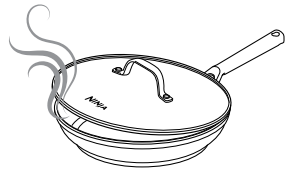


## Utilisation et entreposage



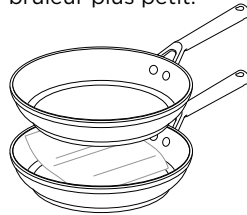
Pour permettre à la vapeur de s'échapper lorsque vous utilisez les couvercles en verre trempé pour la cuisson à la vapeur ou l'ébullition, il vous suffit de soulever ou d'incliner légèrement le couvercle.



Lorsque vous utilisez une surface de cuisson à induction, la largeur de la poêle doit correspondre à la taille du brûleur. Si un brûleur ne détecte pas la casserole ou la poêle, essayez de la placer sur un brûleur plus petit.



Assurez-vous que vos casseroles, vos poêles et vos couvercles sont bien secs avant de les utiliser sur la surface de cuisson ou dans le four.



Lorsque vous empilez vos casseroles et vos poêles pour les entreposer, placez un essuie-tout entre chaque pièce pour protéger les surfaces de cuisson.

## Instructions de nettoyage et d'entretien

### RECOMMANDÉ

Laissez les poêles refroidir avant de les nettoyer.

Bien que notre produit aille au lave-vaisselle, il est toujours préférable de le laver à la main en utilisant un savon à vaisselle liquide doux.

Si vous remarquez de la graisse ou une décoloration sur les poignées en acier inoxydable, nettoyez-les soigneusement en utilisant du bicarbonate de soude et du vinaigre blanc, puis essuyez-les au moyen d'une éponge ou d'un chiffon doux.

### NON RECOMMANDÉ

N'utilisez jamais des instruments tranchants tels que des couteaux ou des fourchettes, ou des appareils tels que des mélangeurs électriques.

N'utilisez pas d'éponge métallique ou abrasive.

N'utilisez jamais de vaporisateur de cuisson en aérosol.

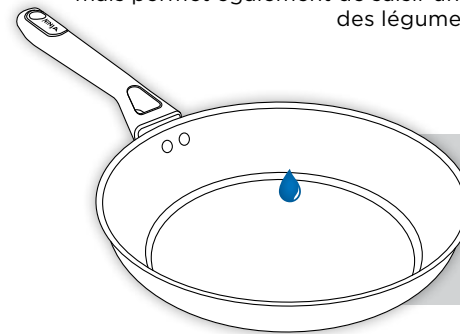
Évitez de faire glisser la casserole ou la poêle sur des surfaces de cuisson en verre, car cela peut érafler les surfaces de cuisson.

# NINJA NeverStick™



## Préchauffez avant de cuisiner.

Il peut être tentant de faire cuire les aliments avant que la poêle soit suffisamment chaude. Le préchauffage de la poêle empêche non seulement les aliments de coller, mais permet également de saisir uniformément la viande ou le poisson et d'obtenir des légumes colorés et savoureux.





### Comment savoir si la poêle est assez chaude?

Une gouttelette d'eau grésillera et sautillera à la surface de la poêle sèche.



### Register your purchase

 [ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee](https://ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee)

 Balayez le code QR à l'aide d'un appareil mobile

Enregistrez votre batterie de cuisine Ninja NeverStick™ pour rester au courant des nouveautés de Ninja et en savoir plus sur notre garantie de 10 ans.

Pour en savoir plus sur l'utilisation et l'entretien, et obtenir des conseils, des astuces et des FAQ, visitez [ninjakitchen.ca/fr](https://ninjakitchen.ca/fr) ou communiquez avec le service clientèle au 1 855 520-7816.

NEVERSTICK et NINJA NEVERSTICK sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.  
© 2024 SharkNinja Operating LLC, Needham, MA 02494.

## Préchauffer. Cuire. Se régaler.

Peu importe ce que vous cuisinez, le préchauffage est la meilleure façon de tirer le maximum de votre batterie de cuisine. Voici des conseils de préchauffage pour quelques plats préférés des familles. Le temps de préchauffage peut légèrement varier en fonction de la cuisinière, de la taille de la poêle et de la taille du brûleur.



### Steak grillé

**préchauffer** à feu élevé pendant 3 minutes  
**cuire** pendant 8 minutes (4 minutes de chaque côté)



### Crêpes

**préchauffer** à chaleur moyenne élevée pendant 3 à 4 minutes  
**cuire** pendant 3 minutes (retourner après 2 minutes)



### Fajitas

**préchauffer** à chaleur moyenne élevée pendant 2 minutes  
**cuire** pendant 15 minutes

## Réglages de chaleur recommandés



### Basse

Utilisez une chaleur basse pour réchauffer les aliments, faire mijoter ou préparer des sauces délicates.



