



**Batterie de cuisine en céramique
Ninja Extended Life™**

**Guide de
démarrage rapide**

Avant la première utilisation

Lisez attentivement toutes les instructions.

Lavez la batterie de cuisine à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-la et séchez-la soigneusement.

Préchauffez votre poêle. Pour déterminer si votre poêle est prête à être utilisée, déposez un peu d'eau sur sa surface chaude; elle grésillera lorsque la température appropriée sera atteinte.

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

Réglages de chaleur



ÉLEVÉE*

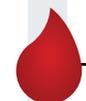
Utilisez une chaleur **élevée** pour faire bouillir des liquides et saisir des aliments.

* Ne laissez jamais un article de cuisson vide à température élevée pendant plus de 2 ou 3 minutes.



MOYENNE ÉLEVÉE

Utilisez une chaleur **moyenne élevée** pour faire sauter ou frire des aliments et pour faire des omelettes.



MOYENNE

Utilisez une chaleur **moyenne** pour réduire les liquides et préparer des crêpes et des sandwichs.



BASSE

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

Préserver et prolonger le revêtement en céramique

Suivez ces conseils et astuces pour prolonger la durée de vie de votre batterie de cuisine.

UTILISEZ UNE CHALEUR ADÉQUATE



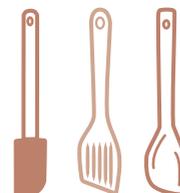
Utilisez les réglages de chaleur recommandés à gauche pour éviter toute surchauffe.

UTILISEZ DES MATIÈRES GRASSES



Utilisez du beurre ou de l'huile au besoin pour rehausser les saveurs lors de la cuisson. N'utilisez jamais d'aérosols de cuisson, ils risquent de brûler et de laisser des résidus.

CHOISISSEZ VOS OUTILS



Les ustensiles en métal peuvent être utilisés en toute sécurité, mais les ustensiles plus souples en bois, en silicone ou en plastique aideront à protéger le revêtement en céramique.

NETTOYEZ



Ces poêles se lavent facilement à la main dans de l'eau chaude savonneuse et peuvent être nettoyées à l'aide d'éponges de mélamine pour éliminer les taches les plus tenaces. Les casseroles et les ustensiles vont aussi au lave-vaisselle.

Rangement

Lorsque vous emboîtez les poêles pour les ranger, nous vous recommandons d'utiliser un protecteur de poêle ou un essuie-tout pour protéger le revêtement en céramique.



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 (15 ml) 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 astuces?

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

  @ninjakitchencanada

Guide d'utilisation et d'entretien

Merci d'avoir acheté la batterie de cuisine en céramique Ninja Extended Life™. Nous espérons que vous allez adorer votre batterie de cuisine et que vous serez inspiré pour créer quelque chose de nouveau dans votre cuisine.

Ce guide comprend des suggestions pour l'entretien de votre batterie de cuisine.

Fonctionnalités :

- Compatible avec toutes les surfaces de cuisson, y compris à induction
- Les ustensiles et les couvercles vont au lave-vaisselle
- Peut être utilisée avec tous les ustensiles, y compris ceux en métal
- Va au four et sous le gril jusqu'à 550°F (285°C)

Enregistrez votre batterie de cuisine en céramique Ninja Extended Life™ pour être informé des nouveautés de Ninja et découvrir notre garantie de 5 ans.



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 ninjakitchen.ca/fr/register/guaranteee

 Balayez le code QR à l'aide de votre appareil mobile

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE OU DE BRÛLURE. Des poignées plus courtes, des températures de cuisson élevées et des temps de cuisson plus longs peuvent faire en sorte que les poignées deviennent chaudes. Faites preuve de prudence lorsque vous cuisinez sur la cuisinière et utilisez toujours une poignée ou un gant de cuisine pour éviter les brûlures lors de la sortie du four.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE. Ne laissez pas les casseroles et les poêles sans surveillance pendant la cuisson. Ne laissez jamais une casserole ou une casserole bouillir à sec.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lisez attentivement toutes les instructions. Lavez la batterie de cuisine à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-la et séchez-la soigneusement.

UTILISATION SUR LA CUISINIÈRE

Peut être utilisée sur les cuisinières à gaz, électriques, à serpentins, à halogène, à induction et sur les surfaces de cuisson en céramique. Utilisez un élément d'une taille appropriée à l'article de cuisson utilisé et ne laissez jamais la poignée au-dessus de l'élément. Si vous cuisinez sur une cuisinière au gaz, ne laissez pas la flamme s'élever le long des parois extérieures des articles de cuisson pour éviter que la poignée devienne chaude. Évitez de faire glisser les articles de cuisson sur les surfaces de cuisson en verre, car cela peut créer des égratignures.

