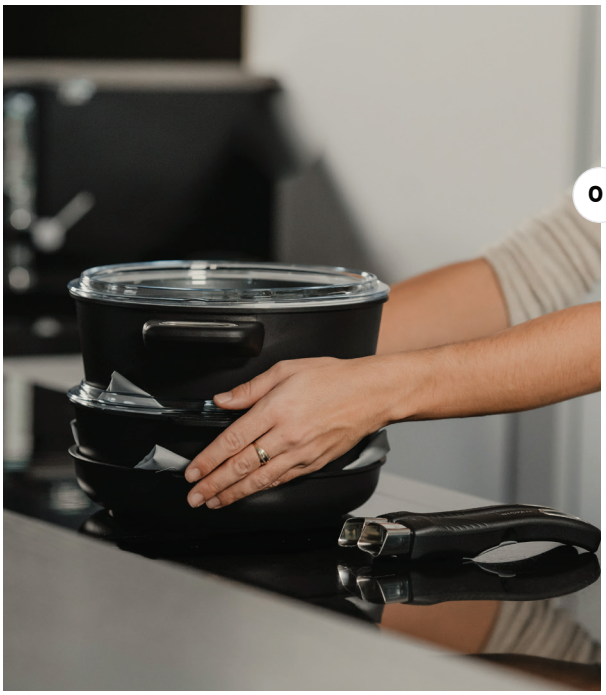
Gastrolux®

PRENEZ SOIN DE VOTRE

COLLECTION GASTROLUX

Le guide des bonnes pratiques



01

À peine reçu. Nettoyé. Prêt à l'emploi.

Assurez-vous de retirer les protections sur le rebord et l'étiquette de protection à la base de vos ustensiles. Les produits Gastrolux reçoivent une couche de cire d'abeille écologique à la fin du processus de fabrication alors nettoyez votre batterie de cuisine avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle. Séchez bien et appliquez un peu d'huile de cuisson.

Le revêtement Biotan® Plus facilite le nettoyage de vos Gastrolux !

Après chaque utilisation, nettoyez simplement votre ustensile avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Pour prolonger la durée de vie de vos ustensiles Gastrolux, nous vous recommandons de ne pas l'utiliser au lave-vaisselle car cela dégraderait la qualité du revêtement antiadhésif de façon prématurée. Après avoir fait griller dans vos ustensiles, nous vous recommandons de les placer chauds immédiatement sous l'eau froide pour créer un choc thermique, vous permettant de la nettoyer facilement.

02

Retrouvez tous nos tutos, recettes et astuces sur les réseaux sociaux. Nous mettons à jour nos pages quotidiennement avec un contenu génial et utile.

www.gastrolux.fr

Step 01

Utilisez des séparateurs afin de protéger vos ustensiles

Step 02

Empilez votre ustensile par dessus le séparateur

Step 03

Retournez votre couvercle afin d'empiler vos ustensiles de la même taille entre eux

Step 04

Mettez vos ustensiles dans vos tiroirs et placez les manches amovibles à côté

03

Cuisiner sans matière grasse n'a jamais été aussi simple !

Le revêtement antiadhésif **Biotan® Plus** permet une cuisson sans matière grasse pendant de longues années. Donnez vie au chef qui sommeille en vous et créez des repas sains, 5 étoiles, avec des saveurs authentiques, qui épateront votre famille et vos amis. Pour cuisiner sans ajouter d'huile ou de beurre, assurez-vous que l'ustensile est à haute température afin d'obtenir le résultat souhaité.

Saisissez vos plats à la perfection avec notre revêtement antidhésif !

Afin de conserver les qualités uniques de votre batterie de cuisine et d'allonger sa durée de vie, nous vous recommandons de ne pas utiliser de couteaux ou d'ustensiles tranchants. Nos ustensiles de cuisine en silicone résistants à la chaleur et hygiéniques sont fortement recommandés.

04

Fond standard

Fond induction

L'innovation au cœur de notre développement

Une connexion parfaite avec votre plaque induction grâce au brevet unique Gastrolux. Votre plaque en inox est directement coulée dans la masse. La gamme d'ustensiles de cuisine Gastrolux a été conçue pour assurer une répartition efficace et uniforme de la chaleur sur ses surfaces, vous donnant les meilleurs résultats.

Retrouvez tous nos tutos, recettes et astuces sur les réseaux sociaux. Nous mettons à jour nos pages quotidiennement avec un contenu génial et utile.

www.gastrolux.fr