### Moyenne

Utilisez une chaleur moyenne pour réduire les liquides, griller des sandwichs et préparer des crêpes ou des omelettes.



### Moyenne élevée

Utilisez une chaleur moyenne élevée pour faire sauter ou frire les aliments.



### Élevée\*

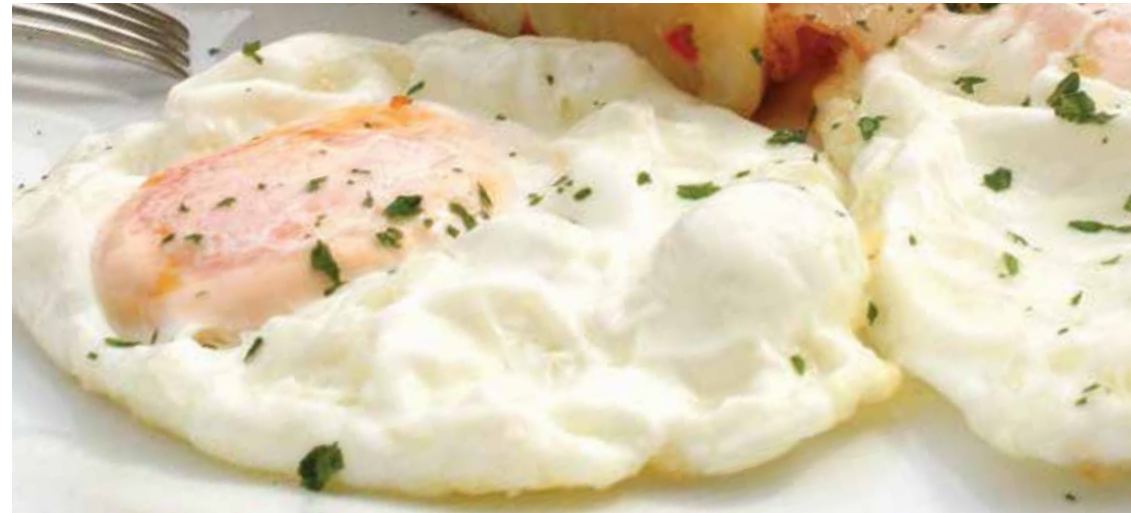
Utilisez une chaleur élevée pour faire bouillir des liquides et saisir les aliments.  
  
\* Ne laissez jamais une poêle vide à température élevée pendant plus de 2 ou 3 minutes.

## Au-delà du four

Passez de la surface de cuisson au four : terminez la cuisson des viandes juteuses et épaisses, faites fondre le fromage, faites dorer des garnitures croustillantes et faites cuire des plats ne nécessitant qu'une seule poêle comme des gratins de pommes de terre. Ne pas cuire au four à des températures supérieures à 350°F (175°C).



## Commencez par un classique.



Pour la recette ci-dessous, vous n'avez pas besoin d'huile ou de beurre. Si vous souhaitez quand même utiliser un corps gras pour ajouter de la saveur ou de la texture, déposez 1 cuillère à soupe de l'un ou l'autre dans la poêle lors du préchauffage.

### INGRÉDIENTS

1 gros œuf  
Sel casher, poivre moulu, herbes au choix, au goût

### PRÉPARATION

- 1 Placez la poêle sur le brûleur et préchauffez-la à chaleur moyenne/moyenne élevée de 2 à 3 minutes sur un brûleur à gaz ou de 4 à 5 minutes sur un brûleur électrique. Le temps de préchauffage peut légèrement varier en fonction de la cuisinière, de la taille de la poêle et de la taille du brûleur.
- 2 Cassez l'œuf dans la poêle et laissez cuire pendant au moins 1 minute 30 secondes (jusqu'à 2 minutes) ou jusqu'à ce que la majorité du blanc soit cuit. Assaisonnez l'œuf de sel et de poivre, au goût.
- 3 À l'aide d'une spatule en caoutchouc ou en métal, retournez délicatement l'œuf et poursuivez la cuisson pendant 1 minute supplémentaire pour terminer la cuisson du blanc. Le jaune restera ainsi liquide. Faites cuire de 1 à 2 minutes supplémentaires pour obtenir un jaune plus ferme.
- 4 Garnissez de fines herbes au choix, comme du persil ou de la ciboulette.

## Vous cherchez d'autres recettes inspirantes, des conseils et des trucs?

Joignez-vous à nous et à des milliers d'amis Foodi™ sur la communauté officielle de Ninja Foodi Family™.

@ninjakitchencanada