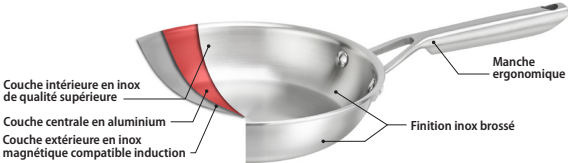


mATHON
Triply'Chef Inox



CARACTÉRISTIQUES DE LA GAMME TRIPLY'CHEF INOX

	POÊLES
Matière	Inox
Finition	Finition brossée extérieur et intérieur
Structure de l'ustensile	Structure multicouche sur toute la surface du produit - Technologie TRIPLY ✓ une couche extérieure en inox magnétique compatible induction ✓ une couche centrale en aluminium pour une bonne répartition de la chaleur et une cuisson homogène ✓ une couche intérieure en inox de qualité supérieure  Manche ergonomique Finition inox brossé Couche intérieure en inox de qualité supérieure Couche centrale en aluminium Couche extérieure en inox magnétique compatible induction
Epaisseur	Structure multicouche 2,3 mm
Manche	En fonte d'inox
Caractéristiques principales	✓ Excellente conductibilité thermique sur toute la surface du produit ✓ Montée en température rapide et homogène

UTILISATIONS



Gaz



Electrique



Vitro-céramique



Induction



Incompatible micro-ondes



Four

Passe 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 tout 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, ajoutez de préférence un peu de matière grasse pour une cuisson plus facile et une viande encore plus savoureuse (l'ajout de matière grasse peut s'avérer optionnelle dans le cas d'une viande très grasse, ou pour la cuisson de lard ou lardons). Faites cuire votre viande à feu moyen afin d'éviter qu'elle n'adhère à votre ustensile tout en permettant une cuisson homogène.

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. Là aussi ajoutez **impérativement** de la matière grasse et privilégiez 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.

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.

Attention : ne pas nettoyer votre produit tout inox avec une éponge grattoir trop abrasive ou une paille de fer, cela risquerait de rayer votre ustensile. Nous vous préconisons l'utilisation d'une éponge en cuivre pour un nettoyage efficace et sans rayures.

Le nettoyage au lave-vaisselle est possible. Toutefois, nous vous recommandons de privilégier un lavage à la main pour une meilleure longévité.

Comment enlever les traces apparues sur votre ustensile tout inox ?

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 nettoyant spécial inox.

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.

Les ustensiles de cuisson tout en inox, et donc sans revêtement antiadhérent, sont plus contraignants que ceux revêtus d'un revêtement antiadhérent. Ils nécessitent de respecter scrupuleusement les consignes et précautions d'utilisation et de nettoyage de ce document. Nous attirons votre attention sur le fait que maîtriser les cuissons subtiles des poêles tout inox nécessite un temps d'apprentissage, de la pratique et de la persévérance par rapport aux poêles avec revêtement antiadhérent.

⚠ Le culottage n'est pas nécessaire ni recommandé pour ces articles.

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



LE TRI
+ FACILE

MODE
D'EMPLOI
PAPIER



Séparez les éléments avant de trier