

## UTILISATION ET ENTRETIEN DE AMERICAN KITCHEN™

Merci et félicitations de votre achat de la poêle American Kitchen™. Fabriquée avec fierté aux États-Unis, nous sommes heureux de vous offrir la performance et la durabilité que vous espérez dans une gamme de batterie de cuisine de qualité. Suivre les instructions ci-dessous permettra de maintenir le plus haut niveau de performance de votre batterie de cuisine.

**AVANT DE L'UTILISER POUR LA PREMIÈRE FOIS ET APRÈS CHAQUE UTILISATION**, laver la batterie de cuisine American Kitchen™ dans de l'eau chaude savonneuse.

**TRAITEMENT DE LA BATTERIE DE CUISINE ANTIADHÉSIVE** – Après avoir lavé la batterie de cuisine et avant de l'utiliser pour la première fois, traiter la poêle antiadhésive en étalant une cuillère à café d'huile végétale sur l'intérieur antiadhésif à l'aide d'un chiffon doux ou d'un essuie-tout. Répéter ce traitement tous les 2 à 3 mois.

**NETTOYAGE** – La batterie de cuisine est à 100 % lavable au lave-vaisselle, néanmoins, nous recommandons de la laver à la main pour en préserver son lustre original.

- **ACIER INOXYDABLE**: Pour éliminer les taches incrustées sur l'extérieur ou l'intérieur en acier inoxydable, utiliser un nettoyeur non abrasif sans chlore tel que Steel Glo®.
- **REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF**: Pour les aliments brûlés, desséchés, tremper à l'eau savonneuse chaude. Utiliser un tampon à récurer en plastique pour éliminer les aliments incrustés. Ne pas utiliser de tampons à récurer en métal ni de nettoyeurs abrasifs car ils risquent d'endommager la surface intérieure antiadhésive. Pour éliminer les taches d'eau ou les taches légères, les essuyer avec du vinaigre ou du jus de citron. Répéter le traitement à des intervalles réguliers.

**ATTENTION** : Les ustensiles coupants endommageront le revêtement intérieur des poêles. Ne jamais rien couper dans les poêles à frêle antiadhésives.

**SPRAYS ANTIADHÉSIFS** – Ne pas utiliser de sprays de cuisson pour revêtement antiadhésif sur de la batterie de cuisine antiadhésive – un dépôt invisible altèrera le système antiadhésif et les aliments adhéreront dans la poêle.

**ENTRETIEN/CUISSON STANDARD** – Toujours utiliser sur chaleur LOW (bas) à MEDIUM (moyen) lors de la cuisson avec de l'acier inoxydable. La batterie de cuisine American Kitchen™ conduit si bien la chaleur qu'il n'est jamais nécessaire d'utiliser une chaleur élevée. Une chaleur élevée peut roussir ou brûler les aliments, décolorer la poêle ou endommager les intérieurs antiadhésifs. **Ne jamais laisser la batterie de cuisine sans supervision sur un brûleur chauffé. Ne jamais placer une poêle vide sur un brûleur chaud.** L'utilisation d'une chaleur excessive peut endommager l'intérieur antiadhésif ; les dommages du revêtement antiadhésif en résultant ne sont pas couverts par la garantie.

**UTILISATION AU FOUR** – Toute la batterie de cuisine American Kitchen™ peut aller dans un four préchauffé à 204 °C/400 °F. La batterie de cuisine sans revêtement antiadhésif peut aller dans un four préchauffé à 260 °C/500 °F. **Ne jamais placer de poêle antiadhésive sous le gril. ATTENTION** : Toujours utiliser des maniques pour sortir la batterie de cuisine du four. Ne jamais utiliser la batterie de cuisine dans un four à micro-ondes.

**DÉCOLORATION** – L'utilisation d'une chaleur excessive peut entraîner l'apparition de teintes de chauffage bleues ou brun doré sur l'acier inoxydable. Pour les éliminer, utiliser un nettoyeur pour acier inoxydable. Suivre les instructions de nettoyage indiquées ci-dessus.

**GAUCHISSEMENT** – Ne jamais mettre de l'eau froide dans une poêle chaude ou la tremper dans de l'eau froide. Des changements soudains de température risquent de provoquer un gauchissement du métal, entraînant ainsi un fond irrégulier.

