

VitaVerde™ moules instructions d'usage et d'entretien

- Ne laissez pas les enfants s'approcher du four lorsqu'il est en fonctionnement.
- Afin d'éviter d'éventuelles brûlures soyez prudent en prenant les plats.
- Ne jamais laisser les plats chauffer sans surveillance.
- Utilisez toujours des gants ou des ustensiles pour sortir votre plat du four.
- Ne pas utiliser le produit dans le micro-onde.
- Ce moule convient pour le four jusqu'à 230°C/450°F. Ne convient pas aux grills

Avant la première utilisation

- Enlevez l'emballage et toutes les étiquettes (veuillez recycler les déchets correctement).
- Lavez à l'eau chaude et savonneuse, rincez abondamment et séchez au moyen d'un chiffon doux

Recommandations afin de ne pas déformer votre moule VitaVerde™:

- Ne préchauffer pas un moule vide à haute température.
- Ne placer pas votre moule chaud dans de l'eau froide.

Conseils pour un résultat optimal

- Commencez toujours avec un plat propre. Nettoyez le soigneusement et assurez-vous d'avoir enlevé toutes traces d'huile de cuisson et de nourriture avant de ranger votre plat.

Huile et beurre

- Pour cuire une pâte, nous vous recommandons de beurrer légèrement la surface intérieure avant d'utiliser le plat.
- Ce n'est pas nécessaire de saupoudrer la surface avec de la farine. La plupart des recettes indiquent qu'il est préférable de beurrer le plat avant de commencer.
- Lors de grillage, nous recommandons d'utiliser de l'huile ou du beurre. Attention: certaines huiles et graisses brûlent même à basse température. Utiliser de bonnes huiles ou graisses comme l'huile d'olive raffinée, l'huile d'arachide, l'huile de maïs et le beurre clarifié.
- N'utilisez pas les d'huiles en spray.
- Ne coupez jamais les aliments dans la poêle.

Ustensiles de cuisine

- Les ustensiles métalliques peuvent rayer tous les types de revêtements antiadhésifs. Les ustensiles en plastique, en silicone ou en bois sont recommandés pour prolonger la durée de vie de votre plat.
- Toujours enlever la nourriture du moule avant de couper.

Entretien et nettoyage

- Laissez refroidir le plat, puis nettoyez-le soigneusement après chaque utilisation.
- Votre produit VitaVerde™ se nettoie facilement. Il est donc conseillé de le nettoyer à la main. L'utilisation d'un lave-vaisselle pour nettoyer votre moule entraîne une diminution des propriétés antiadhésives du revêtement en céramique, à cause des produits utilisés pour le lave-vaisselle, après un certain nombre de lavages. Afin de maintenir au maximum ses qualités antiadhésives, nous vous conseillons de nettoyer votre produit VitaVerde™ avec de l'eau chaude savonneuse et une lavette douce. Rincez-le et séchez-le au moyen d'un tissu doux ou d'essuie-tout.
- N'utilisez surtout PAS d'éponge métallique ou d'éponge à récurer en nylon. Vous obtiendrez de meilleurs résultats en nettoyant le plat au moyen d'une lavette ou d'une éponge douce.
- N'utilisez JAMAIS de produits nettoyant pour four ou tout autre nettoyant de nature abrasive contenant un agent de blanchiment au chlore. Vous abîmeriez le revêtement antiadhésif.
- Pour les puissantes taches de cuisson, nous recommandons d'utiliser une éponge en mousse de mélamine disponible dans la plupart des magasins. Faites couler l'eau dans votre produit et astiquer avec soin.
- Les marques légères ou les décolorations qui apparaissent après un certain temps du à l'usure sont normales et n'affecteront pas la performance de votre revêtement.

Rangement correct de votre produit

- Ranger votre poêle ou casserole avec d'autres produits en métal peut provoquer des griffures sur la surface du revêtement antiadhésif et les cotés.
- Ranger toujours votre moule au revêtement antiadhésif avec attention et ne laissez pas d'autres poêles couvrir votre produit. Cela pourrait l'endommager.
- Assurez vous que vos moules soient complètement secs avant le rangement.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir en cuisinant avec les produits VitaVerde™. S'il vous plaît ne jetez pas les instructions d'utilisation et d'entretien