

# STAINLESS CARE & USE

## COOKING:

- Compatible with all stovetops, including induction.
- If using induction, select the burner which is closest in size to the pan's base diameter.

## Browning, Sautéing and Searing

1. Start with food at room temperature.
2. Dry food before cooking to prevent splattering.
3. Preheat pan on low to moderate heat before cooking. Water will dance on pan when ready.
4. Add enough oil to cover the pan's surface.
5. Add food to the pan when the oil is hot. You will see a faint vapor when the oil is ready. Food should sizzle when added to the pan.
6. Allow the food to cook. On stainless, it will be ready to turn when it no longer sticks to the pan.
7. After removing food from pan, use browned food bits for sauce by deglazing with wine or stock.

## Boiling

- This is the only occasion when high heat should be used.

## Cooking in the Oven

- Oven and broiler safe up to 600°F. Extended exposure to temperatures over 500°F can cause stainless steel to change color, but will not affect its performance.

## Caution:

- With the exception of preheating, empty pans should not be left on a hot burner as it can cause damage.
- Overheating can cause brown or blue stains to appear.
- To avoid small white dots or pits from forming in your pan, bring liquids to a boil or wait until food starts to cook before adding salt. Pitting does not interfere with cooking performance but can diminish the beauty of your pan's interior.

## CLEANING:

Be sure to wash the pan before the first use and to clean thoroughly between uses.

- Allow the pan to cool prior to cleaning.
- Rinse off any excess food with warm water.
- Soak in warm, soapy water, then wash with a sponge or soft cloth. Use a nylon scouring pad for more difficult cleaning.
- Rinse with warm water and dry immediately to prevent spotting.

Some stains and food remnants may take more care to remove.

- For discoloration, like blue or rainbow coloring, wipe the pan with a sponge or soft cloth and white vinegar.
- For cloudy white hard water spots, remove by boiling a 1:1 white vinegar to water solution.
- For burnt food, sprinkle the surface generously with baking soda, add water and bring to a boil. Use a wooden spoon to loosen the food particles from the surface.
- For tough to clean spots or marks, like burnt fat, protein shadows and charred food, clean with a nonabrasive, non-chlorine cleanser, like All-Clad cookware cleaner, Bar Keeper's Friend® or Bon Ami®. Form a paste with the cookware cleanser and a small amount of water. Apply the paste using a soft cloth or sponge, rubbing in a circular motion. Rinse with warm water and dry immediately. Repeat if needed, allowing the paste to soak on the pan before scrubbing.

To keep your All-Clad looking brand new, we recommend washing your cookware with a soap and sponge.

## Caution:

- Do not use oven cleaners, steel wool, steel scouring pads, harsh detergents or detergents containing bleach or peroxide, which can damage the pan.
- Nylon scrubbing pads can be used on stainless steel surfaces only.
- Never place a hot pan under cold water, as it could cause warping.

# STAINLESS CARE & USE

## CUISSON:

- Compatible avec toutes les cuisinières, y compris l'induction.
- Si vous utilisez l'induction, sélectionnez le brûleur le plus proche du diamètre de base du moule.

## Dorer, sauter et saisir

1. Commencez avec de la nourriture à température ambiante.
2. Préparer de la nourriture sèche avant la cuisson pour éviter les éclaboussures.
3. Préchauffer l'article culinaire à feu doux à modéré avant de cuisiner. L'eau va danser sur la cuvette quand elle est prête.
4. Ajouter suffisamment d'huile pour couvrir la surface de l'article culinaire.
5. Ajouter les aliments dans l'article culinaire lorsque l'huile est chaude. Vous verrez une légère vapeur lorsque l'huile est prête. Les aliments devraient chauffer quand ils sont ajoutés à l'article culinaire.
6. Laissez la nourriture faire cuire. Sur l'acier inoxydable, il sera prêt à tourner quand il ne colle plus à l'article culinaire.
7. Après avoir éliminé les aliments de l'article culinaire, utilisez des morceaux d'aliments dorés pour la sauce en déglacant avec du vin ou du bouillon.

## Ébullition

- C'est la seule fois où il faut utiliser de la chaleur élevée.

## Cuisiner dans le four

- Cuisinière à four et à griller jusqu'à 600°F (315°C). Une exposition prolongée à des températures supérieures à 500°F peut modifier la couleur de l'acier inoxydable mais n'affectera pas son rendement.

## Mise en garde:

- À l'exception du préchauffage, les articles culinaires vides ne doivent pas être laissés sur un brûleur chaud car cela peut endommager.
- La surchauffe peut provoquer l'apparition de taches brunes ou bleues.
- Pour éviter la formation de petits points blancs dans votre article culinaire, amener les liquides à ébullition ou attendre que les aliments commencent à cuire avant d'ajouter du sel. La piqûre n'interfère pas avec les performances de cuisson, mais peut diminuer la beauté de l'intérieur de votre article culinaire.

## NETTOYAGE:

Veillez à laver la poêle avant la première utilisation et à bien la nettoyer après chaque utilisation.

- Laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer.
- Rincez tout reste d'aliments à l'eau chaude.
- Faites tremper dans de l'eau chaude savonneuse, puis lavez avec une éponge ou un chiffon doux. Utilisez un tampon récurant en nylon pour les parties plus difficiles à nettoyer.
- Rincez à l'eau chaude puis séchez immédiatement pour éviter l'apparition de taches.

Le nettoyage de certaines taches ou de certains restes de nourriture peut demander plus d'attention.

