

# BATTERIE DE CUISINE À TROIS ÉPAISSEURS EN ACIER INOXYDABLE FRENCH CLASSIC

*La batterie de cuisine à trois épaisseurs en acier inoxydable French Classic de Cuisinart<sup>MD</sup> est un investissement qui prouvera sa valeur chaque fois que vous l'utiliserez. La fabrication unique à trois épaisseurs contribue à une chaleur optimale tandis que l'âme en aluminium pur enveloppée d'acier inoxydable pur assure une conductivité thermique supérieure et une distribution égale de la chaleur pour fournir des résultats professionnels à tous les chefs gourmet, où qu'ils travaillent. Bien entretenue, votre batterie de cuisine vous procurera d'innombrables années de service et d'agrément. Pour en préserver la beauté originale, nous vous recommandons de suivre les conseils d'entretien et d'utilisation ci-dessous.*

## ◆ PRÉCAUTIONS ESSENTIELLES

N'utilisez jamais la batterie de cuisine à trois épaisseurs en acier inoxydable French Classic de Cuisinart<sup>MD</sup> à feu vif, car les aliments vont brûler. Son âme en aluminium pur enveloppée d'acier inoxydable pur, hautement conductrice et efficace, permet une diffusion rapide et uniforme de la chaleur. Un feu doux ou bas conviendra à la plupart des besoins de cuisson. Pour faire bouillir de l'eau, un feu mi-vif suffira. Ne laissez jamais un ustensile de cuisson (de marque Cuisinart ou autre) vide sur un élément chaud, car vous risqueriez de l'abîmer et d'endommager la cuisinière.

## ◆ MISE EN SERVICE

Avant d'utiliser vos nouveaux ustensiles de cuisson, lavez-les à l'eau chaude additionnée d'un savon doux ou d'un savon à vaisselle. Rincez-les parfaitement et essuyez-les immédiatement avec un linge doux. Ils peuvent également être lavés au lave-vaisselle avant la première utilisation.

## ◆ FACILE D'ENTRETIEN

Immédiatement après chaque utilisation, remplissez la casserole d'eau chaude, ajoutez du détersif à vaisselle liquide et laissez reposer jusqu'à ce que l'eau soit tiède. Utilisez une éponge ou un linge doux pour enlever les particules d'aliments collées. Évitez la laine d'acier et les tampons métallisés qui pourraient égratigner la surface. Rincez à fond et séchez immédiatement pour obtenir un fini impeccable.

Les ustensiles de cuisson à trois épaisseurs en acier inoxydable French Classic de Cuisinart<sup>MD</sup> sont munis de poignées qui peuvent résister à des températures allant jusqu'à 500 °F (260 °C) au four, mais comme elles deviennent très chaudes, nous vous recommandons de procéder avec précaution et d'utiliser des gants de cuisine isolants.

## ◆ ET LE LAVE-VAISSELLE?

Les ustensiles de cuisson à trois épaisseurs en acier inoxydable French Classic de Cuisinart<sup>MD</sup> peuvent être lavés au lave-vaisselle. Sachez cependant que les saletés provenant d'autres articles peuvent être abrasives et qu'il faut donc prendre soin de remplir le lave-vaisselle correctement pour que le fini de vos ustensiles de cuisson ne soit pas endommagé. De plus, les passages répétés au lave-vaisselle finiront par faire apparaître des rayures sur la surface de n'importe quel ustensile de cuisson. Nous recommandons également d'utiliser un détergent non citronné.

## ◆ ET LES USTENSILES DE MÉTAL?

Nous recommandons d'utiliser des ustensiles en plastique ou en bois avec votre batterie de cuisine à trois épaisseurs en acier inoxydable French Classic de Cuisinart<sup>MD</sup>. Cependant, vous

pouvez, si vous le désirez, utiliser des ustensiles métalliques ou même un batteur à main muni de fouets métalliques, sauf que ceux-ci risquent d'égratigner le fini intérieur de votre batterie de cuisine. Sachez toutefois que de telles égratignures ne modifieront en rien les résultats de cuisson ni la durabilité de la batterie de cuisine.

## ◆ POUR ÉLIMINER LES TACHES

Pour éliminer les taches irisées causées par un dépôt (inoffensif) de calcium dans l'eau, utilisez une petite quantité de vinaigre chaud. Pour éliminer la pellicule que laisse l'amidon dans certains aliments, comme les pâtes alimentaires et le gruau d'avoine, sur le fini inoxydable, vous pouvez utiliser n'importe lequel des produits suivants : Bon Ami<sup>MD</sup>, le nettoyant pour métal ou acier inoxydable Cameo<sup>MD</sup> ou Nevr-Dull<sup>MD</sup>.

## ◆ POUR ÉLIMINER LES TACHES REBELLES

Les aliments qui ont brûlé dans un ustensile de cuisson peuvent laisser un résidu noir tenace. Si le trempage ne suffit pas à le déloger, versez environ 2,5 cm (1 pouce) d'eau dans la casserole, ajoutez-y 15 ml (1 c. à soupe) de détergent à vaisselle non citronné, puis portez cette solution à ébullition. Réduisez le feu et laissez mijoter pendant 15 minutes. Laissez refroidir dans la casserole, videz et rincez. Frottez le résidu avec une éponge ou une spatule en plastique. Répétez au besoin.

