



Merci d'avoir choisi les articles en acier inoxydable Prestige® Dura Steel. Pour faire en sorte que votre expérience de ces articles soit durable et agréable, nous vous invitons à lire ces informations avant d'utiliser notre produit pour la première fois et à conserver ce document pour référence ultérieure. Si vous avez d'autres questions au sujet de votre produit, n'hésitez pas à contacter notre service clients sur [www.prestige.co.uk](http://www.prestige.co.uk)

Vos articles de cuisine sont compatibles avec tous les types de plaques de cuisson, y compris les plaques à induction.

Les dimensions fournies correspondent au diamètre du rebord ou à la diagonale si la surface n'est pas ronde.

Avant la première utilisation, enlevez toutes les étiquettes, nettoyez l'article avec du détergent et séchez-le soigneusement.

### **Utilisation sur une cuisinière**

Votre article de cuisine répartissant la chaleur uniformément, il vous permet de cuisiner à température faible ou moyenne. Une surchauffe prolongée réduirait les capacités antiadhésives de l'article et pourrait en invalider la garantie.

Efforcez-vous d'utiliser une plaque chauffante ou un brûleur à gaz de la même taille que votre poêle ou casserole.

Les casseroles ne doivent pas être remplies au-delà des deux tiers de leur capacité.

Pour la friture, remplir la casserole/poêle d'huile sans dépasser le tiers de sa capacité. Ne jamais laisser l'huile chaude sans surveillance et ne jamais utiliser de couvercle.

Ne pas placer les poignées au-dessus des brûleurs chauds ou les laisser dépasser du bord frontal de la cuisinière.

Les poignées (boutons de couvercle inclus) risquent de chauffer en service. Pour votre sécurité, portez des gants de cuisine.

Ne pas laisser une casserole/poêle vide sur le feu ou la laisser bouillir à sec. Si vous laissez la casserole bouillir à sec, éteignez la plaque chauffante et laissez-la refroidir avant de la déplacer.

Les casseroles/poêles pleines peuvent être très lourdes. Soyez prudent lorsque vous déplacez une casserole/poêle contenant de l'huile ou un autre liquide très chauds. Pour limiter le plus possible le risque de dommage corporel en déplaçant, égouttant, versant le contenu de vos ustensiles de cuisine – veillez à ce que votre voie de passage soit libre de tout obstacle et à utiliser l'équipement adapté à la tâche. Soyez toujours prudent. Veillez à ce que toute personne présente à proximité soit protégée contre la vapeur, les objets chauds et éventuels déversements.

### **Brûleurs à gaz**

Veillez toujours à placer la casserole/poêle au centre des grilles d'appui, en alignant la poignée sur les grilles d'appui principales.

Certains brûleurs à gaz nécessitent l'ajout d'une grille supplémentaire pour assurer la stabilité de la poêle/casserole et l'empêcher de basculer ou tomber de la plaque.

### **Plaques de cuisson en verre (tous types de technologies chauffantes)**

Soulevez les casseroles/poêles : ne les faites pas glisser, pour éviter de rayer la surface en verre.

Veillez à éliminer tout résidu alimentaire de votre plaque de cuisson en verre avant et pendant la cuisson. Ces résidus peuvent durcir et entraîner des rayures disgracieuses sur la surface en verre. Votre garantie ne couvre pas les dommages subis par les surfaces de cuisson.

### **Plaques à induction**

Pour faire en sorte que l'élément chauffant soit adapté à la taille de votre casserole ou de votre poêle, suivez les consignes fournies par le fabricant de votre plaque à induction. Ces consignes peuvent faire référence à la base magnétique de l'article et non au diamètre du sommet. En cas de doute, veuillez consulter le fabricant.

Pour éviter les dangers et comme les plaques à induction chauffent très rapidement, ne laissez pas la casserole/poêle sans surveillance pendant le préchauffage. La surchauffe peut également endommager vos ustensiles de cuisine.

