

## Prometemos...

- Acceso fácil a nuestros productos.
- Marcas que usted conoce y en las que confía.
- Calidad e innovación.
- Servicios de registro y notificación.
- Servicio amable al consumidor.
- Ideas y soluciones.

### MANTENIMIENTO Y CUIDADO

- La loza Pfaltzgraff puede usarse sin problema en hornos de microondas, hornos convencionales, congeladores y lavaplatos.
  - La loza de gres encierra el calor de los alimentos cocidos para servir.
- Precaución: NO someta a cambios de temperatura bruscos o extremos.
  - Los platos calientes pueden romperse si se colocan sobre una superficie húmeda o si se manejan con un paño húmedo.
  - No coloque la loza sobre una fuente directa de calor, en el asador ni debajo de los elementos eléctricos de tostar de los hornos de microondas.
  - Use un guante para sacar del horno convencional o de microondas.

### LIMPIEZA

- Para remover los alimentos adheridos por cocción, llene su loza Pfaltzgraff con agua tibia y detergente y déjela en remojo en vez de sumergirla en agua. Debido a que nuestras vajillas son de auténtica loza de gres, el "fondo" no está vidriado. Al sumergirse una pieza, se absorbe agua a través de este fondo. Esto ocasiona temperaturas desiguales en la pieza al calentarse, lo que podría conducir a fisuraciones o agrietamiento.

- Nunca deben usarse materiales abrasivos para limpiar la loza Pfaltzgraff. Nuestro exclusivo Limpiador Pfaltzgraff eliminará cualesquier marcas de metal dejados por los cubiertos de acero inoxidable. Asimismo, puede usarse un limpiador suave en polvo.
- Siempre debe lavar y enjuagar las tazas después de servir café o té para evitar que se manchen. Remoje las piezas en una solución de 50% blanqueador líquido y 50% agua para eliminar cualesquier manchas que ocurran.

### PONER LA MESA Y SERVIR

- A veces, el fondo de las piezas de loza de gres auténtica es áspero. Esmerílelo o frótelo contra el fondo de otra pieza Pfaltzgraff para obtener una superficie más lisa.
- Para evitar rasguñaduras en otras superficies, siempre debe colocar la loza sobre manteles individuales, un mantel de mesa o un salva manteles para servir.

### REEMPLAZO DE PIEZAS INDIVIDUALES

- El reemplazo y las piezas individuales se halla disponibles en su comercio favorito, [pfaltzgraff.com](http://pfaltzgraff.com) o comunicándose con la línea para clientes de Pfaltzgraff 1-800-999-2811.

hand painted  
stoneware  
**Use  
and  
Care**  
Pfaltzgraff®

### USE AND CARE

### MANTENIMIENTO Y CUIDADO

### ENTRETIEN

**IMPORTANT - READ BEFORE USING THIS PRODUCT.  
IMPORTANTE - LEIDO ANTES DE USAR ESTE PRODUCTO.  
IMPORTANT - LISEZ AVANT LE FAIT D'UTILISER CE PRODUIT.**

## *We promise...*

Easy access to our products.  
Brands you know and trust.  
Quality and innovation.  
Registration and notification services.  
Neighborly consumer service.  
Ideas and solutions.

### **MAINTENANCE AND CARE**

- Pfaltzgraff is microwave, conventional oven, and dishwasher safe.
  - Stoneware actually locks in the warmth of cooked foods for serving.
- *Caution:* do not subject to sudden or extreme temperature changes.
  - Hot dishes can break if placed on a wet surface or handled with a wet cloth.
  - Do not place stoneware on direct heat, in the broiler, or under microwave browning elements.
  - Use a padded mitt when removing from oven or microwave.

### **CLEANING**

- To remove baked-on food, fill your Pfaltzgraff stoneware with warm water and detergent and soak, rather than submerge in water. Because our dinnerware is authentic stoneware, the "foot" is unglazed. When an item is submerged, water is absorbed through this foot. This creates uneven temperatures in the piece when it's heated, which could cause crazing or cracking.
- Abrasives should never be used to clean Pfaltzgraff. Our unique Pfaltzgraff Cleaner will remove any metal marks that stainless flatware may leave. A mild, powdered cleaner may also be used.

- Always wash and rinse cups after serving coffee or tea to avoid stains. Soaking your stoneware in a solution of 50% liquid bleach and 50% water should remove any stains that do occur.

### **SETTING AND SERVING**

- The bottom of authentic stoneware is sometimes rough. Sanding or rubbing it against the bottom of another Pfaltzgraff piece will produce a smoother surface.
- To avoid scratching other surfaces, always place stoneware on a tablecloth, placemat or trivet.

### **REPLACEMENT AND INDIVIDUAL PIECES**

- Replacement and individual pieces are available from your favorite store, [pfaltzgraff.com](http://pfaltzgraff.com), or by calling the Pfaltzgraff Consumer Helpline, 1-800-999-2811.

## *Nous promettons...*

Un accès facile à nos produits.  
Des marques que vous connaissez dans lesquelles vous avez confiance.  
La qualité et l'innovation.  
Des services d'enregistrement et d'avis.  
Un service à la clientèle amicale.  
Des idées et des solutions.

### **ENTRETIEN**

- Pfaltzgraff supporte fours conventionnels et micro-ondes, congélateurs et lave-vaisselle.
  - Le grès conserve la chaleur des aliments cuits pour les servir bien chauds.
- Attention: ne pas exposer à des variations de température soudaines ou brutales.
  - Les plats chauds peuvent se briser si on les met sur une surface humide ou si on les tient avec un chiffon humide.
  - Ne pas placer le grès directement sur une source de chaleur, sous le gril ou sous les éléments brunis-

seurs du micro-ondes.

- Utiliser un gant isolant matelassé pour sortir du four ou du micro-ondes.

### **NETTOYAGE**

- Pour retirer des aliments qui ont attaché durant la cuisson, remplissez votre plat Pfaltzgraff en grès d'eau tiède additionnée de détergent et laissez tremper. Ceci vaut mieux que d'immerger le plat dans l'eau. Comme notre vaisselle est en grès véritable, le "pied" n'est pas vernissé. Quand on immerge un article, l'eau est absorbée par ce pied. Ceci crée des températures inégales quand on chauffe le plat, ce qui peut entraîner fendillements ou craquelures.
- Il ne faut pas utiliser d'abrasifs pour nettoyer le Pfaltzgraff. Notre nettoyeur Pfaltzgraff retirera toutes les marques métalliques que peuvent laisser les couverts en acier inoxydable. On peut également utiliser un produit de nettoyage doux en poudre.
- Il faut toujours laver et rincer les tasses après avoir servi du café ou du thé afin d'éviter les taches. Faire tremper le grès dans une solution composée de 50% d'eau de Javel et de 50% d'eau retirera toutes les taches, le cas échéant.

### **POSE ET SERVICE**

- Le dessous du vrai grès est parfois rugueux. On peut l'égaliser en le ponçant ou en le frottant contre le fond d'une autre pièce en Pfaltzgraff.
- Pour éviter de rayer d'autres surfaces, placez toujours le grès sur une nappe, un set de table ou un dessous de plat.

### **REPLACEMENT ET PIÈCES INDIVIDUELLES**

- Les pièces de remplacement et individuelles peuvent être obtenues auprès de votre boutique préférée, [pfaltzgraff.com](http://pfaltzgraff.com), ou en composant le numéro du Service à la clientèle Pfaltzgraff 1-800-999-2811.