



Ninja EverClad™

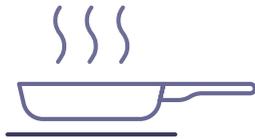
Guide de démarrage rapide

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. Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, utilisez un élément d'une taille appropriée à l'article de cuisson utilisé, et ne laissez jamais la poignée au-dessus de l'élément.

Voici comment tirer le meilleur parti de l'acier inoxydable

1. PRÉCHAUFFEZ L'ARTICLE DE CUISSON



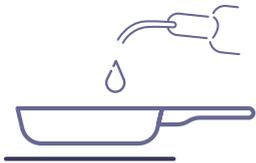
Pour déterminer si votre poêle est prête à être utilisée, déposez un peu d'eau sur sa surface chaude; elle grésillera lorsque la température appropriée sera atteinte.

2. CHOISISSEZ UNE HUILE APPROPRIÉE



Lorsque vous cuisinez à température élevée, utilisez des huiles dont le point de fumée est élevé, comme l'huile de canola, végétale, de tournesol, d'arachide et de sésame, pour éviter de produire une fumée.

3. AJOUTEZ UNE MATIÈRE GRASSE



Utilisez toujours suffisamment d'huile ou de beurre pour recouvrir le fond et les côtés de la poêle et ainsi faciliter le retrait des aliments.

4. FAITES CUIRE VOTRE REPAS



Laissez les aliments cuire. Lorsque vous saisissez des aliments, ils peuvent être retournés lorsqu'ils ne collent plus à la poêle.

Conseils de nettoyage de l'acier inoxydable

NETTOYAGE STANDARD

- Laissez la poêle refroidir complètement.
- Utilisez de l'eau tiède pour éliminer toute particule d'aliment.
- Utilisez de l'eau tiède savonneuse pour faire tremper la poêle, puis lavez-la avec un chiffon ou une éponge. *Pour effectuer un nettoyage plus intense, utilisez un tampon à récurer en nylon.*
- Rincez la batterie de cuisine à l'eau tiède, puis séchez-la.

ALIMENTS BRÛLÉS

- Saupoudrez du bicarbonate de soude dans la poêle, ajoutez de l'eau et portez-la à ébullition.
- Utilisez une cuillère en bois pour racler les parois délicatement et décoller les aliments brûlés.

NETTOYAGE DIFFICILE

- Si les aliments sont bien collés : utilisez un nettoyant doux sans chlore, comme Bar Keeper's Friend® ou Bon Ami®.
- Ajoutez un peu d'eau pour créer une pâte épaisse, étendez-la sur la surface de cuisson et laissez-la reposer pendant environ 1 minute.
- À l'aide d'une éponge ou d'un chiffon, frottez la pâte sur la surface de cuisson à nettoyer.
- Rincez l'article de cuisson à l'eau tiède et séchez-le immédiatement.

DÉCOLORATION

- Une coloration multicolore peut parfois apparaître sur l'acier inoxydable. Il s'agit d'une réaction normale du chrome de l'article de cuisson à haute température. Elle est couramment observée sur les batteries de cuisine en acier inoxydable et n'a aucune incidence sur la performance de cuisson. Pour éliminer le fini coloré, essuyez l'article de cuisson avec une éponge ou un chiffon doux imbibé d'un mélange à parts égales d'eau et de vinaigre blanc.
- Si vous utilisez de l'eau dure ou que vous ne séchez pas votre batterie de cuisine après son lavage, des taches blanches peuvent apparaître. Pour les retirer, faites bouillir une solution à parts égales d'eau et de vinaigre blanc, frottez les taches, puis séchez les articles de cuisson immédiatement.

Huiles non recommandées

- Ne déposez pas une casserole chaude dans de l'eau froide, car cela pourrait causer une déformation.
- Évitez de faire glisser les articles de cuisson sur les surfaces de cuisson en verre, car cela peut créer des égratignures.
- Sauf lors de leur préchauffage, les articles de cuisson vides ne doivent pas être laissés sur un élément chaud. Une surchauffe peut créer une décoloration.
- 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 prévenir une décoloration et éviter que la poignée devienne chaude.

- Pour éviter la corrosion, n'ajoutez pas de sel avant que les liquides bouillent ou que les aliments cuisent.
- Ne laissez pas les couvercles des articles de cuisson au four à des températures entre 400 °F (200 °C) et 600 °F (315 °C) pendant plus de 30 minutes.



