

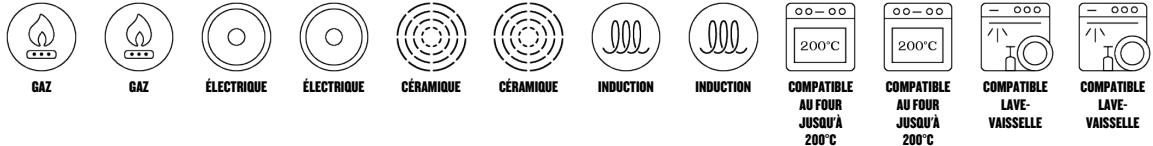
CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



Chef poêle à frire 20 cm

Article n°: 12068314

Code à barre: 3458162068319



APRÈS UTILISATION

1. Laissez toujours vos ustensiles refroidir avant de les plonger dans l'eau. 2. Un passage au lave-vaisselle est possible mais un lavage à la main est recommandé. Le lavage fréquent au lave-vaisselle réduit les capacités anti-adhérentes et modifie l'aspect de la surface. Ceci est considéré comme une usure normale, et n'est pas couvert par la garantie. 3. Certains détergents pour lave-vaisselle contiennent des produits chimiques ou des sels qui peuvent affecter la surface et provoquer une décoloration ou une corrosion irréversibles. Ceci est considéré comme une usure normale. 4. Dans certains cas, des taches arc-en-ciel ou de petits points blancs peuvent apparaître. Ils résultent de la combinaison d'une mince couche de résidus alimentaires, en surface, et d'une réflexion lumineuse spécifique. Ils peuvent facilement être nettoyés à l'aide de vinaigre ou de tout type de nettoyant spécialisé pour ustensiles de cuisine. 5. Séchez toujours bien votre ustensile de cuisine après le lavage pour éviter l'oxydation. 6. Pour enlever des résidus de nourriture laissez tremper quelques minutes dans de l'eau bouillante. Utilisez ensuite un chiffon en nylon doux avec de l'eau savonneuse ou un détergent non-abrasif pour nettoyer. 7. Si vous empilez plusieurs poêles, placez une feuille d'essuie-tout dans le fond de la poêle pour éviter de la rayer ou de l'abîmer, ou utilisez les feutrines de protection.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les papiers et étiquettes (le cas échéant, les traces de colle seront facilement éliminées avec de l'acétone ou une huile végétale ordinaire). 2. Nettoyez vos nouveaux ustensiles de cuisine avec de l'eau chaude savonneuse, rincez abondamment et sechez soigneusement avec un chiffon sec. 3. Vérifiez la compatibilité de votre plaque de cuisson en consultant les symboles figurant sur l'emballage ou dans le catalogue. 4. Si nécessaire, les poignées en bakélite peuvent être serrées à l'aide d'un tournevis à tête Philips n°2.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les papiers et étiquettes (le cas échéant, les traces de colle seront facilement éliminées avec de l'acétone ou une huile végétale ordinaire). 2. Nettoyez vos nouveaux ustensiles de cuisine avec de l'eau chaude savonneuse, rincez abondamment et sechez soigneusement avec un chiffon sec. 3. Vérifiez la compatibilité de votre plaque de cuisson en consultant les symboles figurant sur l'emballage ou dans le catalogue. 4. Si nécessaire, les poignées en bakélite peuvent être serrées à l'aide d'un tournevis à tête Philips n°2.

