

ALL-CLAD COOKWARE LIMITED LIFETIME WARRANTY

For the full terms of the All-Clad Cookware Limited Lifetime Warranty, please visit the warranty page on:

- for the USA: www.all-clad.com - for Canada: www.all-clad.ca

Or Contact us at:

	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332 1-800-255-2523	CANADA GROUPE SEB CANADA 2 - 36 Newmill Gate Toronto, ON M1V 0E2 1-800-418-3325
U.S.A.		



8020000952

Fold Here

All-Clad Metalcrafters LLC
 424 Morganza Road
 Canonsburg, PA 15317

TLM01



PO BOX 173243
 DENVER, CO 80217-3243

First-Class
 postage
 required.
 Post Office
 will not deliver
 without proper
 postage.



D5® STAINLESS

CUISISON:

- Compatible avec toutes les cuisinières, y compris l'induction.
- Si vous utilisez l'induction, sélectionnez le brûleur le plus proche du diamètre de base du moule.

Dorer, sauter et saisir

- Commencez avec de la nourriture à température ambiante.
- Préparer de la nourriture sèche avant la cuisson pour éviter les éclaboussures.
- Préchauffer l'article culinaire à feu doux à modéré avant de cuisiner. L'eau va danser sur la cuvette quand elle est prête.
- Ajouter suffisamment d'huile pour couvrir la surface de l'article culinaire.
- Ajouter les aliments dans l'article culinaire lorsque l'huile est chaude. Vous verrez une légère vapeur lorsque l'huile est prête. Les aliments devraient chauffer quand ils sont ajoutés à l'article culinaire.
- Laissez la nourriture faire cuire. Sur l'acier inoxydable, il sera prêt à tourner quand il ne colle plus à l'article culinaire.
- Après avoir éliminé les aliments de l'article culinaire, utilisez des morceaux d'aliments dorés pour la sauce en déglaçant avec du vin ou du bouillon.

Ébullition

- C'est la seule fois où il faut utiliser de la chaleur élevée.

Cuisiner dans le four

- Inox : Cuisinière à four et à griller jusqu'à 600°F (315°C).
- Non antiadhésif : Four sûr jusqu'à 500°F (260°C). Ne pas utiliser sous la grille.

Mise en garde:

- À l'exception du préchauffage, les articles culinaires vides ne doivent pas être laissés sur un brûleur chaud car cela peut endommager.

Pour surfaces inox :

- La surchauffe peut provoquer l'apparition de taches brunes ou bleues.
- Pour éviter la formation de petits points blancs dans votre article culinaire, amener les liquides à ébullition ou attendre que les aliments commencent à cuire avant d'ajouter du sel. La piqure n'interfère pas avec les performances de cuisson, mais peut diminuer la beauté de l'intérieur de votre article culinaire.

Pour les surfaces antiadhésives:

- Une chaleur élevée peut causer des dégâts et diminuer les performances antiadhésives. Une chaleur faible à modérée est recommandée.
- Recommandé pour une utilisation avec des ustensiles en silicone, en nylon, en plastique et en bois.
- Ne pas utiliser de spray de cuisson à l'aérosol.

NETTOYAGE:

Veillez à laver la poêle avant la première utilisation et à bien la nettoyer après chaque utilisation.

- Laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer.
- Rincez tout reste d'aliments à l'eau chaude.
- Faites tremper dans de l'eau chaude savonneuse, puis lavez avec une éponge ou un chiffon doux. Utilisez un tampon récurant en nylon pour les parties plus difficiles à nettoyer.
- Rincez à l'eau chaude puis séchez immédiatement pour éviter l'apparition de taches.

Le nettoyage de certaines taches ou de certains restes de nourriture peut demander plus d'attention.

