

STAINLESS NONSTICK CARE & USE

BEFORE FIRST USE:

- Wash your new pan with warm soapy water. Rinse with hot water and dry thoroughly.

COOKING:

- Pots and pans are oven safe up to 500°F. Lids are oven safe up to 350°F. Avoid use under the broiler.
- Plastic, nylon, silicone or wooden utensils are recommended as metal utensils may scratch the nonstick surface.
- Cook over low and medium heat. Never use high heat unless boiling liquids. Do not overheat empty cookware or cook fat or oil to the extent it burns and turns black. If the fat is smoking the pan is getting too hot. The use of nonstick cooking spray is also not recommended as it may reduce the performance of the nonstick surface over time.
- Low heat is ideal for delicate foods like eggs or fish. Medium heat is ideal for cooking methods like stir-frying. Use medium-low heat for other foods.
- Nonstick is also great for reheating meals right on the stovetop. Preheat the pan on medium-low heat then add leftovers to be reheated, keeping the lid on or off. Reheating in a nonstick pan can restore crisp textures to roasted, stir-fried and breaded foods without adding any additional fat.

CLEANING:

- Let pan cool completely before washing to avoid thermal shock. Hand wash pans in warm soapy water. We recommend using nylon scrubbing pads or a soft sponge and advise against oven cleaners, steel wool, steel scouring pads, harsh detergents or detergents containing chlorine or peroxide bleach which can damage the pan's surface and exterior.
- If severe amounts of burned grease or food residue collect and become too difficult to remove through normal cleaning try bringing a 50/50 mixture of white vinegar and water to a boil in the pan. Then use a wooden spoon to carefully remove stuck on bits.

ENTRETIEN ET UTILISATION PRODUITS ANTI-ADHÉSIFS EN MÉTAL ANODISÉ DUR

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

- Laver votre nouvelle poêle à l'eau chaude savonneuse. Rincer à l'eau chaude et sécher soigneusement.

CUISSON :

- Les casseroles et les poêles sont compatibles au four jusqu'à 260 °C. Les couvercles sont compatibles au four jusqu'à 175 °C. Éviter l'utilisation sous le grill.
- L'utilisation d'ustensiles en nylon, en plastique, en silicone ou en bois est recommandée car les ustensiles en métal sont susceptibles de rayer la surface anti-adhésive.
- Faire cuire sur feu doux et moyen. Ne pas utiliser de feu vif, excepté pour faire bouillir des liquides. Ne pas faire surchauffer les ustensiles de cuisson vides et ne pas réchauffer les matières grasses ou l'huile au point qu'elles brûlent et noircissent. Si les matières grasses fument, cela signifie que la poêle est trop chaude. L'utilisation de spray de cuisson anti-adhésif n'est pas recommandée car elle peut réduire les performances de la surface anti-adhésive au fil du temps.
- La cuisson à feu doux est idéale pour les aliments délicats tels que les œufs ou le poisson. La cuisson à feu moyen est idéale pour la friture. Utiliser le feu moyen-doux pour les autres aliments.
- Le revêtement anti-adhésif est idéal pour réchauffer des plats directement sur la cuisinière. Préchauffer la poêle à feu moyen-doux puis ajouter les restes à réchauffer, en conservant ou non le couvercle. Réchauffer dans une poêle anti-adhésive peut rétablir la texture croustillante des aliments rôtis, sautés et panés sans ajout de matières grasses.

NETTOYAGE :

- Laisser refroidir complètement la poêle avant de la laver afin d'éviter le choc thermique. Laver les poêles à la main à l'eau chaude savonneuse. Nous recommandons l'utilisation de tampons à récurer en nylon ou d'une éponge douce et déconseillons l'utilisation de nettoyeurs pour fours, de laine d'acier, de tampons à récurer en acier, de détergents à base d'eau de Javel ou de blanchiment au peroxyde qui peuvent endommager la surface et l'extérieur de la poêle.
- Si de grandes quantités de matières grasses ou de résidus alimentaires brûlés s'accumulent et deviennent trop difficiles à éliminer par un nettoyage normal, essayer de faire bouillir un mélange de vinaigre blanc et d'eau à parts égales dans la poêle. Utiliser ensuite une cuillère en bois afin d'enlever soigneusement les restes d'aliments collés.

NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTÉRIEURE ANODISÉE DURE :

- Nos ustensiles de cuisson anodisés durs sont résistants aux rayures, aux taches et à l'abrasion. Afin de prolonger la durée de vie et l'apparence de votre poêle, nous recommandons le lavage à la main à l'eau chaude savonneuse. Rincer à l'eau chaude et sécher soigneusement. Nous déconseillons l'usage de laine d'acier, de tampons à récurer en acier ou de détergent agressif. Les tampons à récurer en nylon ou les éponges douces peuvent être utilisés.

CUIDADO Y USO DEL ACERO INOXIDABLE

ANTES DEL PRIMER USO:

- Lave su nuevo sartén con agua tibia y jabón. Enjuague con agua caliente y seque bien.

COCINAR:

- El uso de ollas y sartenes en el horno es seguro a temperaturas de hasta 500°F. El uso de las tapas en el horno es seguro a temperaturas de hasta 350°F. No use bajo una parrilla.
- Se recomienda usar con utensilios de plástico, nylon, silicón y madera, ya que los de metal pueden dañar la superficie antiadherente.
- Cocine a fuego medio o bajo. Nunca use fuego alto, a menos que esté hirviendo líquidos. No sobrecaliente utensilios de cocina vacíos ni caliente grasa o aceite hasta que se queme y se vuelva de color negro. Si el aceite empieza a soltar humo, el sartén se está sobrecalentando. Desaconsejamos el uso de aerosoles de cocina antiadherentes, ya que estos pueden hacer que la superficie antiadherente se degrade con el tiempo.
- Una temperatura baja es ideal para alimentos delicados como los huevos o el pescado. La temperatura media es perfecta para métodos de cocina como sofreír. Use fuego medio o bajo para los demás alimentos.
- Los utensilios antiadherentes también son excelentes para recalentar alimentos en la estufa. Precaliente el sartén a fuego medio o bajo y luego añada las sobras que quiera recalentar. Si lo desea, puede poner la tapa. Usar un sartén antiadherente para recalentar sus sobras puede restaurar las texturas crujientes de alimentos asados, sofritos o empanados sin necesidad de añadir más grasa.

LIMPIEZA:

- Deje que el sartén se enfríe por completo antes de lavarlo para evitar un choque térmico. Lave sus sartenes a mano con agua tibia y jabón. Recomendamos el uso de almohadillas de nylon o esponjas suaves y desaconsejamos el uso de limpiadores para el horno, estopas o esponjas de acero, detergentes agresivos o detergentes que contenga cloro o peróxido de lejía, los cuales pueden dañar la superficie y el exterior de los sartenes.
- En caso de que se acumulen cantidades excesivas de grasa quemada o residuos de alimentos que no se quiten con el lavado normal, pruebe hervir una mezcla de partes iguales de agua y vinagre blanco en el sartén. A continuación, use una cuchara de madera para retirar los restos pegados.