

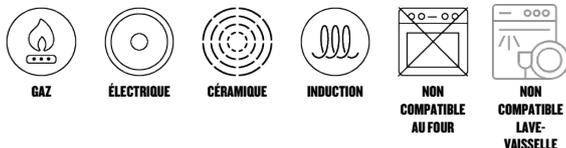
CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



Nomad poêle à frire 20 cm

Article n°: 13977204

Code à barre: 3458163977207



APRÈS UTILISATION

1. Laissez toujours vos ustensiles refroidir avant de les plonger dans l'eau. 2. Cet article n'est pas adapté au lave-vaisselle et doit toujours être lavé à la main puis séché soigneusement pour éviter l'oxydation (rouille). 3. Pour nettoyer la poêle, utilisez des éponges ou des linges doux et propres. N'utilisez pas d'éponges métalliques, elles risquent d'éliminer ou d'endommager la patine créée par l'huile. 4. Séchez toujours bien votre ustensile de cuisine après le lavage pour éviter l'oxydation. 5. Pour éliminer les aliments incrustés, chauffez légèrement la poêle sur la cuisinière, ajoutez un peu de sel et frottez le fond avec un linge de cuisine. 6. Si l'article présente une corrosion anormale, faites bouillir du vinaigre dans la poêle pendant quelques minutes, puis lavez-la, rincez-la et séchez-la. Ensuite, ajoutez suffisamment de sel pour couvrir le fond de la poêle et faites-la chauffer à feu vif pendant 1 à 2 minutes. Nettoyez la poêle à l'aide d'un essuie-tout et répétez les étapes du culottage au moins deux fois, car le vinaigre va dissoudre la patine précédente. 7. Si vous empilez plusieurs poêles, placez une feuille d'essuie-tout dans le fond de la poêle pour éviter de la rayer ou de l'abîmer, ou utilisez les feutres de protection. 8. Nettoyez et séchez soigneusement la poêle sans laisser de traces d'eau ou d'humidité, de préférence en la chauffant brièvement à feu doux et en la laissant refroidir avant de la ranger.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez le papier et les étiquettes. 2. Nettoyez la poêle à l'eau chaude savonneuse en la frottant délicatement avec une éponge. Rincez et séchez soigneusement la poêle avec une serviette (ou un essuie-tout) et suivez les étapes de culottage sur notre site web. Les poêles en acier carbone doivent toujours être soigneusement séchées après la vaisselle pour éviter toute corrosion. **Conseils:** • Cuisiner avec des aliments gras sera bénéfique pour le culottage de votre poêle. • Les aliments acides élimineront certains des polymères qui composent le culottage, ils ne sont donc pas recommandés. • L'acier carbone étant un matériau conducteur de chaleur très réactif et la puissance de chauffage par induction étant exceptionnelle, voire supérieure à celle d'un barbecue ouvert, nous vous conseillons de 1. Modérer la température. 2. Ne pas utiliser la fonction «boost». 3. Ne pas surchauffer la poêle à vide.

PENDANT L'UTILISATION

1. Ne laissez jamais votre ustensile de cuisson s'évaporer à sec ! Si cela se produit, coupez immédiatement la source de chaleur et attendez que l'ustensile ait refroidi avant de le retirer de la plaque de cuisson. 2. La réaction de « Maillard » a lieu entre 140 et 175°C, la poêle en acier carbone fixe les aliments à la surface, ce qui entraîne la caramélisation des sucres naturels. C'est pourquoi nous vous recommandons de cuire à feu doux ou à feu moyen. La chaleur peut endommager ou décolorer votre ustensile de cuisine, et une surchauffe continue peut carboniser les aliments. 3. Soyez prudent lorsque vous faites frire des aliments dans de l'huile. 4. Placez votre ustensile de cuisson sur une plaque de cuisson dont le diamètre n'excède pas celui de la base de l'ustensile. Par exemple, un ustensile de 20 cm de diamètre sera de préférence utilisé sur une zone de cuisson d'un diamètre inférieur à 20 cm. 5. Soulevez toujours l'ustensile de cuisson lorsque vous l'enlevez de la plaque. Ne le faites pas traîner ou glisser, car vous risqueriez d'endommager la surface. 6. Bien que tous les manches Alva soient conçus pour minimiser la conductibilité thermique, il est recommandé d'utiliser des maniques pour plus de sécurité. 7. Pour des raisons de sécurité, l'utilisation de votre ustensile doit toujours se faire sous surveillance. 8. Utilisez beaucoup de matière grasse au début, vous en aurez moins besoin au fil du temps ! La structure poreuse de l'acier carbone absorbe de plus en plus de graisse avec le temps et la patine s'accumule. La patine se détache parfois pendant la cuisson. C'est normal et ce n'est pas nocif en cas d'ingestion. Si cela se produit, répétez au moins deux fois la procédure de culottage décrite sur notre site web.

