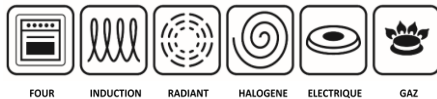


Set Faitouts BONAFIT 2 pièces

005208

MODE D'EMPLOI

Avant toute utilisation, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi.
Conserver cette notice pour usage ultérieur.
Uniquement destiné à un usage domestique.



Tous feux dont **induction** ([voir compatibilité en page 2](#))
Compatible pour cuisson **au four jusqu'à 250°C**

Composition du set

- 1 faitout de 20 cm + couvercle en verre trempé
- 1 faitout de 24 cm + couvercle en verre trempé

Revêtement

PTFE / Sans PFOA



Conseils d'utilisation - Avant la première utilisation

- Retirez l'emballage complet et tous les autocollants.
- Nettoyez les ustensiles à l'eau chaude savonneuse. Séchez-les bien.
- Frottez les revêtements antiadhésifs avec un torchon imbibé d'huile de cuisine. Répétez ceci de temps en temps pour assurer la longue durée de vie de vos produits.

Conseils de sécurité

- Gardez vos ustensiles de cuisson hors de portée des enfants. Risque de blessure !

ATTENTION, RISQUE DE BRULURES :

Les ustensiles de cuisson, les couvercles, poignées et boutons peuvent être très chauds.
Utilisez toujours des gants de cuisine et des maniques adaptés !

- Attention lors de la manipulation de l'huile ou de la graisse chaude. Si de l'huile prend flamme : Étouffez les flammes avec un torchon ou une couverture. NE JAMAIS verser de l'eau sur de l'huile chaude !
- Ne versez pas d'eau froide dans les ustensiles de cuisson chauds et vides. Vous risquez d'endommager le matériel.
- Pour la sécurité de votre enfant, tournez toujours la poignée vers l'intérieur de votre cuisinière.
- Ne laissez jamais s'évaporer complètement les liquides contenus dans les ustensiles de cuisson.
- Ne laissez jamais d'ustensile de cuisson vide sur une plaque de cuisson chaude. Ne remplissez jamais vos ustensiles jusqu'au bord. Le volume maximal conseillé est aux 2/3 du contenu total (1/3 pour la friture).
- Les ustensiles de cuisson peuvent, quand ils sont froids, présenter une certaine concavité. Ceci n'est pas un défaut, cette concavité a un caractère technique et disparaît lorsque l'ustensile est chaud.

Accessoires de cuisine

- Nous vous recommandons d'utiliser des accessoires de cuisine en bois, silicone ou plastique afin d'éviter d'endommager la surface des ustensiles de cuisson.
- N'utilisez les accessoires métalliques qu'avec précaution et ne les tapez pas sur le bord des ustensiles.
- N'utilisez ni couteaux, ni objets pointus dans les ustensiles, ni mixeur, ni presse-purée, ni mélangeur sur batterie.

Plaque de cuisson

- Ces ustensiles de cuisson sont adaptés à tous les types de plaque de cuisson : Gaz, électrique, vitrocéramique, induction et halogène.
- Choisissez la taille de la plaque ou de la flamme pour que la chaleur émise ou la flamme n'entre en contact qu'avec le fond de l'ustensile de cuisine sans dépasser sur les côtés.
- Si vous cuisinez sur des tables de cuisson en verre ou céramique, prenez soin de déposer et de soulever les ustensiles de cuisson doucement. Ne les faites jamais glisser sur la table de cuisson, cela risquerait d'abîmer leur surface.

Particularités des tables de cuisson à induction

- Le diamètre du fond de l'ustensile de cuisine devrait en principe correspondre à celui de la plaque utilisée.
- Si vous utilisez une plaque de grande taille pour un fond plus petit, l'appareil génère un champ magnétique plus faible. Il est possible que, dans ce cas, la table ne " détecte " pas l'ustensile de cuisine et ne génère pas de chaleur.

Le diamètre du fond de l'ustensile ne doit pas être inférieur à plus de 12% par rapport au diamètre du cercle de la plaque à induction. S'il est inférieur à plus de 12 %, la plaque ne détectera pas l'ustensile. Voir le tableau de compatibilité ci-dessous :

Ustensile	Diamètre du fond	Compatibilité plaque à induction 14,5 cm	Compatibilité plaque à induction 18 cm	Compatibilité plaque à induction 21 cm
<i>Faitout 20 cm</i>	<i>13,3 cm</i>	OUI	X	X
<i>Faitout 24 cm</i>	<i>16,1 cm</i>	OUI	OUI	X

Températures de cuisson

- Pour permettre le réchauffement régulier et graduel des ustensiles de cuisson, utilisez sur tous les types de tables de cuisson les températures basses et moyennes.
- Les températures élevées ne devraient être utilisées que pour chauffer de l'eau ou réduire sauces et bouillons.
- Pour saisir à feu vif, mettez la plaque à température élevée jusqu'à ce que l'ustensile soit suffisamment chaud.
- Baissez la température après avoir déposé vos aliments.

