

Copper Chef Black Diamond
5 pièces
004375

5 façons de cuisiner !

Griller • Rôtir • Sauter • Cuire à la vapeur •
Braisier

Le set contient :

- 1 sauteuse 24 cm + couvercle en verre
 - 1 poêle 24 cm + couvercle en verre
 - 1 grill 24 cm
-
- *Revêtement antiadhésif en Cerami-Tech*
 - *Cuisson uniforme*
 - *Compatible tous feux*
 - *Nettoyage facile*
 - *Revêtement durable et résistant aux taches*
 - *Revêtement résistant jusqu'à 450 °C sur les plaques (couvercle jusqu'à 175 °C si inclus)*
 - *Poignée creuse à double rivet en acier inoxydable*
 - *Passe au four jusqu'à 200°C*

Passe au four et sur tous types de plaques !

Électrique • Gaz • Céramique • Induction

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- **NE laissez JAMAIS** votre poêle Copper Chef ou toute autre poêle vide sur une plaque chaude.
Cela risquerait de l'abîmer et d'endommager votre table de cuisson.
- **NE mettez JAMAIS** votre poêle au micro-ondes ou au four grille-pain.
Cela risquerait de causer des étincelles ou un incendie, et d'endommager les appareils et votre poêle.
- **NE laissez JAMAIS** votre poêle sans surveillance. Cela permettra d'éviter que les enfants ne se blessent, ou tout risque d'incendie.
- Pour éviter toute blessure, surveillez **TOUJOURS** les enfants qui se trouvent à proximité de la poêle en cours d'utilisation.
- **NE manipulez PAS** votre poêle Copper Chef lorsqu'elle est chaude, notamment lorsqu'elle se trouve au four. Utilisez des gants de cuisine, car la poêle et ses poignées seront très chaudes.
- Faites preuve de prudence lors de la manipulation du couvercle en verre. Comme avec n'importe quel verre de cuisson, le couvercle risque de se briser suite à de brusques variations de température ou après être tombé ou avoir été cogné sur un objet dur.
- Si le couvercle en verre se fissure, s'ébrèche ou est endommagé, **ARRÊTEZ** immédiatement **DE L'UTILISER**.
- **N'essayez PAS** de réparer votre poêle si elle est endommagée.
- Ce produit est exclusivement réservé à un usage domestique. Il n'est **PAS DESTINÉ** à être utilisé à des fins commerciales ou en camping.
- N'utilisez **PAS** d'aérosols de cuisson. Ces aérosols s'accumuleraient sur la poêle et deviendraient difficiles à nettoyer. Par ailleurs, les propriétés du revêtement antiadhésif s'en trouveraient réduites.

Félicitations !

Vous êtes l'heureux propriétaire de la poêle Black Diamond de Copper Chef. Copper Chef utilise le revêtement antiadhésif Cerami-Tech, qui est la dernière technologie en matière de revêtement céramique. Copper Chef peut être utilisé sur des surfaces de cuisson à gaz, électriques, vitrocéramiques et à induction. La poêle peut passer de la plaque à l'intérieur du four grâce à sa poignée creuse extra longue en acier inoxydable. Chaud devant !

Traitez votre poêle

Après de nombreuses utilisations et de nombreux lavages, les caractéristiques de l'enduit céramique peuvent s'estomper, mais vous pouvez les revitaliser en traitant votre poêle :

1. Déposez une petite quantité d'huile végétale sur du papier essuie-tout propre. Passez le papier essuie-tout huilé sur toute la surface INTÉRIEURE de la poêle.
2. Faites chauffer la poêle à feu doux sur la plaque pendant 30 secondes à 1 min, en retirant la poêle du feu si l'huile commence à fumer.
3. Retirez la poêle du feu et laissez-la refroidir.
4. Une fois la poêle refroidie, utilisez un chiffon propre ou de l'essuie-tout pour essuyer l'excédent d'huile. Votre poêle est alors prête à l'emploi.

Pour de meilleurs résultats, traitez à nouveau votre poêle après quelques utilisations ou après tout passage au lave-vaisselle.

Avertissement

Lisez attentivement et entièrement l'ensemble des avertissements et mesures de sécurité avant utilisation. Le non-respect des avertissements mentionnés ci-après peut occasionner des dommages corporels et matériels ou endommager votre poêle Copper Chef.

INSTRUCTIONS À

CONSERVER

- RÉSERVÉ À UN USAGE

DOMESTIQUE.

Recommandations

Avant utilisation

Merci d'enlever tout film protecteur transparent ou bleu présent sur les composants. Avant d'utiliser votre nouvelle poêle, il est recommandé de la laver dans de l'eau chaude avec du savon doux ou du liquide vaisselle. Rincez soigneusement et essuyez immédiatement à l'aide d'un torchon doux. Les poêles Copper Chef passent au lave-vaisselle, vous pouvez donc les mettre au lave-vaisselle pour les rincer et les nettoyer avant de les utiliser pour la première fois.

