

# Cuisinart®

Batterie de cuisine  
antiadhésive



Batterie de cuisine  
antiadhésive

Guide d'utilisation et  
d'entretien

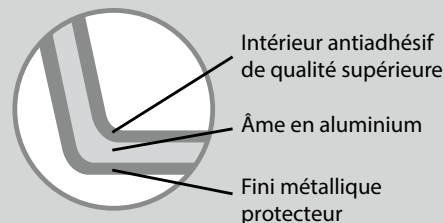
Nous vous félicitons d'avoir acheté cette batterie de cuisine antiadhésive, signée Cuisinart<sup>MD</sup>! Pensée de l'intérieur vers l'extérieur pour le chef cuisinier d'aujourd'hui, elle marie des résultats de cuisson nettement supérieurs à une apparence professionnelle. Nous vous garantissons une cuisson saine pendant toute une vie avec votre nouvelle batterie de cuisine antiadhésive Cuisinart<sup>MD</sup>

## **BATTERIE DE CUISINE ANTIADHÉSIVE CUISINART<sup>MD</sup>**

Les ustensiles de cuisson chauffent rapidement et distribuent la chaleur également. L'âme en aluminium assure une excellente distribution de la chaleur et élimine les points chauds.

- CONSTRUCTION EN TROIS COUCHES QUI GARANTIT UNE GRANDE DURABILITÉ ET DES RÉSULTATS DE CUISSON PROFESSIONNELS :
- 1. Le revêtement antiadhésif de haute qualité vous assurera une vie de cuisson plus saine et un nettoyage facile tout en empêchant les aliments d'attacher.
- 2. L'âme en aluminium chauffe rapidement et diffuse la chaleur uniformément.
- 3. Le fini métallique protège l'âme en aluminium afin d'assurer des résultats durables. Le fini extérieur donne belle allure et facilite le nettoyage.
- POIGNÉES EASY GRIP<sup>MD</sup> EN SILICONE RIVETÉS POUR UNE PRISE CONFORTABLE ET SÛRE.
- COUVERCLES ÉTANCHES EN VERRE TREMPÉ QUI EMPRISONNENT LA SAVEUR ET LES ÉLÉMENTS NUTRITIFS.
- VA AU FOUR JUSQU'À 350 °F (177 °C).

### **Meilleur conducteur de chaleur**



## ■ MISE EN SERVICE

Retirez toutes les étiquettes. Lavez les ustensiles de cuisson et les couvercles à l'eau tiède additionnée d'un savon à vaisselle doux, rincez-le parfaitement à l'eau tiède et essuyez-le avec un linge doux.

## ■ CUISSON SAINTE, NETTOYAGE FACILE

Il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile ou du beurre pour empêcher les aliments d'attacher à votre ustensile de cuisson antiadhésif Cuisinart<sup>MD</sup>. Si vous désirez utiliser du beurre ou de l'huile pour rehausser la saveur ou l'apparence des aliments, une petite quantité suffira. Évitez les enduits antiadhésifs en vaporisateur qui ont tendance à favoriser l'accumulation de résidus sur la surface de cuisson.

## ■ CUISSON SUR LA CUISINIÈRE

Utilisez un brûleur adapté au diamètre du fond de l'ustensile. Sur une cuisinière au gaz, assurez-vous que la flamme touche uniquement le fond de l'ustensile, car la flamme qui monte le long des parois risque de les tacher irrémédiablement en plus de constituer un gaspillage d'énergie. Faites attention lorsque vous utilisez un ustensile de cuisson sur un appareil ayant une surface lisse afin de ne pas abîmer ou rayer celle-ci.

## ■ CUISSON SUR UNE CUISINIÈRE VITROCÉRAMIQUE

Pour ne pas rayer le dessus en vitrocéramique, ne glissez pas l'ustensile de cuisson sur la surface. Veuillez consulter le manuel d'utilisation de votre cuisinière pour obtenir tous les renseignements utiles à cet égard.

## ■ PRÉCAUTIONS ESSENTIELLES

N'utilisez jamais un ustensile de cuisson antiadhésif Cuisinart<sup>MD</sup> à feu élevé, car vous risquez de brûler les aliments. L'âme en aluminium chauffe rapidement et permet une diffusion uniforme de la chaleur, ce qui élimine les points chauds. L'intérieur foncé a pour effet d'accélérer la cuisson, même à feu plus doux. Un feu doux ou moyen conviendra à la plupart des besoins de cuisson. Un feu moyen-élevé suffira pour faire bouillir l'eau. Ne laissez jamais une casserole ou une poêle (de marque Cuisinart ou autre) vide sur un élément chaud, car vous risqueriez non seulement de l'abîmer et d'en annuler la garantie, mais aussi d'endommager la cuisinière.

