



COMMENT UTILISER VOTRE ACCESSOIRES DE CUISINE GREENCHEF™

Avant la première utilisation

- Retirez tous les emballages et les étiquettes.
- Lavez à l'eau chaude savonneuse ; rincez et séchez soigneusement avec un chiffon doux.
- Recommandations pour une cuisson et une friture optimales
- Ne préchauffez pas à feu vif et ne laissez pas la poêle chauffer à sec.
- Cuisez sur un brûleur dont le diamètre est à peu près similaire à celui du fond de l'ustensile que vous avez choisi.
- Si vous cuisinez au gaz, réglez la flamme de manière à ce qu'elle ne lèche pas les côtés de la poêle.
- Sortez les aliments du réfrigérateur 10 minutes avant de les faire cuire ou frire.
- Si les aliments collent à l'ustensile pendant la cuisson, ajoutez un peu d'eau dans la partie de la poêle où les aliments collent. L'eau ajoutée créera de la vapeur qui devrait décoller les aliments de la poêle.
- Si vous cuisinez par induction (uniquement si votre batterie de cuisine est adaptée à l'induction) ou au gaz, les ustensiles chauffent très rapidement : il faut donc veiller à ne pas utiliser une chaleur trop intense.

Cuisez avec de l'huile et de la graisse

- Nous recommandons d'utiliser de l'huile ou du beurre. N'oubliez pas que certaines huiles et graisses brûlent à des températures plus basses. Utilisez des huiles et des graisses qui ont un point de fumée élevé, comme l'huile d'olive raffinée, l'huile d'arachide, l'huile de maïs et le beurre (clarifié). N'utilisez pas d'huile d'olive extra vierge, car elle ne supporte pas une chaleur intense et laissera une fine couche carbonisée sur vos ustensiles antiadhésifs.
- N'utilisez pas de sprays d'huile. Ces sprays provoquent l'accumulation de résidus difficiles à éliminer sur tous les types d'ustensiles de cuisine.
- Lorsque vous mettez de l'huile, enduisez toujours uniformément la surface de la poêle.

Entretien et nettoyage

- Laissez refroidir la poêle et nettoyez-la soigneusement après chaque utilisation.
- Cuisez toujours avec une poêle propre. Lavez-la soigneusement avec un chiffon doux ou une éponge et veillez à éliminer toute trace d'huile de cuisson et d'aliments avant de ranger votre poêle.
- Votre produit GreenChef™ peut être lavé au lave-vaisselle. Si l'extérieur de vos poêles est en aluminium anodisé ou nu, elles NE sont PAS adaptées au lave-vaisselle.
- Plaques de cuisson halogènes et céramiques - Veillez à ce que votre plaque de cuisson et votre produit GreenChef™ soient exempts de résidus afin de ne pas rayer la surface en céramique de la cuisinière.

Ustensiles de cuisine dotés de la technologie antiadhésive Thermolon™ :

Comment entretenir la couche antiadhésive

- Le réglage de la chaleur est très important. Une température plus basse permet non seulement d'économiser l'énergie, mais aussi d'éviter que la poêle ne chauffe trop. La céramique a la propriété de répartir la chaleur plus efficacement, ce qui permet de cuire plus rapidement les aliments riches en protéines.
- Ne laissez pas tomber l'ustensile sur le sol et veillez à ne pas le tordre ou le plier, car cela pourrait déformer le revêtement antiadhésif en céramique, entraînant ainsi une perte des propriétés antiadhésives.
- Remarque : Après un certain temps, il est normal que les propriétés antiadhésives diminuent. Ce processus peut être accéléré par une exposition prolongée de la surface antiadhésive à une chaleur élevée pendant la cuisson en raison de la carbonisation des aliments et de l'huile. La technologie antiadhésive brevetée Thermolon™ peut résister à une surchauffe accidentelle jusqu'à 450 °C pendant de courtes



périodes, ce qui est une caractéristique de sécurité. Cela signifie qu'en cas de surchauffe accidentelle de votre poêle, aucune fumée toxique ne se dégage. En outre, le revêtement lui-même ne se boursoufle pas et ne s'écaille pas.

