

TUPPERWARE MASTRO COOKWARE

Nous vous félicitons d'avoir choisi la collection Tupperware Maestro Cookware. Avec cette gamme d'ustensiles de cuisine haut de gamme, vous vous sentirez comme un chef cuisinier de renom! Avec ses performances supérieures, sa durabilité et son design unique, il n'a jamais été aussi agréable de cuisiner!



Caractéristiques et avantages

Le produit est compatible avec les surfaces de cuisson suivantes :



Gaz



Électrique



Céramique



Induction

- **Marmite Tupperware Mastro Cookware (5 l), et poêle à frire (Ø28 cm)**
 - La construction à trois couches des ustensiles de cuisine se compose d'une couche d'aluminium collée entre les plaques intérieures et extérieures en acier inoxydable 18/8. Un disque en aluminium et un disque magnétique sont fixés au récipient à trois couches pour garantir une conduction thermique plus efficace sur toutes les surfaces de cuisson, une répartition uniforme de la chaleur et une rétention de chaleur adéquate.
 - La conception ergonomique et la forme arrondie permettent de remuer plus facilement les aliments à l'aide d'une cuillère.
- **Wok Tupperware Mastro Cookware (Ø32 cm)**
 - La construction à trois couches du wok se compose d'aluminium, stratifié et collé entre l'acier inoxydable 18/8 et l'acier inoxydable magnétique, pour assurer une conduction rapide de la chaleur sur toutes les surfaces de cuisson et une rétention de chaleur adéquate.

Utilisation et entretien

- Lisez attentivement le manuel des ustensiles de cuisine.
- Lavez et rincez toujours vos nouveaux ustensiles de cuisine avant leur première utilisation.
- Le diamètre de la base de l'ustensile de cuisson doit correspondre au diamètre du brûleur de la cuisinière utilisée.
- Lorsque vous faites bouillir de l'eau salée dans la casserole, ajoutez toujours le sel à l'eau déjà bouillante, en veillant à disperser le sel uniformément dans l'eau. Cela réduit le risque de corrosion.
- N'utilisez pas le produit dans un four à micro-ondes, sur un feu de camp à flamme nue ni sur ou sous un gril.
- N'utilisez pas de couvercles en verre sous un gril ou sur un feu de camp à flamme nue.
- Ne laissez pas un ustensile de cuisson vide sur un brûleur chaud ni la casserole bouillir à sec.
- Ne versez jamais d'eau sur de la graisse chaude dans les ustensiles de cuisine.
- Ne laissez pas tomber les ustensiles de cuisine. Une chute peut déformer les casseroles.
- Bien que les couvercles soient fabriqués en verre trempé, ils peuvent se briser en cas de chute et doivent être manipulés avec précaution.
- Empilez toujours les casseroles en plaçant un chiffon entre chacune afin de préserver les surfaces extérieures et intérieures des ustensiles de cuisine.
- Le dépassement de la température recommandée peut entraîner le jaunissement de la surface extérieure de la casserole. Vous pouvez y remédier à l'aide d'un nettoyant pour acier inoxydable.

- Enfilez toujours des gants isolants pour retirer les casseroles du four.
- Utilisez toujours un dessous-de-plat lorsque vous placez des ustensiles de cuisine chauds sur la table à manger ou le plan de travail.

Instructions de nettoyage

- Laissez les ustensiles de cuisine refroidir progressivement avant de les nettoyer. Ne rincez pas une casserole chaude à l'eau froide, car cela pourrait provoquer des éclaboussures de graisse chaude ou la formation de vapeur et entraîner des blessures.
- Enlevez les aliments collés ou croûtés en faisant tremper les ustensiles de cuisine dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.
- Utilisez uniquement des nettoyeurs non abrasifs et sans chlore avec une éponge, une brosse à récurer en nylon ou une serviette en microfibres Tupperware.
- N'utilisez pas de laine d'acier ou des produits métalliques pour nettoyer vos ustensiles de cuisine, car ils rayeraient le produit.
- Bien que le produit puisse aller au lave-vaisselle, nous recommandons de le laver à la main, car il pourrait être endommagé au contact avec d'autres casseroles ou des surfaces métalliques pendant le cycle de lavage.
- Utilisez un nettoyeur spécial pour acier inoxydable afin d'éliminer les taches tenaces et de polir la surface. Veillez à utiliser le côté doux de l'éponge pour éviter les rayures sur la finition miroir à l'extérieur.

