



Le plaisir italien de bien cuisiner

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET GARANTIE

Cher client,

Nous vous remercions pour l'achat de cet ustensile de cuisine Lagostina.

Cet article a été fabriqué selon les normes de qualité les plus exigeantes et comporte une garantie de vingt-cinq ans contre tout défaut de fabrication. Par leur nature, les revêtements anti-adhérents n'ont pas la même durée de vie que l'acier inoxydable mais nous vous offrons une garantie de cinq ans sur le revêtement antiadhésif.

Cette garantie ne couvre pas les dommages dus à une mauvaise utilisation, à un usage professionnel, ou survenus à la suite de chocs ou de chutes. Elle ne couvre pas l'usure ordinaire : taches, décolorations et/ou rayures à l'intérieur ou à l'extérieur de l'article.

Il est important de vous conformer aux instructions d'utilisation contenues dans cette notice puisque la garantie Lagostina dépend du respect de ces conseils qui vous donneront l'assurance d'obtenir des résultats optimaux de votre article. Veuillez conserver ces instructions d'utilisation et d'entretien et vous y référer à l'avenir.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Conseils de sécurité :

- Les ustensiles de cuisine Lagostina ne doivent jamais être utilisés au four à micro-ondes.
- Ne laissez jamais les poignées des ustensiles dépasser du bord de la table de cuisson.
- Prenez toutes les précautions qui s'imposent lorsque vous cuisinez à proximité d'enfants, d'animaux, d'autres personnes ou dans une cuisine encombrée. Ne posez jamais un ustensile chaud au sol, au bord d'un plan de travail ou d'une surface de cuisine. Laissez-le refroidir dans un endroit où il sera hors de portée.
- Utilisez un couvercle pour éviter le risque de brûlures causées par des éclaboussures.
- La plus grande prudence doit être observée lorsque vous cuisinez avec de l'huile. L'ustensile ne doit pas être trop rempli et la température de la source de chaleur pas trop élevée.
- De manière générale, nous recommandons d'utiliser des gants de cuisine pour le maniement des poignées, boutons et autres éléments de prise.
- Ne jamais laisser sans surveillance des aliments en cours de cuisson.

Lors de la première utilisation :

- Retirez emballage, étiquettes et adhésifs. Lavez votre ustensile à l'eau chaude savonneuse puis rincez-le et essuyez-le soigneusement.
- Pour vos ustensiles antiadhésifs Lagostina procédez de la même manière, puis enduisez le revêtement de votre ustensile avec de l'huile de cuisine, puis séchez avec du papier de ménage.

CONSEILS POUR L'UTILISATION DE VOS USTENSILES DE CUISINE LAGOSTINA

- Vérifiez la compatibilité de votre ustensile afin de l'utiliser sur une source de chaleur adaptée (voir informations sur l'emballage).
- Ne surchauffez pas l'ustensile lorsqu'il est vide. Ne laissez pas la flamme apparaître le long des parois de l'ustensile. Positionnez l'ustensile bien au centre de la source de chaleur afin d'éviter que les poignées soient en contact avec la flamme ou la chaleur.
- Ne faites jamais chauffer de la matière grasse ou de l'huile au point qu'elle fume, brûle ou noircisse.

Conseils supplémentaires pour l'utilisation des ustensiles en inox :

- N'utilisez jamais de produits décolorants (chlore, eau oxygénée, eau de Javel) sur la surface de vos ustensiles, ces produits étant extrêmement corrosifs pour l'acier inoxydable, même lorsqu'ils sont dilués. Des traces de corrosion peu esthétiques pourraient se former à la surface de l'acier et affecter le bon déroulement de la cuisson.
- Évitez de laisser des aliments acides, salés ou gras dans vos ustensiles avant ou après la cuisson.
- N'ajoutez du sel qu'à de l'eau en ébullition, ou à un liquide chaud. En exposant l'ustensile à une chaleur intense, de petits dépôts blancs de tartre peuvent se former au fond de l'ustensile. Cette formation naturelle se produit selon la dureté de l'eau. Des cercles bleutés peuvent également apparaître, en raison de la cuisson d'aliments contenant de l'amidon, tels que les pâtes ou le riz. Ces taches peuvent être enlevées facilement en frottant la surface de l'ustensile de cuisine à l'aide d'un chiffon doux imbibé de jus de citron, de vinaigre blanc ou d'un produit nettoyant spécialement conçu pour les ustensiles en acier inoxydable.

