

# TRAMONTINA

## VANCOUVER VANCOUVER SPOT

Manual de  
**INSTRUÇÕES**

INSTRUCTION MANUAL  
MANUAL DE INSTRUCCIONES



ANTIADERENTE  
NONSTICK

☆☆☆

**STARFLON**

**MAX**

3X MAIS  
DURÁVEL

24 LONGER LASTING - 3X MAIS DURÁVEL



FABRICADO NO BRASIL  
MADE IN BRAZIL  
FABRICADO EN BRASIL



## ATENÇÃO:

Antes de usar sua **PANELA DE PRESSÃO VANCOUVER OU VANCOUVER SPOT TRAMONTINA**, leia atentamente as instruções.

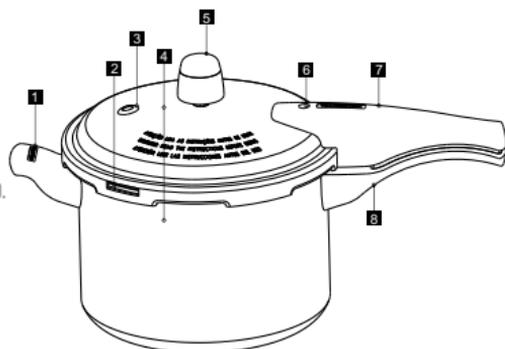
1 - Itens que fazem parte deste produto	4
2 - Primeiro uso ou precauções iniciais	4
3 - Informações básicas	5
4 - Cuidados	6
5 - Válvulas e sistemas de segurança	8
6 - Como usar a panela de pressão com segurança	10
7 - Peças de reposição	11
8 - Garantia e assistência técnica	11
9 - Dicas de Segurança	12
10 - Tempos de cozimento	13
11 - Ocorrências	16
12 - Linhas Vancouver e Vancouver Spot - Conheça também:	17



**Eficiente  
e Segura**

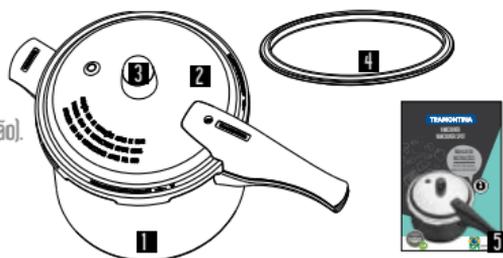
Estas panelas estão certificadas em conformidade com as portarias  
Nº 398/2012 e 419/2012 do INMETRO.

- 1 Alça de baquelite.
- 2 Sistema de segurança lateral.
- 3 Válvula de Segurança.
- 4 Acabamentos:  
Tampa: Externo com revestimento de antiaderente ou polido e interno satinado.  
Corpo: Externo e interno antiaderente.
- 5 Válvula de trabalho (alívio de pressão).
- 6 Válvula interna de fechamento.
- 7 Cabo superior de baquelite.
- 8 Cabo inferior de baquelite.



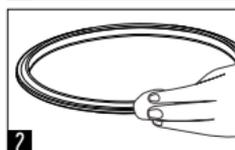
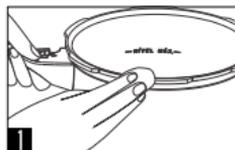
## 1 - Itens que fazem parte deste produto

- 1 Corpo da panela.
- 2 Tampa da panela.
- 3 Válvula de trabalho (alívio da pressão).
- 4 Anel de vedação.
- 5 Manual de instruções.



## 2 - Primeiro Uso ou Precauções Iniciais:

- Remova todo o conteúdo do interior da panela (assegure-se de que a válvula de trabalho não ficou na caixa ou dentro da panela).
- Leia todas as instruções cuidadosamente antes de usar a panela, especialmente "Informações básicas" (pág 5).
- Retire cuidadosamente os adesivos do corpo e tampa e lave-a antes de usar.
- Verifique se a válvula de segurança e a válvula de trabalho estão limpas.
- Aplique uma fina camada de óleo comestível no anel de vedação e na borda do corpo da panela. Isso facilitará a abertura e o fechamento da tampa (figs. 1 e 2). Esse procedimento pode ser repetido a cada uso.



