



Nous vous félicitations pour votre achat d'un ustensile de cuisine Remoska® Vega de haute qualité

Avant la première utilisation

Lire attentivement le mode d'emploi !!!

Pour maintenir la qualité des ustensiles, les recommandations suivantes doivent être suivies.

- 1) Retirer l'ustensile de la boîte d'expédition.
- 2) Retirer tous les matériaux d'emballage de la surface intérieure et extérieure de l'ustensile (y compris les feuilles adhésives, papiers, etc.).
- 3) Avant la première utilisation, laver les parties en contact avec les aliments à l'eau chaude avec un détergent, les rincer soigneusement à l'eau claire et les essuyer à sec ou les laisser sécher.
- 4) Enduire la surface intérieure du récipient avec de la graisse ou de l'huile (à la main ou avec un mouchoir en papier).
- 5) Chauffer légèrement le récipient pendant environ 3-5 minutes. (sur une cuisinière à gaz, électrique, des plaques vitrocéramiques), environ 1-3 min (sur une cuisinière à induction), après chauffage, essuyer à nouveau avec un mouchoir en papier

ATTENTION: ne pas utiliser la puissance maximale de la cuisinière pendant une période prolongée et avec des ustensiles vides (surtout sur des cuisinières à induction) car cela pourrait brûler la casserole ou la poêle et ainsi endommager le revêtement antiadhésif (par ex. avec une puissance maximale pendant plus de 8-10 minutes sur une cuisinière à gaz ou électrique et 2-3 minutes sur une cuisinière à induction, la température du récipient peut monter jusqu'à 300-350°C !!!) La température maximale recommandée pour les revêtements antiadhésifs et les poignées est de 220 ° C À des températures plus élevées, les pièces en plastique peuvent sentir.

6) Avant chaque utilisation, toujours bien chauffer l'ustensile pendant environ 2-5 min. à une température de 150-180 °C selon le type de cuisinière. **Attention de bien suivre les conseils énoncés au point 5.**

RECOMMANDATION : Afin de vérifier si le récipient est à la température optimale, nous recommandons d'effectuer le « test des gouttes d'eau » en versant quelques gouttes d'eau dans le récipient. S'il est à la température correcte, les gouttes commenceront à perler et à s'évaporer rapidement. Alors seulement, le récipient a la température optimale.

7) Après le « test des gouttes d'eau », placer immédiatement les ingrédients à cuire ou à frire dans le récipient. **ATTENTION : Ne pas toucher l'ustensile (sauf les poignées en plastique) pendant l'utilisation, car il est CHAUD ! Les ustensiles de cuisine peuvent être utilisés dans le four (par exemple, électrique / gaz / air chaud)! Bien s'assurer que les ustensiles ne sont pas touchés par les enfants et par une personne qui n'est pas en mesure de les utiliser !**

RECOMMANDATION : Lors de l'utilisation d'ustensiles dans des fours à gaz et électriques avec un dispositif de chauffage supérieur, il est recommandé de placer l'ustensile aussi loin que possible du serpentin de chauffage. Sur les anciens modèles de four, en particulier, la partie supérieure du four peut surchauffer (280-320 ° C), ce qui peut entraîner un dépassement de la température (**max. 220 ° C**). La surchauffe peut provoquer une odeur désagréable ou une dégradation du revêtement anti-adhésif et la perte de ses propriétés anti-adhésives.

Mode d'emploi

Les ustensiles de cuisine (poêle et casserole) peuvent être utilisés sur une source de chaleur – gaz, cuisinière électrique, plaque vitrocéramique, induction. Pour les cuisinières à gaz, nous recommandons l'utilisation d'un diffuseur de flamme en fonte pour faciliter l'entretien du revêtement du fond (induction). Une fois que le récipient est à la bonne température (150-180 ° C), environ 2 à 5 minutes, faire le « test des gouttes d'eau », placer de la viande ou un autre aliment dans le récipient, le laisser saisir pendant un moment, puis poursuivre la cuisson en réglant la température sur feu moyen ou bas. Pas besoin d'apprendre à cuisiner dans nos ustensiles. Cuisinez comme vous en avez l'habitude, vous apprenez seulement à contrôler une source de chaleur. Ne surchauffez pas le récipient, vous économiserez de l'énergie et de l'argent ! Le gros avantage de ces récipients est qu'ils n'absorbent pas les odeurs, ce qui permet de cuisiner, de faire frire et de cuire dans un seul et même récipient.

Entretien

Après avoir cuisiné des repas sans gras, essuyer simplement le récipient avec un essuie-tout. Il existe généralement trois options de nettoyage :

1. Verser de l'eau froide dans le récipient chaud après la cuisson. Les restes de nourriture sont détachés, emportés et tout le contenu est lavé (c'est ce qu'on appelle le choc thermique) = **RECOMMANDÉ**, puisque les plats sont faits avec un alliage de haute qualité, vous n'avez pas à vous soucier de bomber le fond. En cas de fond bombé, vous êtes couvert par la garantie à 100%
2. Laisser le récipient refroidir un peu et l'essuyer avec un essuie-tout.
3. Rincer régulièrement le récipient avec du liquide vaisselle afin d'éviter l'accumulation de graisse et de résidus de cuisson.
- 4. Il n'est pas recommandé de laver le récipient dans un lave-vaisselle.**

Avertissement

Utiliser uniquement des ustensiles de cuisine en bois et en plastique !

Ne jamais laisser brûler de récipients vides inutilement !

