

# TUPPERWARE UNIVERSAL COOKWARE

Félicitations pour avoir choisi la collection **Tupperware Universal Cookware**.



## Caractéristiques et avantages

L'emboîtement parfait des ustensiles de Tupperware Universal Cookware permet de stocker trois articles dans l'espace d'un seul. Le bouton est également un excellent repose-cuillère. Pas de saleté dans votre cuisine!

Ce produit est compatible avec:



Gaz



Electrique



Céramique



Induction

**La casserole Universal Cookware (4 L - 7 L) et la poêle (Ø24 cm)** sont constitués d'acier inoxydable monocouche. La construction à trois couches de la base des ustensiles de cuisine est composée d'acier inoxydable et d'aluminium, ce qui assure une conduction uniforme et efficace de la chaleur. Les ustensiles de cuisine avec revêtement antiadhésif permettent aux aliments de se détacher facilement et de cuire avec un minimum de graisse.

## Utilisation et entretien

- Lisez attentivement le manuel des ustensiles de cuisine.
- Enlevez les étiquettes avant l'utilisation, s'il y en a. 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 piquûre.
- Ne pas utiliser le produit dans un four à micro-ondes, sur un feu de camp à flamme ouverte, sur ou sous un gril.
- Ne pas utiliser dans le four car les poignées pourraient commencer à fondre.
- 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 s'ils tombent et doivent être manipulés avec précaution.
- Avant la première utilisation, enduire légèrement de graisse les poêles antiadhésives. N'utilisez pas d'aérosols de cuisson car ils peuvent laisser un résidu gluant et faire coller les aliments.
- Pour protéger le revêtement antiadhésif de haute qualité des ustensiles de cuisine, N'UTILISEZ PAS d'ustensiles métalliques ou à bords tranchants sur le produit, car cela endommage le revêtement antiadhésif.
- N'utilisez pas de batteur à main dans vos ustensiles de cuisine, car cela endommage le revêtement antiadhésif.
- Empilez toujours les casseroles en plaçant un chiffon entre elles afin de préserver les surfaces extérieures et intérieures des ustensiles de cuisine.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine avec un revêtement antiadhésif si le revêtement commence à se détacher.
- Toujours utiliser des gants de cuisine car les poignées peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
- Utilisez toujours un dessous-de-plat lorsque vous placez des ustensiles de cuisine chauds sur la table à manger ou le plan de travail.
- N'utilisez pas un ustensile de cuisson dont le manche est desserré, car il peut se détacher de l'ustensile et causer des blessures ou des dommages au produit.

## 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 de la graisse chaude peut éclabousser ou de la vapeur se former, ce qui pourrait provoquer des blessures.
- Enlevez les aliments collés ou avec une croûte en faisant tremper les ustensiles de cuisine dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.
- Utilisez uniquement des nettoyeurs non abrasifs et non chlorés 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 s'il touche d'autres casseroles ou des surfaces métalliques pendant le cycle du lave-vaisselle.
- 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

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



- Les poignées ne doivent jamais être placées directement au-dessus de la source de chaleur. (voir fig. A)

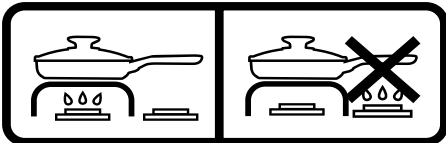


Fig. A

- Ne laissez jamais les flammes d'une cuisinière à gaz s'étendre sur les 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)

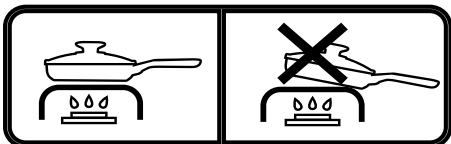


Fig. B

## Instructions de cuisson

- Pour frire avec un intérieur 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 saupoudrant des gouttes d'eau sur la casserole en acier inoxydable préchauffée, 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 poêle préchauffée pour minimiser le risque d'éclaboussures.

## **Conseils pour économiser l'énergie**

- Éteignez votre cuisinière cinq minutes avant la fin du temps de cuisson. La base encapsulée maintiendra la poêle 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.
- Utilisez une température basse pour 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.

L'Universal Cookware de Tupperware est couvert par une garantie Tupperware contre tout défaut de matériau 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, ou toute entaille qu'il a pu recevoir ou s'il a été laissé tomber.

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, soyez responsable et recyclez-le, ou faites-nous savoir si nous pouvons vous aider.

[www.Tupperware.eu](http://www.Tupperware.eu)