- Suas **PANELAS DE PRESSÃO VANCOUVER e VANCOUVER SPOT TRAMONTINA** não podem ir à máquina de lavar louças.



LAVA-LOUÇA

FOGÕES INDICADOS:



GÁS



ELÉTRICO



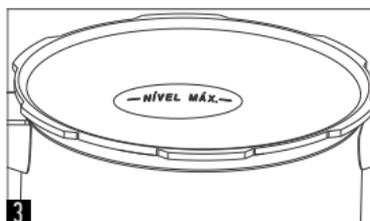
VITROCERÂMICO  
(resistência elétrica)

## 3 - Informações Básicas

Quando utilizar a panela de pressão, algumas precauções básicas de segurança deverão ser seguidas. **O uso incorreto pode causar acidentes!**

**Portanto, leia e observe todas as instruções:**

- Esteja sempre atento para o fechamento correto da sua panela de pressão antes de usá-la, sobrepondo os cabos da tampa e do corpo da panela. O fechamento inadequado poderá resultar em acidente com queimaduras graves.
- Não toque nas superfícies quentes. Utilize sempre os cabos e alças de baquelite antitérmico para manuseio.
- Mantenha afastadas da panela crianças e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Não utilize a panela de pressão em nenhum tipo de forno e micro-ondas.
- Muito cuidado quando manusear a panela de pressão contendo líquidos quentes.
- Nunca utilize a panela de pressão para outros usos senão o destinado.
- Nunca utilize recipientes dentro da panela de pressão.
- Esta panela trabalha sob pressão de 80 kPa, seu uso impróprio pode ocasionar acidentes. Portanto, feche a panela corretamente ao utilizá-la. Veja orientações em *“Como usar a Panela de Pressão com segurança” (pág. 10)*.
- Nunca utilize sua panela de pressão sem líquidos.
- A panela de pressão Tramontina é absolutamente segura, desde que sejam seguidas as orientações deste manual.
- O volume de água mais alimento não deve ultrapassar o nível máximo indicado no interior da panela (*figura 3*).



- Quando são processados alimentos que se expandem durante o cozimento, como o arroz e vegetais secos, não encha a panela acima da metade da capacidade. O enchimento superior pode causar entupimento da válvula de trabalho e ocasionar excesso de pressão e acidentes. Veja em *“Como usar a panela de pressão com segurança”* (pág. 10).
- Determinados alimentos não devem ser cozidos em panela de pressão, tais como: molho de maçã, frutas, cevadinha, mingau de aveia, cereais diversos ou massas, pois podem fazer espuma ou estalar, podendo obstruir a liberação da pressão (saída de vapor).
- Ao manusear utensílios quentes tenha cuidado dobrado e se necessário utilize proteção para as mãos.
- Sempre verifique as condições da Válvula de Trabalho (*alívio de pressão*) antes do uso para assegurar que não esteja obstruída e garanta um bom funcionamento (pág. 8).
- Sempre que remover o Anel de Silicone e as Válvulas de Trabalho e de Segurança, tenha cuidado para que os mesmos sejam montados em suas posições corretas.
- Se houver dificuldades para abrir a tampa, isso indica que ainda há pressão interna na panela. Nesse caso, não force os cabos e alça. Mantenha a Válvula de Trabalho na posição correta, conforme indicado na pag. 8 - *Válvula de Trabalho (alívio de pressão)* e derrame água fria sobre a tampa. Levante a Válvula de Trabalho com auxílio de um garfo para verificar se o vapor interno foi completamente eliminado. Caso, ainda haja pressão, repita o procedimento até que não tenha mais nenhuma saída de vapor. Veja como proceder em *“Como usar a panela de pressão com segurança”* (pág. 10).
- Nunca use a panela de pressão para frituras.
- Quando desejar apenas manter o calor dos alimentos já cozidos em sua panela de pressão, utilize a tampa de uma panela convencional para isso. Nunca coloque a tampa da panela de pressão em posições diferentes do orientado.
- Esta panela não deve ser manuseada por crianças. Durante e após o cozimento, mantenha os cabos voltados para a área interna do fogão. Crianças não devem circular próximas ao fogão quando estiver em uso.
- Sua panela abrirá facilmente quando a pressão interna estiver reduzida. Jamais force a abertura.
- Durante o uso, os parafusos poderão se afrouxar devido à variação da temperatura. Quando isso ocorrer reaperte-os com uma chave tipo fenda ponta cruzada.

