



PRINCESS HERITAGE® STAINLESS STEEL COOKWARE QUICK GUIDE AND CARE & USE

Your Princess Heritage Classic and Tri-Ply Cookware comes with a Limited Lifetime Warranty. Following these **Quick Guide and Care & Use** instructions will help you to maximize the durability and performance of your cookware.



Classic Encapsulated Construction

18/10 stainless steel body and a three-layer encapsulated base with 5mm of aluminum, sandwiched between the body and a magnetic stainless steel base cap for even heat distribution at the base of your cookware.



Tri-Ply Construction

Three-layer body construction with an 18/10 stainless steel interior and an aluminum core sandwiched between the interior and the magnetic stainless steel exterior for precise heat distribution through the surface of your cookware.



1

Clean Thoroughly

Before first use, wash in a solution of warm soapy water and vinegar. Rinse and dry with a soft cloth. Cookware is also dishwasher safe. Use a non-scratch sponge to remove stuck-on foods and our cleaners to remove discolorations or spots.



2

Use Correct Burner Size

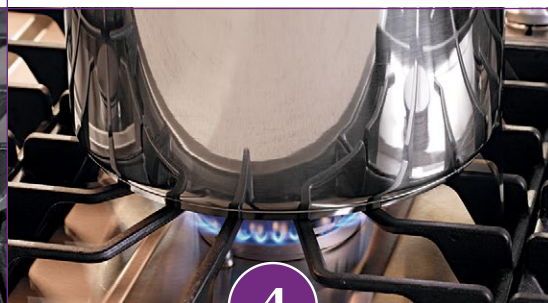
Use a burner that is **SMALLER** than or the same size as the bottom of your pot. For gas stoves, make sure flames **NEVER** extend up the sides of cookware.



3

To Preheat Cookware

Use **LOW** to **MEDIUM** heat when preheating. To test for readiness, sprinkle with water or add a small piece of food. If it sizzles, the pan is ready.



4

Never Use High Heat

Your cookware features an energy-efficient construction that spreads heat evenly and quickly at **MEDIUM & LOW** heat settings. Using high heat can cause foods to burn and may damage your cookware.



5

Adding Salt

Add salt **ONLY** after water has boiled or food has reached cooking temperature. Adding it beforehand may cause permanent white spots and pits on cookware surface.



Do Not Store Food

Your cookware is not designed for storing foods in the refrigerator. Storing foods in cookware may cause staining or pitting.



PRECAUTIONS

FOR LARGE COOKWARE

Make sure to refer to your stove's manual or contact manufacturer to learn if your stove has any weight or size limitations before cooking.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE FIRST USE

PRINCESS HERITAGE® STAINLESS STEEL COOKWARE CARE & USE

Each piece of Stainless Steel Cookware features the highest quality materials in one of our two constructions:

- Classic Collection has a body constructed from a single ply of 18/10 stainless steel for maximum corrosion resistance. The base features an aluminum disc encased in magnetic stainless steel. This encapsulated base design guarantees even heat distribution throughout the entire base of the pan for even cooking.
- Tri-Ply Collection features an 18/10 stainless steel interior, a thick aluminum core and a magnetic stainless steel exterior, that are all bonded together and shaped to form the entire body of the pan, resulting in the most efficient and precise heating all the way up the sides and throughout the entire surface.

In both constructions, the interior 18/10 layer is corrosion resistant, nonreactive, and won't alter the flavor of your food. The aluminum, either disc or layer, evenly distributes heat and avoids hot spots. The exterior magnetic stainless steel cap or layer works with all cooking surfaces, including Induction.

Lids are made from tempered glass rimmed in stainless steel, designed to take the heat and allow you to check on your food without lifting lids. Ergonomic riveted handles offer comfort and security for a lifetime of daily use.

