



mathon

CLIPS'INOX AVEC REVÊTEMENT CÉRAMIQUE



CARACTÉRISTIQUES DE LA GAMME CLIPS'INOX AVEC REVÊTEMENT CÉRAMIQUE

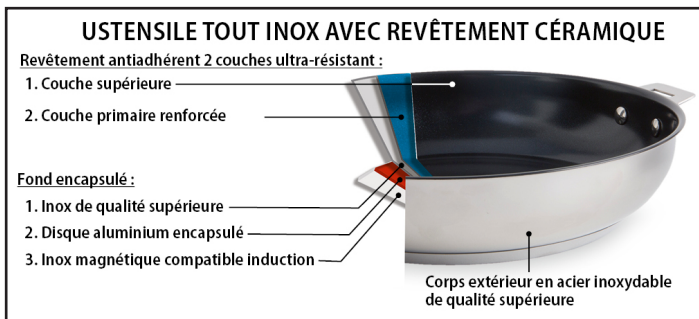
- **MATIÈRE** : corps en acier inoxydable de qualité supérieure, robuste et durable
- **CORPS** : épaisseur 0,6 mm
- **FOND DES USTENSILES** : épaisseur 6,1 mm, excellente conductibilité thermique

Fond encapsulé 3 couches :

- ✓ un fond magnétique en inox compatible induction
- ✓ un disque aluminium central pour une bonne répartition de la chaleur et une cuisson homogène
- ✓ une couche en acier inoxydable de qualité supérieure

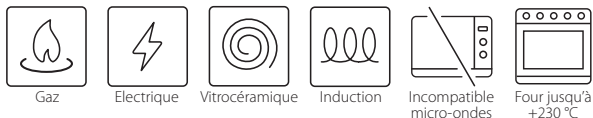
Revêtement antiadhérent en céramique de haute qualité :

- ✓ Excellentes performances antiadhésives
- ✓ Résistance optimale à l'abrasion
- ✓ Sans PTFE



• **POIGNÉE AMOVIBLE** : en acier inoxydable

UTILISATIONS



Lors d'une utilisation normale (hors four) la poignée reste tempérée. Cependant, afin d'éviter tout risque de brûlure lors de sa préhension, nous vous conseillons d'utiliser une manique ou un gant de protection résistant à la chaleur.

Nous vous conseillons d'enlever la poignée :

- Pour une cuisson sur plaque à gaz afin d'éviter que les flammes ne chauffent la poignée
- Pour un passage au four (jusqu'à +230 °C)

Vous pourrez ensuite reclipser la poignée pour retirer votre ustensile sans risque de vous brûler.

MODE D'EMPLOI

1. CLIPSER LA POIGNÉE

Insérez l'extrémité de la poignée dans l'encoche de votre ustensile et abaissez-la jusqu'à entendre un «click»



2. DÉCLIPSER LA POIGNÉE

Posez votre ustensile sur une surface plane. Puis tirez le bouton de la poignée. Tout en maintenant le bouton vers le haut, relevez la poignée pour la retirer.



CONSEILS D'UTILISATION

Avant la première utilisation, lavez votre ustensile à l'eau très chaude avec du liquide vaisselle, rincez et essuyez.

Comment cuire avec des ustensiles avec revêtement antiadhérent céramique ?

Etape 1 : préchauffage de l'ustensile

Ne pas préchauffer à vide un revêtement antiadhérent céramique.

Etape 2 : la cuisson

Ne pas dépasser la moitié de la puissance de votre source de chaleur pour éviter au revêtement céramique de se détériorer.

Pour une cuisson plus facile et plus savoureuse, nous vous conseillons d'ajouter un peu de matière grasse.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Ne pas faire cuire vos aliments à feu trop fort au risque de les brûler. Privilégier une cuisson à feu doux ou moyen.

Veillez à ne pas surchauffer ou chauffer à vide votre ustensile avec revêtement antiadhérent pour ne pas détériorer le revêtement et ses performances à long terme. Ne pas faire flamber un aliment dans un revêtement antiadhérent.

Afin de ne pas endommager le revêtement, ne pas utiliser d'objets tranchants ou métalliques. Séparez vos poêles par des feutrine lorsque vous les empilez pour les ranger.

CONSEILS D'ENTRETIEN

Après utilisation, laissez votre ustensile refroidir avant de le nettoyer. Ne pas le remplir d'eau froide s'il est encore chaud pour prévenir toute déformation liée à un choc thermique.

Si des résidus adhèrent sur le fond, recouvrez-les d'eau froide et faites chauffer l'ustensile pour les décoller. Vous pouvez rajouter un peu de vinaigre blanc ou du bicarbonate de soude pour une meilleure efficacité.

Lavez l'ustensile à l'eau chaude avec du liquide vaisselle, rincez et séchez soigneusement.

Ne pas nettoyer votre ustensile avec revêtement céramique avec une éponge grattoir trop abrasive ou une paille de fer, utilisez une éponge douce pour surfaces délicates.

NE PAS UTILISER DE PRODUITS ABRASIFS ET ACIDES TELS QUE LA JAVEL, L'ANTICALCAIRE OU LE CHLORE.

TOUJOURS BIEN DILUER LE BICARBONATE DE SOUDE LORS DE SON UTILISATION.



Séparez les éléments avant de trier

MATHON DEVELOPPEMENT
Z.I. La Gloriette 38160 CHATTE - FRANCE
www.mathon.fr