## 4 - Cuidados

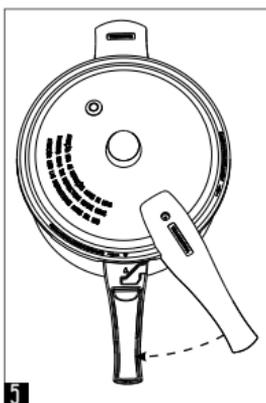
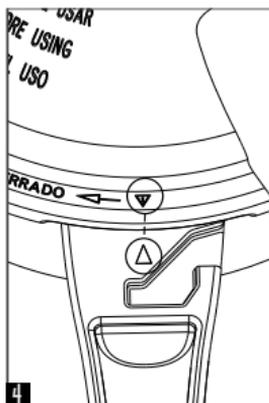
- Não coloque em aquecimento a panela de pressão vazia, nem permita que toda a água evapore durante o cozimento.
- Observe a panela regularmente enquanto estiver em uso.
- Tenha extremo cuidado quando manusear a panela, especialmente quando estiver com pressão.
- Evite acidentes utilizando peças originais quando necessitar repor válvulas e demais componentes de sua panela. A reposição com peças de outro modelo ou não originais, além

de perda da garantia, comprometerá o funcionamento e poderá resultar em acidentes.

- Não é recomendado o uso em fogareiro.
- Após adquirir pressão interna é indicado usar o produto em chama média.
- Observe sempre as condições de uso das diversas peças da sua panela de pressão. Em caso de reposição, contate a Tramontina em um dos endereços que constam no site ([www.tramontina.com](http://www.tramontina.com)) ou entre em contato com a Central de Atendimento Tramontina.

#### Para fechar a panela:

- Para fechar a panela, certifique-se de que a seta localizada na tampa esteja apontando para a seta localizada no corpo. Ajuste a tampa no corpo, e gire-a no sentido horário até que os cabos estejam fechados até o limite. Isso indicará que a panela está totalmente fechada (figs. 4 a 6).
- Caso a tampa não esteja completamente fechada, a Válvula Interna de fechamento não será acionada, fazendo com que a panela não atinja pressão. Portanto, certifique-se de que a tampa esteja adequadamente fechada.



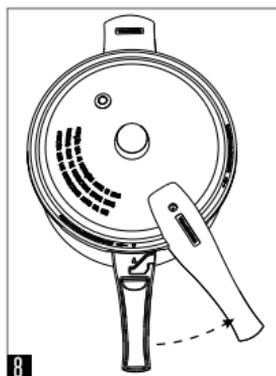
**IMPORTANTE:** para evitar riscos de acidentes no manuseio e transporte, estando a panela quente ou fria, sempre segure-a pela alça e pelos cabos (fig. 7).



- Quando usar fogões a gás, a panela deverá estar bem centralizada sobre o queimador para que a chama não incida sobre a parede lateral e nos cabos. No caso de uso em fogões elétricos ou vitrocerâmicos (resistência elétrica), certifique-se de que a panela esteja centralizada na região de aquecimento para que ocorra transferência e distribuição de calor uniforme.