BEFORE FIRST USE WASH

- Wash your cookware in a solution of warm, soapy water and vinegar with a soft sponge. Rinse and dry. This removes any manufacturing oils or polishing materials. If this is not removed before using, it may permanently stain or discolor your cookware.

COOKING

- Classic and Tri-Ply cookware are safe for use on all cooktops, including gas, electric, vitro-ceramic glass and induction. Do not use in microwave.
- Use a burner that is **SMALLER** than or the same size as the bottom of your pot. For gas stoves, make sure flames **NEVER** extend up the sides of cookware.
- Always use **LOW** to **MEDIUM** heat setting. **HIGH** heat settings should only be used for boiling liquids and searing meats.
- Preheat using **LOW** to **MEDIUM** heat setting. To test for readiness, sprinkle with water or add a small piece of food. If it sizzles, the pan is ready.
- You can use metal tools, but we recommend silicone or nylon tools to keep the interior finish free from marks and scratches
- To extend the beauty of the interior finish, do not cut inside the pan.
- Add salt only after food has come to a boil or reached its cooking temperature. Adding salt beforehand can cause permanent white spots and pits on the inside of the cookware.
- To prevent food from sticking, add a small amount of oil or butter to cookware over **LOW** to **MEDIUM** heat setting.
- Always use dry potholders or oven mitts to handle hot cookware and glass lids.
- Your cookware is oven safe up to 350°F with lids. Without lids, cookware is oven and broiler safe up to 450°F.

WASHING

- Always allow cookware and lid to cool before washing. Pans and lids are dishwasher safe but hand washing is recommended.
- To avoid damaging the surfaces of your pan, do not use abrasive sponges, metallic pads or bleach.
- Use a non-scratch sponge or scrub brush to remove stuck-on foods.
- Use our Liquid Stainless Steel Cleaner to remove burned-on grease and food. You can also bring water to a boil, let it cool and wash the pan as you normally would using our powder or liquid cleaners.
- To remove the white film left on the cookware from minerals in

water and starch in foods, use our Stainless Steel Cleaners following instructions on label. Dry cookware immediately after washing.

- To remove water spots use our Princess House® Stainless Steel Cleaners following instructions on label.
- Salt that has not dissolved while cooking can cause white spots or pits on the inside of cookware. While these cannot be removed, they do not affect the performance of the cookware.
- To avoid white spots and pits, add salt only when liquids have come to a boil or food has reached cooking temperature.
- Never leave food in cookware for long periods of time or store food in cookware. Salty or highly acidic foods like sauces, soups and stews may cause staining or pitting.
- Glass lid can be placed in the dishwasher to remove food residue. You can also fill pan with water, bring it to a boil with lid on, let water cool, and then wash lid with a soft bristle toothbrush to remove residue stuck between glass and stainless rim.

CAUTION

- Your cookware, handles and lid will be **HOT** during and after use. Always use dry potholders when lifting or moving your cookware.
- Cooking at too high temperatures or allowing a pan to boil dry will cause bronze, blue or rainbow tints on the outside of the cookware. In some cases these conditions can be removed with Princess House® Stainless Steel Cleaners following instructions on label.
- Never handle a hot lid with a wet cloth or potholder as the change of temperature may damage or shatter the lid. Avoid impact with hard objects.
- Do not use lid if it is chipped, cracked or noticeably scratched, as the glass may shatter.
- Proper lifting and support should be considered when moving large stockpots.
- Your cookware is not safe for use over open campfires or directly on hot charcoal.
- Do not let any cookware boil dry or allow dry cookware to remain on a hot cooktop. If excessively overheated, the bottom may melt. Should melting occur, do not attempt to remove cookware from burner until it has completely cooled.

Refer to the Limited Lifetime Warranty for Princess Heritage® Stainless Steel Classic or Tri-Ply Cookware.

