



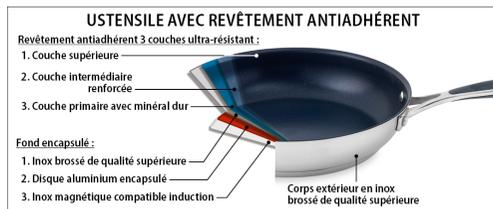
MATHON

EXCELL'INOX AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉRENT



CARACTÉRISTIQUES DE LA GAMME EXCELL'INOX REVÊTEMENT ANTIADHÉRENT

- **MATIÈRE** : acier inoxydable brossé de qualité supérieure, robuste et durable
- **CORPS** : épaisseur 0,7 mm
- **FOND** : épaisseur 5 mm, excellente conductibilité thermique
Fond encapsulé 3 couches :
 - ✓ un fond magnétique en inox compatible induction
 - ✓ un disque aluminium central pour une bonne répartition de la chaleur et une cuisson homogène
 - ✓ une couche en acier inoxydable de qualité supérieure



- **MANCHE** : ergonomique et isolant, en acier inoxydable avec renfort silicone

UTILISATIONS



Gaz



Electrique



Vitrocéramique



Induction



Incompatible
micro-ondes



Four

Passes au four jusqu'à +200 °C

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 antiadhérent ?

Etape 1 : préchauffage de l'ustensile

Ne pas préchauffer à vide un revêtement antiadhérent.



Etape 2 : la cuisson

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

La cuisson ne nécessite normalement que très peu de matière grasse, pour une cuisson plus facile et plus savoureuse.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

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

Veillez à ne pas surchauffer ou chauffer à vide votre ustensile **avec revêtement antiadhérent** pour ne pas détériorer le revêtement et ses performances à long terme. Ne pas faire flamber un aliment dans un revêtement antiadhérent.

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 votre ustensile **avec revêtement antiadhérent** avec une éponge abrasive, utilisez une éponge douce pour surfaces délicates.

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

Attention, ne jamais utiliser un produit de nettoyage «spécial inox» sur un revêtement antiadhérent.

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.



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