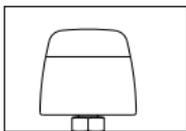
Para abrir a panela:

- Desligue a fonte de calor e deixe a panela esfriar em temperatura ambiente, ou se preferir, mantenha a válvula de trabalho na posição e derrame água fria sobre a tampa. Isso reduzirá a pressão interna da panela.
- A válvula de trabalho nunca deve ser retirada enquanto a panela estiver aquecida. Após o resfriamento é possível retirar a válvula com segurança.
- Abra a panela somente após estar seguro de que não há mais pressão interna. Para abri-la, gire a tampa no sentido anti-horário até que a seta da tampa esteja alinhada com a seta do cabo (fig.8).



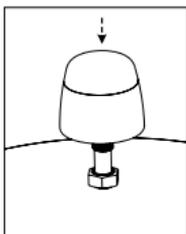
## 5 - Válvulas e Sistemas de Segurança

Para sua maior proteção, a Panela de Pressão Tramontina está equipada com as seguintes válvulas e sistemas de segurança:

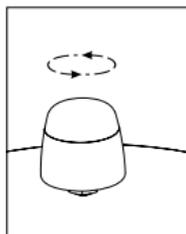
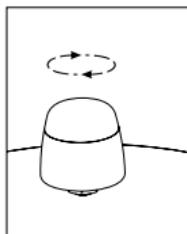


1. **Válvula de Trabalho** (alívio de pressão): entrará em operação quando a panela atingir a pressão de trabalho (80 kPa - Kilo Pascal). Esta válvula deve ser rosqueada até o final da rosca e descer para a posição correta de trabalho.

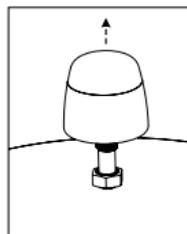
**OBS.:** Para o bom funcionamento da panela, não é necessário que o peso da válvula de trabalho esteja em movimento, mas deve haver o alívio de pressão da panela de forma uniforme.



Para colocar a válvula de trabalho.

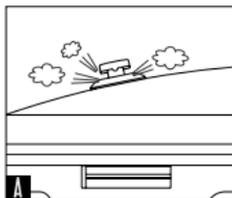


Para retirar a válvula de trabalho.

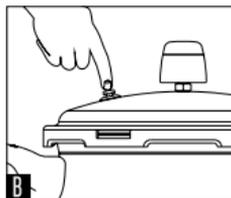


2 **Válvula de Segurança:** entrará em operação aliviando a pressão quando a Válvula de Trabalho estiver bloqueada. Neste caso, o pino da Válvula desloca-se para cima, diminuindo a pressão interna, *figura A*. Quando ocorrer, desligue o fogo, esfrie e antes de abrir a panela, certifique-se de que não há pressão interna. Retire a Válvula de Trabalho, desobstrua todos os

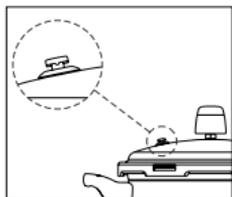
orifícios do Pino de Saída de Vapor e recoloque-o novamente. Retorne o Pino da Válvula de Segurança na posição correta (posição original), *figura B*, pressionando-o para baixo. Somente reinicie o processo quando o pino estiver na posição original. Repetindo-se frequentemente a saída de vapor pela Válvula de Trabalho, troque-a por outra nova e original.



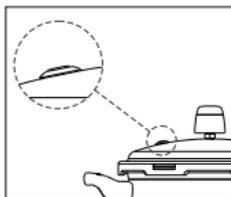
A



B



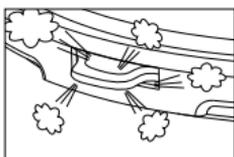
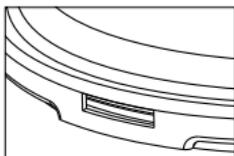
errado



certo

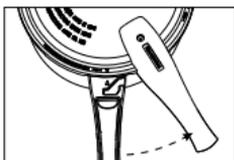
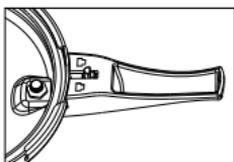
\* Caso a válvula de segurança entre em funcionamento, ocorrerá a saída de líquido e alimento do interior do panela.

