

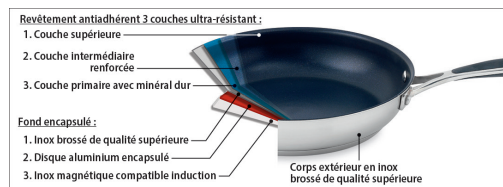
EXCELL'INOX



CARACTÉRISTIQUES DE LA GAMME EXCELL'INOX

- **MATIÈRE** : acier inoxydable brossé de qualité supérieure, robuste et durable
- **CORPS** : épaisseur 0,7 mm
- **FOND** : épaisseur 5 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** : revêtement antiadhérent haut de gamme, 3 couches, ultra-résistant



- **MANCHE** : ergonomique et isolant, en acier inoxydable avec renfort silicone

UTILISATIONS



Gaz



Electricité



Vitro-céramique



Induction



Incompatible micro-ondes



Passé au four jusqu'à +200 °C

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 inox sans revêtement ?

Etape 1 : préchauffage de l'ustensile

Il est recommandé de préchauffer votre ustensile à vide à mi-puissance pour le faire monter en température avant d'ajouter vos aliments et de réduire la source de chaleur.

Comment savoir si mon ustensile est à bonne température ?

Test de la goutte d'eau

Pour vérifier si votre ustensile est à la bonne température de chauffe et donc prêt à l'utilisation, versez une à deux gouttes d'eau à l'intérieur après l'avoir préchauffé à vide.

- ✓ Si la goutte d'eau grésille et s'évapore, votre ustensile n'est pas encore assez chaud
- ✓ Si la goutte d'eau se décuple en plusieurs petites gouttes d'eau qui roulent sur la surface de l'ustensile comme de petites billes, vous pouvez commencer la cuisson

Etape 2 : la cuisson

• Les viandes

Après avoir préchauffé votre produit à la température idéale grâce au test de la goutte d'eau, faites cuire votre viande à feu moyen afin d'éviter qu'elle n'adhère à votre ustensile tout en permettant une cuisson homogène. Vous pouvez rajouter un peu de matière grasse pour une cuisson plus facile et une viande encore plus savoureuse.

Placez tout d'abord votre viande sur la surface de l'ustensile et ne la bougez pas. Tant que la viande accroche à la poêle, la cuisson n'est pas terminée. Une fois saisie, les sucs caraméliseront et la première face de votre viande se détachera très facilement. Vous pourrez alors retourner votre viande sur l'autre face et opérer de la même manière. Vous obtiendrez ainsi une viande dorée à l'extérieur et tendre à l'intérieur.

Prolongez ensuite la cuisson de la viande en fonction du résultat souhaité (bleu, saignant, à point ou bien cuit).

- **Les poissons, œufs, pommes de terre, légumes**

Votre ustensile risque d'accrocher très rapidement. N'oubliez donc pas de rajouter de la matière grasse et de privilégier une cuisson basse à moyenne.

- **Cuisson à l'eau**

Pour éviter que le sel ne tache le fond de votre ustensile, salez l'eau lorsque celle-ci est à ébullition et remuez jusqu'à dissolution du sel.

Comment cuire avec des ustensiles inox avec revêtement ?

Etape 1 : préchauffage de l'ustensile

Ne pas préchauffer à vide un revêtement antiadhérent.

Etape 2 : la cuisson

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

La cuisson ne nécessite pas de matière grasse ou très peu pour une cuisson plus facile et plus savoureuse.

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.

Si vous utilisez un ustensile en inox revêtu, veillez à ne pas le surchauffer ou chauffer à vide 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.

Pour les ustensiles non revêtus : ne pas nettoyer votre produit en inox avec une éponge grattoir trop abrasive ou une paille de fer, cela risquerait de rayer votre ustensile.

Pour les ustensiles avec revêtement : ne pas nettoyer avec une éponge abrasive, utilisez une éponge douce pour surfaces délicates.

Le nettoyage au lave-vaisselle est possible. Pour les ustensiles avec revêtement, nous vous recommandons cependant de privilégier un lavage à la main pour une meilleure longévité.

Comment enlever les traces apparues sur votre ustensile inox sans revêtement ?

Après utilisation, une coloration peut apparaître :

- **Traces arc-en-ciel** : dues à l'amidon des pâtes, riz ou pommes de terre.
Utilisez un produit naturel tel que le vinaigre blanc ou le bicarbonate de soude dilué avec de l'eau. Sinon nettoyez à l'eau chaude avec du liquide vaisselle. La coloration partira d'elle-même progressivement.
- **Traces blanches ou grises** : provoquées par le sel versé dans l'eau froide ou par des résidus de calcaire.
Pour éliminer ces traces de façon optimale, utilisez un produit naturel tel que le vinaigre blanc ou le bicarbonate de soude toujours dilué avec de l'eau.
- **Traces jaunes claires, brunes ou bleues à l'intérieur ou extérieur de votre ustensile** : liées à la surchauffe de votre ustensile.
*Utilisez un nettoyeur spécial inox.
Attention, ne jamais utiliser ce produit sur un revêtement antiadhérent.*

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.

