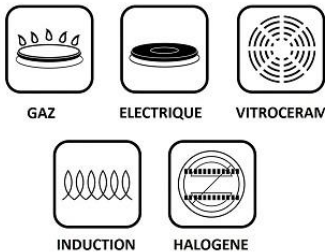


NOTICE D'UTILISATION

GAMME INOX TRIPLY – CHARLIZE
FABRIQUEE EN FRANCE



Avant la première utilisation

Lavez soigneusement chaque pièce à l'eau chaude savonneuse pour éliminer poussières et résidus de fabrication.

Rincez abondamment puis séchez avec un chiffon doux.

Utilisation quotidienne

Compatibilité avec les sources de chaleur : Gaz, Électricité, Vitrocéramique, Induction

Four (jusqu'à 250 °C)

Ne pas utiliser au micro-ondes

L'inox n'est pas antiadhérent : la réussite de vos cuissons repose sur une bonne gestion de la chaleur.

Température recommandée :

Utilisation standard : **50 à 60 %** de la puissance maximale.

Aliments fragiles : cuisson à feu doux, entre **30 et 45 %**, avec matière grasse (beurre, huile...).

Le test de la goutte d'eau & les bases de la cuisson à l'inox

Contrairement aux revêtements antiadhérents, l'inox nécessite une maîtrise de la température pour garantir une cuisson optimale, sans ajout systématique de matière grasse.

L'étape essentielle avant toute cuisson est le test de la goutte d'eau, simple et efficace pour savoir si votre poêle a atteint la bonne température.

Comment faire le test ?

Placez votre poêle vide sur la source de chaleur (induction, gaz, vitrocéramique...) et chauffez à feu moyen (50 à 60 % de la puissance).

Attendez environ 1 à 2 minutes, puis versez quelques gouttes d'eau à l'intérieur :

Si les gouttes s'évaporent immédiatement : la poêle est trop froide.

Si elles forment des petites billes qui roulent et dansent à la surface : température idéale atteinte.

Si les billes éclatent ou se fragmentent en de nombreuses gouttelettes : la poêle est trop chaude → laissez refroidir quelques instants.

Ce test vous évite une surchauffe et vous aide à saisir vos aliments sans qu'ils n'accrochent.

Cuisson des viandes (sans matière grasse)

Une fois le test de la goutte d'eau réussi, déposez directement votre viande dans la poêle.

Elle va accrocher au début : c'est normal ! Ne tentez pas de la décoller.

Attendez environ 2 min 30 à 3 min pour laisser agir la réaction de Maillard, qui crée les sucs et colore la viande.

Lorsque la viande se détache facilement d'elle-même, retournez-la.

Procédez de même pour la seconde face.

Réduisez ensuite la puissance à environ 30 % pour finir la cuisson selon votre goût (bleu, saignant, à point...).

Astuce : déglacez avec un liquide (eau, vin, crème, bouillon, alcool) pour récupérer les sucs et obtenir une sauce savoureuse tout en facilitant le nettoyage.

Évitez les chocs thermiques : ne plongez jamais un ustensile chaud dans l'eau froide.

Entretien

Après chaque utilisation :

Laissez refroidir l'ustensile avant de le laver.

Lavez à la main avec de l'eau chaude, une éponge non abrasive et du liquide vaisselle.

Séchez immédiatement pour éviter les traces de calcaire.

Lave-vaisselle :

Possible, mais **déconseillé** à long terme (risque de ternissement et taches).

Privilégiez un lavage à la main pour préserver l'éclat de l'inox.

En cas de taches ou de ternissement :

Utilisez un nettoyant spécial inox ou une pâte à base de **bicarbonate de soude + eau**.

Pour les résidus brûlés, faites **bouillir de l'eau avec un peu de vinaigre blanc**, puis grattez doucement avec une spatule en bois.

Précautions d'emploi

Ne laissez **jamais une casserole vide sur le feu** (risque de surchauffe et de déformation).

Manipulez avec précaution : les poignées peuvent devenir chaudes.

Ne coupez pas directement dans l'ustensile.

Ne pas utiliser de produits abrasifs, ni de laine d'acier.

Garantie & contact

Votre batterie de cuisine CHARLIZE est garantie 5 ans contre tout défaut de fabrication à compter de sa date d'achat. Pendant la durée de garantie susvisée, CAMIF prendra gratuitement à sa charge la réparation des vices de fabrication, en se réservant la faculté de décider si certaines pièces doivent être réparées ou remplacées, ou encore si le produit doit être remplacé dans son intégralité. Si la pièce ou le produit défectueux ne figure plus dans la collection, CAMIF se réserve le droit de les remplacer par des pièces ou produits similaires. En aucun cas, cette garantie ne pourra donner droit à des indemnités ou dommages-intérêts. La garantie ne couvre ni les dommages causés par une utilisation non conforme aux conditions indiquées dans la notice d'utilisation et d'entretien ci-jointe, ni les dommages dus à l'usure accidentelle. (chocs, chutes...) ni les dommages dus à l'usure normale. La garantie est en outre exclue pour les ryures, taches, décolorations ou tout autre dommage causé aux surfaces intérieures et extérieures ne portant pas atteinte au bon fonctionnement du produit. La garantie ne sera accordée que sur présentation de la facture indiquant la date d'achat et identifiant le produit acheté.

Pour toute réclamation, question ou remarque :

SERVICE CLIENT CAMIF

relationclient@camif.fr

05.49.79.98.88

Ou remplissant le formulaire de contact directement sur le site camif.fr, dans la rubrique contact.

Toute réparation en dehors des conditions de garantie sera effectuée aux frais du client. La présente garantie est accordée dans tous les pays de l'UE, sous réserve qu'elle ne porte pas atteinte aux règles impératives en vigueur dans les pays concernés.

GARANTIE LEGALE : La garantie contractuelle ci-dessus n'exclut pas le bénéfice, au profit de l'acheteur, de la garantie légale des vices cachés, qui s'applique en tout état de cause, dans les conditions des articles 1641 et suivants du code civil.