

# POÊLES EMPILES

## 11 PCS

005186

# MODE D'EMPLOI

Avant toute utilisation, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi.

Uniquement destiné à un usage domestique.

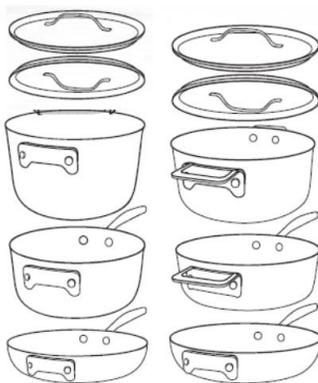


Tous feux dont induction  
Voir le tableau de compatibilité pour l'induction en page 2

1 poêle de 20 cm  
1 poêle de 20 cm – 2.6L  
1 poêle de 20 cm – 3.3L  
2 couvercles de 20 cm

1 poêle de 25 cm  
1 poêle de 25 cm – 3.5L  
1 poêle de 25 cm – 5L  
2 couvercles de 25 cm

**Revêtement : PTFE (sans PFOA)**



**NOTE :** empilez toujours en commençant par la poêle la moins profonde en dessous jusqu'à la plus profonde sur le dessus. Empilez toujours les poêles/casseroles de 20 cm sur les poêles/casseroles de 20 cm et les poêles/casseroles de 25 cm sur les poêles/casseroles 25 cm.

Déposez les couvercles sur le dessus des poêles/casseroles tel qu'illustré ci-dessus.

### Conseils d'utilisation - Avant la première utilisation

Nettoyez les ustensiles à l'eau chaude savonneuse. Séchez-les bien. Ne pas laver au lave-vaisselle.

Frottez les revêtements antiadhésifs avec un torchon imbibé d'huile de cuisine. Répétez ceci de temps en temps pour assurer la longue durée de vie de vos produits.

### Conseils de sécurité

Gardez vos ustensiles de cuisson hors de portée des enfants. Risque de blessure !

**Attention, risque de brûlures :** Les ustensiles de cuisson, les couvercles, poignées et boutons peuvent être très chauds. Utilisez toujours des gants de cuisine et des maniques adaptés !

Attention lors de la manipulation de l'huile ou de la graisse chaude. Si de l'huile prend flamme : Éteufez les flammes avec un torchon ou une couverture. **NE JAMAIS** verser de l'eau sur de l'huile chaude !

Ne versez pas d'eau froide dans les ustensiles de cuisson chauds et vides. Vous risquez d'endommager le matériel. Pour la sécurité de votre enfant, tournez toujours la poignée vers l'intérieur de votre cuisinière.

Ne laissez jamais s'évaporer complètement les liquides contenus dans les ustensiles de cuisson.

Ne laissez jamais d'ustensile de cuisson vide sur une plaque de cuisson chaude. Ne remplissez jamais vos ustensiles jusqu'au bord. Le volume maximal conseillé est aux 2/3 du contenu total (1/3 pour la friture).

Les couvercles en verre peuvent modifier le revêtement des ustensiles de cuisson sur leur bord. Ceci ne réduit pas leur capacité de cuisson.

Les ustensiles de cuisson peuvent, quand ils sont froids, présenter une certaine concavité. Ceci n'est pas un défaut, cette concavité a un caractère technique et disparaît lorsque l'ustensile est chaud.

### Accessoires de cuisine

Nous vous recommandons d'utiliser des accessoires de cuisine en bois, silicone ou plastique afin d'éviter d'endommager la surface des ustensiles de cuisson.

N'utilisez les accessoires métalliques qu'avec précaution et ne les tapez pas sur le bord des ustensiles.

N'utilisez ni couteaux, ni objets pointus dans les ustensiles, ni mixeur, ni presse-purée, ni mélangeur sur batterie.

## Plaque de cuisson

Ces ustensiles de cuisson sont adaptés à tous les types de plaque de cuisson : Gaz, électrique, vitrocéramique, induction et halogène.

