Cuisinart®



©2025 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway, Unit #1,
Woodbridge, ON L4H 0L2
Printed in China

Consumer Call Centre E-mail:
Consumer_Canada@Conair.com
1-800-472-7606

25CC94809

IB-18888-CAN

COOKWARE

Use and Care Guide

CUISINART NONSTICK COOKWARE

Congratulations on your purchase of Cuisinart® Non-Stick Cookware! Designed from the inside out for today's lifestyles, your Cuisinart® Non-Stick Cookware combines uncompromising superior cooking performance with a professional look. We guarantee you a lifetime of healthier cooking with your Cuisinart® Non-Stick Cookware.

CUISINART NONSTICK COOKWARE
Cookware heats quickly and spreads heat evenly. Aluminum core ensures unsurpassed heat distribution, and eliminates hot spots.

- **TRIPLE-LAYER CONSTRUCTION DELIVERS DURABILITY AND PROFESSIONAL COOKING PERFORMANCE:**

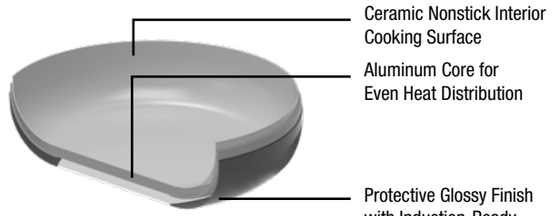
1. Ceramic nonstick cooking surface provides food release, healthier cooking and easy cleaning.
2. Aluminum core heats quickly and cooks at an even temperature.
3. Protective metallic finish guards the aluminum core for lasting performance. Its exterior is finished for enhanced beauty and easy cleaning.

- **CUISINART RIVETED BAKELITE HANDLES ARE DESIGNED TO PROVIDE A SECURE AND COMFORTABLE GRIP**
- **TIGHTFITTING TEMPERED GLASS COVERS SEAL IN FLAVOURS AND NUTRIENTS.**
- **OVEN SAFE TO 350˚F (176°C).**

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME
Remove all labels. Wash cookware and covers in warm water with a mild dishwashing soap. Rinse throughly in warm water and wipe dry with a soft dish towel.

HEALTHIER COOKING, EASY CLEANING
When cooking with your Cuisinart Nonstick Cookware, you do not need to add oil or butter to prevent foods from sticking. If you wish to enhance the flavour and appearance of foods, you need add only a minimum amount to the nonstick surface of your cookware. Use of cooking spray is not recommended, as it may cause buildup of residue on the cooking surface.

MULTI-LAYER PREMIUM CONSTRUCTION



STOVE TOP COOKING
Select a burner size that matches the diameter of the pan bottom. When cooking over a gas burner, make certain that the flame touches only the bottom of the pan. If the flame extends up the sides of the pan, energy is wasted and flames may permanently discolour the cookware exterior. Please use caution or care when using this cookware on smooth-top cooking surfaces to avoid scratching or damage.

COOKING ON A GLASS STOVETOP
To avoid scratching a glass cooktop, do not slide cookware on the glass surface. Please consult your glass cooktop manual for information and recommendations on use.

FOR USE ON INDUCTION STOVETOP
Please consult your induction stovetop manual for information on use. Please always center the cooking vessel on the burner for optimal performance.

ESSENTIAL PRECAUTIONS
Never use Cuisinart Nonstick Cookware on high heat or food will burn. The aluminum core of this cookware heats quickly and its even heat distribution prevents hot spots. The dark interior colour also allows food to cook more quickly with less heat. We recommend using a low to medium setting for most cooking. To boil water, medium-high is sufficient. Never leave Cuisinart® Cookware or any pan empty over a hot burner. Doing so can ruin the pan and cause damage to the stovetop.

OVEN COOKING TEMPERATURE
Cuisinart® Cookware can be used in the oven up to 350˚ F (176°C) for short amounts of time, not to exceed 20 minutes. Using Cuisinart® Cookware in the oven will cause the handles as well as the pan to become hot. Pot Holders or Oven Mitts when removing the cookware from the oven. Do NOT place Cuisinart® Nonstick Cookware under the broiler.

PROPER COOKING UTENSILS
We recommend using plastic or wooden utensils in your Cuisinart® Cookware to maintain its appearance and performance. Refrain from cutting foods or using sharp utensils such as forks, knives, mashers or whisks that can scratch the cooking surface.

EASY MAINTENANCE
Let your Cuisinart Nonstick Cookware cool before cleaning. The reinforced nonstick system and the smooth exterior ensure easy cleaning. Cookware should be washed by hand with hot sudsy water and a sponge or soft dishcloth. Do not use steel wool or other metal or abrasive pads that can scratch your cookware. After washing, rinse thoroughly and dry immediately to maintain your Cuisinart® Cookware's finish. You may place the Cuisinart Nonstick Cookware in the dishwasher; be sure to use a non-lemon detergent.