- Lorsque les propriétés antiadhésives commencent à diminuer, l'épaisse sous-couche en céramique de haute densité permet d'utiliser la poêle comme une poêle en fonte émaillée.
- Vu l'excellente conductivité thermique de votre poêle et la couche Thermolon™, les aliments et l'huile carbonisent très rapidement. Cuisinez donc toujours à feu doux ou moyen et n'utilisez une chaleur intense que pour saisir ou dorer.
- Si votre batterie de cuisine est dotée d'un revêtement Thermolon™, n'utilisez jamais d'ustensiles métalliques sur une surface antiadhésive. Il est recommandé d'utiliser des ustensiles en plastique, en caoutchouc ou en bois pour prolonger la durée de vie de votre poêle.
- Ne coupez pas les aliments dans la poêle.
- Si vous la mettez au lave-vaisselle, les propriétés antiadhésives des revêtements céramiques antiadhésifs peuvent être dégradées par la dureté de l'eau et les détergents alcalins agressifs couramment utilisés dans les lave-vaisselle.
- N'utilisez PAS de tampons à récurer en laine d'acier ou en nylon. Pour de meilleurs résultats, utilisez un chiffon doux ou une éponge.
- N'utilisez PAS de nettoyeur pour four ou tout autre détergent abrasif ou contenant de l'eau de Javel. Ne rayez pas le revêtement antiadhésif.
- Si des dépôts bruns se forment sur votre revêtement antiadhésif, c'est probablement dû à une exposition prolongée de la surface antiadhésive à une chaleur élevée pendant la cuisson avec des graisses et des huiles pouvant se dégrader. Cela peut produire des films d'huile et de graisse carbonisés. Ces facteurs accélèrent la perte des performances antiadhésives. Si cela se produit, videz les aliments, remplissez en partie la poêle d'eau chaude et amenez-la à ébullition.
- Éteignez ensuite la cuisinière et laissez refroidir. Après refroidissement, les aliments brûlés devraient pouvoir s'éliminer facilement en essuyant la poêle.
- Pour les brûlures plus tenaces, faites tremper la poêle dans de l'eau savonneuse pendant quelques heures, puis frottez-la patiemment avec un chiffon doux.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs, de tampons à récurer durs ou en laine d'acier car cela endommagerait l'antiadhésif.
- De légères marques et décolorations de surface sont normales.

Important à savoir

- Ne laissez pas les enfants s'approcher de la cuisinière pendant que vous cuisinez.
- Pour éviter les blessures, soyez toujours prudents lorsque vous manipulez des casseroles chaudes.
- Pour des raisons de sécurité, ne laissez jamais des ustensiles de cuisine sans surveillance pendant leur utilisation et assurez-vous que les poignées ne dépassent pas le bord de la cuisinière.
- Ne laissez pas les poignées dépasser sur une plaque de cuisson très chaude car elles pourraient devenir brûlantes.
- Les poignées de vos ustensiles de cuisine sont conçues pour minimiser le transfert de chaleur. Néanmoins, les couvercles et les poignées peuvent devenir chauds en cas de cuisson prolongée. Soyez prudents lorsque vous retirez les couvercles ou que vous soulevez vos ustensiles à l'aide des poignées.
- Touchez-les légèrement pour vous assurer que les poignées ne sont pas trop chaudes. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques si nécessaire.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer des plats d'un four chaud.
- Si vos poêles sont munies de poignées en bakélite ou en acier inoxydable avec du silicone, ou si vous utilisez des couvercles en verre, vérifiez toujours leur résistance à la température avant de les utiliser au four. Les poignées en bakélite vont au four jusqu'à 180 °C. Les couvercles en verre vont au four jusqu'à 220 °C.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à cuisiner avec ce produit GreenChef™.

Merci de conserver ces instructions d'entretien et d'utilisation.