## ◆ TACHES CAUSÉES PAR LES ÉLÉMENS

Pour éliminer les taches sur le dessous (non pas sur les parois), utilisez un produit nettoyant pour le four. Suivez les instructions du fabricant et vaporisez ou appliquez le nettoyant seulement sur le dessous. Si les instructions demandent d'utiliser le produit dans un four chaud, faites chauffer l'ustensile avant d'appliquer le produit dessus. Rincez parfaitement après le nettoyage.

**MISE EN GARDE :** Les vapeurs des détergents peuvent être irritantes. Faites cette opération sous la hotte de la cuisinière ou dans une pièce bien aérée.

**REMARQUE IMPORTANTE :** La batterie de cuisine à trois épaisseurs en acier inoxydable French Classic de Cuisinart<sup>MD</sup> a une conductivité thermique exceptionnellement élevée, qui fait que même le feu le plus doux de certains éléments au gaz peut faire surchauffer ou brûler certains aliments, tels que des oignons finement tranchés. Pour éviter la chose, vous pouvez vous procurer un dissipateur de chaleur à très peu de frais dans la plupart des quincailleries. Il suffit de le mettre sur l'élément en dessous de la casserole.

## ◆ CUISSON SUR UNE CUISINIÈRE AU GAZ

Lorsque vous utilisez votre ustensile de cuisson sur une cuisinière au gaz, assurez-vous que la flamme en touche uniquement le fond. En plus d'être un gaspillage d'énergie, la flamme qui monte le long des parois risque de les endommager de manière irréparable.

## ◆ CUISSON AU FOUR

Les ustensiles de cuisson à trois épaisseurs en acier inoxydable French Classic de Cuisinart<sup>MD</sup> peuvent être utilisés dans le four sans danger. Il va sans dire que leurs poignées deviendront très chaudes; donc, utilisez des maniques pour éviter les brûlures. La batterie de cuisine résiste à des températures allant jusqu'à 500 °F (260 °C) et peut passer de l'élément de la cuisinière, sous le gril du four à la table (sur un dessous-de-plat résistant à la chaleur).

## ◆ POUR BRISER UN JOINT HERMÉTIQUE

La conception unique des rebords et des couvercles assure un ajustement parfait pour emprisonner la vapeur. Si vous laissez le

couvercle sur la casserole après avoir éteint ou baissé le feu, il est possible qu'un vide se forme et que le couvercle soit scellé à la casserole. Pour prévenir le vide, retirez le couvercle ou laissez-le entrouvert avant d'éteindre le feu. Si un vide s'est formé et que le couvercle ne s'enlève pas, vous n'avez qu'à rallumer le feu pendant quelques secondes.

#### ◆ RANGEMENT PRATIQUE

Il est recommandé d'accrocher votre batterie de cuisine à trois épaisseurs en acier inoxydable French Classic de Cuisinart<sup>MD</sup> à un support ou panneau à casseroles pour éviter les égratignures qui peuvent se produire lorsqu'on entasse des casseroles et des poêles dans l'armoire de cuisine.

#### GARANTIE À VIE LIMITÉE

Votre batterie de cuisine en acier inoxydable French Classic est garantie contre les vices de matière et de fabrication en usage domestique normal, à partir de la date d'achat d'origine et ce, pour la durée de vie de l'acheteur d'origine seulement.

Pour enregistrer votre produit de manière rapide et efficace, visitez notre site Web à [www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca). Notez cependant que même si vous enregistrez votre produit, vous devez conserver la preuve d'achat originale au cas où vous auriez éventuellement besoin de vous prévaloir des avantages de la garantie.

En cas de défaut, nous nous engageons à la réparer (ou à la remplacer, si nous le jugeons nécessaire) sans frais, mis à part les frais de transport et de manutention. Pour obtenir un service au titre de la garantie, veuillez appeler notre centre de service à la clientèle au 1 800-472-7606 ou écrire à : Centre à la clientèle Cuisinart, 100 Conair Parkway Woodbridge, Ontario L4H 0L2 / centre d'appel des consommateurs : [Consumer\\_Canada@Conair.com](mailto:Consumer_Canada@Conair.com).

Pour assurer un traitement rapide et exact du retour de votre produit, prenez soin d'inclure la preuve d'achat, ainsi qu'un chèque ou mandat-poste de 10 \$ pour couvrir les frais de transport et de manutention.

Veuillez également prendre soin d'inclure une adresse de retour, une description du problème, le numéro de téléphone et tout autre renseignement pertinent au retour du produit.

**REMARQUE :** Pour assurer la protection et la manutention sûre du produit Cuisinart<sup>MD</sup> que vous retournez, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison assuré et traçable. Cuisinart ne saurait être tenue responsable des dommages survenus au cours du transport ou des envois qui ont été égarés. La garantie ne couvre pas les produits perdus ou endommagés.

La présente garantie ne couvre pas les dommages imputables à des accidents ou à un usage impropre ou abusif, y compris les dommages causés par une surchauffe, ni les égratignures, les taches, les imperfections mineures, la décoloration ou les variations de couleur, ni les dommages aux surfaces externes ou internes qui ne compromettent pas l'utilisation pratique de la batterie de cuisine. Cette garantie fait aussi exclusion expresse de tout dommage fortuit ou indirect.

©2011 Cuisinart Canada  
100 Conair Parkway  
Woodbridge, ON L4H 0L2

Toutes les marques de commerce ou de service appartenant à des tierces parties et utilisées aux présentes sont les marques de commerce ou de service de leurs propriétaires respectifs.

IB-9722-CAN

# Cuisinart<sup>®</sup>

## FRENCH CLASSIC



**Batterie de cuisine à trois épaisseurs  
en acier inoxydable French Classic**

**Guide d'utilisation et d'entretien**