- En cas de décoloration d'un aspect bleuté ou arc-en-ciel, essuyez la poêle avec une éponge ou un chiffon doux et du vinaigre blanc.
- En cas de taches blanches d'eau calcaire, éliminez en faisant bouillir une solution 1:1 de vinaigre blanc et d'eau.
- Pour les aliments calcinés, saupoudrez généreusement la surface avec du bicarbonate de soude, ajoutez de l'eau et faites bouillir. Utilisez une cuillère en bois pour détacher les restes d'aliments de la surface.
- Pour les zones particulièrement difficiles à nettoyer, comme du gras brûlé, des traces de protéines ou des aliments calcinés, nettoyez avec un produit non abrasif et non chloré, comme les nettoyeurs All-Clad, Bar Keeper's Friend® ou Bon Ami®. Formez une pâte avec le produit nettoyant et une petite quantité d'eau. Appliquez la pâte à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge, en frottant dans un mouvement circulaire. Rincez à l'eau chaude puis séchez immédiatement. Renouvelez si nécessaire, en laissez la pâte agir sur la poêle avant de frotter.

Lavable au lave-vaisselle, mais le lavage à la main est recommandé pour préserver l'éclat de la poêle.

Mise en garde:

- N'utilisez pas de nettoyeurs pour le four, de la laine d'acier, des tampons abrasifs en acier, des détergents agressifs ou des détergents contenant de l'eau de chlore, ce qui peut endommager la surface de l'article culinaire.
- Les gommages en nylon peuvent être utilisés uniquement sur des surfaces en acier inoxydable. Ne pas utiliser sur antiadhésif.
- Ne placez jamais un article culinaire à l'eau froide car elle pourrait causer une déformation.

D5® STAINLESS

PARA COCINAR:

- Compatible con todas las estufas, incluyendo las de inducción.
- Si usas inducción, elige el quemador que tenga el tamaño más similar al diámetro de la base del sartén.

Dorar, saltear y sofreír

- Empieza con los alimentos a temperatura ambiente.
- Seca los alimentos antes de cocinarlos para evitar las salpicaduras.
- Antes de cocinar, precalienta el sartén a fuego lento o moderado. Cuando el sartén esté listo el agua se va a mover por la superficie.
- Añade aceite hasta cubrir la superficie del sartén.
- Añade los alimentos al sartén cuando el aceite esté caliente. Verás un ligero vapor cuando el aceite esté listo. Los alimentos tienen que crepitar cuando los pongas en el sartén.
- Deja que los alimentos se cocinen. Sobre acero inoxidable, estarán listos para darles la vuelta cuando ya no se peguen al sartén.
- Después de retirar los alimentos del sartén, usa los restos de comida dorada para hacer una salsa con vino o caldo.

Hervir

- Este es el único caso en el que se debe usar el fuego alto.

Cocinar en el horno

- Acero inoxidable: apto para horno y parrilla hasta 600°F (315°C).
- Antiadherente: apto para horno hasta 500°F (260°C). No se debe usar debajo de la parrilla.

Precaución:

- Con excepción del precalentamiento, no se deben dejar sartenes vacíos sobre la estufa encendida, porque puede causar daños.

Para superficies de acero inoxidable:

- Calentarlos de más puede hacer que aparezcan manchas marrones o azules.
- Para evitar que se formen pequeñas marcas o puntos blancos en tu sartén, haz que los líquidos hiervan o espera a que la comida se empiece a cocinar antes de agregar sal. La formación de marcas no interfiere con el desempeño del sartén, pero puede deteriorar el aspecto de la superficie interior.

Para superficies antiadherentes:

- El fuego alto puede dañar el sartén y reducir su capacidad antiadherente. Se recomienda usar fuego lento o moderado.

- Recomendado para usar con utensilios de silicona, nailon, plástico y madera.
- No se deben utilizar productos para cocinar en aerosol.

LIMPIEZA:

Asegúrate de lavar el sartén antes de usarlo por primera vez y de limpiarlo bien entre uso y uso.

