

RANGEMENT

Accrochez les poêles sur un support à casseroles ou rangez-les à plat dans une armoire. Si vous les rangez une par-dessus les autres, insérez les poêles plus petites dans les plus grosses. Utiliser un essuie-tout ou un chiffon entre les poêles peut aider à protéger les surfaces de cuisson lorsque vous empilez les poêles les unes sur les autres.

PROLONGER LA DURÉE DE VIE DE VOS ARTICLES DE CUISINE

Nos articles de cuisine sont conçus pour résister à une utilisation intensive, mais pour qu'ils gardent leur aspect et leurs performances comme s'ils étaient neufs, suivez ces directives :

- N'utilisez jamais d'instrument pointu, comme un couteau, une fourchette ou tout autre outil tel qu'un mélangeur électrique.
- Bien que notre produit convienne parfaitement au lave-vaisselle, il est toujours préférable de le laver avec du savon à vaisselle liquide doux.
- Ne faites jamais préchauffer vos poêles à chaleur élevée pour accélérer le processus de préchauffage. Une chaleur excessive peut endommager la surface antiadhésive d'une poêle vide.
- Ne dépassez pas une température de 350°F (175°C) sur la surface de cuisson ou dans le four.
- N'utilisez jamais de l'huile de cuisson en aérosol. Ce genre d'huile de cuisson brûle à faibles températures et laissera un résidu qui fera coller les aliments.
- Ne faites jamais bouillir un liquide jusqu'à ce qu'il s'évapore complètement de l'article de cuisine.
- Ne plongez jamais une poêle chaude dans de l'eau froide, car cela pourrait la déformer de manière permanente.

SharkNinja Operating LLC
États-Unis : Needham, MA 02494
1 855 520-7816 | ninjakitchen.ca/fr

NINJA et NINJA NEVERSTICK sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC.

NINJA NeverStick™

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Merci d'avoir acheté des articles de cuisine Ninja Neverstick™ et bienvenue dans la famille Ninja™! Nous espérons que vous aimez vos articles de cuisine et qu'ils représentent une source d'inspiration pour vous aventurer en cuisine.

Ce guide comprend des suggestions sur comment préserver vos articles de cuisine.

Caractéristiques :

- Compatibles avec toutes les surfaces de cuisson, y compris à induction
- Les articles de cuisine et les couvercles peuvent être mis au lave-vaisselle
- Peuvent être utilisés avec des ustensiles de différents matériaux, y compris ceux en métal
- Peuvent aller au four et au grilloir jusqu'à une température de 350°F (175°C)

Enregistrez votre batterie de cuisine NeverStick™ de Ninja pour être informé des nouveautés de Ninja et découvrir notre garantie de 10 ans.



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee

 Numérisez le code QR avec votre appareil mobile

Pour obtenir plus de renseignements, de conseils, d'astuces et accéder à la FAQ, visitez ninjakitchen.ca/fr ou communiquez avec le service à la clientèle au 1 855 520-7816.

⚠️ AVERTISSEMENT : RISQUE DE BRÛLURE. Les poignées peuvent devenir chaudes si elles sont plus courtes ou soumises à des températures de cuisson plus élevées, et des temps de cuisson plus longs. Faites attention lorsque vous cuisinez sur la surface de cuisson et utilisez toujours une poignée ou un gant isolant pour ne pas vous brûler en retirant l'article du four.

⚠️ AVERTISSEMENT : RISQUE D'INCENDIE. Ne laissez pas les marmites et les poêles sans surveillance lorsque vous cuisinez. Ne faites jamais bouillir un liquide dans une casserole ou une poêle jusqu'à ce qu'il s'évapore complètement.

ATTENTION : Les oiseaux sont sensibles aux fumées de cuisson et d'aliments brûlés. Surchauffer vos articles de cuisine peut entraîner des fumées nocives ou brûler les aliments. Ces fumées peuvent être dangereuses ou mortelles pour les oiseaux. Ne gardez jamais d'oiseau domestique dans votre cuisine.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lisez toutes les instructions attentivement. Lavez les articles de cuisine dans de l'eau chaude et savonneuse, puis rincez-les et séchez-les complètement.

UTILISATION DE LA SURFACE DE CUISSON

Conçu pour être utilisé sur les cuisinières à gaz, électriques, à serpentins électriques, halogènes, à induction et avec une plaque de cuisson en céramique.