Bifteck parfaitement grillé

CONSEIL

Le bifteck de cette recette est servi mi-saignant. Pour servir un bifteck bien cuit, faites-le cuire une minute supplémentaire de chaque côté.

PRÉPARATION : 5 MINUTES

TEMPS DE CUISSON : ENVIRON 8 MINUTES (SELON LE DEGRÉ DE CUISSON DÉSIRÉ)

PORTION : 1

INGRÉDIENTS

1 bifteck de contre-filet (12 à 16 oz/340 à 455 g), à température ambiante, l'excès de gras retiré

Sel casher, au goût

Poivre noir moulu, au goût

1 c. à thé (5 ml) d'huile de canola

DIRECTIVES

1. Épongez les deux côtés du bifteck, puis assaisonnez-les généreusement de sel et de poivre.
2. Préchauffez la poêle Ninja EverClad™ à feu élevé pendant 2 minutes.
3. Enrobez uniformément le fond de la poêle d'huile et faites-la préchauffer pendant 30 secondes.
4. Déposez le bifteck dans la poêle préchauffée et, à l'aide d'une spatule en métal, appuyez sur celui-ci pendant 10 secondes pour le saisir. Grillez le bifteck 4 minutes de chaque côté.
5. Une fois la cuisson terminée, transférez-le sur une planche à découper. Laissez refroidir pendant 5 minutes, puis tranchez-le et dégustez-le.

Guide d'utilisation et d'entretien

Merci d'avoir acheté la batterie de cuisine Ninja EverClad™ et bienvenue dans la famille Ninja! 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
- Peut être utilisée avec tous les ustensiles, y compris ceux en métal
- Va au four et sous le gril jusqu'à 600 °F (315 °C).
- Sans produits chimiques, sans plomb et sans cadmium

Enregistrez votre batterie de cuisine Ninja EverClad™ pour être informé des nouveautés de Ninja et découvrir notre garantie à vie limitée.



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee

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

⚠️ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE OU D'ÉCHAUDAGE. 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 isolant pour éviter toute brûlure lorsque vous sortez un article de cuisson 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 poêle 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 prévenir une décoloration et éviter que la poignée devienne chaude. • Évitez de faire glisser l'article de cuisson sur les surfaces de cuisson en verre, car cela peut les égratigner.

PRÉCHAUFFEZ L'ARTICLE DE CUISSON

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 facilitent le retrait des aliments et leur confèrent de la saveur. Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile pour couvrir la surface en contact avec les aliments. En attendant d'être familier avec la cuisson dans votre batterie de cuisine, nous vous recommandons d'utiliser des températures plus basses afin d'éviter de cuire excessivement ou de brûler vos aliments.

Réglages de chaleur recommandés



Basse

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



Moyenne

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



Moyenne élevée

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



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.

UTILISATION AU FOUR ET SOUS LE GRIL

La batterie de cuisine et les couvercles Ninja EverClad™ vont au four et sous le gril jusqu'à 600 °F (315 °C). Ne laissez pas les couvercles au four pendant plus de 30 minutes à des températures entre 400 °F (200 °C) et 600 °F (315 °C). Laissez refroidir les articles de cuisson et 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 en sorte que les poignées deviennent chaudes sur la cuisinière. De plus, toutes les poignées deviennent chaudes lorsqu'elles sont mises au four.

USTENSILES

Les ustensiles en métal comme les spatules, les cuillères, les fouets et les pinces peuvent être utilisés en toute sécurité avec votre batterie de cuisine Ninja EverClad™.

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. Seuls les tampons à récurer en nylon doivent être utilisés pour effectuer un nettoyage plus intense.

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 irréparable. Nettoyez toujours soigneusement la batterie de cuisine après son utilisation, car l'accumulation de graisse au fil du temps peut contribuer à l'adhérence des aliments. Si vous observez de la 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.

PROLONGER 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.
- Les articles de cuisson et les couvercles peuvent être soumis à des températures allant jusqu'à 600 °F (315 °C) sur la cuisinière ou au four. Ne laissez pas les couvercles au four pendant plus de 30 minutes à des températures entre 400 °F (200 °C) et 600 °F (315 °C).
- Ne laissez jamais articles de cuisson bouillir à sec.
- Ne plongez jamais une poêle chaude dans l'eau froide, car cela pourrait entraîner une déformation irréparable.