**ENTREPOSAGE** – Ne pas laisser d'aliments dans la batterie de cuisine pendant des durées prolongées. Il n'est pas recommandé d'entreposer des aliments dans tout type de batterie de cuisine au réfrigérateur. Prendre particulièrement soin des aliments hautement acides tels que chili, sauce tomate, etc.

**COUVERCLES EN VERRE TREMPÉ** – Ne pas placer de couvercles en verre sur un brûleur, dans un four-grilloir, sous un gril ou dans un four à micro-ondes. La chaleur affaiblira le couvercle en verre. Faire attention de ne pas cogner le couvercle en verre lors de la cuisson, de l'entreposage, du nettoyage ou du service. Ne pas utiliser le couvercle s'il est ébréché, fissuré ou sérieusement rayé. Ne pas tenter de le réparer s'il est ébréché ou cassé. Contacter notre Service à la clientèle pour toute information sur les remplacements.

American  
KITCHEN

MADE IN THE U.S.A.





## USE & CARE

Thank you and congratulations on the purchase of American Kitchen™ cookware. Made with pride in the USA, we are pleased to provide you with the performance and durability that you expect in a quality line of cookware. Following the instructions below will help to maintain the highest level of performance from your cookware.

**BEFORE USING FOR THE FIRST TIME AND AFTER EVERY USE**, wash your American Kitchen™ cookware in warm, soapy water.

**CONDITIONING NONSTICK COOKWARE** – After washing and before using cookware for the first time, condition nonstick pan by spreading one teaspoon of vegetable oil over the nonstick interior with a soft cloth or paper towel. Repeat conditioning every 2 to 3 months.

**CLEANING** - Cookware is 100% dishwasher safe, however, we recommend hand washing to preserve your cookware's original luster.

• **STAINLESS STEEL:** For stubborn spots on the stainless steel exterior or interior use a non-abrasive non-chlorine cleaner such as Steel Glo®.

• **NONSTICK:** For dried, burnt-on foods, soak in hot soapy water. Use a plastic scrubbing pad to remove stubborn foods. Metal scouring pads and abrasive cleansers should not be used because they can damage the nonstick interior surface. To remove water spots or minor stains, wipe them with vinegar or lemon juice. Repeat conditioning at regular intervals.

**CAUTION: Sharp utensils will damage the interior coating of your pan. Never cut anything in your nonstick fry pan.**

**NONSTICK SPRAYS** – Do not use nonstick cooking sprays on nonstick cookware – an invisible buildup will impair the nonstick release system and food will stick in your pan.

**STANDARD CARE/COOKING** – Always use LOW to MEDIUM heat when cooking with stainless steel. American Kitchen™ cookware conducts heat so well that it is never necessary to use high heat. High heat can cause food to scorch or burn, discolor the pan, or damage nonstick interiors.

**Never leave cookware unattended on a heated burner.** Never place an empty pan on a hot burner. Use of excessive heat can cause damage to the nonstick interior and resulting nonstick damage is not covered under your warranty.

**OVEN USE** – All American Kitchen™ cookware is oven safe to preheated 400°F/204°C. Cookware without nonstick coating is oven safe to preheated 500°F/260°C. Never place a nonstick pan under the broiler. **CAUTION: Always use pot holders when removing cookware from the oven. Never use cookware in microwave.**

**DISCOLORATION** – Using excessive heat can cause heat tints of blue or golden brown on stainless steel. These can be removed with a stainless steel cleanser. Follow cleaning instructions listed above.

**WARPING** – Never put cold water in a hot pan or plunge a hot pan into cold water. Sudden changes of temperature may cause any metal to warp, resulting in an uneven bottom.

**STORAGE** – Do not leave food in your cookware for extended periods of time. Storing food in the refrigerator in any type of cookware is not recommended. Particular care should be taken with highly acidic foods such as chili, tomato sauce, etc.

**TEMPERED GLASS COVERS** – Do not place glass covers on a burner, in a toaster oven, under a broiler, or in a microwave oven. The heat will weaken the glass cover. Be careful not to strike the glass cover when cooking, storing, cleaning, or serving. Do not use covers if chipped, cracked, or severely scratched. Do not attempt to repair if chipped or broken. Contact our Consumer Service Department for replacement information.