- 3 Sistema de Segurança lateral: será ativada quando ocorrer obstrução simultânea da Válvula de Trabalho e da Válvula de Segurança, gerando excesso de pressão interna. Quando ocorrer, a pressão será liberada pela janela lateral da tampa, que terá o Anel de Vedação parcialmente deslocado. Neste caso, desligue o fogo e, após a pressão estar totalmente liberada, abra a tampa e limpe as válvulas de Trabalho e de Segurança. Caso ocorra o acionamento do sistema de segurança lateral, indica-se a substituição do anel de vedação. Para substituição, consulte uma assistência técnica através do site [www.tramontina.com](http://www.tramontina.com).



\* Caso o Sistema de Segurança lateral entre em funcionamento, ocorrerá a saída de líquido e alimento do interior do panela.

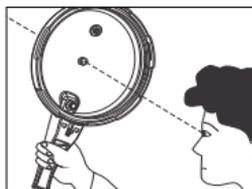
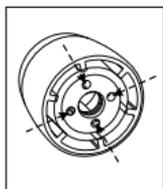
- 4 Válvula interna de fechamento: Caso a panela não estiver adequadamente fechada, essa válvula não permitirá que a pressão interna eleve-se. No entanto, quando fechada adequadamente, esta válvula evitará a abertura da tampa com pressão interna. Abra a panela somente após estar seguro de que não há mais pressão interna. Para abri-la, gire a tampa no sentido anti-horário até que a seta da tampa esteja alinhada com a seta do cabo.



**OBS: Nunca force a abertura da sua panela, a mesma deve ser aberta com o mínimo de esforço. O contrário indica que ainda pode haver pressão interna.**

## 6 - Como usar a Panela de Pressão com segurança

- Após cada uso, retire a válvula de trabalho e verifique se os orifícios estão desobstruídos. Caso eles não estejam desobstruídos, faça a limpeza conforme tópico abaixo:
- Pegue a tampa da sua panela de pressão, retire a Válvula de Trabalho e posicione a tampa contra a luz, para verificar se o Pino de Saída de Vapor está desobstruído. Caso não esteja, limpe-o com um arame, como também os três furos do Pino de Saída de Vapor no lado interno da tampa; certifique-se, olhando novamente contra a luz. Estando todos limpos, monte a Válvula de Trabalho.



### Panela com revestimento interno e externo de antiaderente Starflon Max:

Os utensílios com antiaderente Starflon Max terão maior durabilidade se as instruções abaixo forem seguidas:

- A capacidade volumétrica máxima para cozimento é de  $\frac{3}{4}$  da capacidade total da peça.
- Posicione os cabos dos utensílios voltados ao centro do fogão.
- Em fogões com grade, centralize a peça e alinhe o cabo com a grade.
- Utensílios quentes devem estar fora do alcance das crianças.
- Este produto não pode sofrer modificações.

#### Antes de usar:

- Antes do primeiro uso, lave com esponja macia, sabão neutro ou detergente líquido.
- Depois de secar, unte a área interna com óleo ou gordura e leve ao fogo por um ou dois minutos. Deixe esfriar e lave novamente. Seu utensílio Starflon está pronto para uso com ou sem gordura, sempre em fogo baixo ou médio (nunca superior a 350°C).
- Para mexer os alimentos use somente utensílios de silicone, nylon ou madeira.
- Com o uso, os cabos e alças podem afrouxar devido à dilatação normal dos materiais.
- Reaperte apenas o suficiente, sem forçar.

#### Limpeza:

- Evite a imersão do utensílio quente em água fria.
- Nunca utilize produtos abrasivos na lavagem.
- Se deixar queimar alimentos, umedeça a área e reserve até que possa remover os resíduos grudados com esponja e sabão.
- Para descarte dos produtos e embalagens siga as orientações de reciclagem vigentes.

