



GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



1

Préchauffez votre poêle pendant quelques secondes à feu doux à moyen avant d'y ajouter un peu d'huile ou de beurre pour une cuisson optimale.



2

Ne surchauffez pas votre poêle pour éviter la carbonisation des aliments ou de l'huile. Ne laissez jamais l'huile carboniser ou brûler.



3

Pour prolonger la durée de vie du revêtement, nous vous conseillons de laver votre ustensile à la main, mais vous pouvez aussi le laver au lave-vaisselle.



4

Pour garder votre ustensile antiadhésif en parfait état, rangez-le avec des protège-poêles.

1. Conseils importants

Lisez attentivement toutes les informations de sécurité avant d'utiliser ce produit.

- Ne laissez pas les enfants s'approcher de la cuisinière pendant que vous cuisinez.
- Afin d'éviter d'éventuelles brûlures, soyez prudent lorsque vous prenez votre produit.
- Pour des raisons de sécurité, ne laissez jamais une casserole ou une poêle chauffer sur une cuisinière sans surveillance, et ne laissez jamais la poignée au-dessus d'une source de chaleur.
- Le couvercle et la poignée peuvent devenir chauds pendant une cuisson prolongée. Soyez prudent en ôtant le couvercle ou en prenant votre ustensile par les poignées. Si nécessaire, utilisez des maniques ou des gants isolants.
- Dans le cas de poignées en bakélite ou en acier inoxydable recouvert de silicone, ou lorsque vous avez un couvercle en verre, vérifiez toujours leur résistance à la chaleur avant de mettre les ustensiles dans le four.
- Les poignées en acier inoxydable peuvent se décolorer en cas d'utilisation au four, mais cela n'affectera pas les performances de votre ustensile.
- Ne pas utiliser au micro-ondes.
- Ne pas plonger un couvercle ou un ustensile chaud dans l'eau froide.

Si votre ustensile en acier inoxydable est doté de la technologie Evershine™ :

- La technologie Evershine™ empêche la décoloration de votre ustensile en acier inoxydable dans des conditions d'utilisation normale sur votre cuisinière et dans votre four jusqu'à 300°C. Les poignées en acier inoxydable ne sont cependant pas dotées de la technologie Evershine™. Elles peuvent donc décolorer si elles passent au four ou au gril, ce qui n'affecte en rien les performances de votre ustensile.

2. Guide d'utilisation

Avant la première utilisation :

- Retirez l'emballage et toutes les étiquettes. Recyclez-les selon les directives locales.
- Lavez à l'eau chaude savonneuse, rincez abondamment et séchez au moyen d'un chiffon doux.

Cuisson :

Recommandations afin de ne pas déformer votre ustensile GreenPan™ :

- Ne laissez jamais votre ustensile chauffer à vide sur la cuisinière. Cela pourrait l'endommager ou endommager votre plaque de cuisson.

- Évitez de chauffer votre ustensile à sec.

Conseils pour économiser de l'énergie et obtenir de meilleurs résultats de cuisson :

- Cuisinez sur un brûleur dont le diamètre est le même que le diamètre de l'ustensile que vous utilisez.
- Si vous cuisinez au gaz, réglez la flamme pour qu'elle ne dépasse pas sur les côtés de l'ustensile.
- Le revêtement Thermolon™ breveté distribue plus efficacement la chaleur : le réglage de la chaleur est important. Une basse température économise de l'énergie tout en minimisant la carbonisation de vos aliments ou huiles.
- Choisissez une température adaptée.

Conseils pour une utilisation au four :

Ustensiles de cuisson/couvercle en verre avec :

Poignée en acier inoxydable	Poignée Wood-Be	Poignée en bakélite	Poignée en acier inoxydable recouvert de silicone	Poignée en bois
résiste au four (couvercle en verre : jusqu'à 220°C)	ne PAS utiliser au four	résiste jusqu'à 160°C	résiste jusqu'à 200°C	ne PAS utiliser au four ni au lave-vaisselle

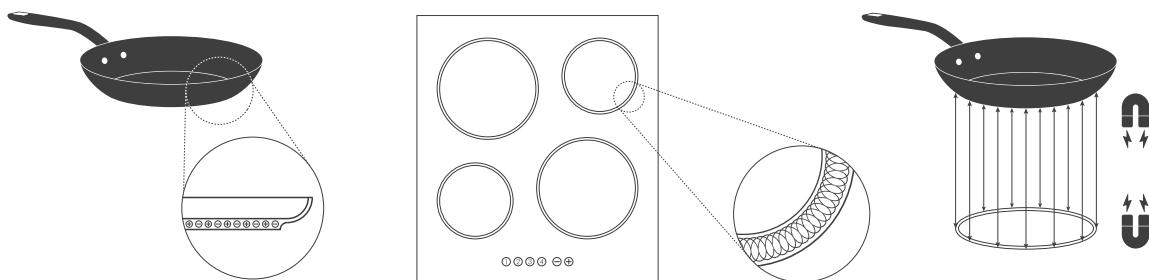
Conseils pour utiliser vos ustensiles sur une plaque à induction

Avec une plaque à induction (contrairement aux plaques électriques ou céramiques), seuls les bords circulaires détectent la casserole ou la poêle à l'aide d'électroaimants. Pour que le bec reconnaîsse les casseroles et les poêles, le fond de celles-ci doit entrer en contact avec le bord du bec.

Dans le cas exceptionnel où votre plaque ne reconnaît pas votre poêle, suivez ces conseils :

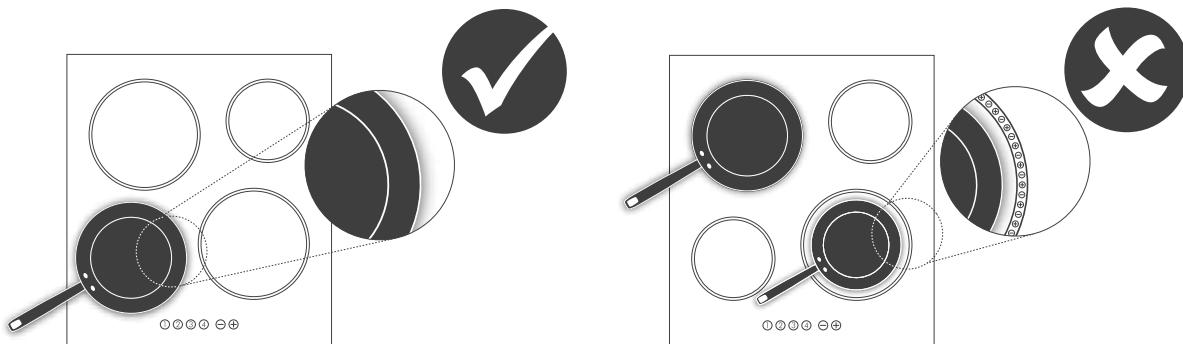
1. Placez l'ustensile sur un bec de taille appropriée

L'induction n'est efficace que si la base de votre ustensile adapté à cette technologie correspond à la taille de l'anneau situé sous la couche de verre de la plaque à induction (voir illustration). Si l'ustensile se trouve sur un bec trop large, il se peut que celui-ci ne reconnaîsse pas l'ustensile et ne le fasse donc pas chauffer.



2. Placez l'ustensile sur un bec plus petit

Si vous n'avez pas de bec de la taille de la base de votre ustensile, choisissez un bec plus petit.



3. Ne placez pas l'ustensile exactement au centre du bec

Si vous n'avez pas de bec plus petit que la base de votre ustensile, nous vous conseillons de décentrer votre ustensile sur le bec. Il y aura ainsi un contact entre la portion la plus éloignée de la base et l'anneau à induction.

4. Consultez toujours le manuel d'instruction et d'entretien de votre plaque à induction

Vérifiez quel diamètre de casserole ou de poêle correspond à quel bec.