- Deja que el sartén se enfríe antes de limpiarlo.
- Retira los restos de comida con agua tibia.
- Ponla en remojo con agua tibia jabonosa, y luego lávala con una esponja o paño suave. Utiliza un estropajo de nylon para una limpieza más profunda.
- Enjuaga el sartén con agua tibia y sécalo de inmediato para evitar la aparición de marcas.

Puede llevar más tiempo remover algunas manchas y restos de comida.

- Para la decoloración, como la coloración azulada o arcoíris, limpia el sartén con una esponja o un paño suave y vinagre blanco.
- Para manchas blanquecinas de agua dura, remueve hirviendo una solución de vinagre blanco 1:1 en agua.
- Para comidas quemadas, rocía la superficie con abundante bicarbonato de sodio, agrega agua y espera a que hierva. Usa una cuchara de madera para soltar las partículas de comida de la superficie.
- Para limpiar marcas o manchas difíciles, tales como grasas quemadas, sombras de carnes y restos de comida quemados, utiliza un limpiador no abrasivo sin cloro, tal como el limpiador para utensilios de cocina All-Clad, Bar Keeper's Friend® o Bon Ami®. Crea una pasta con el limpiador de utensilios de cocina y una pequeña cantidad de agua. Aplica la pasta con un paño suave o una esponja haciendo movimientos circulares. Enjuaga con agua tibia y sécalo de inmediato. Repite la operación si es necesario y deja que la pasta impregne el sartén antes de restregarlo.

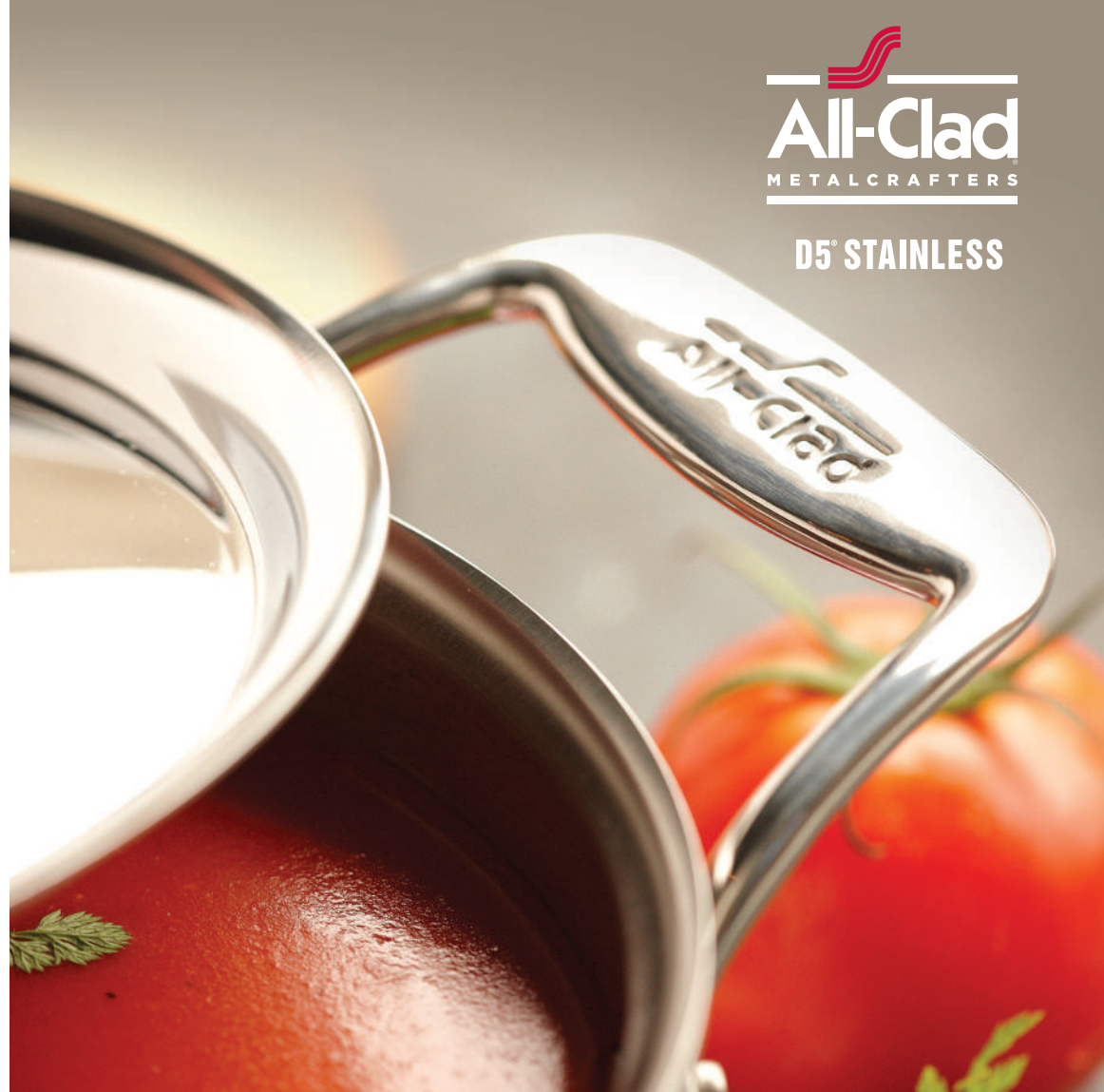
Es seguro el uso de lavavajillas, pero se recomienda el lavado a mano para conservar la belleza del sartén.