## Anel de vedação (silicone):

- Remova o anel de vedação (silicone).
- Lave-o com água quente e detergente neutro.
- Recoloque-o na tampa.
- Verifique regularmente as condições do anel de vedação de silicone quanto ao desgaste e substitua-o quando necessário.
- Para maior durabilidade do Anel de Vedação, recomendamos guardar a sua panela de pressão com a tampa invertida sobre o corpo da panela.

Em benefício de sua segurança somente utilize peças e acessórios originais Tramontina.

## 7 - Peças de reposição

Sempre utilize peças originais, em caso de necessidade de substituição destas peças, contate o assistente técnico mais próximo através do site (<https://tramontina.com.br/atendimento-suporte/assistencia-tecnica>) ou a Central de Atendimento da Tramontina.

Anel de vedação (silicone)  
20 ou 24cm.



## 8 - Garantia e Assistência Técnica

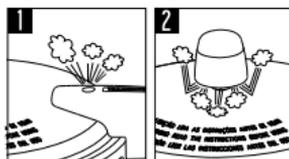
A Tramontina oferece garantia de 1 ano contra defeitos de fabricação, sendo 9 (nove) meses de garantia contratual e 90 (noventa) dias de garantia legal, desde que mantidas as condições normais de uso e observadas as orientações deste manual.

A garantia será válida mediante a apresentação da nota fiscal e uso de peças originais. Em caso de assistência técnica, contate o assistente técnico mais próximo através do site (<https://tramontina.com.br/atendimento-suporte/assistencia-tecnica>) ou a Central de Atendimento Tramontina.

## 9 - DICAS DE SEGURANÇA

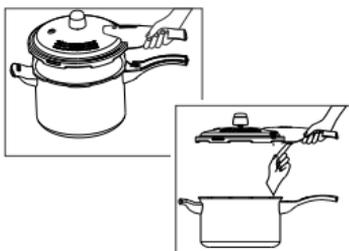
- 1 Atenção: Nunca abra a sua PANELO DE PRESSÃO TRAMONTINA sem antes liberar toda a pressão armazenada na panela a fim de evitar acidentes.
- 2 Primeiramente coloque o alimento e nunca ultrapasse os níveis de água indicados internamente na panela.
- 3 Devido a condensação do excesso de vapor, poderão aparecer gotas de água sobre a tampa e o cabo.

- 4 No início do funcionamento da PANELO DE PRESSÃO VANCOUVER OU VANCOUVER SPOT é normal a saída de vapor pela Válvula interna de fechamento do cabo superior. Após alguns instantes a válvula de trabalho entrará em operação.



- 5 Não bata com utensílios de cozinha na borda da sua panela de pressão, pois isto danificará o antiaderente e poderá prejudicar a perfeita vedação da mesma.
- 6 A panela nunca deve funcionar sem água, pois poderá danificar o anel de silicone e as válvulas de segurança poderão romper.
- 7 Ao retirar a panela do fogo, não force a tampa para abrir. Verifique a pressão interna, levantando a válvula de trabalho (alívio de pressão) com o auxílio de um garfo.
- 8 Ao utilizar sua panela de pressão para frituras, não use a tampa de pressão.
- 9 Ao guardá-la, coloque a tampa invertida sobre a panela de pressão, não guarde sua panela de pressão com a tampa fechada.
- 10 Evite arear em excesso as garras da sua panela, evitando assim seu desgaste.
- 11 Durante o uso, os parafusos poderão se afrouxar devido à variação de temperatura. Quando isso ocorrer reaperte-os com uma chave fenda cruzada.

- 12 Com a tampa na posição de uso, pressionar o gatilho do cabo (parte inferior) para trás, fazendo com que o pino da válvula interna do cabo esteja para baixo na posição de repouso. Isso garantirá que a tampa não tranque no fechamento da panela.



- 13 Não é recomendado o uso em fogareiros.

## 10 - Tempos de cozimento

Os tempos de cozimento sugeridos estão na tabela abaixo. Alimentos cozidos acima do tempo necessário podem perder a coloração e consistência. O tempo de cozimento dependerá também do tamanho, quantidade, qualidade do alimento e da fonte de calor utilizada.