## USO Y CUIDADO DE AMERICAN KITCHEN™

Gracias y felicitaciones por la compra del utensilio de cocina American Kitchen™. Nos agrada entregarle el rendimiento y durabilidad que espera de una línea de calidad de utensilios de cocina fabricada con orgullo en EE.UU. Siga las instrucciones a continuación para mantener el más alto nivel de rendimiento de su utensilio de cocina.

**ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ Y DESPUÉS DE CADA USO**, lave el utensilio de cocina American Kitchen™ en agua tibia con jabón.

**PREPARACIÓN DEL UTENSILIO DE COCINA ANTIADHERENTE** – Después de lavar y antes de usar el utensilio de cocina por primera vez, prepare la sartén antiadherente esparciendo una cucharadita de aceite vegetal sobre el interior antiadherente con un paño suave o una toalla de papel. Repita la preparación cada 2 a 3 meses.

**LIMPIEZA** – El utensilio de cocina es 100% seguro para lavar en lavavajillas, sin embargo, recomendamos que lave a mano para mantener el lustre original de éste.

• **ACERO INOXIDABLE:** Para eliminar manchas rebeldes en el interior o exterior del acero inoxidable, use un limpiador sin cloro que no sea abrasivo, como Steel Glo®.

• **ANTIADHERENTE:** Para alimentos quemados y resacos, deje remojo en agua caliente con jabón. Use una almohadilla para fregar de plástico a fin de eliminar alimentos rebeldes. No se deben usar almohadillas para fregar metálicas ni limpiadores abrasivos, ya que pueden dañar la superficie interior antiadherente. Para eliminar manchas de agua o de menor importancia, limpie con vinagre o jugo de limón. Repita la preparación en intervalos regulares.

**PRECAUCIÓN: Los utensilios afilados dañarán el recubrimiento interior de su sartén. Nuncacorte alimentos en su sartén antiadherente.**

**AEROSALES ANTIADHERENTES** – No use aerosoles antiadherentes para cocinar en el utensilio de cocina antiadherente; una acumulación invisible afectará el sistema de liberación antiadherente y los alimentos se pegarán a su sartén.

**COCCIÓN/CUIDADO ESTÁNDAR** – Siempre use llama BAJA a MEDIA cuando cocine con acero inoxidable. El utensilio de cocina American Kitchen™ conduce tan bien el calor que no es necesario usar la llama alta. Una llama alta puede provocar que el alimento se tueste o queme, decolorar la sartén o dañar el interior antiadherente. Nunca deje el utensilio de cocina sin vigilar en un quemador encendido. Nunca coloque una sartén vacía en un quemador caliente. El calor excesivo puede provocar daños en el interior antiadherente; además, el daño al antiadherente a consecuencia de esto no está cubierto por su garantía.

**USO EN HORNOS** – Todos los utensilios de cocina American Kitchen™ se pueden usar en hornos precalentados a 204° C/400° F. Los utensilios de cocina sin recubrimiento antiadherente se pueden usar en hornos precalentados a 260° C/500° F. **Nunca coloque una sartén antiadherente bajo un asador. PRECAUCIÓN: Siempre use toma ollas cuando mueva el utensilio de cocina del horno. Nunca utilice el utensilio de cocina en el horno de microondas.**

**DECOLORACIÓN** – El calor excesivo puede provocar matices azules o dorados en el acero inoxidable. que se pueden eliminar con un limpiador de acero inoxidable. Siga las instrucciones de limpieza ya mencionadas.

**DEFORMACIÓN** – Nunca ponga agua fría en una sartén caliente o sumerja una sartén caliente en agua fría. Los cambios repentinos de temperatura pueden hacer que el metal se deforme, dejando una base desigual.

**ALMACENAMIENTO** – No deje alimentos en su utensilio de cocina por largos períodos. No se recomienda que guarde alimentos en el refrigerador en ningún tipo de utensilio de cocina. Debe tener especial cuidado con los alimentos altamente ácidos, como el chile, salsa de tomates, etc.

**TAPAS DE VIDRIO TEMPLADO** – No coloque tapas de vidrio sobre un quemador, en un horno tostador, bajo un asador o en un horno microondas, ya que el calor las debilitará. Tenga cuidado de no golpear la tapa de vidrio al momento de cocinar, almacenar, limpiar o servir. No use tapas si están astilladas, agrietadas o muy rayadas. No intente repararlas si están astilladas o quebradas. Comuníquese con nuestro departamento de Servicio al cliente para obtener información sobre reemplazo.