## ■ CUISSON AU FOUR

Les ustensiles de cuisson antiadhésifs Cuisinart<sup>MD</sup> peuvent aller au four jusqu'à 350 °F (177 °C), pendant de courtes d'au plus 20 minutes. Il va sans dire que le manche et l'ustensile deviendront alors très chauds; portez toujours des gants de cuisinier ou utilisez des manicles pour les sortir du four. Ne mettez PAS un ustensile de cuisson antiadhésif Cuisinart<sup>MD</sup> sous le grilloir.

## ■ OUTILS DE CUISINE

Protégez l'apparence et le rendement de votre ustensile antiadhésif Cuisinart<sup>MD</sup> en utilisant seulement des outils de cuisine en bois ou en plastique. Évitez de couper des aliments ou d'utiliser des ustensiles pointus comme des fourchettes, des couteaux, des pilons ou des fouets qui risquent de rayer le fini.

## ■ ENTRETIEN FACILE

Avant de nettoyer votre ustensile de cuisson antiadhésif Cuisinart<sup>MD</sup>, laissez-le refroidir. Le revêtement antiadhésif renforcé et l'extérieur lisse sont faciles à nettoyer. Lavez-le à la main à l'eau chaude savonneuse et frottez-le avec une éponge ou un chiffon doux. N'utilisez jamais de laine d'acier ou d'autres tampons en métal ou abrasifs, car cela pourrait endommager le fini. Après avoir lavé l'ustensile, rincez-le parfaitement et essuyez-le immédiatement. Vous pouvez également passer vos ustensiles de cuisson antiadhésifs Cuisinart<sup>MD</sup> au lave-vaisselle, mais prenez soin d'utiliser un détergent non citronné.

## ■ RANGEMENT PRATIQUE

Nous vous recommandons d'accrocher vos ustensiles de cuisson antiadhésifs Cuisinart<sup>MD</sup> par le manche à un support à casseroles. Si vous les rangez dans une armoire ou un tiroir de cuisine, évitez de les empiler ou de les entasser pêle-mêle pour ne pas rayer le fini.

## ■ OUTILS DE CUISINE CUISINART<sup>MD</sup>

Les outils de cuisine résistent à la chaleur jusqu'à 400 °F (200 °C) et conviennent aux ustensiles de cuisson antiadhésifs. Ils peuvent être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle, mais vous obtiendrez de meilleurs résultats en les lavant à la main.

## GARANTIE À VIE LIMITÉE

Vos ustensiles de cuisson de Cuisinart<sup>MD</sup> sont garantis contre les vices de matière et de fabrication, en usage domestique normal, à partir de la date originale d'achat et ce, pour la durée de vie de l'acheteur original. 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. Si votre produit Cuisinart<sup>MD</sup> devait s'avérer défectueux au cours de la période de garantie, nous le réparerons ou, si nous le jugeons nécessaire, le remplacerons sans frais, sauf pour l'expédition et la manutention. Pour obtenir un service au titre de la garantie, veuillez communiquer avec nous en appelant notre Service à la clientèle au numéro sans frais 1-800-472-7606 ou en écrivant à notre Centre de service après-vente, Cuisinart, 100 Conair Parkway, Woodbridge, Ontario, L4H 0L2, ou par courriel à [Consumer\\_Canada@Conair.com](mailto:Consumer_Canada@Conair.com). Afin d'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 10,00 \$ à l'ordre de Cuisinart Canada, pour couvrir les frais de transport et de manutention. Veuillez également nous fournir vos nom, adresse et numéro de téléphone, une description du problème et tout autre renseignement pertinent quant à la raison du retour du produit. REMARQUE : Pour une plus grande protection et une manutention plus sûre du produit Cuisinart<sup>MD</sup> que vous retournez, nous vous recommandons d'utiliser un service de livraison assuré et suivi. La maison Cuisinart ne peut être tenue responsable des dommages encourus lors du transport, ni des envois qu'elle n'a pas reçus. 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'utilité pratique des ustensiles. Cette garantie fait également exclusion expresse de tout dommage fortuit ou indirect.