Assurez-vous d'utiliser l'élément chauffant de taille qui convient le mieux à la poêle avec laquelle vous cuisinez. Le manche ne devrait jamais se trouver au-dessus de l'élément chauffant. Si vous utilisez une cuisinière à gaz, ne laissez pas les flammes s'élever sur les rebords de la poêle, car cela pourrait entraîner une décoloration et chauffer le manche.

PRÉCHAUFFAGE

Préchauffez la poêle pendant 2 à 3 minutes en utilisant le réglage de chaleur que vous comptez utiliser pour la cuisson. Pour déterminer si la poêle est assez chaude pour la cuisson, vous n'avez qu'à ajouter quelques gouttes d'eau. Si vous entendez l'eau grésiller, la poêle est prête pour être utilisée.

N'ESSAYEZ PAS de préchauffer la poêle en utilisant une chaleur élevée. Nous vous recommandons d'utiliser des températures plus basses lorsque vous commencez à utiliser vos articles de cuisine pour ne pas trop cuire ou brûler les aliments, jusqu'à ce que vous vous soyez familiarisés avec vos poêles.

- Utilisez une chaleur **élevée** pour faire bouillir des liquides et saisir des aliments. Ne laissez jamais une poêle vide à température élevée pendant plus de 3 minutes, car cela pourrait endommager la poêle et la faire coller.
- Utilisez une chaleur **moyenne-haute** pour faire sauter ou frire les aliments.
- Utilisez une chaleur **moyenne** pour faire réduire les liquides, faire des crêpes, des sandwiches ou des omelettes.
- Utilisez une chaleur **faible** pour faire réchauffer ou mijoter des aliments ou préparer des sauces raffinées.

UTILISATION DU FOUR ET DU GRILLOIR

La batterie de cuisine et les couvercles Ninja vont au four et sous le grill jusqu'à 350°F (175°C). Si vous utilisez la batterie de cuisine au four à une température de 350°F (175°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 résistantes à la chaleur 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. Les températures de cuisson élevées et les temps de cuisson prolongés peuvent faire en sorte que les poignées deviennent chaudes. Utilisez toujours un gant de cuisine ou un chiffon sec lorsque vous manipulez des ustensiles de cuisine chauds pendant et après la cuisson.

USTENSILES

Les ustensiles en métal, y compris les spatules, les cuillères, les fouets et les pinces peuvent être utilisés avec vos articles de cuisine Ninja NeverStick™. N'utilisez jamais un instrument pointu, comme un couteau, une fourchette ou tout autre outil comme un mélangeur électrique pour couper, hacher ou fouetter des aliments dans une poêle antiadhésive. Autrement, vous risquez d'endommager le fini antiadhésif et annuler la garantie.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Laissez les articles de cuisine refroidir complètement avant de les laver. Ne plongez jamais une poêle chaude dans de l'eau froide, car cela pourrait la déformer de manière permanente. Nettoyez toujours les articles de cuisine avec soin après les avoir utilisés, car de la graisse peut s'accumuler avec le temps et faire coller les aliments. Si vous remarquez de la graisse ou une décoloration sur les poignées en acier inoxydable ou la base en acier inoxydable à induction, nettoyez-les soigneusement avec du bicarbonate de soude et du vinaigre blanc, puis essuyez-les avec une éponge ou un linge doux.

LAVE-VAISSELLE

Utilisez un détergent pour le lave-vaisselle sans agents blanchissants ou additifs aux agrumes. Il est possible que laver longuement et régulièrement les articles de cuisine les abîme ou les décolore. Lorsque vous lavez régulièrement les articles de cuisine dans le lave-vaisselle, la base extérieure peut noircir. Ceci est normal et n'affectera pas la performance de cuisson.

NETTOYAGE À LA MAIN

Utilisez un détergent liquide à vaisselle doux. Les tampons et les éponges à récuser ne devraient être utilisés que lorsqu'ils conviennent à un usage sur les articles de cuisine antiadhésifs. **N'UTILISEZ PAS** de nettoyeurs abrasifs ou de tampons nettoyeurs qui ne sont pas conçus pour les articles de cuisine antiadhésifs, car cela pourrait les endommager.

