



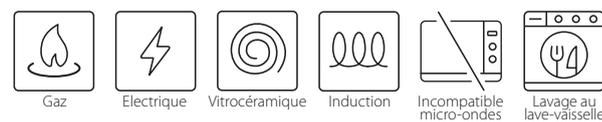
mATHON
CÉRAMIQUE PLUS



CARACTÉRISTIQUES DE LA GAMME CÉRAMIQUE PLUS

- **MATIÈRE** : aluminium forgé - diffusion optimale de la chaleur
- **FOND** : épaisseur 4 mm, excellente conductibilité thermique
- **REVÊTEMENT** : revêtement antiadhérent en céramique, haut de gamme, très résistant
- **MANCHE** : ergonomique, en bakélite

UTILISATIONS



MATHON DEVELOPPEMENT
Z.I. La Gloriette 38160 CHATTE - FRANCE
www.mathon.fr



CONSEILS D'UTILISATION

Avant la première utilisation, lavez votre ustensile à l'eau très chaude avec du liquide vaisselle, rincez et essuyez.

Comment cuire avec des ustensiles avec revêtement ?

Etape 1 : préchauffage de l'ustensile

Ne pas préchauffer à vide un revêtement antiadhérent pour ne pas détériorer le revêtement et ses performances à long terme.

Etape 2 : la cuisson

Ne pas faire cuire vos aliments à feu trop fort au risque de les brûler. Privilégier une cuisson à feu doux ou moyen.

Ne pas dépasser la moitié de la puissance de votre source de chaleur pour éviter au revêtement de se détériorer.



Ne pas faire flamber un aliment dans un revêtement antiadhérent.

La cuisson ne nécessite pas de matière grasse ou très peu pour une cuisson plus facile et plus savoureuse.

Comment préserver vos ustensiles avec revêtement ?

Afin de ne pas endommager le revêtement, ne pas utiliser d'objets tranchants ou métalliques.

Séparez vos poêles par des feutrines lorsque vous les empilez pour les ranger.



CONSEILS D'ENTRETIEN

Après utilisation, laissez votre ustensile refroidir avant de le nettoyer. Ne pas le remplir d'eau froide s'il est encore chaud pour prévenir toute déformation liée à un choc thermique.

Si des résidus adhèrent sur le fond, recouvrez-les d'eau froide et faites chauffer l'ustensile pour les décoller. Vous pouvez rajouter un peu de vinaigre blanc ou du bicarbonate de soude pour une meilleure efficacité.

Lavez l'ustensile à l'eau chaude avec du liquide vaisselle, rincez et séchez soigneusement.

Ne pas nettoyer avec une éponge abrasive, utilisez une éponge douce pour surfaces délicates.

Le nettoyage au lave-vaisselle est possible. Cependant nous vous recommandons de privilégier un lavage à la main pour une meilleure longévité.

NE PAS UTILISER DE PRODUITS ABRASIFS ET ACIDES TELS QUE LA JAVEL, L'ANTICALCAIRE OU LE CHLORE.

TOUJOURS BIEN DILUER LE BICARBONATE DE SOUDE LORS DE SON UTILISATION.