Conseils pour obtenir une cuisson optimale :

- Commencez toujours avec un ustensile propre.
- Cuisinez avec des aliments à température ambiante.
- Préchauffez votre poêle pendant quelques secondes à feu doux à moyen avant d'y ajouter un peu d'huile ou de beurre pour une cuisson optimale.
- Après un certain temps, il est normal que vos ustensiles et leur revêtement s'usent, et que leurs propriétés antiadhésives diminuent. Cela peut être accéléré par l'exposition prolongée de la surface antiadhésive à des températures élevées durant la cuisson, qui amène à la carbonisation de la nourriture et de l'huile. Le revêtement antiadhésif Thermolon™ breveté résiste à une surchauffe involontaire jusqu'à 450°C pendant une courte durée, sans danger. Par conséquent, si vous faites surchauffer accidentellement votre ustensile, aucune fumée toxique ne se dégagera. De plus, le revêtement ne se déformerà pas ou ne s'effritera pas.
- Même si les propriétés antiadhésives de votre ustensile ont totalement disparu, le revêtement en céramique permet de continuer à l'utiliser en toute sécurité, en ajoutant toutefois plus d'huile ou de beurre.

Cuisiner avec des matières grasses :

- Nous vous conseillons d'utiliser de l'huile ou du beurre de cuisson (par ex. des huiles avec un haut point de fumée).
- Lisez l'emballage de votre huile ou votre beurre afin de vous assurer que votre produit se prête à la cuisson et la friture.
- Évitez les huiles en spray (aérosol, vaporisateur ou autre produit du même type).

Ustensiles de cuisine :

- Votre ustensile de cuisine est recouvert d'un revêtement antiadhésif en céramique Thermolon™ qui permet d'utiliser des ustensiles métalliques, mais l'usage d'ustensiles en nylon, en silicium ou en bois est recommandé pour prolonger sa durée de vie. Par ailleurs, le revêtement ne résiste pas aux objets tranchants ou coupants (par ex. couteaux ou fourchettes).

3. Entretien et nettoyage

- Laissez refroidir votre ustensile, puis nettoyez-le soigneusement après chaque utilisation.
- Les produits GreenPan™ se nettoient facilement et leur revêtement antiadhésif en céramique Thermolon™ résiste au lave-vaisselle (sauf s'ils possèdent une poignée en bois). Toutefois, pour préserver les propriétés antiadhésives de votre produit, il est conseillé de le nettoyer à l'eau chaude savonneuse, de bien le rincer et de l'essuyer à l'aide d'un chiffon doux. Les propriétés antiadhésives des revêtements en céramique peuvent être altérées au lave-vaisselle en raison du haut degré d'alcalinité des détergents pour lave-vaisselle ainsi que du chlore et des phosphates qu'ils peuvent contenir.
- Si votre ustensile a un rebord ou des rivets en aluminium, ils peuvent se décolorer après plusieurs passages au lave-vaisselle. Mais cela n'affectera pas les performances de votre produit.
- N'utilisez pas de tampon métallique ou de tampon à récurer en nylon.
- Si des dépôts (carbonisation) se forment sur le revêtement antiadhésif, c'est probablement le résultat d'une exposition prolongée à de hautes températures lors de cuissons avec des huiles et matières grasses. Une haute température peut carboniser les huiles et matières grasses, ce qui peut accélérer la diminution des propriétés antiadhésives de votre produit. Le cas échéant, retirez les restes, remplissez à moitié votre ustensile d'eau chaude et portez à ébullition. Les résidus alimentaires seront plus faciles à enlever avec une éponge savonneuse.
- Pour les résidus plus tenaces, nous recommandons d'utiliser une éponge en mousse de mélamine, disponible dans la plupart des magasins.
- N'utilisez pas de décapants, de détergents abrasifs ni de produits contenant du chlore. Ne rayez pas le revêtement antiadhésif.
- Veillez bien à ce qu'il ne reste pas de résidus de nourriture sur votre plaque et votre produit GreenPan™, ceci afin de ne pas rayer votre plaque.

Rangement de votre produit :

Ranger votre ustensile de cuisine auprès d'instruments métalliques tranchants peut provoquer des griffures sur la surface du revêtement antiadhésif et sur les côtés. Rangez toujours votre ustensile avec un revêtement antiadhésif avec précaution et ne placez pas de couvercles à bords fins en métal dans votre produit. Nous recommandons d'utiliser les protège-ustensiles GreenPan.

Bon appétit !

Pour toute question sur votre produit GreenPan, notre service client se fera un plaisir de vous aider.

Service client : info@cookware-co.com

WWW.GREENPAN.COM