Conseils supplémentaires pour l'utilisation des ustensiles revêtus antiadhésifs :

La plupart des accessoires métalliques peuvent être utilisés. Cependant, les couteaux, fouets et autres accessoires à bords coupants sont à éviter. Ne coupez jamais d'aliments directement dans votre ustensile. Les légères rayures et abrasions pouvant apparaître à l'usage n'altèrent pas les performances antiadhésives du revêtement.

- En suivant tous ces conseils de sécurité, vous éviterez le dégagement de fumées provenant des ustensiles chauffés à des températures trop élevées. Ces fumées pourraient être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner de la cuisine.

NETTOYAGE DE VOS USTENSILES DE CUISINE

- Après chaque utilisation, lavez votre ustensile avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge puis rincez-le et séchez-le soigneusement.
- N'utilisez pas de tampon à récurer en métal ou en laine de verre abrasive ni de poudre à récurer abrasive.
- Ne mettez jamais d'eau froide dans un ustensile chaud. Le brusque changement de température pourrait entraîner une déformation du métal, d'où une perte d'uniformité du fond de l'ustensile.
- Pour enlever les résidus d'aliments brûlés du fond de votre ustensile, remplissez-le d'eau chaude additionnée de liquide vaisselle et laissez tremper environ une heure. Ensuite, lavez l'ustensile avec du liquide vaisselle et une éponge. Si le trempage ne suffit pas, frottez avec un tampon à récurer non métallique prévu à cet effet.



Le plaisir italien de bien cuisiner

Entretien au lave-vaisselle :

- Vos ustensiles de cuisine Lagostina en acier inoxydable et ceux munis d'un revêtement antiadhésifs peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Toutefois, un lavage à la main est recommandé car certains détergents sont très agressifs et corrosifs pour les parties en aluminium.
- Il est recommandé de sécher vos ustensiles entièrement et immédiatement après lavage.

COMPATIBILITÉ AVEC LES SOURCES DE CHALEUR

- Vérifiez la compatibilité de vos ustensiles de cuisine avec vos plaques de cuisson en vous reportant aux symboles figurant sur l'emballage ou dans le catalogue.

Utilisation avec l'induction :

- Il est normal que les ustensiles jaunissent. Utilisez du liquide vaisselle et une éponge abrasive uniquement sur le fond en acier inoxydable pour lui redonner son aspect d'origine.

POIGNÉES, BOUTONS ET COUVERCLES

- Les couvercles en verre résistent à la chaleur jusqu'à une température maximale de 180°C. Toutefois, s'ils tombent ou s'ils sont soumis à des changements extrêmes de température, ils peuvent se briser (laissez vos couvercles en verre refroidir avant de les plonger dans de l'eau). Ces dommages ne sont pas couverts par notre garantie.
- Les ustensiles de cuisine Lagostina dotés de poignées et manches en acier inoxydable peuvent aller au four jusqu'à une température maximale de 220°C.

Les ustensiles de cuisine fabriqués par Lagostina sont conformes à la législation s'appliquant aux matériaux en contact avec des aliments. Suivant la gamme de votre ustensile de cuisine, les dimensions indiquées pourront correspondre au diamètre mesuré à partir des parois internes ou externes soit en haut des bords soit juste avant les bords verseurs. Merci de consulter l'emballage ou le catalogue pour obtenir davantage d'informations.

Lagostina est une marque déposée.