Half-price Replacements Policy

Because your satisfaction is our priority, it is our pleasure to offer Half-Price Replacements on every purchase you make. Product(s) or part(s) that are currently available in our line can be replaced at just half the current suggested retail price if it becomes broken or damaged in use. To receive a replacement at half price you must return an identifiable piece of the product with the original sales receipt. Please contact your Princess House Consultant or Princess House Customer Service for assistance in making your return. If you are unable to return an identifiable piece of the product with the original sales receipt, you may replace your product at the current full suggested retail value through your Princess House Consultant or by contacting Princess House Customer Service.



ARTÍCULOS DE COCINA DE ACERO INOXIDABLE PRINCESS HERITAGE® GUÍA RÁPIDA DE USO Y CUIDADOS

Los artículos de cocina Clásicos y Tri-Ply Princess Heritage® vienen con una garantía limitada de por vida. Seguir las instrucciones de esta **Guía rápida de uso y cuidados** te ayudará a maximizar la durabilidad y desempeño de tus artículos de cocina.



Construcción Clásica encapsulada

Cuerpo de acero inoxidable 18/10 y base encapsulada de tres capas con 5mm de aluminio, entre el cuerpo y una base magnética de acero inoxidable para una distribución uniforme del calor en la base de los artículos de cocina.



Construcción Tri-Ply

Construcción del cuerpo de tres capas con un interior de acero inoxidable 18/10 y una coraza en el centro de aluminio entre el interior y el exterior de acero inoxidable magnético para una distribución precisa del calor en la superficie de tu artículo de cocina.



1

Limpia completamente

Antes de usarlos por primera vez lávalos en una solución de agua tibia jabonosa y vinagre. Enjuaga y seca con un paño suave. Los artículos de cocina se pueden colocar en la máquina lavaplatos. Usa una esponja no abrasiva para remover comida pegada y nuestros limpiadores para remover decoloraciones o manchas.



2

Usa el tamaño correcto de hornilla

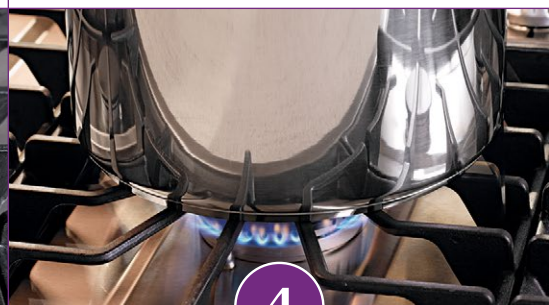
Usa una hornilla más **PEQUEÑA** o del mismo tamaño que el diámetro de la base de tu artículo de cocina. En estufas de gas, asegúrate que la llama **NUNCA** se extienda a los lados de la olla.



3

Para precalentar

Usa temperatura **BAJA** a **MEDIA** cuando precalientes. Para saber si está lista rocía gotas de agua o agrega un trozo de comida. Si chisporrotea, la superficie está lista.



4

Nunca uses temperatura alta

Tus artículos de cocina tienen una construcción de bajo consumo energético que distribuye el calor rápida y uniformemente a temperaturas **MEDIA Y BAJA**. Usar temperatura alta puede causar que la comida se queme y puede dañar tu artículo de cocina.



5

Al agregar sal

Agrega sal **SOLO** después que el agua haya hervido o la comida haya alcanzado la temperatura de cocción. Agregarla antes de tiempo puede causar manchas blancas y picaduras permanentes en la superficie del artículo de cocina.



No almacenes comida

Tus artículos de cocina no están diseñados para guardar alimentos en el refrigerador. Almacenar comida en las ollas puede causar manchas o picaduras.

PRECAUCIONES



PARA ARTÍCULOS DE COCINA GRANDES

Antes de cocinar por primera vez con tus artículos de cocina asegúrate de revisar el manual de tu estufa, o contactar a su fabricante, para saber si tiene algún límite en cuanto a peso o tamaño.