PENDANT L'UTILISATION

1. Ne faites jamais chauffer votre ustensile à vide! Si cela se produit, coupez immédiatement la source de chaleur et attendez que l'ustensile ait refroidi avant de la retirer de la table de cuisson. 2. Toujours cuisinez à moyenne température ! Grâce à la conductivité efficace des matériaux utilisés pour la fabrication, il est suffisant et économique en énergie de cuisiner à moyenne température. Une trop haute température peut endommager ou décolorer vos ustensiles de cuisine. 3. Il est déconseillé de préchauffer ou de réchauffer à sec, car la rapidité des cuisinières (à induction) entraînera la surchauffe de votre ustensile. Si vous décidez malgré tout de préchauffer ou de réchauffer à sec votre ustensile de cuisine, soyez prudent lors de l'opération. 4. Attention : la cuisson sur une plaque à induction génère une chaleur extrêmement intense en un court laps de temps. L'ustensile de cuisine chauffe très rapidement. 5. Veuillez noter que sous certaines circonstances un bruit peut se produire en raison des propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et de l'ustensile de cuisson. 6. Soyez prudent lorsque vous faites frire des aliments dans de l'huile. 7. Placez votre ustensile de cuisine au centre d'une plaque de cuisson dont le diamètre n'excède pas celui de la base de l'ustensile. Par exemple, un ustensile de 20 cm de diamètre sera de préférence utilisé sur une zone de cuisson d'un diamètre inférieur à 20 cm. 8. Enlevez toujours l'ustensile de cuisine du foyer en le soulevant. Ne le faites pas glisser ; vous risqueriez d'endommager la surface. 9. Les poignées des ustensiles de cuisine ont été conçues pour un maintien optimal. Pour votre sécurité nous vous recommandons d'utiliser un gant ou une manique pour manipuler, certainement lors de l'utilisation au four. 10. Pour des raisons de sécurité, ne laissez pas vos ustensiles de cuisson sans surveillance sur vos plaques de cuisson. 11. La vapeur doit pouvoir s'échapper de l'orifice de ventilation du couvercle (en verre) (le cas échéant). 12. Des ustensiles métalliques tels que fourchettes, cuillers et spatules peuvent être utilisés. Ils peuvent laisser des rayures, mais les petites rayures et/ou griffures ne compromettent pas les qualités ou la durabilité de la poêle. 13. Il faut utiliser un peu d'huile ou de beurre pour cuire. Répartissez l'huile ou le beurre sur toute la surface de la poêle.

CRAFTING COOKWARE

Since 1899



PENDANT L'UTILISATION

1. Ne faites jamais chauffer votre ustensile à vide! Si cela se produit, coupez immédiatement la source de chaleur et attendez que l'ustensile ait refroidi avant de la retirer de la table de cuisson. 2. Toujours cuisinez à moyenne température ! Grâce à la conductivité efficace des matériaux utilisés pour la fabrication, il est suffisant et économique en énergie de cuisiner à moyenne température. Une trop haute température peut endommager ou décolorer vos ustensiles de cuisine. 3. Il est déconseillé de préchauffer ou de réchauffer à sec, car la rapidité des cuisinières (à induction) entraînera la surchauffe de votre ustensile. Si vous décidez malgré tout de préchauffer ou de réchauffer à sec votre ustensile de cuisine, soyez prudent lors de l'opération. 4. Attention : la cuisson sur une plaque à induction génère une chaleur extrêmement intense en un court laps de temps. L'ustensile de cuisine chauffe très rapidement. 5. Veuillez noter que sous certaines circonstances un bruit peut se produire en raison des propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et de l'ustensile de cuisson. 6. Soyez prudent lorsque vous faites frire des aliments dans de l'huile. 7. Placez votre ustensile de cuisine au centre d'une plaque de cuisson dont le diamètre n'excède pas celui de la base de l'ustensile. Par exemple, un ustensile de 20 cm de diamètre sera de préférence utilisé sur une zone de cuisson d'un diamètre inférieur à 20 cm. 8. Enlevez toujours l'ustensile de cuisine du foyer en le soulevant. Ne le faites pas glisser ; vous risqueriez d'endommager la surface. 9. Les poignées des ustensiles de cuisine ont été conçues pour un maintien optimal. Pour votre sécurité nous vous recommandons d'utiliser un gant ou une manique pour manipuler, certainement lors de l'utilisation au four. 10. Pour des raisons de sécurité, ne laissez pas vos ustensiles de cuisson sans surveillance sur vos plaques de cuisson. 11. La vapeur doit pouvoir s'échapper de l'orifice de ventilation du couvercle (en verre) (le cas échéant). 12. Des ustensiles métalliques tels que fourchettes, cuillers et spatules peuvent être utilisés. Ils peuvent laisser des rayures, mais les petites rayures et/ou griffures ne compromettent pas les qualités ou la durabilité de la poêle. 13. Il faut utiliser un peu d'huile ou de beurre pour cuire. Répartissez l'huile ou le beurre sur toute la surface de la poêle.