### Sugestões de tempos de cozimento para diferentes tipos de alimentos - Vancouver 3,0 litros:

Observação: Tempo de cozimento a partir do momento em que a válvula de trabalho entrar em funcionamento.

Quantidades estimadas para a panela de pressão de 3 litros.

Panela de Pressão - 3,0L	Alimento a ser cozido	Quantidade de alimento (Kg)	Quantidade de água (litros)	Tempo de cozimento após o início da liberação do vapor
	Feijão preto	0,3	1,8	25 min.
	Feijão branco	0,3	1,8	25 min.
	Arroz branco	0,25	0,4	Assim que a válvula entrar em operação, desligue o fogão. Aguardar por 15 minutos.
	Lentilha	0,2	1,2	15 min.
	Batata sem casca cortada	0,6	1,0	15 min.
	Aipim	0,6	0,6	16/19 min.
	Beterraba (média) cortada	0,6	0,6	16/19 min.
	Milho verde	2 espigas quebradas ao meio	0,5	6/9 min.
	Costela de porco	0,6	0,6	7/11 min.
	Carne de porco	0,6	0,6	16/20 min.
	Carne de gado	0,6	0,6	14/19 min.
Carne de frango	0,6	0,6	14/18 min.	
Carne de carneiro	0,6	0,6	11/14 min.	



## Sugestões de tempos de cozimento para diferentes tipos de alimentos - Vancouver ou Vancouver Spot 4,5 litros:

Observação: Tempo de cozimento a partir do momento em que a válvula de trabalho entrar em funcionamento.

Quantidades estimadas para a panela de pressão de 4,5 litros.

Panela de Pressão - 4,5L	Alimento a ser cozido	Quantidade de alimento (Kg)	Quantidade de água (litros)	Tempo de cozimento após o início da liberação do vapor
	Feijão preto	0,5	2,0	24/28 min.
	Feijão branco	0,5	2,0	24/28 min.
	Arroz branco	0,4	0,7	Assim que a válvula entrar em operação, desligue o fogão. Aguardar 15 minutos.
	Lentilha	0,5	2,5	18/22 min.
	Batata sem casca cortada	1,0	1,0	13/17 min.
	Aipim	1,0	1,0	21/25 min.
	Beterraba (média) cortada	1,0	1,0	21/25 min.
	Milho verde	4 espigas quebradas ao meio	0,8	6/10 min.
	Costela de porco	1,0	1,0	10/15 min.
	Carne de porco	1,0	1,0	22/27 min.
	Carne de gado	1,0	1,0	20/25 min.
Carne de frango	1,0	1,0	20/26 min.	
Carne de carneiro	1,0	1,0	17/20 min.	



## Sugestões de tempos de cozimento para diferentes tipos de alimentos - Vancouver 6 litros:

Observação: Tempo de cozimento a partir do momento em que a válvula de trabalho entrar em funcionamento.

Quantidades estimadas para a panela de pressão de 6 litros.

Panela de Pressão - 6L	Alimento a ser cozido	Quantidade de alimento (Kg)	Quantidade de água (litros)	Tempo de cozimento após o início da liberação do vapor
	Feijão preto	0,8	3,0	25 min.
	Feijão branco	0,8	3,0	25 min.
	Arroz branco	0,6	0,8	Assim que a válvula entrar em operação, desligue o fogão. Aguardar por 15 minutos.
	Lentilha	0,8	3,0	25 min.
	Batata sem casca cortada	1,5	2,0	15 min.
	Aipim	1,5	2,0	22 min.
	Beterraba (média) cortada	1,5	2,0	20 min.
	Milho verde	6 espigas quebradas ao meio	2,0	15 min.
	Costela de porco	1,3	1,3	15/20 min.
	Carne de porco	1,3	1,3	27/30 min.
	Carne de gado	1,3	1,3	25/30 min.
Carne de frango	1,3	1,3	25/30 min.	
Carne de carneiro	1,3	1,3	20/25 min.	