Instructions de sécurité

- Maintenez hors de portée des enfants pendant l'utilisation.



- Handles should never be placed directly over the heat source (see fig. A).

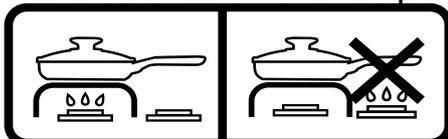


fig.A

- Ne laissez jamais les flammes d'une cuisinière à gaz s'étendre jusqu'aux côtés de l'ustensile de cuisson. Pour maintenir l'équilibre sur une cuisinière à gaz, assurez-vous que les longues poignées sont placées au-dessus de la grille (voir Fig. b).

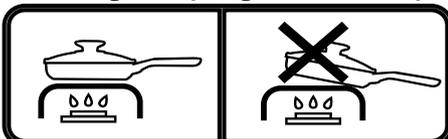


fig.B

Instructions de cuisson

- Pour frire les aliments sur une surface interne en acier inoxydable, il est nécessaire d'atteindre la température adéquate pour éviter que la viande ne colle et optimiser le brunissement de votre viande. Vérifiez la température en arrosant la casserole en acier inoxydable préchauffée de quelques gouttelettes d'eau, sans aucune graisse. Si les gouttes commencent à rouler, cela signifie que votre casserole a atteint la bonne température.

- Préchauffez les ustensiles de cuisine avec peu de graisse à feu doux ou moyen pendant 1 à 2 minutes avant d'ajouter les aliments.
- Si vous cuisinez avec de l'huile, n'ajoutez que de l'huile à température ambiante dans la casserole préchauffée pour minimiser le risque d'éclaboussures.
- Les bases peuvent être utilisées en toute sécurité dans des fours conventionnels jusqu'à 240°C/460°F.
- Les couvercles métalliques peuvent être utilisés en toute sécurité dans des fours conventionnels jusqu'à 240°C/460°F.
- Les couvercles en verre peuvent être utilisés en toute sécurité dans des fours conventionnels jusqu'à 180 °C/350 °F.
- L'utilisation du produit dans le four peut décolorer la surface extérieure de la casserole, mais cela n'affectera pas ses performances.

Conseils d'économie d'énergie

- Éteignez votre cuisinière cinq minutes avant la fin du temps de cuisson. La base encapsulée maintiendra la casserole suffisamment chaude pour terminer la cuisson.
- Choisissez la bonne taille pour cuisiner; le mieux est de remplir votre casserole aux 2/3 de sa capacité.
- Baissez la température de votre lave-vaisselle pour économiser de l'énergie et contribuer à préserver l'environnement.

L'engagement Tupperware

Nos produits reflètent notre engagement à avoir un impact mesurable sur le monde qui nous entoure. Chez Tupperware, nous concevons tous les produits en minimisant les déchets plastiques et alimentaires. En créant des produits de qualité, durables et réutilisables, conçus pour résister à l'épreuve du temps, nous menons notre mission de réduction des déchets pour la longévité de notre planète, de nos populations et des communautés dans lesquelles nous vivons et travaillons.

La gamme Tupperware Mastro Cookware est couverte par une garantie Tupperware contre tout défaut matériel ou de fabrication pouvant survenir lors de l'utilisation du produit conformément aux instructions et dans le cadre d'un usage domestique normal.

La garantie n'inclut pas les dommages au produit résultant d'une utilisation négligente ou d'une mauvaise utilisation, qui peuvent inclure une surchauffe, des taches et des rayures à l'intérieur et à l'extérieur, toute entaille et tout dommage causé par une chute.

Si votre produit est couvert par la garantie, veuillez vous référer aux conditions de garantie applicables à votre pays pour une description complète de la couverture.

Votre produit Tupperware est destiné à être utilisé encore et encore. Si, pour une raison quelconque, votre produit est endommagé et n'est pas couvert par la garantie ou si vous n'avez plus besoin de votre produit, disposez-en de façon responsable et recyclez-le, ou faites-nous savoir si nous pouvons vous aider.