GARANTIE

Cet ustensile est garanti 25 ans à partir de la date d'achat, sous réserve d'une utilisation conforme aux conseils d'entretien et de présentation de la preuve d'achat originale.

GARANTIE

Cet ustensile est garanti 25 ans à partir de la date d'achat, sous réserve d'une utilisation conforme aux conseils d'entretien et de présentation de la preuve d'achat originale.

CETTE GARANTIE NE S'APPLIQUE PAS DANS LES CAS SUIVANTS

1. Surchauffe, caractérisée par la décoloration de l'ustensile de cuisine, du revêtement ou de la surface de la plaque de cuisson, ou l'écaillage du revêtement. 2. Griffures dues à l'utilisation d'objets métalliques pointus. 3. Les défectuosités provoquées par une négligence, une mauvaise utilisation, une utilisation commerciale et/ou une usure normale. 4. Dommages causés par un impact important ou la chute du produit. 5. Ustensile utilisé à une fin autre que celle pour laquelle il est prévu. 6. Produits démantelés. 7. La corrosion causée par la négligence. 8. Les ustensiles seront donc réparés gratuitement ou remplacés si un quelconque ustensile s'avère défectueux à la suite d'un vice de matériau et/ou de fabrication dans le cadre d'une utilisation normale. En cas d'échange, si le produit concerné n'est plus disponible, Allinox / BEKA se réserve le droit de le remplacer par un produit similaire. Au cas où un problème devait survenir, il vous suffit de renvoyer cet ustensile au magasin concerné, accompagné de la preuve d'achat et l'emballage. N'oubliez pas de mentionner une adresse pour le renvoi de l'ustensile, une description du problème, un numéro de téléphone ainsi que toute autre information utile pour le renvoi du produit.

CETTE GARANTIE NE S'APPLIQUE PAS DANS LES CAS SUIVANTS

1. Surchauffe, caractérisée par la décoloration de l'ustensile de cuisine, du revêtement ou de la surface de la plaque de cuisson, ou l'écaillage du revêtement. 2. Griffures dues à l'utilisation d'objets métalliques pointus. 3. Les défectuosités provoquées par une négligence, une mauvaise utilisation, une utilisation commerciale et/ou une usure normale. 4. Dommages causés par un impact important ou la chute du produit. 5. Ustensile utilisé à une fin autre que celle pour laquelle il est prévu. 6. Produits démantelés. 7. La corrosion causée par la négligence. 8. Les ustensiles seront donc réparés gratuitement ou remplacés si un quelconque ustensile s'avère défectueux à la suite d'un vice de matériau et/ou de fabrication dans le cadre d'une utilisation normale. En cas d'échange, si le produit concerné n'est plus disponible, Allinox / BEKA se réserve le droit de le remplacer par un produit similaire. Au cas où un problème devait survenir, il vous suffit de renvoyer cet ustensile au magasin concerné, accompagné de la preuve d'achat et l'emballage. N'oubliez pas de mentionner une adresse pour le renvoi de l'ustensile, une description du problème, un numéro de téléphone ainsi que toute autre information utile pour le renvoi du produit.

EVITER ABSOLUMENT

1. Les détergents chlorés ou eau de javel. 2. De la paille de fer ou des objets affûtés pour enlever les résidus de nourriture, vous risquez de rayer la surface. 3. De mettre du sel dans l'eau froide. Attendez qu'elle soit chaude pour éviter les piqûres occasionnées par le sel. 4. D'ajouter de l'eau froide dans un ustensile chaud. 5. Utiliser le produit dans un four à micro-ondes.

EVITER ABSOLUMENT

1. Les détergents chlorés ou eau de javel. 2. De la paille de fer ou des objets affûtés pour enlever les résidus de nourriture, vous risquez de rayer la surface. 3. De mettre du sel dans l'eau froide. Attendez qu'elle soit chaude pour éviter les piqûres occasionnées par le sel. 4. D'ajouter de l'eau froide dans un ustensile chaud. 5. Utiliser le produit dans un four à micro-ondes.

CRAFTING COOKWARE

Since 1899