- En cas de décoloration d'un aspect bleuté ou arc-en-ciel, essuyez la poêle avec une éponge ou un chiffon doux et du vinaigre blanc.
- En cas de taches blanches d'eau calcaire, éliminez en faisant bouillir une solution 1:1 de vinaigre blanc et d'eau.
- Pour les aliments calcinés, saupoudrez généreusement la surface avec du bicarbonate de soude, ajoutez de l'eau et faites bouillir. Utilisez une cuillère en bois pour détacher les restes d'aliments de la surface.
- Pour les zones particulièrement difficiles à nettoyer, comme du gras brûlé, des traces de protéines ou des aliments calcinés, nettoyez avec un produit non abrasif et non chloré, comme les nettoyeurs All-Clad, Bar Keeper's Friend® ou Bon Ami®. Formez une pâte avec le produit nettoyant et une petite quantité d'eau. Appliquez la pâte à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge, en frottant dans un mouvement circulaire. Rincez à l'eau chaude puis séchez immédiatement. Renouvelez si nécessaire, en laissez la pâte agir sur la poêle avant de frotter.

Pour conserver l'aspect neuf de votre ustensile All-Clad, nous vous conseillons de le laver avec une éponge et du savon.

## Mise en garde:

- N'utilisez pas de nettoyeurs pour le four, de la laine d'acier, des tampons abrasifs en acier, des détergents agressifs ou des détergents contenant eau de javel ou peroxyde, ce qui peut endommager la surface de l'article culinaire.
- Les gommages en nylon peuvent être utilisés uniquement sur des surfaces en acier inoxydable.
- Ne placez jamais un article culinaire à l'eau froide car elle pourrait causer une déformation.

# STAINLESS CARE & USE

## PARA COCINAR:

- Compatible con todas las estufas, incluyendo las de inducción.
- Si usas inducción, elige el quemador que tenga el tamaño más similar al diámetro de la base del sartén.

## Dorar, saltear y sofreír

1. Empieza con los alimentos a temperatura ambiente.
2. Seca los alimentos antes de cocinarlos para evitar las salpicaduras.
3. Antes de cocinar, precalienta el sartén a fuego lento o moderado. Cuando el sartén esté listo el agua se va a mover por la superficie.
4. Añade aceite hasta cubrir la superficie del sartén.
5. Añade los alimentos al sartén cuando el aceite esté caliente. Verás un ligero vapor cuando el aceite esté listo. Los alimentos tienen que crepitar cuando los pongas en el sartén.
6. Deja que los alimentos se cocinen. Sobre acero inoxidable, estarán listos para darles la vuelta cuando ya no se peguen al sartén.
7. Después de retirar los alimentos del sartén, usa los restos de comida dorada para hacer una salsa con vino o caldo.

## Hervir

- Este es el único caso en el que se debe usar el fuego alto.

## Cocinar en el horno

- Apto para horno y parrilla hasta 600°F (315°C). La exposición prolongada del acero inoxidable a temperaturas superiores a 500 ° F puede hacer que el metal cambie de color, pero no afectará su rendimiento.

## Precaución:

- Con excepción del precalentamiento, no se deben dejar sartenes vacíos sobre la estufa encendida, porque puede causar daños.
- Calentarlos de más puede hacer que aparezcan manchas marrones o azules.
- Para evitar que se formen pequeñas marcas o puntos blancos en tu sartén, haz que los líquidos hiervan o espera a que la comida se empiece a cocinar antes de agregar sal. La formación de marcas no interfiere con el desempeño del sartén, pero puede deteriorar el aspecto de la superficie interior.

## LIMPIEZA:

Asegúrate de lavar el sartén antes de usarlo por primera vez y de limpiarlo bien entre uso y uso.

- Deja que el sartén se enfríe antes de limpiarlo.
- Retira los restos de comida con agua tibia.
- Ponla en remojo con agua tibia jabonosa, y luego lávala con una esponja o paño suave. Utiliza un estropajo de nylon para una limpieza más profunda.
- Enjuaga el sartén con agua tibia y sécalo de inmediato para evitar la aparición de marcas.

Puede llevar más tiempo remover algunas manchas y restos de comida.

- Para la decoloración, como la coloración azulada o arcoíris, limpia el sartén con una esponja o un paño suave y vinagre blanco.
- Para manchas blanquecinas de agua dura, remueve hirviendo una solución de vinagre blanco 1:1 en agua.
- Para comidas quemadas, rocía la superficie con abundante bicarbonato de sodio, agrega agua y espera a que hierva. Usa una cuchara de madera para soltar las partículas de comida de la superficie.
- Para limpiar marcas o manchas difíciles, tales como grasas quemadas, sombras de carnes y restos de comida quemados, utiliza un limpiador no abrasivo sin cloro, tal como el limpiador para utensilios de cocina All-Clad, Bar Keeper's Friend® o Bon Ami®. Crea una pasta con el limpiador de utensilios de cocina y una pequeña cantidad de agua. Aplica la pasta con un paño suave o una esponja haciendo movimientos circulares. Enjuaga con agua tibia y sécalo de inmediato. Repite la operación si es necesario y deja que la pasta impregne el sartén antes de restregarlo.

Para mantener su producto All-Clad como nuevo, le recomendamos lavar sus utensilios de cocina con jabón y esponja.

## Precaución:

- No se deben usar limpiadores de horno, lana de acero, estropajos de acero o detergentes abrasivos o que contengan lejía o peróxido, ya que pueden dañar la superficie del sartén.
- Los estropajos de nailon pueden usarse únicamente sobre superficies de acero inoxidable.
- Nunca se debe poner un sartén caliente bajo el agua fría porque puede deformarse.