

# PROGRESS®

Est. 1931

## LOT DE 3 POÊLES

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Laver soigneusement à la main.

Pour préparer la surface antiadhésive, essuyez l'intérieur des ustensiles avec de l'huile végétale, chauffez doucement, laissez refroidir complètement et essuyez avec un chiffon doux.

### UTILISATION DES USTENSILES DE CUISINE



Vous pouvez utiliser ces ustensiles sur les plaques de cuisson à gaz, électriques, halogènes, foyers radiants et les plaques à induction.

Ils ne passent ni au micro-ondes, ni au four, ni au grill, ni au feu ou au barbecue, et ne permettent pas de faire de friture.

Pour éviter de brûler le revêtement doux des poignées, poser l'ustensile de cuisson uniquement sur des feux correspondant à son diamètre afin d'éviter que les flammes débordent.

Adapté à une utilisation avec des ustensiles en plastique, silicone, bois ou métal résistants à la chaleur lorsqu'ils sont utilisés dans des conditions normales.

Ne coupez aucun aliment dans les ustensiles, cela risque d'endommager leur revêtement.

Ne surchauffez pas les ustensiles de cuisson vides.

N'utilisez pas les accessoires de cuisson à feu vif, car le revêtement antiadhésif convient uniquement pour une utilisation à feu moyen.

Ne laissez jamais les ustensiles sans surveillance pendant leur utilisation et assurez-vous que la cuisine est bien ventilée. Les plaques de cuisson en céramique peuvent être rayées lors du déplacement des ustensiles. Pour minimiser les dégâts, soulevez et placez les ustensiles plutôt que de les faire glisser sur la surface de la plaque de cuisson.

Les vis présentes sur les ustensiles peuvent se desserrer avec le temps. Resserrez les vis à l'aide d'un tournevis si nécessaire.

Faites preuve de prudence avec les vis sur les couvercles en verre, car un serrage excessif peut endommager le couvercle.

### NETTOYAGE DES USTENSILES

Laissez refroidir totalement avant de déplacer ou nettoyer l'ustensile.

Bien que cet ustensile soit adapté au lave-vaisselle, il est recommandé de le laver à la main pour conserver la finition. Nettoyez l'ustensile de cuisson à l'eau tiède savonneuse avec un détergent doux et un chiffon doux ; n'utilisez pas de produits abrasifs ; rincez abondamment et laissez sécher complètement.

Si vous utilisez un lave-vaisselle, retirez l'ustensile de cuisson dès que le cycle est terminé et séchez-le complètement.

Pour éliminer les taches tenaces, utilisez un filet en plastique non abrasif ou un tampon avec de l'eau chaude savonneuse.

Ne laissez pas tremper l'ustensile dans l'eau trop longtemps.

## **RANGEMENT**

Rangez les ustensiles dans un endroit propre et sec, à l'abri de l'humidité.

Si les ustensiles de cuisson sont empilés une fois rangés, placez une couche de papier entre eux pour éviter de les rayer ou de les endommager.

## **ATTENTION**

Faites en sorte que les poignées de l'ustensile ne dépassent pas au-dessus des plaques chauffantes adjacentes ou du bord de la plaque de cuisson.

Les poignées de l'ustensile peuvent chauffer pendant l'utilisation. Veillez à toujours utiliser des gants résistants à la chaleur pour le déplacer.

Ne laissez pas de liquide bouillir dans l'ustensile jusqu'à évaporation complète, car cela pourrait provoquer une déformation. Lorsqu'il est chaud, n'exposez jamais l'ustensile à l'eau froide ou à un autre liquide.

Si l'ustensile surchauffe, laissez-le refroidir à température ambiante avant de le retirer de la plaque de cuisson. Vérifiez l'état et la sécurité de l'ustensile avant de l'utiliser à nouveau ; si vous constatez des signes de détérioration, mettez-le au rebut de manière appropriée.

Veillez conserver ces informations pour référence ultérieure.

Si vous n'êtes pas satisfait de ce produit ou si vous avez d'autres questions, veuillez contacter votre revendeur.

Distribué par :

UP Global Sourcing UK Ltd.,  
Victoria Street,  
Manchester OL9 0DD. Royaume-Uni.

FABRIQUÉ EN CHINE.

CD040320/MD000000/V1