Matières grasses

- Déposez la matière grasse dans l'ustensile de cuisson avant de le faire chauffer. Ceci améliore le goût et la cuisson de la nourriture. Les matières grasses ne devraient cependant jamais être réchauffées au point de fumée. Dans ce cas, laissez d'abord refroidir l'ustensile de cuisine avant de continuer à cuisiner.
- Les matières grasses ne sont pas toutes de la même façon adaptées à la cuisson ou la saisie des aliments. La règle étant que plus la matière grasse contient d'acides gras insaturés, moins elle est adaptée à la cuisson. N'utilisez que des matières grasses appropriées.

Température de fumée

Matière Grasse	Température de Fumée
Beurre, huile d'olive pressée à froid	env. 130°C
Margarine, huile de carthame	env. 175°C
Beurre concentré, huile de colza, huile de maïs ou de noix de coco	env. 200°C
Huile de tournesol, d'olive ou de noix raffinée	env. 220°C
Huile de palme	env. 240°C
Beurre, huile d'olive pressée à froid	env. 130°C

Saisir sans graisse

- Si vous désirez ne pas utiliser de graisse, nous vous conseillons de frotter le fond de votre ustensile de cuisson avec 1 ou 2 gouttes d'huile, pour le recouvrir d'un film gras très fin. Dès que vous avez atteint la température voulue, réduisez la chaleur et déposez vos aliments dans l'ustensile de cuisine. Ne les retournez pas trop tôt !
- Si les aliments collent au fond pour quelques instants, attendez un peu, il suffit en général de 2 ou 3 minutes (selon le type d'aliment) pour qu'ils se détachent facilement.

Utilisation dans le four (cuisson à 250°C maximum)

- Posez toujours les ustensiles de cuisson sur une grille et non directement sur la dalle du four.
- Pour éviter toute surchauffe, ne laissez pas le four sans surveillance ou à température maximale. N'utilisez pas les ustensiles de cuisson avec la fonction grill du four. Surchauffer un ustensile de cuisson diminue ses propriétés antiadhésives et peut entraîner la brûlure du revêtement et la génération de fumée.



ATTENTION, RISQUE DE BRULURES :

Les ustensiles de cuisson seront très chauds après la cuisson au four.

Utilisez toujours des gants de cuisine et des maniques adaptés !



Couvercle en verre

- Les couvercles résistant à la chaleur permettent de cuisiner sans avoir à soulever le couvercle, ce qui risque d'influencer la cuisson. Ceci permet d'utiliser les ustensiles de cuisson pour faire mijoter et pour pocher les aliments.
- Seuls les couvercles en verre à bouton en acier inoxydable sont adaptés à une utilisation dans le four.
- Ne passez pas à l'eau froide les couvercles en verre chauds, ne les déposez pas sur une surface froide.

Poignées et boutons de couvercles

- Utilisez toujours une manique ou un gant de cuisson pour toucher les ustensiles pendant et après la cuisson.
- Vérifiez que les poignées et les boutons sont bien vissés. Revissez-les au besoin.
- Placez les poignées de façon à éviter qu'elles ne dépassent de la cuisinière ou se retrouvent au-dessus d'une source de chaleur.

Entretien et nettoyage

- Laissez les ustensiles de cuisson refroidir quelques minutes avant de les nettoyer.
- Ne plongez pas les ustensiles de cuisson chauds dans l'eau froide et n'y versez pas non plus d'eau froide.
- Pour le nettoyage, utilisez des éponges de nettoyage adaptées. N'utilisez pas d'éponges ou de brosses métalliques ou de substances ou matériels susceptibles de gratter ou d'agresser le revêtement.
- Pour profiter longtemps de vos ustensiles, nous vous conseillons de les nettoyer à la main à l'eau chaude savonneuse.
- Si des restes d'aliments sont collés, remplissez l'ustensile à l'eau savonneuse chaude et attendez env. 30 minutes pour qu'ils s'amollissent.
- Nettoyez-les alors comme d'habitude.
- Conseil : Le fond en métal peut se colorer, cela n'a aucune influence.
- Pensez à refrotter les revêtements antiadhésifs avec un torchon imbibé d'huile de cuisine après " les avoir nettoyés (voir la section Avant la première utilisation) ".
- Le revêtement peut se colorer avec le temps. Ceci est normal et n'a aucune influence sur ses propriétés antiadhésives.
- De même, les traces d'usure et rayures de la surface sont normales et sans aucune influence sur ses propriétés antiadhésives. Ces traces d'usures sont exclues de la garantie

Service après-vente

- Si vous avez des questions sur l'appareil et les pièces de rechange /accessoires, veuillez contacter votre revendeur local.