Choisissez la taille de la plaque ou de la flamme pour que la chaleur émise ou la flamme n'entre en contact qu'avec le fond de l'ustensile de cuisine sans dépasser sur les côtés.

Si vous cuisinez sur des tables de cuisson en verre ou céramique, prenez soin de déposer et de soulever les ustensiles de cuisson doucement. Ne les faites jamais glisser sur la table de cuisson, cela risquerait d'abîmer leur surface.

### Particularités des tables de cuisson à induction

Le diamètre du fond de l'ustensile de cuisine devrait en principe correspondre à celui de la plaque utilisée.

Si vous utilisez une plaque de grande taille pour un fond plus petit, l'appareil génère un champ magnétique plus faible. Il est possible que, dans ce cas, la table ne "détecte" pas l'ustensile de cuisine et ne génère pas de chaleur.

**Le diamètre du fond de l'ustensile ne doit pas être inférieur à plus de 12% par rapport au diamètre du cercle de la plaque à induction. S'il est inférieur à plus de 12 %, la plaque ne détectera pas l'ustensile. Voir le tableau de compatibilité ci-dessous :**

Ustensile	Diamètre du fond	Compatibilité	Compatibilité	Compatibilité
		plaque à induction 14,5cm	plaque à induction 18cm	plaque à induction 21cm
<i>Poêle 20 cm</i>	<i>11.7cm</i>	OUI	X	X
<i>Poêle 20 cm – 2,6 L</i>	<i>11.7cm</i>	OUI	X	X
<i>Poêle 20 cm – 3,3 L</i>	<i>11.7cm</i>	OUI	X	X
<i>Poêle 25,5 cm</i>	<i>14.7cm</i>	OUI	OUI	X
<i>Poêle 25,5 cm – 3,5 L</i>	<i>16.2cm</i>	OUI	OUI	OUI
<i>Poêle 25,5 cm – 5 L</i>	<i>16.2cm</i>	OUI	OUI	OUI

### Utilisation dans le four (cuisson à 260°C maximum)

Posez toujours les ustensiles de cuisson sur une grille et non directement sur la dalle du four.

Pour éviter toute surchauffe, ne laissez pas le four sans surveillance ou à température maximale. N'utilisez pas les ustensiles de cuisson avec la fonction grill du four. Surchauffer un ustensile de cuisson diminue ses propriétés antiadhésives et peut entraîner la brûlure du revêtement et la génération de fumée.

**ATTENTION, RISQUE DE BRULURES : Les ustensiles de cuisson et les couvercles seront très chauds après la cuisson au four. Utilisez toujours des gants de cuisine et des maniques adaptés !**

### Entretien et nettoyage

Laissez les ustensiles de cuisson refroidir quelques minutes avant de les nettoyer.

Ne plongez pas les ustensiles de cuisson chauds dans l'eau froide et n'y versez pas non plus d'eau froide.

Pour le nettoyage, utilisez des éponges de nettoyage adaptées. N'utilisez pas d'éponges ou de brosses métalliques ou de substances ou matériels susceptibles de gratter ou d'agresser le revêtement.

Pour profiter longtemps de vos ustensiles, nettoyez-les uniquement à la main à l'eau chaude savonneuse. Ne les lavez pas au lave-vaisselle.

Si des restes d'aliments sont collés, remplissez l'ustensile à l'eau savonneuse chaude et attendez env. 30 minutes pour qu'ils s'amollissent. Nettoyez-les alors comme d'habitude.

Conseil : Le fond en métal peut se colorer, cela n'a aucune influence.

Pensez à refrotter les revêtements antiadhésifs avec un torchon imbibé d'huile de cuisine après les avoir nettoyés (voir la section Avant la première utilisation).

Le revêtement peut se colorer avec le temps. Ceci est normal et n'a aucune influence sur ses propriétés antiadhésives. De même, les traces d'usure et rayures de la surface sont normales et sans aucune influence sur ses propriétés antiadhésives. Ces traces d'usures sont exclues de la garantie.