LEE TODA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

USO Y CUIDADOS DE LOS ARTÍCULOS DE COCINA DE ACERO INOXIDABLE PRINCESS HERITAGE®

Cada pieza de los artículos de cocina de acero inoxidable está elaborada con materiales de la más alta calidad en una de nuestras dos construcciones:

- Colección Clásica: tiene un cuerpo construido de una lámina sencilla de acero inoxidable 18/10 para una resistencia máxima contra la corrosión. La base consta de un disco de aluminio encapsulado en acero inoxidable. El diseño de la base encapsulada garantiza una distribución uniforme del calor en toda la base de la olla o sartén.
- Colección Tri-Ply: tiene un interior de acero inoxidable 18/10, un centro de aluminio y el exterior de acero inoxidable magnético, que están unidos y forman el cuerpo completo de la olla o sartén logrando así el calentamiento más eficiente y preciso a través de los lados de la olla y en toda la superficie.

En ambas construcciones la capa interior 18/10 es resistente a la corrosión, no reactiva, y no alterará el sabor de tus alimentos. El aluminio, sea el disco o la base, distribuye uniformemente el calor y evita los puntos calientes. El exterior, sea lámina o capa, de acero inoxidable magnético funciona en todas las superficies para cocinar, incluyendo inducción.

Las tapas están elaboradas de cristal templado con borde de acero inoxidable, diseñado para soportar el calor y permitir revisar los alimentos sin levantar la tapa. Asas ergonómicas remachadas ofrecen comodidad y seguridad para una vida de uso diario.

LAVA ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- Lava tu artículo de cocina en una solución de agua tibia jabonosa y vinagre con una esponja suave. Enjuaga y seca bien. Esto remueve cualquier aceite o materiales de pulido. Si esto no se remueve antes de usar, puede manchar o decolorar permanentemente tu artículo de cocina.

AL COCINAR

- Los artículos de cocina Clásicos y Tri-Ply se pueden colocar en todo tipo de estufas, incluyendo de gas, eléctricas, de cristal o cerámica e inducción. No se pueden colocar en el microondas.
- Usa una hornilla más **PEQUEÑA** o del mismo tamaño que el diámetro de la base de tu artículo de cocina. En las estufas de gas, asegúrate que las llamas **NUNCA** se extiendan a los lados del artículo de cocina.
- Usa siempre temperatura **BAJA** a **MEDIA**. La temperatura **ALTA** solo debe usarse para hervir líquidos y sellar carnes.
- Precalienta usando temperatura **BAJA** a **MEDIA**. Para saber si está lista rocía gotas de agua o agrega un trozo de comida. Si chisporrotean, la superficie está lista.
- Puedes usar utensilios de metal, pero recomendamos utensilios de silicón o nylon para mantener el acabado interior libre de marcas y rayones.
- No cortes dentro de la olla o sartén ni uses utensilios filosos para extender la belleza del acabado interior.
- Agrega sal solo después que la comida haya hervido o haya alcanzado su temperatura de cocción. Agregar sal antes de tiempo puede causar manchas blancas y picaduras permanentes en el interior de los artículos de cocina.
- Para prevenir que los alimentos se peguen, agrega una pequeña cantidad de aceite o mantequilla a la olla o sartén a temperatura **BAJA** o **MEDIA**.
- Usa siempre agarra ollas secas o guantes de hornear para manejar las ollas, sartenes y tapas de cristal calientes.
- Los artículos de cocina se pueden colocar en el horno hasta 350°F con tapa. Sin tapa, los artículos de cocina se pueden colocar en el horno y asador (broiler) hasta 450°F.

AL LAVAR

- Permite siempre que los artículos de cocina y las tapas se enfríen antes de lavar. Las ollas, sartenes y tapas se pueden colocar en la máquina lavaplatos, pero recomendamos lavarlas a mano.
- Para evitar dañar las superficies de tu olla o sartén, no uses esponjas abrasivas, metálicas o cloro.
- Usa una esponja no abrasiva o cepillo suave para remover la comida pegada.
- Usa nuestro Limpiador líquido para acero inoxidable para remover la grasa y los alimentos quemados pegados. También puedes hervir agua, dejar que se enfríe y lavar la olla como lo harías normalmente usando limpiador polvo o líquido.