GARANTIE

Cet ustensile est garanti 10 ans à partir de la date d'achat, sous réserve d'une utilisation conforme aux conseils d'entretien et de présentation de la preuve d'achat originale.

CRAFTING COOKWARE

Since 1899



CETTE GARANTIE NE S'APPLIQUE PAS DANS LES CAS SUIVANTS

1. Surchauffe, caractérisée par la décoloration de l'ustensile de cuisine, du revêtement ou de la surface de la plaque de cuisson, ou l'écaillage du revêtement. 2. Griffures dues à l'utilisation d'objets métalliques pointus. 3. Les défauts provoqués par une négligence, une mauvaise utilisation, une utilisation commerciale et/ou une usure normale. 4. Dommages causés par un impact important ou la chute du produit. 5. Ustensile utilisé à une fin autre que celle pour laquelle il est prévu. 6. Produits démantelés. 7. La corrosion causée par la négligence. 8. Les ustensiles seront donc réparés gratuitement ou remplacés si un quelconque ustensile s'avère défectueux à la suite d'un vice de matériau et /ou de fabrication dans le cadre d'une utilisation normale. En cas d'échange, si le produit concerné n'est plus disponible, Allinox / BEKA se réserve le droit de le remplacer par un produit similaire. Au cas où un problème devait survenir, il vous suffit de renvoyer cet ustensile au magasin concerné, accompagné de la preuve d'achat et l'emballage. N'oubliez pas de mentionner une adresse pour le renvoi de l'ustensile, une description du problème, un numéro de téléphone ainsi que toute autre information utile pour le renvoi du produit.

EVITER ABSOLUMENT

1. Les détergents chlorés ou eau de javel. 2. De la paille de fer ou des objets affûtés pour enlever les résidus de nourriture, vous risquez de rayer la surface. 3. De mettre du sel dans l'eau froide. Attendez qu'elle soit chaude pour éviter les piqûres occasionnées par le sel. 4. D'ajouter de l'eau froide dans un ustensile chaud. 5. Utiliser le produit dans un four à micro-ondes. 6. Mettre des ustensiles en acier carbone dans le lave-vaisselle. 7. Mettre les poêles dotées d'un manche en bois au four : le manche n'est pas adapté au four. 8. Mettre le manche en bois à proximité du feu. 9. Laisser tremper la poêle dans l'eau pendant longtemps. 10. Laisser sécher la poêle à l'air ou l'exposer à l'humidité. 11. Cuisiner avec des aliments acides (comme la sauce tomate, le citron ou le vin blanc), car cela risque de dégrader la patine naturelle.

AUTRES

Avant de commencer le culottage de votre poêle en acier carbone, ouvrez les fenêtres pour bien aérer la pièce ou effectuez l'opération à l'extérieur si possible. Placez la poêle sur la plaque à feu moyen avec 1 mm d'huile de cuisson ordinaire (par ex. huile d'olive, huile de coco, etc.) répartie uniformément dans la poêle et laissez l'huile recouvrir tout le fond (et les parois) de la poêle. Dès que l'huile commence à fumer, utilisez un linge ou un essuie-tout pour répartir l'huile uniformément dans la poêle (assurez-vous de ne pas vous brûler les doigts en le faisant). L'huile commence à se décomposer et à se dissoudre. Votre poêle devient foncée et se décolore. Un bon culottage a pour objectif de noircir la totalité du fond et des parois de la poêle. Faites tourner votre poêle sur la plaque de cuisson pour noircir uniformément votre poêle. Retirez la poêle du feu et laissez-la refroidir. Épongez le reste de l'huile avec un essuie-tout. Répétez ce processus pour noircir davantage la poêle (et donc créer une patine). Après quelques applications, la surface de cuisson de votre poêle sera bien culottée et en voie d'être parfaitement antiadhésive. Vous pouvez culotter votre poêle aussi souvent que vous le souhaitez. Cuisiner avec des aliments gras sera bénéfique pour le culottage de votre poêle. Les aliments acides (comme la sauce tomate, les citrons ou le vin blanc) élimineront certains des polymères qui composent le culottage, ils ne sont donc pas recommandés.

STOCKAGE

1. Nettoyez et séchez soigneusement la poêle sans laisser de traces d'eau ou d'humidité, de préférence en la chauffant brièvement à feu doux et en la laissant refroidir avant de la ranger. 2. Huilez la poêle avec un essuie-tout imbibé d'huile de cuisson naturelle avant de la ranger pendant une longue période dans un endroit sec et propre. 3. Si vous empilez plusieurs poêles, placez une feuille d'essuie-tout dans le fond de la poêle pour éviter de la rayer ou de l'abîmer, ou utilisez les feutres de protection anti-rayures.

CRAFTING COOKWARE

Since 1899