CONVENIENT STORAGE
Hanging pans by their handles on a cookware rack provides convenient, safe storage for your Cuisinart® Cookware. Use care if you store your cookware in cabinets or drawers. Careless stacking and crowding may cause scratches.

CUISINART® KITCHEN TOOLS
Kitchen tools are heat resistant up to 400°F (200°C) and safe for nonstick cookware. Dishwasher safe for top rack only. Hand-wash for best results.

Cuisinart[MD]



©2025 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway, Unit #1,
Woodbridge, ON L4H 0L2
Imprimé en Chine
Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com
1-800-472-7606

25CC94809

IB-18888-CAN

UTILISATION ET ENTRETIEN

de votre batterie de cuisine

CUISINART ANTIADHÉSIF
Chauffage rapide et diffusion égale de la chaleur. L'âme en aluminium assure une excellente distribution de la chaleur et élimine les points chauds.

- **CONSTRUCTION EN TROIS COUCHES GARANTISSANT UNE GRANDE DURABILITÉ ET DES RÉSULTATS DE CUISSON PROFESSIONNELS :**

1. Le revêtement antiadhésif en céramique assurera 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 RIVETÉES EN BAKÉLITE CUISINART CONÇUES POUR ASSURER 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 (176 ˚C).**

■ AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez toutes les étiquettes. Lavez les ustensiles de cuisson et les couvercles à l'eau chaude additionnée d'un savon à vaisselle doux. Rincez-les parfaitement et essuyez-les immédiatement avec un linge doux.

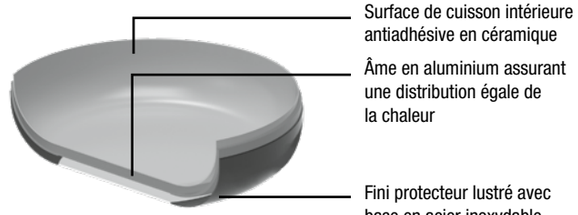
■ CUISSON PLUS SAINE. NETTOYAGE FACILE.

Il n'est pas nécessaire d'ajouter de corps gras pour empêcher les aliments d'attacher à votre ustensile de cuisson antiadhésif Cuisinart Si vous désirez utiliser du beurre ou de l'huile pour rehausser la saveur ou l'apparence des aliments, une petite quantité suffira. L'usage d'un aérosol de cuisson n'est pas recommandé, car cela peut entraîner une accumulation de résidus sur la surface de cuisson.

■ CUISSON SUR LA CUISINIÈRE

Choisissez un brûleur de même diamètre que le fond de l'ustensile. Lorsque vous cuisinez votre batterie de cuisine sur une cuisinière au gaz, assurez-vous que la flamme touche uniquement le fond de l'ustensile de cuisson. En plus d'être un gaspillage d'énergie, la flamme qui lèche les parois de l'ustensile risque de les tacher irrémédiablement.

CONSTRUCTION MULTICOUCHE DE QUALITÉ SUPÉRIEURE



L'usage d'un aérosol de cuisson n'est pas recommandé, car cela peut entraîner une accumulation de résidus sur la surface de cuisson.

■ 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.

■ CUISSON SUR UNE CUISINIÈRE À INDUCTION

Centrez toujours le récipient sur l'élément pour obtenir des résultats optimaux. Veuillez consulter la notice du fabricant de votre cuisinière pour obtenir tous les renseignements utiles.

■ PRÉCAUTIONS ESSENTIELLES

N'utilisez jamais un ustensile de cuisson antiadhésif Cuisinart de Cuisinart 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 bas ou moyen conviendra à la plupart des besoins de cuisson. Pour faire bouillir de l'eau, un feu moyen-élevé suffit. Ne laissez jamais une casserole ou une poêle (qu'elle soit de marque Cuisinart ou autre) vide sur un élément chaud, car vous risqueriez de l'abîmer et d'endommager la cuisinière.

■ CUISSON AU FOUR

Les ustensiles de cuisson de Cuisinart[MD] peuvent aller au four à des températures allant jusqu'à 350 °F (176 °C) pour de brèves périodes de temps, ne dépassant pas 20 minutes. Prenez garde, car le manche et l'ustensile deviennent très chauds lorsqu'ils sont au four; utilisez toujours des gants de cuisinier ou des maniques pour les sortir afin d'éviter les brûlures. Ne mettez PAS les ustensiles de cuisson antiadhésifs de Cuisinart[MD] sous le grilloir.

■ USTENSILES DE CUISINE

Nous recommandons d'utiliser des ustensiles en bois ou en plastique afin de préserver l'apparence et l'efficacité de votre ustensile de cuisson de Cuisinart[MD]. 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

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

■ RANGEMENT PRATIQUE

Nous vous recommandons d'accrocher vos ustensiles de cuisson par le manche à un support à casseroles Cuisinart[MD]. Si vous rangez vos ustensiles de cuisson dans une armoire ou un tiroir de cuisine, prenez les précautions qui s'imposent pour éviter les égratignures qui se produisent souvent quand les casseroles ou les poêles sont empilées ou entassées.