Utiliser jusqu'à 220 ° C maximum !

Le grand avantage du récipient est la non-adhérence des aliments à la surface, donc inutile de cuire à grandes flammes !

Ne pas utiliser d'ustensiles en métal !

Ne pas utiliser pour conserver les aliments, les plats sont destinés à la cuisson, pas à la conservation ! Si des aliments sont laissés dans le récipient, le revêtement peut se décoller !

Ne pas mettre le récipient avec des aliments dans le réfrigérateur ou le congélateur !

Le traitement manuel du produit peut causer des écarts mineurs par rapport à l'intégrité de l'apparence, qui n'affectent ni la fonctionnalité ni les propriétés utiles de l'ustensile et ne constituent donc pas un motif de plainte.

Conclusion

Ce qui précède contient toutes les informations de base sur la manière d'utiliser efficacement les ustensiles. Vous n'avez pas besoin de livres de cuisine spéciaux pour cela. **Il suffit d'apprendre à cuisiner en utilisant la régulation thermique et avec un minimum de source. Le reste ne dépend que de la richesse de votre imagination.**

Écologie

Dans la mesure où les dimensions le permettent, les matériaux utilisés pour l'emballage, les composants et les accessoires du produit, ainsi que leur éventuel recyclage, sont indiqués sur toutes les pièces. En éliminant correctement ce produit vous aiderez à économiser des ressources naturelles précieuses et à prévenir les conséquences négatives potentielles sur l'environnement et la santé humaine, qui pourraient être causées par une manipulation inappropriée des déchets. **Contactez votre autorité locale ou le point de collecte le plus proche pour plus de détails. Des sanctions peuvent être imposées en cas d'élimination incorrecte de ce type de déchets, conformément aux réglementations nationales. Le sac en plastique n'est pas un jouet. Gardez-le loin des enfants. Risque d'étouffement.**

Législation

Ce produit a reçu une déclaration de conformité conformément à la loi n° 258/2000 Rec. sur la protection de la santé publique, telle que modifiée. Le produit répond aux exigences du décret n° 38/2001 Rec. du ministère de la Santé sur les exigences en matière d'hygiène pour les produits destinés à entrer en contact avec des aliments et des repas. Le produit est conforme au règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Le fabricant se réserve des écarts mineurs par rapport à la conception standard, n'affectant pas la fonction du produit.

La garantie ne couvre pas :

- les dommages sur les poignées en plastique ou sur le couvercle dus à une température élevée (**supérieure à 220 ° C**). Par exemple lorsque vous placez les poignées près du brûleur, de la bobine incandescente du four, de la paroi du four, etc.,
- les dommages situés sur la surface (égratignures, coupures) causés par l'utilisation d'outils métalliques tranchants (**couteau, fourchette, etc.**), sur la surface (rayures) causés par l'utilisation de détergents agressifs et durs (**nettoyeurs de tuyaux caustiques ou produits de nettoyage pour lave-vaisselle**) ou les dommages situés sur la surface (déchiquetage) causés par une manipulation négligente (par ex. couvercle). Ces « traces » n'ont aucune influence sur la qualité de la préparation des aliments ni sur la durée de vie globale du récipient ; seul l'esthétique est altéré,
- les dommages sur le fond inducteur dus à une manipulation imprudente : le récipient a glissé sur une plaque chauffante sale, a été cogné durant le stockage, a été rayé, etc.
- les dommages de surface (brûlures) dus à un réglage trop élevé de la source de chaleur.
- les dommages du fond extérieur poli dus à un réglage trop élevé de la source de chaleur (du brûleur à gaz par exemple), c'est-à-dire à la non utilisation d'un diffuseur de flamme.
- les dommages faits à l'habillage de la surface extérieure de l'induction (écaillage, impact).

Procédure pour faire une réclamation

Pour faire une réclamation, contactez le magasin où le produit a été acheté. Lors de l'envoi du produit, joignez une lettre d'accompagnement indiquant le motif de la plainte et votre adresse exacte, y compris votre code postal, votre adresse électronique et votre téléphone, afin que vous puissiez être averti en temps voulu du traitement de votre réclamation. Afin de pouvoir compléter la procédure de réclamation le plus rapidement possible à votre satisfaction, nous vous demandons également de joindre ce manuel d'utilisation, qui sert également de carte de garantie. Le produit remis à la réclamation doit être propre, les produits souillés ne peuvent être acceptés pour des raisons d'hygiène. **La période de garantie est de 24 mois à compter de la date d'achat**, à condition que le produit soit utilisé correctement, conformément à sa destination et aux présentes instructions. **Conservez cette notice avec soin, car elle sert également de carte de garantie.**

Date d'achat :

Cachet et signature du vendeur :

L'acheteur a été mis au courant du fonctionnement du produit et de comment le manipuler. Le produit a été testé avant d'être expédié de l'usine. Le fabricant garantit que le produit aura, pendant toute la durée de la garantie, les propriétés spécifiées dans les normes techniques applicables, à condition qu'il soit utilisé par le consommateur de la manière décrite dans les instructions. Les défauts causés par une utilisation incorrecte du produit ne sont pas couverts par la garantie. La période de garantie est prolongée de la période pendant laquelle le produit a été réparé sous garantie. En cas de remplacement du produit ou d'annulation du contrat d'achat, les dispositions du code civil s'appliquent.

Ce certificat de garantie est

en même temps avec le « Certificat d'exhaustivité et de qualité du produit ».

Plus d'informations sur www.remoska.eu .