

# BATTERIE DE CUISINE TUPPERWARE UNIVERSAL

Nous vous félicitons d'avoir choisi la batterie de cuisine **Tupperware Universal**.



## Caractéristiques et avantages

Ces produits en acier inoxydable de haute qualité vous permettront de préparer des mets de toutes sortes. Approuvés par les chefs et appréciés des consommateurs ! Cette batterie de cuisine en acier inoxydable 304 vous procurera des années de plaisir avec des résultats dignes des plus grands chefs !

### Ce Produit est compatible avec:

La fabrication en trois couches d'acier inoxydable et d'aluminium de la base de nos ustensiles de cuisine assure une conduction uniforme et efficace de la chaleur. Ces produits, dotés d'un revêtement anti-adhésif, évitent aux aliments d'accrocher et permettent de cuire avec un minimum de graisse.

## Utilisation et entretien

Gaz	Electrique	Plaque en vitrocéramique	Plaque à induction

- Lisez attentivement la notice.
- Retirez toutes les étiquettes (le cas échéant) avant utilisation. Lavez et rincez les éléments avant la première utilisation.
- Le diamètre de la base du produit doit correspondre au diamètre de la plaque de cuisson.
- Si vous souhaitez faire bouillir de l'eau salée dans une casserole, ajoutez le sel à l'eau lorsqu'elle bout, en veillant à ce que le sel se disperse uniformément dans l'eau. Cela permet de diminuer les risques de corrosion.
- N'utilisez jamais le Produit dans un four à micro-ondes, au-dessus d'un feu de camp, sous un gril ou au-dessus d'un grilloir.
- N'utilisez pas le Produit dans un four traditionnel car les poignées pourraient fondre.
- Ne laissez jamais votre batterie de cuisine vide sur une surface de cuisson chaude ou chauffer à sec.
- Ne rincez jamais une casserole chaude avec de l'eau froide car la graisse chaude risque de gicler et peut entraîner un risque de blessure.
- Évitez les chutes de votre batterie de cuisine. Une chute pourrait entraîner une déformation de vos casseroles.
- Bien que les couvercles soient fabriqués en verre trempé, ils doivent être manipulés avec précaution car ils pourraient se briser en tombant.
- Avant la première utilisation, enduisez légèrement de matière grasse les poêles et casseroles pourvues d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas de graisse alimentaire en aérosol car elle pourrait laisser un dépôt collant qui ferait accrocher les aliments.
- Pour protéger le revêtement antiadhésif de haute qualité de votre batterie de cuisine, N'UTILISEZ PAS d'ustensiles métalliques ou coupants sur le Produit, car cela endommagerait le revêtement antiadhésif.
- N'utilisez pas de batteur manuel dans votre batterie de cuisine, car cela risque d'endommager le revêtement antiadhésif.
- Empilez toujours les Casseroles et Poêles avec une feutrine de protection entre elles afin de préserver les surfaces extérieures et intérieures de la batterie de cuisine.
- Arrêtez d'utiliser votre produit pourvu d'un revêtement antiadhésif si le revêtement commence à se décoller.
- Utilisez toujours des maniques lorsque vous manipulez le Produit car les poignées peuvent chauffer lors de son utilisation.
- Toujours utilisez un dessous de plat lorsque vous placez votre Produit chaud sur la table à manger ou sur le plan de travail.
- N'utilisez pas de Poêle ou Casserole dont le manche est desserré, car il peut se détacher du Produit et causer des blessures ou un dommage au Produit.