Utilisation sur plaques de cuisson

- Nous vous recommandons de régler le feu sur doux à moyen pour la plupart des cuissons. Le revêtement Cerami-Tech diffusera ainsi la chaleur plus efficacement et uniformément. Cela accélère la cuisson de certains aliments riches en protéines.
- Avec le revêtement Cerami-Tech, il n'est pas nécessaire d'utiliser de beurre ou d'huile de cuisson. Vous pouvez toutefois utiliser de l'huile ou du beurre comme assaisonnement.
- Certaines huiles (ex. : maïs, saindoux, beurre, colza, arachide, sésame, noix de coco, avocat, pépins de raisin, tournesol, huile d'olive et huile d'olive extra vierge) ou beurre clarifié peuvent être utilisées à des températures de cuisson supérieures à celles des autres huiles. Si vous utilisez de l'huile d'olive extra vierge ou du beurre clarifié, veuillez utiliser un feu moyen ou moyen-élevé pour de meilleurs résultats.

Entretien et nettoyage

Facile d'entretien

- Attendez que la poêle soit complètement refroidie avant de la laver. N'immergez jamais une poêle chaude dans de l'eau froide, cela risquerait d'occasionner des déformations irréparables.
- La poêle Copper Chef se nettoie rapidement et facilement. Après chaque utilisation, rincez-la soigneusement et séchez-la immédiatement avec un torchon doux. S'il reste des particules de nourriture, remplissez la poêle d'eau chaude et de liquide vaisselle, et laissez tremper jusqu'à ce que l'eau tiédisse. Utilisez alors une éponge ou un chiffon doux pour enlever toutes les particules de nourriture restantes.
- N'utilisez pas de paille de fer ou d'autres éponges à récurer en métal. Elles risqueraient de laisser de grosses rayures.

Passer au lave-vaisselle

Bien que l'intégralité de la Collection Copper Chef puisse aller au lave-vaisselle, nous vous recommandons de la laver à la main. Le lavage à la main préserve la durée de vie de la poêle et contribue à préserver son apparence. Si vous optez tout de même pour un nettoyage au lave-vaisselle, suivez les directives suivantes :

1. Chargez le lave-vaisselle avec précaution. D'autres plats et couverts risqueraient de laisser des marques sur la surface de la poêle Copper Chef.
2. Veillez à bien vider les restes des autres plats et couverts. Ceux-ci pourraient être abrasifs pour le revêtement antiadhésif de la poêle Copper Chef.
3. Nous vous recommandons d'utiliser un détergent sans citron.
4. Un passage fréquent au lave-vaisselle finira par rayer les surfaces.

Conseils

Ustensiles de cuisson appropriés

Pour éviter toute rayure du revêtement de votre poêle Copper Chef, n'utilisez pas d'ustensiles pointus en métal, comme des fourchettes, des couteaux, des presse-purées ou des fouets susceptibles d'égratigner la surface de cuisson.

Élimination des résidus tenaces

Si des aliments ont brûlé, des résidus noirs tenaces peuvent rester dans la poêle Copper Chef. Si le nettoyage habituel ne suffit pas à les faire partir, laissez tremper la poêle dans un mélange constitué d'eau chaude et d'une cuillère à soupe de détergent non citronné pendant 15 minutes. Laissez l'eau tiédir avant de la vider et de rincer. Frottez la poêle à l'aide d'une spatule en plastique ou une éponge non abrasive pour venir à bout des résidus. Répétez l'opération si nécessaire.

CUISSON AU GAZ

En cas de cuisson sur un brûleur à gaz, assurez-vous que la flamme touche uniquement le fond de la poêle. Dans le cas contraire, votre poêle risque de se décolorer. Par ailleurs, faire remonter la flamme sur les côtés de la poêle constitue une perte d'énergie. **REMARQUE** : La poêle Copper Chef bénéficie d'une thermoconductivité exceptionnellement élevée. Sur certains brûleurs à gaz, même un réglage à feu doux peut causer une surchauffe et éventuellement brûler les aliments, comme des oignons tranchés finement.

Conseils

Température de cuisson au four

Vous pouvez utiliser votre poêle Copper Chef au four (jusqu'à 200°C) sans l'endommager. Veuillez noter que la poêle et sa poignée seront chaudes. Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques pour éviter de vous brûler.

La poêle peut passer des plaques au four, voire à la table si elle est placée sur un dessous-de-plat résistant à la chaleur.

Stockage

Les poêles Black Diamond de Copper Chef s'empilent à l'aide de leurs couvercles plats en verre trempé. Pour les empiler, retournez le couvercle de la poêle de façon à ce que la poignée du couvercle se trouve à l'intérieur de la poêle. Une autre poêle peut alors être empilée sur le couvercle. Pour de meilleurs résultats, empilez les petites casseroles sur de plus grandes casseroles.

V180619



EZ Trading
91 rue du Faubourg Saint Honoré
75008 Paris
France