



Conditions d'utilisation et d'entretien

Articles en Inox avec ou sans revêtement antiadhésif

Utilisation : Dessus de cuisinière, gaz, plaque électrique, plaques vitrocéramiques radiante ou halogène, plaque induction.

Utilisation au four traditionnel **interdite si poignée en bakélite - Attention ne pas utiliser la fonction grill**

Avant utilisation

-  Laver votre ustensile à l'eau chaude savonneuse, rincer, sécher.
-  Ustensiles avec revêtement anti adhésif : Faire chauffer 30 secondes à feu très doux, et graisser avec un peu d'huile de cuisine, essuyer ensuite avec un papier absorbant. Répéter ce traitement de temps en temps (ex : tous les mois) améliore la longévité du revêtement.

Pendant

- ❖ Pour la sécurité des enfants tournez systématiquement la poignée de votre ustensile vers l'intérieur de votre cuisinière.
- ❖ Ne pas laisser de flamme lécher les côtés de l'ustensile afin de ne pas détériorer le revêtement anti adhésif ou les poignées.

Conseils d'utilisation

1) NE JAMAIS SURCHAUFFER UN USTENSILE DE CUISINE EN INOX À VIDE

L'inox est certes très résistant mais nécessite une attention particulière lors de la mise sur plaque ou gaz pour conserver toute sa performance. Ainsi, il est recommandé de préchauffer votre casserole en inox à la moitié de la puissance de votre plaque et jamais plus. Pour exemple, si votre plaque de cuisson va jusqu'à 10, ne dépassez en aucun cas 5. Une surchauffe prolongée peut entraîner une réelle détérioration. Cette recommandation s'applique à tout votre matériel inox.

PYREX® a conçu des ustensiles de cuisine en inox qui nécessitent un peu de temps de chauffe pour vous offrir une performance de cuisson optimale. Cela permet de conserver toutes les qualités gustatives et nutritionnelles de vos aliments.

2) PROSCRIRE L'EAU DE JAVEL POUR LE NETTOYAGE D'UNE CASSEROLE EN INOX

Utilisé pour nettoyer et entretenir vos casseroles en inox, il pourrait aller jusqu'à entraîner une perforation rendant leur utilisation impossible. En effet, l'eau de javel crée une réaction de corrosion par piqûre. S'ensuit la formation de petits trous venant perforer votre casserole.

3) ÉVITER LE SEL NON DISSOUT DANS LE FOND DE VOTRE CASSEROLE EN INOX

Pour conserver vos ustensiles de cuisine inox en parfait état, notamment votre casserole, soyez vigilant lors de l'utilisation du sel. Celui-ci contient une faible dose de chlore, ce que l'inox n'apprécie guère. Pour éviter de constater l'apparition de traces indélébiles dans le fond de votre récipient, évitez de le faire chauffer avec du sel non dissout dans le fond. Préférez saler votre eau une fois bouillante puis veillez à bien remuer pour dissoudre le sel.

Il est à noter que ces traces indésirables ne nuisent en rien à la qualité de cuisson que vous apportent les produits de qualité PYREX®



Conditions d'utilisation et d'entretien

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 une mauvaise utilisation ou à un usage professionnel. Les rayures, les dommages dus à des chocs, les taches, la déformation et la surchauffe ne sont pas couverts par la garantie.