- Para remover la capa blanca que queda en los artículos de cocina de los minerales en el agua y los alimentos con almidón, usa nuestros Limpiadores para Acero Inoxidable Princess House®. Sigue las instrucciones en la etiqueta. Seca la olla inmediatamente después de lavarla.
- Para remover las manchas de agua usa nuestros Limpiadores para Acero Inoxidable Princess House®. Sigue las instrucciones en la etiqueta.
- La sal que no se ha disuelto mientras cocinas puede producir manchas blancas o picaduras en la parte interior las ollas. Si bien no se pueden quitar, estas no afectan el desempeño de los artículos de cocina.
- Para evitar manchas blancas o picaduras, agrega la sal sólo cuando los líquidos hayan hervido o cuando la comida haya llegado a su temperatura de cocción.
- Nunca dejes comida en la olla por mucho tiempo o guardes comida en los artículos de cocina. Los alimentos salados o con alto contenido de ácido como las salsas, sopas y guisados, pueden producir manchas o picaduras.
- La tapa de cristal se puede colocar en la máquina lavaplatos para remover los residuos de comida. También puedes llenar la olla con agua, tápala y hierve el agua por unos minutos. Deja enfriar el agua y lava la tapa con un cepillo de dientes de cerdas suaves para quitar las partículas de comida incrustadas entre el cristal y el borde de acero inoxidable.

PRECAUCIÓN

- Tus artículos de cocina, asas, tapa de cristal y perilla estarán **MUY CALIENTES** durante y después de su uso. Usa siempre guantes o portaollas secos cuando vayas a levantar o mover tus artículos de cocina.
- Cocinar a altas temperaturas o dejar que la olla hierva hasta secarse puede causar manchas color bronce, azules o arco iris en el exterior de tu artículo de cocina de acero inoxidable. En algunos casos estas condiciones pueden removerse con los Limpiadores para Acero Inoxidable Princess House®. Sigue las instrucciones de la etiqueta.
- Nunca sujetes la tapa caliente con un paño húmedo o portaollas, ya que el cambio de temperatura puede dañar o quebrar la tapa de cristal. Evita el impacto con objetos fuertes.
- No uses la tapa si está quebrada, astillada o visiblemente rayada ya que estas condiciones pueden causar que el cristal estalle.
- Deben considerarse el levantamiento y apoyo adecuado cuando muevas las ollas grandes de un lado a otro.
- Tu olla no se puede colocar en fuegos expuestos de campamentos o directamente sobre carbón caliente.
- **No permitas que ningún artículo de cocina hierva hasta secarse o dejes ollas secas sobre una unidad eléctrica caliente u hornilla de gas. Si se recalienta excesivamente, el fondo puede derretirse. Si se derrite, no intentes retirarla de la hornilla hasta que esté completamente fría.**

Consulta la garantía limitada de por vida para los artículos de cocina de Acero Inoxidable Clásico y Tri-Ply Princess Heritage®.

Política de reemplazo a mitad de precio

Porque tu satisfacción es nuestra prioridad, es nuestro placer ofrecerte Reemplazos a mitad de precio en toda compra que hagas. Los productos o piezas que estén disponibles actualmente en nuestra colección puede ser reemplazados a mitad de precio de su valor de venta sugerido si se rompe o daña durante uso. Para recibir un reemplazo a mitad de precio, debes enviar una pieza identificable del producto con el recibo original. Por favor comunícate con tu Consultora de Princess House o con Servicio al Cliente para asistencia con tu devolución. Si no puedes devolver una pieza identificable del producto con el recibo original, puedes reemplazar tu producto al precio regular actual a través de tu Consultora de Princess House o comunicándote con Servicio al Cliente.