

COOKING
SURFACE PRIME



FICHE TECHNIQUE
BATTERIE DE CUISINE
COOKWARE
6 pièces



www.cookingsurface.com

FICHE TECHNIQUE

| | |
|--------------|---------------------|
| Dénomination | BATTERIE DE CUISINE |
| Référence | COK-WR2 |
| Modèle | COOKWARE 6 PIÈCES |
| Nb pièces | 6 |

Description: Batterie de cuisine composée de 6 pièces brevetées et désignées exclusivement pour la plaque induction Cooking Surface, afin de maximiser son efficacité et optimiser le temps de cuisson pour permettre la réduction de la dépense énergétique domestique.

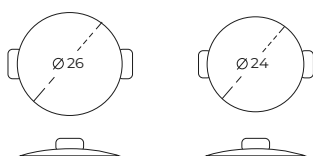
Spécificités:

- Toutes les poêles possèdent un revêtement anti-adhésif de Xylan.
- Les casseroles et le fait-tout ont leurs couvercles en verre transparent de type G.
- Revêtement en acier inoxydable.
- Toutes les pièces ont un manche ou des poignées revêtues de silicone antibactérien noir..
- L'utilisation de la batterie Cookware garantit le plus haut niveau de satisfaction du client lors de l'utilisation du système Cooking Surface, car elle permet de cuisiner directement sur la zone en céramique de ABKSTONE, sans avoir à se préoccuper d'utiliser les silicones thermiques.

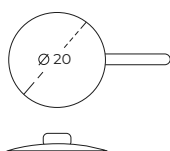


Dimensions:

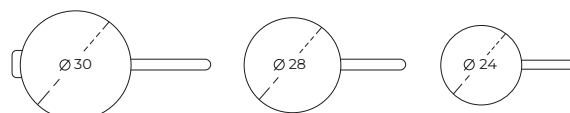
Casserole en acier inoxydable



Casserole en acier inoxydable avec manche



Poêle en acier inoxydable



Détails: Toutes les pièces intègrent au niveau de leur base des picots qui permettent de surélever de 4 mm chaque élément par rapport à la surface de la céramique, de façon à protéger et isoler de la chaleur résiduelle la batterie de casseroles afin d'optimiser sa longévité.



Introduction:

L'ustensile de cuisine sélectionné possède la plus haute qualité, veuillez-vous familiariser avec le produit avant de l'utiliser pour la première fois, pour cela, consultez attentivement les instructions d'utilisation et les conseils de sécurité ci-dessous.

Utilisez le produit uniquement selon les instructions et uniquement pour le domaine d'application indiqué. Conservez ces instructions dans un endroit sûr.

Si vous transférez le produit à quelqu'un d'autre, assurez-vous de transmettre également toute votre documentation.

Utilisation appropriée:

Le produit ne convient qu'à un usage privé ou domestique, pas à des fins professionnelles.

Consignes de sécurité:

AVERTISSEMENT, DANGER ET RISQUE D'ACCIDENT POUR LES ENFANTS!

- Ne laissez jamais les enfants sans surveillance avec du matériel d'emballage en raison du risque d'étouffement.
- Gardez les enfants loin du produit.
- AVERTISSEMENT : Ne laissez jamais les enfants sans surveillance près d'un équipement de cuisson chaud.
- PORTEZ DES GANTS DE SÉCURITÉ! Le produit devient très chaud pendant la cuisson, comme conseil utiliser les poignées ou des gants.
- Ne chauffez jamais les ustensiles à puissance maximale s'ils contiennent auparavant de la graisse, car ils risquent de surchauffer, si cela se produit, éteignez immédiatement votre plaque à induction.
- Les pots ne doivent jamais être laissés sans surveillance. L'huile et certains aliments peuvent surchauffer et entraîner un risque d'incendie.
- En cas d'incendie de l'un des contenus, n'éteignez pas la graisse brûlante avec de l'eau, n'éteignez pas les flammes avec une couverture ou n'utilisez pas d'extincteur.
- Ne rincez pas le produit à l'eau froide.
- Ne chauffez pas le produit s'il est vide.
- Chauffer le produit à une température modérée.
- Ne faites pas glisser ou traîner le produit à travers la porcelaine, il est préférable de le soulever ou de le soulever à chaque mouvement afin de ne pas endommager le matériau.
- Ne faites pas de coupes dans le produit. Utilisez des ustensiles en bois ou en plastique.
- Ne surchauffez pas le produit. Si l'appareil surchauffe, aérez bien la zone.
- Les températures élevées peuvent décolorer l'extérieur du produit.



Avant la première utilisation:

- Faites bouillir de l'eau dans le produit deux fois et nettoyez-le avec un peu de savon à laver.
- Utilisation spécifique pour les plaques à induction.
- La cuisson par induction peut entraîner un buzz technique, un tel son n'indique pas une panne dans votre table de cuisson ou dans le produit. Cela n'affecte pas les performances de cuisson.

Nettoyage et entretien:

- Laissez le produit refroidir correctement après utilisation avant le nettoyage.
- N'utilisez jamais de récurveurs ou de produits de nettoyage abrasifs.
- Il est impératif de nettoyer le produit après chaque utilisation avec de l'eau chaude, un lave-vaisselle et une éponge.
- Au fil du temps, les minéraux dans l'eau peuvent entraîner des taches ou des décolorations dans le produit. Vous pouvez vous débarrasser de ces taches en frottant un demi-citron dessus. Pour les taches les plus adhérentes, elles peuvent être nettoyées avec un mélange de neuf parties d'eau pour une partie de vinaigre.

Disposition:

L'emballage est entièrement fabriqué à partir de matériaux recyclables, qui peuvent être éliminés dans des installations de recyclage locales. Contactez votre autorité locale d'élimination des ordures pour plus de détails sur la façon de vous débarrasser de vos emballages usagés.

Garantie:

Le produit a été fabriqué avec des directives de qualité strictes et méticuleusement examiné avant la livraison. La garantie de ce produit est de 2 ans à compter de la date d'achat, si les produits présentent un défaut dans le matériau ou dans la fabrication, utilisez votre garantie avant d'utiliser votre produit.

Afin d'avoir besoin d'une communication légale avec Cooking Surface, vous devez contacter:

Arbe Stolanic S.L.

Rue Gregal, 27 Pol. Ind. Los Vientos
46119 Náquera (Valence) Espagne



COOKING
SURFACE PRIME



contact@cookingsurface.com

www.cookingsurface.com/fr