



FlavorStone



FlavorStone

GUIDE D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

GUIDE D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

TRÈS IMPORTANT

Avant de commencer

Tous les accessoires de votre nouvelle batterie de cuisine FlavorStone™ doivent être préparés avant leur première utilisation. Ce guide vous aidera à prolonger sa durée de vie et les diverses étapes sont faciles à suivre !

1. Retirez toutes les étiquettes/tous les autocollants de chaque poêle.
2. Lavez chaque poêle avec un liquide vaisselle doux et rincez à l'eau tiède et séchez intégralement avec un papier essuie-tout.
3. Chauffez la poêle sur feu moyen pendant 20-30 secondes et retirez du feu.
4. Appliquez quelques gouttes d'huile ou de graisse végétale sur toute la surface intérieure de la poêle.
5. Remplacez la casserole ou la poêle sur feu moyen.
6. Surveillez attentivement et retirez du feu dès l'apparition de fumée.
7. Laissez refroidir complètement.
8. Retirez tous les résidus avec un papier essuie-tout légèrement huilé.
9. Les accessoires peuvent maintenant être utilisés.

Astuces

- Faites chauffer sur feu moyen. Ces accessoires de cuisine ne doivent pas être utilisés à des températures supérieures à 446°F/230°C. Ils doivent être utilisés uniquement sur feu doux à moyen.
- Bien que les poignées et couvercles de la batterie de cuisine conservent la température de la pièce et ne risquent pas de chauffer pendant l'utilisation, assurez-vous que le diamètre de la poêle soit le même que la plaque chauffante. Ainsi, vous éviterez de surchauffer la poignée ou autres extrémités de l'accessoire et éviterez des brûlures.
- Ne pas surchauffer une poêle vide et surveillez constamment la cuisson.
- Utilisez uniquement des accessoires en plastique ou en bois, jamais de métal, et ne coupez pas les aliments directement dans la poêle ou la casserole.
- Laissez refroidir la poêle avant de le laver. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou trop puissants.
- Les accessoires de cette batterie de cuisine ne nécessitent pas de nettoyage après chaque utilisation. Grâce à leur surface antiadhésive, ils peuvent être nettoyés sans détergents, simplement en essuyant la surface avec un papier essuie-tout et de l'eau chaude.
- Assurez-vous qu'il ne reste plus de graisses ou de résidus alimentaires après le nettoyage. Si le nettoyage des accessoires antiadhésifs n'est pas correctement effectué, les aliments risquent de coller à la surface lors de la prochaine utilisation.
- Avec le temps, il se peut que des taches se forment sur les accessoires. Ces taches ne compromettent aucunement la bonne utilisation et les propriétés antiadhésives de la batterie de cuisine. Pour éliminer la décoloration, nettoyez la poêle avec un détergent doux et de l'eau chaude, tout en frottant délicatement avec une éponge. Les taches plus tenaces peuvent être nettoyées avec une quantité égale d'eau et de vinaigre. Notez aussi que la décoloration sera plus évidente si la température de cuisson est plus élevée que celle qui est recommandée.
- Tout comme les casseroles en aluminium, prenez garde de ne pas échapper les accessoires car ils risquent de s'abîmer.
- Pour prolonger la durée de vie des poêles, rangez-les avec soin et évitez tout choc ou frottement de la surface intérieure antiadhésive.

LISEZ ATTENTIVEMENT TOUS LES AVERTISSEMENTS ET TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ AVANT L'UTILISATION

AVERTISSEMENT

LE NON-RESPECT DES CONSIGNES ÉNONCÉES CI-DESSOUS POURRAIT ENTRAÎNER DES RISQUES DE BLESSURE OU ENCORE CAUSER DES DOMMAGES À VOS ACCESSOIRES FLAVORSTONE™.

1. Ne mettez pas votre batterie de cuisine FlavorStone™ dans un four à micro-ondes, un grille-pain, un four traditionnel, sur le BBQ, sur réchaud ou sous une lampe chauffante pour éviter les risques d'étincelles ou d'incendie, de causer des dommages à votre four à micro-ondes et à vos appareils.
2. Seul le le poêlon carré à rayures FlavorStone™ n'est pas compatible avec les surfaces de cuisson à induction.
3. Surveillez vos récipients lors de chaque utilisation pour éviter de blesser des enfants ou provoquer un incendie.
4. Surveillez toujours les enfants qui se trouvent à proximité des appareils pour éviter les risques de blessure.
5. Manipulez le couvercle en verre avec précaution. Comme pour tout autre accessoire semblable, le couvercle en verre pourrait se briser en cas de changement brusque de température ou en cas d'impact lors d'une chute ou d'un coup contre un objet dur.
 - a. N'exposez PAS directement le couvercle en verre à une flamme ou une autre source de chaleur.
 - b. Évitez les changements brusques de température du couvercle. Ne PAS le déposer dans un évier humide lorsqu'il est chaud.
 - c. Évitez de placer le couvercle sous le robinet ou dans un évier humide lorsqu'il est chaud.
 - d. Ne PAS utiliser un chiffon humide sur le couvercle lorsqu'il est chaud.
 - e. Laissez refroidir le couvercle avant de le nettoyer.
 - f. Évitez tout choc avec le couvercle en verre car il pourrait se briser.
 - g. Cessez immédiatement toute utilisation du couvercle si celui-ci est fêlé, ébréché ou sévèrement rayé.
 - h. Ne PAS tenter de gratter les aliments séchés collés au couvercle avec des accessoires pointus ou métalliques car vous risquez de l'endommager.
 - i. Ne tentez PAS de réparer le couvercle si celui-ci est ébréché ou fêlé.
 - j. Manipulez le verre brisé avec précaution car les éclats de verre peuvent être extrêmement petits.
6. Manipulez les appareils avec précaution lorsqu'ils sont chauds pour éviter les risques de blessure. Les poignées et le couvercle peuvent chauffer en cas de cuisson prolongée. Portez des gants de cuisson ou des poignées pour soulever le couvercle ou la casserole/poêle.
7. Ne laissez jamais une casserole/poêle vide sur une plaque de cuisson trop chaude. Vous pourriez endommager vos accessoires ou la plaque de cuisson.
8. Ce produit est réservé pour usage domestique seulement. Il n'est pas adapté au camping ou à une utilisation commerciale.
9. Ne plongez jamais le produit chaud dans de l'eau froide. Les changements brusques de température peuvent déformer définitivement le produit.

Consignes de sécurité concernant l'utilisation du lave-vaisselle

Ne mettez pas une poêle antiadhésive chaude dans un lave-vaisselle à eau froide ou tiède car elle risquerait de se déformer. Une poêle déformée ne distribue pas la chaleur de manière uniforme et les possibilités de cuisson sont réduites. Laissez toujours votre poêle refroidir complètement avant de l'immerger. Notez qu'une utilisation excessive du lave-vaisselle pour le nettoyage de la batterie de cuisine FlavorStone™ pourrait causer une décoloration et causer l'apparition de bulles sur les poignées et boutons de plastique. La température maximale de l'eau dans un lave-vaisselle ne doit pas excéder 158°F/70°C.

ATTENTION : Laissez toujours refroidir l'accessoire avant de le nettoyer.