



Conditions d'utilisation et d'entretien

Articles en aluminium avec revêtement antiadhésif pour dessus de cuisinière

Avant la première utilisation

-  Enlevez tous les matériaux d'emballage, étiquettes et autocollants.
NOTE : Certains articles de cuisine sont livrés avec une pièce de protection en plastique, en particulier à la base de la poignée. Veuillez jeter ces pièces avant utilisation afin d'éviter tout risque d'incendie.
-  Lavez votre article de cuisine à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement en utilisant un chiffon doux ou une serviette en papier.
-  Pour les articles de cuisine avec un revêtement antiadhésif, faites chauffer chaque casserole/poêle à feu doux pendant 30 secondes, retirez du feu et étalez une cuillère à café d'huile de cuisson sur toute la surface intérieure avec un chiffon propre ou une serviette en papier. Essuyez l'excédent. Vous devez ensuite conditionner la casserole/poêle régulièrement pour maintenir les performances du revêtement antiadhésif.

Conseils d'utilisation

- ❖ Utilisez toujours un feu doux à moyen uniquement avec vos articles de cuisine (y compris pour faire bouillir de l'eau). Un feu doux à moyen offre de meilleures performances de cuisson. Une chaleur élevée peut endommager vos articles de cuisine et ce type de dommage n'est pas couvert par la garantie. Utilisez une chaleur élevée uniquement pour réduire les liquides. Un feu moyen à moyen vif pour faire sauter, faire revenir et frire. Un feu doux pour réchauffer les aliments, faire mijoter et préparer des sauces délicates.
- ❖ Ne laissez jamais un article de cuisine évaporer à sec et ne laissez jamais un article de cuisine vide sur une plaque chaude ou sur le feu.
- ❖ Sélectionnez la bonne taille de plaque ou de flamme de gaz, de sorte que la chaleur ou la flamme de gaz ne touche que le fond de l'article de cuisine et n'atteigne pas les côtés de la casserole/poêle.
- ❖ N'utilisez pas de casserole/poêle à revêtement antiadhésif pour faire flamber.
- ❖ Laissez-les casseroles/poêles refroidir avant de les laver pour prévenir toute déformation due à un choc thermique important. Évitez tout changement de température extrême.
- ❖ Ne faites pas glisser ou traîner l'article de cuisine sur la surface de la cuisinière, cela pouvant endommager l'article de cuisine et la surface de la cuisinière.
- ❖ Décoloration : La surchauffe et les chocs thermiques extrêmes peuvent faire apparaître des taches brunes ou bleues. Il ne s'agit pas d'un défaut du produit, mais est dû à un réglage trop élevé de la chaleur (généralement dans une casserole/poêle vide ou peu remplie). Une large teneur en fer dans votre eau peut également entraîner une décoloration : la casserole/poêle semblera ainsi légèrement rouillée. Une eau très calcaire peut faire apparaître des traces blanches que vous pouvez facilement enlever avec du jus de citron ou du vinaigre blanc.
- ❖ Lorsque vous faites bouillir de l'eau, ajoutez du sel dans l'eau seulement à l'ébullition pour prévenir tout dommage des composants en acier de l'article de cuisine par les grains de sel.
- ❖ Ne chauffez jamais de la graisse ou de l'huile jusqu'à ce qu'elle fume, brûle ou devienne noire.
- ❖ Le lait brûle facilement. Chauffez à feu doux à moyen jusqu'à ce que des bulles se forment sur les bords.
- ❖ Pour éviter tout déversement, ne remplissez les casseroles/poêles qu'aux deux tiers.



Conditions d'utilisation et d'entretien

- ❖ Évitez d'utiliser vos casseroles/poêles pour conserver des aliments acides, salés ou gras avant ou après la cuisson.
- ❖ Sauf indication contraire, utilisez uniquement vos casseroles/poêles sur une cuisinière et pas dans un four.

Cuisinières adaptées et utilisation

- ❖ Assurez-vous que votre cuisinière est adaptée en vous référant aux symboles figurant sur l'emballage ou le catalogue.
- ❖ Séchez toujours le fond de votre article de cuisine avant de cuisiner, en particulier si vous l'utilisez sur une cuisinière vitrocéramique, halogène ou induction, car la casserole/poêle peut coller à la plaque.
- ❖ Selon votre type de cuisinière, le fond de votre casserole/poêle peut être marqué ou rayé. C'est tout à fait normal.
- ❖ Choisissez une taille de foyer de gaz ou de plaque adaptée au fond de la casserole/poêle et centrez votre casserole/poêle sur la source de chaleur.
- ❖ Sur une cuisinière vitrocéramique, veillez à ce que votre cuisinière et le fond de la casserole/poêle/marmite soient parfaitement propres pour éviter qu'un élément se coince entre la casserole/poêle et la cuisinière et raye la cuisinière.
- ❖ Ne faites jamais traîner les ustensiles sur la surface – toujours soulevez la casserole/poêle/marmite/wok.
- ❖ **Pour la sécurité des enfants tournez systématiquement la poignée de votre ustensile vers l'intérieur de votre cuisinière.**

Utilisation sur une plaque à induction

- ❖ L'induction est une méthode de chauffage beaucoup plus rapide et plus puissante que les autres sources de chaleur. Pour garantir les performances de votre article de cuisine :
 - Ne chauffez jamais les marmites/casseroles/poêles/wok à vide.
 - Lorsque vous préchauffez votre casserole/poêle, nous vous recommandons de régler la cuisinière (niveau de puissance) sur une température moyenne (consultez le mode d'emploi de votre cuisinière à induction).

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, au non-respect des recommandations d'usage ou à un usage professionnel.

Les rayures, les taches, la déformation et la surchauffe ne sont pas couverts par la garantie.