Precaución:

- No se deben usar limpiadores de horno, lana de acero, estropajos de acero o detergentes abrasivos o que contengan blanqueador, ya que pueden dañar la superficie del sartén.
- Los estropajos de nailon pueden usarse únicamente sobre superficies de acero inoxidable. No se debe usar sobre la superficie antiadherente.
- Nunca se debe poner un sartén caliente bajo el agua fría porque puede deformarse.



D5® STAINLESS



REGISTER YOUR PRODUCT TO ACTIVATE
YOUR LIFETIME WARRANTY

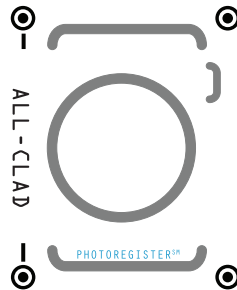
3 EASY
WAYS TO
REGISTER

You will be entered to
win one of our special
giveaways and contests!

Receive an extra contest entry
by registering via text message
or online.

1 TAKE A PHOTO

Take a photo of the camera icon
below including the (O).



SEND

Send using one of the
methods below:

SMARTPHONE (US ONLY)
Text photo to 71403



MESSANGER
Send photo to
@photoregister

Need help?
Visit photoregister.com/help
or text HELP to 71403.

2 OR ONLINE AT

all-clad.registria.com (US) / www.all-clad.ca (CAN)

3 OR MAIL CARD

FIRST NAME
LAST NAME
STREET
CITY
STATE
APT
ZIP CODE
EMAIL ADDRESS
HOME PHONE
MODEL NUMBER/NAME
DATE OF PURCHASE
MONTH
DAY
YEAR
PURCHASED FROM
UPC

US Residents: By mailing this you are agreeing to receive communication from All-Clad and/or other Groupe SEB brands.
Canadian Residents: I would like to join All-Clad's e-mail database. By providing my consent I agree to allow All-Clad to send me commercial electronic messages via the e-mail address provided. You can unsubscribe at any time.

TLM01

D5® STAINLESS

COOKING:

- Compatible with all stovetops, including induction.
- If using induction, select the burner which is closest in size to the pan's base diameter.