## 11 - Ocorrências

Ocorrência	Prováveis causas	Possíveis soluções
Saída de vapor pela tampa.	Fechamento inadequado da tampa.	Despressurizar totalmente a panela e abrir a tampa. Ao fechar novamente verificar o posicionamento adequado da tampa conforme descrito no manual de instruções.
	Anel de vedação danificado por estar rasgado, endurecido, etc.	Substituir o anel de vedação por outro anel de vedação original Tramontina.
	Cabos e/ou alças frouxos.	Realizar o reaperto dos cabos e/ou alças.
Válvula de trabalho não funciona.	Entupimento do pino da válvula de trabalho.	Despressurizar totalmente a panela e abrir a tampa. Ocorrendo o bloqueio, remover o resíduo com água quente.
	Falta de líquido no interior da panela.	Despressurizar totalmente a panela e abrir a tampa. Repor o líquido no interior da panela e fechar novamente.
Cabos e/ou alças frouxos	O afrouxamento dos cabos e/ou alças é ocasionado devido à dilatação térmica diferenciada dos componentes do sistema de fixação.	Deve ser realizado o reaperto dos cabos e/ou alças, para não comprometer o funcionamento da panela.
Não pega pressão	Verificar o anel de vedação no pino de travamento.	Encaminhar a uma assistência técnica.
	Válvula de segurança danificada.	Encaminhar a uma assistência técnica.
	Anel de vedação danificado.	Substituir o anel de vedação por outro anel de vedação original Tramontina.
Não consegue fechar a panela	As setas para fechamento da tampa e panela não estão alinhadas.	Alinhar as setas indicativas da tampa com a panela.
	Gatilho acionado.	Colocar na posição inicial.
	Deformação na tampa ou panela.	Substituir o produto.

\* Se, mesmo seguindo as orientações acima descritas, o problema não for solucionado, a panela deve ser encaminhada para a assistência técnica.

## 12 - Linhas Vancouver e Vancouver Spot - Conheça também

Revestimento interno e externo de antiaderente.



20586/620 - 3,0 litros  
Grafite



20586/720 - 3,0 litros  
Vermelho



20582/420 - 4,5 litros  
Preto



20582/120 - 4,5 litros  
Azul



20582/620 - 4,5 litros  
Grafite



20582/720 - 4,5 litros  
Vermelho



20589/624 - 6,0 litros  
Grafite



20589/724 - 6,0 litros  
Vermelho



20590/620 - 4,5 litros  
Chumbo



20590/720 - 4,5 litros  
Azul marinho

## Brasil / Brazil

Belém | Fone: (91) 4009.7700

Belo Horizonte | Fone: (31) 3223.4026

Curitiba | Fone: (41) 2111.9110

Goiânia | Fone: (62) 3272.2100

Porto Alegre | Fone: (51) 2101.5000

Recife | Fone: (81) 3128.5500

Rio de Janeiro | Fone: (21) 2224.5004

Salvador | Fone: (71) 3215.8266

São Paulo | Fone: (11) 4197.1266

## Exterior / Other countries

Australia | Phone: 612 9674 1799

Chile | Phone: 56 (2) 2676 5000

Colombia | Phone: 57 (1) 623 4500

Ecuador | Phone: 593 (4) 454 1794

Germany | Phone: 49 (0) 221 / 778 9991-0

Latvia | Phone: 371 6730 4958

Mexico | Phone: 52 (55) 5950 0470

Panama | Phone: (507) 309 9507

Peru | Phone: 51 (1) 421 2135

Singapore | Phone: 65 6635 6264

South Africa | Phone: 27 (11) 300 9500

UK | Phone: 44 020 3176 4558

United Arab Emirates | Phone: 971 (4) 450 4301/4302

USA | Phone: 1 (281) 340 8400



+55 (11) 4861.3981  
atendimento@  
tramontina.net

166347-R03



Validade: indeterminada

# TRAMONTINA