

Read All Information Before Use



Please scan for
other language



Ciarra Beyond
Cookware Collection

Learn how our kitchen products can
enrich your life at www.ciarraappliances.com



Entretien

Notre revêtement antiadhésif en céramique sans toxines est facile à entretenir. Pour conserver notre revêtement antiadhésif en bon état, nous vous recommandons de suivre les conseils suivants:

- Il peut être utilisé au four, ce qui vous permet de cuisiner en toute confiance à des températures allant jusqu'à 450°F/230°C. Pour la cuisson sur la cuisinière, il peut supporter une température maximale allant jusqu'à 550°F/285°C. Cette remarquable polyvalence vous permet de passer en douceur de la cuisinière au four, ouvrant ainsi un monde de possibilités pour un large éventail de recettes, de la saisie parfaite au rôtissage exquis.
- N'utilisez que des ustensiles souples et non métalliques pour éviter les rayures.
- Pour préserver la surface antiadhésive, cuisinez à feu doux ou moyen. Évitez la surchauffe et assurez-vous toujours que l'huile, l'eau ou les aliments se trouvent dans l'ustensile de cuisson avant de le chauffer.
- N'utilisez pas l'ustensile de cuisine comme récipient de stockage des aliments, car cela pourrait tacher la surface antiadhésive.
- Laissez toujours refroidir l'ustensile de cuisine avant de le plonger dans l'eau.



Nettoyage

- Évitez d'utiliser de la laine d'acier ; utilisez une éponge non abrasive ou un chiffon doux pour le nettoyage.
- Nos ustensiles de cuisine peuvent être lavés au lave-vaisselle, mais nous recommandons de les laver à la main avec un produit vaisselle doux et une éponge douce.
- Si les performances antiadhésives diminuent, cela peut être dû à l'accumulation de résidus sur la surface ou à des résidus formés lors d'une mauvaise utilisation. Un nettoyage en profondeur de la surface antiadhésive peut aider à rétablir les performances.
- Pour éliminer les taches, créez une pâte en mélangeant du bicarbonate de soude et un peu d'eau. Frottez la pâte sur les taches à l'aide d'une éponge douce, rincez à l'eau tiède et répétez l'opération si nécessaire.



Attention

- Le bouton du couvercle et les longues poignées de nos produits sont conçus pour rester froids sur la cuisinière, mais ils peuvent devenir chauds en cas d'utilisation prolongée. Le corps de la casserole et la poignée de l'aide deviennent chauds. Manipulez tous les ustensiles de cuisine avec précaution. Nous recommandons d'utiliser un gant de cuisine pendant la cuisson!