

POIGNÉES EN SILICONE

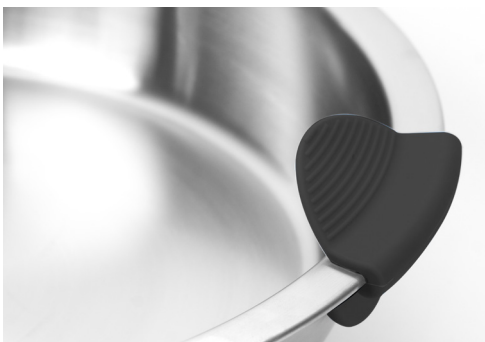
Il est parfois difficile de soulever des poêles ou des casseroles lourdes avec un seul bras.

Dans ce cas, il suffit de placer une poignée en silicone du côté opposé à la poignée longue ou d'utiliser les deux poignées en silicone pour déplacer facilement les casseroles ou poêles lourdes à deux mains.



Les poignées en silicone résistantes à la chaleur se glissent simplement sur le bord verseur.

Idéal aussi pour verser lorsque le couvercle en verre est posé en biais.



COUVERCLES DE CASSEROLES sont naturellement lavables au lave-vaisselle.

Les couvercles sont dotés d'une poignée pliable peu encombrante et facile à redresser. Ils sont conçus de manière à pouvoir être empilés sans prendre de place et sans glisser.

Pour égoutter les couvercles, on peut les poser sur la poignée longue.



Attention : la vapeur s'échappe horizontalement, la casserole doit être positionnée de manière à ce qu'aucun jeune enfant ne se trouve directement devant la cuisinière.

Les couvercles en verre ne peuvent être utilisés que jusqu'à 120° au maximum dans le four. Si la poignée du couvercle se desserre, appuyer sur la plaque métallique et serrer la poignée en exerçant une légère pression jusqu'à la butée.



Les couvercles en verre ont un bord en silicone étanche avec une seule ouverture pour une sortie ciblée de la vapeur. Spécialement adaptés aux hottes de ventilation et hottes down draft.



SERVICE



Il suffit de poser la casserole ou la poêle sur le dessous de plat... Grâce à plusieurs aimants intégrés, il adhère au fond de l'ustensile de cuisine.

Pratiques, nos dessous de plat magnétiques protègent les surfaces de cuisine des rayures et des chocs.

Le dessous-de-plat en silicone assure une stabilité solide et sûre pour toutes les poêles et casseroles.

Il sert également à protéger le revêtement antiadhésif des rayures lors du stockage des poêles empilées.

N'oubliez pas de retirer le dessous de plat après utilisation !

20 ANS de GARANTIE

cookvision accorde une garantie de 20 ans sur toutes les casseroles et poêles sans revêtement contre les défauts de matériel ou de fabrication.

Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une chute, d'une utilisation abusive ou du non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien.

COOK VISION

ETC (European Trading Company)
50, rue Panicale
78320 La Verrière

T.: 01 30 50 61 65 - F.: 01 34 61 08 29
E-Mail: contact@cookvision.fr
Internet: www.cookvision.fr

NESTO D 0424 250- FR

CONSEILS & UTILISATION

nesto series



COOK VISION **nesto ITS NEW.**

REMARQUES IMPORTANTES

Avant d'utiliser le produit pour la première fois, veuillez lire attentivement le présent mode d'emploi, en particulier les consignes de sécurité. Merci de les respecter. Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter ultérieurement et remettez-le à d'autres utilisateurs si vous leur donnez le produit.

- Ne laissez pas les enfants s'approcher des ustensiles de cuisine lorsque des casseroles et des poêles sont utilisées. Pour plus de sécurité, les poignées de la casserole doivent être tournés sur le côté ou vers l'arrière.
- N'utilisez que les sources de chaleur indiquées dans le mode d'emploi.
- Le fond thermique encapsulé ne doit être placé que sur une plaque de cuisson adaptée à sa taille. Toujours surveiller lors de la mise en chauffe avec le niveau de puissance le plus élevé.
- En cas d'utilisation sur une plaque électrique, le diamètre de la plaque doit être inférieur ou égal à celui de la casserole.
- En cas d'utilisation sur une cuisinière à gaz, la couronne de flammes ne doit pas dépasser le diamètre de la plaque. Une flamme de gaz trop grande peut endommager les poignées.
- En cas d'utilisation sur une plaque de cuisson en céramique, le fond de la casserole doit être propre et sec.
- Ne jamais utiliser d'ustensiles de cuisine en acier inoxydable dans le four à micro-ondes !
- Ne pas couper directement dans la casserole.
- Ne pas entailler profondément le revêtement antiadhésif. Les légères traces d'utilisation ou les rayures sur la surface n'ont aucun effet sur les propriétés antiadhésives de la batterie de cuisine.
- Ne pas laisser les poêles et casseroles vides sur le feu allumé après la cuisson.
- Ne jamais laisser les poêles et casseroles sans surveillance pendant la cuisson.
- Laisser refroidir les poêles et les casseroles avant de les nettoyer.
- Nettoyez les poêles à l'eau chaude et au liquide vaisselle pour enlever la poussière. Séchez la poêle et enduisez le revêtement

antiadhésif d'un peu d'huile alimentaire avant la première utilisation. Enlevez l'excédent d'huile.

- Rincez vos ustensiles de cuisine après chaque utilisation puis séchez-les.
- Afin d'assurer une longue durée de vie à vos poêles et casseroles, évitez d'utiliser du métal.