## Instructions de nettoyage

- Laissez refroidir les éléments avant de les nettoyer. Ne rincez jamais le Produit chaud à l'eau froide, car cela peut provoquer des éclaboussures de graisse chaude ou la formation de vapeur, ce qui pourrait provoquer des blessures.
- Enlevez les résidus d'aliments collés ou accrochés en laissant tremper le Produit dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.
- Utilisez uniquement des détergents non abrasifs et sans chlore avec une éponge ou une brosse en nylon ou la Duo Net (chiffon en microfibres Tupperware).
- N'utilisez pas d'éponges en acier ou de produits métalliques pour nettoyer votre Produit car ils pourraient le rayer.
- Bien que le Produit puisse aller au lave-vaisselle, nous vous recommandons de le laver à la main car il pourrait être endommagé s'il touche d'autres casseroles ou surfaces métalliques pendant le cycle de lavage.
- Pour enlever les tâches tenaces ou polir la surface de votre Produit, utilisez un nettoyant pour acier inoxydable. Assurez-vous d'utiliser le côté doux de l'éponge pour éviter les rayures sur la finition miroir de l'extérieur.

## Consignes de sécurité

- Gardez le Produit hors de portée des enfants lors de l'utilisation.



- Les poignées ne doivent jamais être au contact direct d'une source de chaleur (voir fig.A).

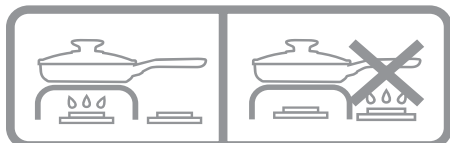


Fig. A

- Veillez à ce que les flammes d'une cuisinière à gaz ne s'étendent jamais sur les côtés du Produit. Pour maintenir l'équilibre sur une cuisinière à gaz, assurez-vous que le long manche soit placé au-dessus de la barre de la grille (voir fig.B).

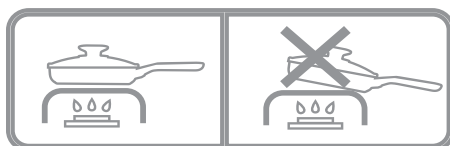


Fig. B

## Instructions de cuisson

- Pour cuire dans une Poêle avec un intérieur en acier inoxydable, il est nécessaire d'atteindre la bonne température pour éviter toute accroche et pour optimiser le brunissement de votre viande. Vérifiez la température en laissant tomber des gouttes d'eau dans votre poêle en acier inoxydable préchauffée, sans ajout de matière grasse. Si les gouttelettes d'eau roulent, votre poêle est à la bonne température.
- Préchauffez votre ustensile de cuisine avec peu de matière grasse, à feu doux ou moyen pendant 1 à 2 minutes avant d'ajouter les aliments.
- Si vous cuisinez avec de l'huile, ajoutez l'huile à température ambiante dans la poêle préchauffée pour éviter les éclaboussures.

## Conseils pour économiser de l'énergie

- Éteignez vos plaques de cuisson 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 de Poêle en fonction de ce que vous devez cuire ; il est préférable de remplir votre casserole aux 2/3 de sa capacité.
- Utilisez un programme de lave-vaisselle basse température afin d'économiser de l'énergie et de préserver l'environnement.

## L'engagement Tupperware

Nos Produits sont le résultat de notre engagement à avoir un impact minimal sur le monde qui nous entoure. Chez Tupperware, nous concevons nos Produits dans le souci de réduire les déchets plastiques et alimentaires. En créant des Produits de qualité, durables et réutilisables, conçus pour résister à l'épreuve du temps, nous renforçons notre engagement pour réduire les déchets, protéger notre planète, les gens qui nous entourent et la communauté dans laquelle nous vivons et travaillons.

**La batterie de cuisine Tupperware Universal** est couverte par la garantie Tupperware contre tout défaut matériel ou de fabrication survenant lors de l'utilisation du Produit conformément aux instructions et dans le cadre d'un usage domestique normal. La garantie ne couvre pas les dommages causés au Produit du fait d'une négligence ou d'une mauvaise utilisation du Produit comme, par exemple, une surchauffe excessive, des taches et rayures à l'intérieur et à l'extérieur, des coups qu'il aurait pu recevoir ou des dommages dus à une chute.

Si votre Produit est couvert par une garantie, veuillez vous adresser à votre Animateur(trice) Tupperware pour tout remplacement.

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

[www.tupperware.fr](http://www.tupperware.fr)