### **Ustensiles**

Vous pouvez utiliser des ustensiles en métal pendant la cuisson. Nous vous recommandons néanmoins d'utiliser des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur, avec vos poêles et casseroles à revêtement antiadhésif. L'utilisation d'ustensiles en métal à bords tranchants tels que couteaux, fourchettes, fouets, etc. risque d'endommager les couches antiadhésives.

### **Cuisine au four**

Vos articles de cuisine peuvent passer au four, jusqu'à 180°C (thermostat 4).

Ne les placez pas sous un gril ou à proximité de la source de chaleur du four.

Ne les utilisez pas au four à micro-ondes.

Utilisez toujours un gant de cuisine pour manipuler vos plats de cuisson.

### **Couvercles**

Utilisez toujours un couvercle, s'il est fourni, pour préserver les nutriments et les saveurs, réduire le temps de cuisson et la consommation d'énergie. De la buée se forme sur les couvercles en verre en début de cuisson, mais elle se dissipe une fois le couvercle chaud. Ne placez pas directement les couvercles sur un brûleur chaud et ne plongez pas les couvercles chauds dans l'eau, pour éviter de nuire à leur capacité de résistance aux chocs.

### **Entretien des fixations**

Vérifiez régulièrement le serrage des fixations ; resserrez-les si nécessaire. Pour éviter tout risque d'accident ou de blessure, n'utilisez pas vos articles de cuisine si leurs fixations sont desserrées ou dans un état douteux.

### **Nettoyage**

Vos articles de cuisine sont compatibles lave-vaisselle. Le lavage à la main est cependant recommandé. En effet, les détergents du lave-vaisselle peuvent en ternir les surfaces intérieures/extérieures.

N'utilisez pas de laine de fer, de tampons à récurer, produits chimiques, poudres fortement abrasifs ou d'eau de javel sur la couche antiadhésive interne.  
N'utilisez aucun produit de lave-vaisselle vendu dans le commerce.

### **Taches**

Des taches peuvent apparaître sur l'acier inoxydable et le revêtement antiadhésif, même sous conditions d'utilisation normale ; ce phénomène n'est pas considéré comme un défaut.

La plupart des taches qui apparaissent sur l'acier inoxydable et le revêtement antiadhésif peuvent être éliminées ou atténuées en nettoyant les surfaces avec du jus de citron ou du vinaigre blanc.

Un nettoyant pour acier inoxydable peut être utilisé sur les surfaces en acier inoxydable pour éliminer les traces suivantes :

- décoloration bleue ou irisée causée par le sel et les minéraux contenus dans les aliments ou l'eau ;
- teinte jaune/bleue/marron de l'acier ;
- taches blanches laissées par les dépôts d'eau dure.

Les nettoyants pour acier inoxydable ne sont pas compatibles avec les revêtements antiadhésifs.

### **Garantie**

Votre article est garanti cinq (5) ans à compter de la date d'achat, contre tout vice de matériau et de fabrication dans le cadre d'une utilisation domestique normale.

En cas de problème couvert par la garantie, retournez votre article chez votre détaillant avec une preuve d'achat.

Si pour une raison quelconque cette option n'est pas faisable, contactez-nous à l'adresse [www.prestige.co.uk](http://www.prestige.co.uk)

Si le produit n'est pas réparable, doit être remplacé et en cas d'indisponibilité d'un produit aux spécifications d'origine identiques, nous pourrions être obligés de le remplacer par un produit d'une valeur équivalente. Veuillez noter que dans le cas d'articles en lot, seul le produit défectueux est remplacé.

Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par l'usure normale, un accident, un usage inapproprié, abusif ou commercial. Cette garantie ne couvre pas les taches, la décoloration ou les dommages causés par une surchauffe, la décoloration consécutive aux passages au lave-vaisselle ou l'utilisation d'ustensiles métalliques tranchants. Cette garantie exclut expressément les incidents ou dommages conséquents.

Cette garantie n'a aucune incidence sur vos droits statutaires.