NETTOYAGE & ENTRETIEN

Les casseroles et poêles **nesto** sont extrêmement faciles à entretenir. Pour en profiter longtemps, il est conseillé de suivre les recommandations de nettoyage suivantes :

- Avant la première utilisation, rincer soigneusement le pot à l'eau et le faire bouillir avec un peu de jus de citron. Les éventuelles petites impuretés sont ainsi éliminées et la batterie de cuisine reçoit son premier soin avant d'être utilisée.
- Pour le nettoyage au lave-vaisselle, n'utilisez que des produits ménagers courants dans le dosage recommandé, pas de produits de nettoyage industriels agressifs ni de produits concentrés.
- Nous recommandons néanmoins de laver les poêles avec revêtement antiadhésif à la main ou d'utiliser des gels doux pour le lave-vaisselle.
- Pour le nettoyage à la main, utilisez de l'eau chaude pour la vaisselle, du liquide vaisselle, une éponge pour casseroles ou une brosse douce.
 - Nettoyez les ustensiles avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
 - Rincez à l'eau chaude.
 - Séchez les ustensiles afin d'éviter les tâches d'eau.
- N'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants. Pour l'intérieur et le fond, vous pouvez également utiliser le côté rugueux de l'éponge en cas de salissures plus importantes.
- Nettoyez vos casseroles et poêles, si possible immédiatement après leur utilisation, afin d'éviter que des restes d'aliments ne sèchent. Évitez également d'y conserver des aliments pendant une longue période, car ils peuvent provoquer des tâches et des altérations sur l'acier inoxydable.

- Les tâches sur le fond des casseroles s'enlèvent facilement avec du citron, du vinaigre ou un nettoyant pour acier inoxydable. Pour les tâches de calcaire, utilisez un produit anticalcaire disponible dans le commerce.
- En cas de résidus alimentaires tenaces, faites tremper les pièces dans un peu d'eau avec du lave-vaisselle avant de les nettoyer.
- Les restes d'aliments incrustés peuvent également être enlevés avec précaution à l'aide d'une spatule en bois et d'un peu de nettoyant pour plaques de cuisson.

- Ne jamais mettre de sel dans l'eau froide, mais toujours dans l'eau bouillante et remuer. L'ajout de sel dans l'eau froide peut entraîner une concentration extrêmement élevée de sel au niveau du fond, ce qui peut provoquer des points de corrosion (sous forme de taches) sur le fond de la batterie de cuisine. Cela n'a certes aucune influence sur les propriétés de fonctionnement et de cuisson, mais c'est inesthétique.
- Les poignées se fixent très solidement sur les bords des casseroles et des poêles. Il peut en résulter de légères marques optiques. Celles-ci peuvent être éliminées à l'aide d'une éponge abrasive usuelle, éventuellement avec un peu de nettoyant pour acier inoxydable.
- Une surchauffe peut entraîner une décoloration. Cela n'affecte pas la fonction de l'ustensile de cuisine, mais n'est pas non plus très esthétique.
- Convient à tous les types de cuisinières



POÊLES à revêtement anti-adhésif

Les poêles **nesto** sont dotées d'un revêtement anti-adhésif de haute qualité à 3 couches, sans PFAS.

Pour prolonger la durée de vie du revêtement, il est conseillé d'utiliser une petite quantité d'huile pour faire sauter ou rôtir des aliments. La cuisson à l'eau ou à l'étouffée ne nécessite pas d'huile.

Dans des conditions d'utilisation normales, les revêtements antiadhésifs ne présentent que rarement des signes d'usure. Une utilisation et un entretien adéquats permettent d'obtenir des résultats optimaux sur le long terme.

La plupart des signes d'usure des revêtements antiadhésifs sont dus à une surchauffe, à des rayures et/ou à l'utilisation de produits abrasifs lors du nettoyage.

CASSEROLES



nesto est un maximum de gain de place !

nesto a été conçu de manière à ce que toutes les casseroles et poêles puissent être empilées les unes dans les autres sans prendre de hauteur.

Les casseroles se retirent facilement en les saisissant à l'intérieur avec les deux mains et en les pressant légèrement contre la paroi latérale.

Les ustensiles de cuisine **nesto** peuvent être utilisés dans le four sans couvercle ni poignée jusqu'à 230° environ.



Le bord verseur extra large Toutes les casseroles ont une garantit un versement parfait et gradation intérieure en litres précis, sans gouttes.

En camping-car ou en bateau

Lorsque vous voyagez avec **nesto**, vous pouvez facilement éviter les bruits de cliquetis.

Il suffit de placer une poignée en silicone sur les casseroles situés à l'intérieur. C'est aussi une bonne aide lorsque l'on veut soulever les casseroles.



LA POIGNÉE LONGUE

La poignée pour toutes les casseroles et poêles **nesto**.

Attention !

La poignée résiste au lave-vaisselle mais ne passe pas au four !

La poignée longue a été spécialement conçue pour le système de cuisson **nesto** et n'est pas compatible avec d'autres casseroles et poêles.

Si la force de serrage de la poignée diminue, la vis de réglage située sous la tête de la poignée peut être resserrée à l'aide d'une clé Allen de 3. Vous pouvez également nous envoyer la poignée pour qu'elle soit révisée ou remplacée.



Placer la poignée avec la gâche bleue relevée (2) jusqu'en butée à n'importe quel endroit du bord verseur.



Il suffit de pousser le fermoir bleu complètement vers le bas avec le pouce, la poignée est bien fixée et vous pouvez commencer.



La poignée est solidement fixée.



Pour retirer la poignée, tirez l'ouvreur noir (1) en arrière avec le pouce. Maintenant, retirez le pouce de l'ouvreur et la pince se détache. Vous pouvez maintenant retirer la poignée en la tirant tout droit vers l'arrière.