Browning, Sautéing and Searing

- Start with food at room temperature.
- Dry food before cooking to prevent splattering.
- Preheat pan on low to moderate heat before cooking. Water will dance on pan when ready.
- Add enough oil to cover the pan's surface.
- Add food to the pan when the oil is hot. You will see a faint vapor when the oil is ready. Food should sizzle when added to the pan.
- Allow the food to cook. On stainless, it will be ready to turn when it no longer sticks to the pan.
- After removing food from pan, use browned food bits for sauce by deglazing with wine or stock.

Boiling

- This is the only occasion when high heat should be used.

Cooking in the Oven

- Stainless: Oven and broiler safe up to 600°F.
- Nonstick: Oven safe up to 500°F. Do not use under the broiler.

Caution:

- With the exception of preheating, empty pans should not be left on a hot burner as it can cause damage.

For Stainless Surfaces:

- Overheating can cause brown or blue stains to appear.
- To avoid small white dots or pits from forming in your pan, bring liquids to a boil or wait until food starts to cook before adding salt. Pitting does not interfere with cooking performance but can diminish the beauty of your pan's interior.

For Nonstick Surfaces:

- High heat may cause damage and decrease nonstick performance. Low to moderate heat is recommended.
- Recommended for use with silicone, nylon, plastic and wooden utensils.
- Do not use aerosol cooking spray.

CLEANING:

Be sure to wash the pan before the first use and to clean thoroughly between uses.

- Allow the pan to cool prior to cleaning.
- Rinse off any excess food with warm water.
- Soak in warm, soapy water, then wash with a sponge or soft cloth. Use a nylon scouring pad for more difficult cleaning.
- Rinse with warm water and dry immediately to prevent spotting.

Some stains and food remnants may take more care to remove.

- For discoloration, like blue or rainbow coloring, wipe the pan with a sponge or soft cloth and white vinegar.
- For cloudy white hard water spots, remove by boiling a 1:1 white vinegar to water solution.
- For burnt food, sprinkle the surface generously with baking soda, add water and bring to a boil. Use a wooden spoon to loosen the food particles from the surface.
- For tough to clean spots or marks, like burnt fat, protein shadows and charred food, clean with a nonabrasive, non-chlorine cleanser, like All-Clad cookware cleaner, Bar Keeper's Friend® or Bon Ami®. Form a paste with the cookware cleanser and a small amount of water. Apply the paste using a soft cloth or sponge, rubbing in a circular motion. Rinse with warm water and dry immediately. Repeat if needed, allowing the paste to soak on the pan before scrubbing.

Dishwasher safe, but handwashing is recommended to maintain the pan's beauty.

Caution:

- Do not use oven cleaners, steel wool, steel scouring pads, harsh detergents or detergents containing chlorine bleach, which can damage the pan.
- Nylon scrubbing pads can be used on stainless steel surfaces only. Do not use on nonstick.
- Never place a hot pan under cold water, as it could cause warping.

D5® STAINLESS

Bonding durable stainless steel and conductive aluminum, D5 optimally combines the individual qualities of both metals to increase heat transfer efficiency through each alternating layer for superior culinary results.



Patented 5-ply bonding for
exceptionally even heating



Oven and broiler safe up
to 600°F*



Dishwasher safe



Safe for all stovetops,
including induction



Flared edges for drip-
free pouring



Contoured bolster for
comfort and control

LIMITED LIFETIME WARRANTY

All-Clad
METALCRAFTERS

MADE IN USA

Cooking is your passion. Ours is creating the ultimate experience for cooks who invest in what they love to do. For over 40 years, we've been innovating our growing selection of products to exceed the expectations of passionate cooks. Every All-Clad product is thoughtfully made to uphold our uncompromising standards - ensuring ultimate kitchen performance and lifetime durability.

All-Clad is crafted with passion and used with passion.

IGNITE YOUR PASSION

D5® STAINLESS

PATENTED 5-PLY BONDING

Bonded construction all the way to the rim of the pan for exceptionally even heating

- Stainless Steel
- Aluminum
- Stainless Steel
- Aluminum
- Induction Stainless Steel