PRÉCHAUFFAGE

Pour déterminer si l'article de cuisson est préchauffé, versez-y quelques gouttes d'eau. Elles grésilleront lorsque la bonne température sera atteinte. Ajoutez ensuite de l'huile ou du beurre. L'huile et le beurre ne sont pas nécessaires, mais ils facilitent le retrait des aliments et ajoutent de la saveur à vos plats.

UTILISATION AU FOUR ET SOUS LE GRIL

Les ustensiles et couvercles en céramique Ninja Extended Life™ vont au four et au gril jusqu'à 550°F (285°C). Veuillez toutefois à toujours respecter les réglages de chaleur recommandés afin d'éviter toute surchauffe et de prolonger la durée de vie de votre revêtement en céramique. Si vous utilisez la batterie de cuisine au four à une température entre 400°F (200°C) et 550°F (285°C), ne laissez pas les couvercles au four plus de 30 minutes. Laissez refroidir les couvercles avant de les plonger dans l'eau.

POIGNÉES

La conception exclusive de nos poignées en acier inoxydable fait en sorte qu'elles sont confortables et solidement fixées avec des rivets doubles afin qu'elles ne se desserrent pas au fil du temps. Veuillez noter que les poignées courtes, les températures de cuisson élevées et les longues durées de cuisson peuvent faire chauffer les poignées sur la cuisinière, et que toutes les poignées seront chaudes lorsqu'elles sont utilisées dans le four.

USTENSILES

Les ustensiles en métal, y compris les spatules, les cuillères, les fouets et les pinces, peuvent être utilisés sans danger avec votre batterie de cuisine en céramique Ninja Extended Life™, mais des ustensiles plus souples en bois, en silicone ou en plastique aideront à protéger le revêtement en céramique.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Laissez les articles de cuisson refroidir complètement avant de les laver. Ne plongez jamais une poêle chaude dans l'eau froide, car cela pourrait entraîner une déformation permanente. Nettoyez toujours soigneusement la batterie de cuisine après son utilisation, car l'accumulation de graisse peut contribuer à l'adhérence des aliments. Si vous observez une accumulation de graisse ou une décoloration sur votre batterie de cuisine, nettoyez-la soigneusement avec du bicarbonate de soude et du vinaigre blanc, puis essuyez-la avec une éponge ou un chiffon doux. Les éponges de mélamine peuvent également être utilisées pour éliminer les résidus d'huile et les taches tenaces.

LAVE-VAISSELLE

Utilisez un détergent à vaisselle automatique sans javellisant ni agrumes. Les lavages fréquents et réguliers au lave-vaisselle peuvent finir par user votre revêtement en céramique, c'est pourquoi il est recommandé de le laver à la main le plus souvent possible. Si les casseroles et les poêles sont lavées régulièrement au lave-vaisselle, il peut y avoir un assombrissement de l'extérieur de la base, ce qui est normal et n'affecte pas le rendement de cuisson.

LAVAGE À LA MAIN

N'utilisez **PAS** de nettoyants pour le four, de laine d'acier, de tampons à récurer en acier, ou des détergents abrasifs, contenant du javellisant ou du peroxyde, car ils peuvent endommager l'article de cuisson. Les tampons à récurer en nylon peuvent être utilisés sur les surfaces en acier inoxydable seulement. Ne plongez jamais une poêle chaude dans l'eau froide, car cela pourrait entraîner une déformation irréparable.

RANGEMENT

Pour une protection supplémentaire, placez un protecteur de poêle ou de l'essuie-tout entre les poêles lorsque vous les empilez afin de limiter les éclats et les déformations.

PROLONGATION DE LA DURÉE DE VIE DE VOTRE BATTERIE DE CUISINE

Notre batterie de cuisine est conçue pour résister aux conditions culinaires les plus difficiles; toutefois, pour qu'elle conserve son aspect et ses performances d'origine, suivez ces quelques conseils :

- N'utilisez jamais d'ustensiles tranchants comme des couteaux et des fourchettes, ou des appareils de cuisine comme un batteur électrique dans votre batterie de cuisine.
- Même si notre produit peut être lavé au lave-vaisselle, un lavage à la main avec un liquide vaisselle doux prolongera la durée de vie de son revêtement.
- Les poêles et les couvercles peuvent être soumis à des températures allant jusqu'à 550°F (285°C) sur la cuisinière ou au four. Si vous utilisez la batterie de cuisine au four à une température entre 400°F (200°C) et 550°F (285°C), ne laissez pas les couvercles au four plus de 30 minutes.
- N'utilisez jamais de vaporisateur de cuisson en aérosol. Ces derniers brûlent à basse température et laissent un résidu collant.
- Ne laissez jamais d'articles de cuisson bouillir à sec.
- Ne plongez jamais une poêle chaude dans l'eau froide, car cela pourrait entraîner une déformation permanente.

CW89012C_PKG_INSRT_QSG_MP_Mv8

NINJA EXTENDED LIFE est une marque de commerce de SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC.