Conseils d'utilisation

Avant la première utilisation, laver l'article de cuisson, l'essuyer et huiler légèrement la surface interne.

Pour les utilisateurs de **plaques à gaz** il est déconseillé de cuisiner avec une flamme dépassant de l'article de cuisson, celle-ci pourrait endommager les poignées.

Pour l'**INDUCTION**, toujours commencer avec une cuisson lente et chauffer progressivement. Les petites casseroles dont la plaque à induction est inférieure à 133 mm risquent de provoquer un dysfonctionnement de la fonction d'induction, ce qui est normal.

Nous prenons en charge la réparation ou le remplacement du produit défectueux. Les accessoires et pièces détachées sont disponibles seulement durant les 2 ans de la garantie du produit.

No **jamais** mettre l'ustensile sur le feu à vide. Los mellleurs resultats de cuisson sont obtenus à basses ou moyenne temperatures. N'utiliser que des ustensiles de cuisine en bois ou ustensiles en nylon pour mélanger les aliments dans l'article de cuisson. Ne jamais utiliser d'ustensiles coupants.

Pour nettoyer l'intérieur de votre article de cuisson, evitez l'utilisation d'ustensiles métalliques ou de produits abrasifs. Lavage à la main conseillé. Veuillez laver l'extérieur de vos produits à l'aide d'une éponge douce ou chiffon microfibre. Cette casserole resiste bien aux acides et aux alcalis, mais evitez d'y placer des aliments fortement acides et alcalins pendant une longue période.

Nous ne sommes pas responsables de la négligence, abus, ou mauvais usage et en cas de non respect des instructions d'utilisation et d'entretien. Il est préférable de conserver l'emballage en cas de retour d'article défectueux ainsi que la preuve d'achat.

Pour tous les articles en inox, en cas de présence de tâches d'oxydation, vous pouvez faire bouillir de l'eau avec du vinaigre blanc, laisser agir, afin de nettoyer en profondeur ces tâches.

INOX

Précautions d'emploi

Nous attirons votre attention, lors de l'utilisation d'un article de cuisson, veiller à prendre en la poignée du produit bouquet vers l'intérieur afin d'éviter tout risque d'accident et de tenir les enfants éloignés.

Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons. N'utilisez pas votre article dans un autre but que celui auquel il est destiné. Des blessures par détail/ruptures peuvent résulter d'une utilisation inadéquate.

Veillez à ne pas remplir votre article sans liquide, sale, le détériorant gravement. Utiliser le (les) ustensile(s) de cuisine (compatibles). Ne remplissez pas votre article au-delà des 2/3.

Pour les articles allant au four: Ne pas mettre de ustensile en plastique et poignée au four. Pour éviter tout risque de brûlure, mettez et retirez l'article du four avec la poignée amovible.

1. Essayer du riz pour laisser les aliments cuits collés au fond des casseroles.
2. Ajouter la sauce lorsque les aliments sont presque prêts.
3. Ne pas laisser les aliments trop salés ou trop salés dans la casserole pendant longtemps.
4. Utiliser du vinaigre pour laver la casserole et faire disparaître les points rouges.

Front

Recommandations

Comment amener sa poêle à bonne température ?

Faire chauffer la poêle à feu moyen fort (thermostat de 1 à 12 : niveau 10). Pour vérifier si votre poêle est à la bonne température donc prête à l'utilisation, on effectue le test de la goutte d'eau. Avant de mettre de la matière grasse, on fait tomber une goutte d'eau dans la surface de la poêle.

- Si la goutte d'eau grésille c'est que la poêle n'est pas assez chaude
- Si la goutte d'eau se transforme en petite bille qui danse, la poêle est prête à l'emploi.

Comment cuire ses ingrédients ?

Après le test de la goutte d'eau, votre poêle est suffisamment chaude. Vous pouvez baisser alors la température de moitié pour arrêter la montée en température. Mettez votre matière grasse puis attendre quelques secondes qu'elle se répartisse. Puis déposez vos aliments.
Si vous faites cuire une viande ou autre, nous vous recommandons d'attendre qu'elle soit saisie avant de la retourner. Au début, votre viande va adhérer à la poêle inox, réaction normale, n'essayez pas de la retourner ! Rapidement et de manière naturelle, vos aliments vont caraméliser, et se détacheront facilement de la poêle et vous pourrez les retourner (s'il s'agit de viande).

Back