



CLIPS'INOX AVEC REVÊTEMENT CÉRAMIQUE



CARACTÉRISTIQUES DE LA GAMME CLIPS'INOX AVEC REVÊTEMENT CÉRAMIQUE

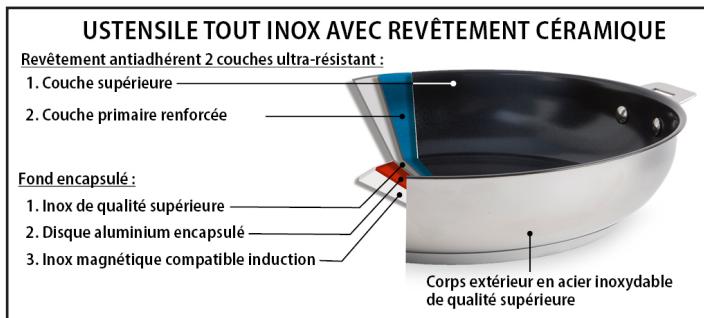
- **MATIÈRE** : corps en acier inoxydable de qualité supérieure, robuste et durable
- **CORPS** : épaisseur 0,6 mm
- **FOND DES USTENSILES** : épaisseur 6,1 mm, excellente conductibilité thermique

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

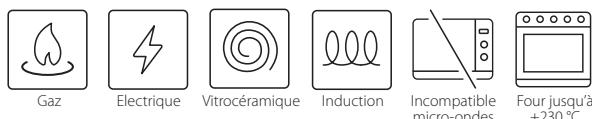
Revêtement antiadhérent en céramique de haute qualité :

- ✓ Excellentes performances antiadhésives
- ✓ Résistance optimale à l'abrasion
- ✓ Sans PTFE



- **MANCHE ET ANSE AMOVIBLES** : en acier inoxydable

UTILISATIONS



Lors d'une utilisation normale (hors four) le manche et l'anse restent tempérés. Cependant, afin d'éviter tout risque de brûlure lors de leur préhension, nous vous conseillons d'utiliser une manique ou un gant de protection résistant à la chaleur.

Nous vous conseillons d'enlever le manche ou l'anse :

- Pour une cuisson sur plaque à gaz afin d'éviter que les flammes ne chauffent le manche ou l'anse
- Pour un passage au four (jusqu'à +230 °C)

Vous pourrez ensuite reclipser le manche ou l'anse pour retirer votre ustensile sans risque de vous brûler.

MODE D'EMPLOI

1. CLIPSER LE MANCHE OU L'ANSE

Insérez l'extrémité du manche ou de l'anse dans l'encoche de votre ustensile et abaissez jusqu'à entendre un «clic»



2. DÉCLIPSER LE MANCHE OU L'ANSE

Posez votre ustensile sur une surface plane. Puis tirez le bouton du manche ou de l'anse. Tout en maintenant le bouton vers le haut, relevez le manche ou l'anse pour le/la retirer.



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 un revêtement antiadhérent céramique ?

Etape 1 : préchauffage de l'ustensile

Ne pas préchauffer à vide un revêtement antiadhérent céramique.

Etape 2 : la cuisson

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

Pour une cuisson plus facile et plus savoureuse, nous vous conseillons d'ajouter un peu de matière grasse.

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 un 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 céramique avec une éponge grattoir trop abrasive ou une paille de fer, utilisez une éponge douce pour surfaces délicates.

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

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