entretien courant, lavez la poêle à la main avec de l'eau tiède seulement, et une éponge ou une brosse douce.
- Évitez d'utiliser de la laine d'acier abrasive pour le nettoyage quotidien, car cela fera disparaître la patine avantageuse qui s'est formée avec le temps.
- Si des aliments sont collés dans la poêle, faites-la tremper brièvement dans de l'eau tiède, puis frottez-la doucement pour la nettoyer.
- Une fois qu'elle est propre, essuyez la poêle immédiatement et complètement pour aider à empêcher la rouille.
- Ne rangez pas la poêle si elle est mouillée et ne la laissez pas tremper pendant une période prolongée.

  L'acier au carbone ultra nitruré transforme le matériau traditionnel en une surface de cuisson remarquablement plus dure et résistante à la rouille, et sa durée de vie dépassera facilement celle de l'acier au carbone ordinaire.
- Avec le temps, il est tout à fait normal et naturel qu'une décoloration distincte appelée patine apparaisse sur votre poêle en acier au carbone; comme les empreintes digitales, deux poêles ne peuvent pas avoir la même apparence, car leur fini évolutif est un beau reflet unique de votre personne et de votre façon de cuisiner.