



Conditions d'utilisation et d'entretien

Articles de préparation en VERRE, comportant des DECORS sérigraphiés, avec ou sans couvercle (Prepware, Prep&Store, KitchenLab)

Utilisation : Au four traditionnel (160°C maximum), four micro-onde si dimension appropriée, réfrigérateur, congélateur et lave-vaisselle.

Ne jamais utiliser :

-  Directement sur une source de chaleur comme des brûleurs à gaz, plaques électriques, plaques vitrocéramiques, grill ou barbecue.
-  Un plat ébréché ou partiellement cassé

Précautions d'emploi :

- Eviter les changements trop brusques de température :
Ne pas:
 - Mettre un plat chaud sur des surfaces humides ou froides
 - Immerger un plat chaud dans de l'eau froide.
 - Ajouter du liquide froid dans un plat chaud (si nécessaire ajouter de l'eau chaude uniquement)
 - Mettre un plat froid sous le grill
- Un plat chaud ou son couvercle doit toujours être manipulé avec des maniques ou des gants secs pour éviter tous risques de brûlures
- Ne pas utiliser d'ustensiles tranchants.
- Ne pas utiliser de batteur électrique
- Compatible four micro-ondes.
- Une utilisation au four traditionnel à une température supérieure à 160°C peut dégrader le décor.
- Lors de l'utilisation de l'article (sans son couvercle) sous un grill/rôtissoire, laissez un espace d'au moins 10 cm entre le bord du plat et la source de chaleur.

Conseils d'entretien :

- Laver avant premier usage. Eviter les nettoyants abrasifs. Un lavage au lave-vaisselle en conditions anormales telles qu'une température d'eau et une dose de détergent excessives peut dégrader le décor.
- En cas d'aliments brûlés ou collés, nous conseillons, une fois le plat refroidi, de laisser tremper avec de l'eau et du savon

Notre verre bien que plus résistant que d'autres peut toutefois se casser en plusieurs morceaux ou avoir des ébréchures à la suite de chocs mécaniques répétés.

Principales causes de chocs mécaniques :



Conditions d'utilisation et d'entretien

- Au lave-vaisselle : les chocs répétitifs pendant le lavage si le plat n'est pas stable dans le lave-vaisselle, possibilité aussi d'un plat qui aurait eu un choc préalable au lavage, toujours vérifier l'état du plat avant la mise au lave-vaisselle
- Un choc ou une écaille, peut suivant son intensité, générer une casse instantanée ou une amorce de rupture qui peut provoquer une casse ultérieure
- Dans le placard : lors du rangement un mauvais empilement ou un choc contre un autre plat peut entraîner une ébréchure ou amorce qui peut provoquer une casse ultérieure

Vérifier de temps en temps la non-présence d'écaillies ou de chocs

La gamme KitchenLab en verre soufflé est plus légère mais aussi plus mince et présente donc des risques accrus de casse lors de chocs mécaniques demandant plus de soin.

GARANTIE : Ce produit est garanti par INTERNATIONAL COOKWARE contre les **défauts de fabrication** à partir de la date d'achat pour la période indiquée sur l'emballage sous réserve de la présentation d'une preuve d'achat.

La garantie ne s'applique pas aux dommages dus à des chocs mécaniques, au non-respect des recommandations d'usage ou à un usage professionnel. Les produits comportant des entailles ou des ébréchures dues à l'usage ou ayant été chauffés sur une source de chaleur direct ne sont plus couverts par la garantie. De même le tachage, la décoloration ou la déformation des accessoires en plastique ne sont pas couverts par la garantie.