

CONDITIONS D'UTILISATION

TOUS FEUX + INDUCTION



CASSEROLE 16 + 20 cm

1. Avant la première utilisation, lavez la poêle avec de l'eau chaude et du savon.
2. Évitez que la poêle ne surchauffe. Ne faites pas chauffer la poêle à vide et évitez d'utiliser la fonction Booster sur les plaques à induction.
3. Lorsque vous cuisinez sur une plaque à induction, veillez à utiliser une plaque ayant un diamètre identique à celui du fond de la poêle.
4. Lorsque vous cuisinez sur une plaque à induction, des bruits peuvent survenir dans certaines circonstances. Ceci est dû aux propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et de la poêle et n'indique en aucun cas une défaillance de la poêle.
5. Lorsque vous cuisinez sur une plaque au gaz, veillez à ce que les flammes ne dépassent pas le fond de la poêle. Cela pourrait endommager les poignées.
6. Peut aller au four jusqu'à 180 °C.
7. Utilisez des ustensiles en bois ou en nylon pour prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif.
8. N'utilisez pas d'éponge à récurer métallique pour nettoyer le produit, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur.
9. Si vous rencontrez des problèmes avec ce produit, visitez www.refresh-cookware.com



POÊLE 24 + 28 cm

1. Avant la première utilisation, lavez la poêle avec de l'eau chaude et du savon.
2. Évitez que la poêle ne surchauffe. Ne faites pas chauffer la poêle à vide et évitez d'utiliser la fonction Booster sur les plaques à induction.
3. Lorsque vous cuisinez sur une plaque à induction, veillez à utiliser une plaque ayant un diamètre identique à celui du fond de la poêle.
4. Lorsque vous cuisinez sur une plaque à induction, des bruits peuvent survenir dans certaines circonstances. Ceci est dû aux propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et de la poêle et n'indique en aucun cas une défaillance de la poêle.
5. Lorsque vous cuisinez sur une plaque au gaz, veillez à ce que les flammes ne dépassent pas le fond de la poêle. Cela pourrait endommager les poignées.
6. Peut aller au four jusqu'à 180 °C.
7. Utilisez des ustensiles en bois ou en nylon pour prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif.
8. N'utilisez pas d'éponge à récurer métallique pour nettoyer le produit, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur.
9. Si vous rencontrez des problèmes avec ce produit, visitez www.refresh-cookware.com



FAITOUT 24 cm

1. Avant la première utilisation, lavez la poêle avec de l'eau chaude et du savon.
2. Évitez que la poêle ne surchauffe. Ne faites pas chauffer la poêle à vide et évitez d'utiliser la fonction Booster sur les plaques à induction.
3. Lorsque vous cuisinez sur une plaque à induction, veillez à utiliser une plaque ayant un diamètre identique à celui du fond de la poêle.
4. Lorsque vous cuisinez sur une plaque à induction, des bruits peuvent survenir dans certaines circonstances. Ceci est dû aux propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et de la poêle et n'indique en aucun cas une défaillance de la poêle.
5. Lorsque vous cuisinez sur une plaque au gaz, veillez à ce que les flammes ne dépassent pas le fond de la poêle. Cela pourrait endommager les poignées.
6. Peut aller au four jusqu'à 180 °C.
7. Utilisez des ustensiles en bois ou en nylon pour prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif.
8. N'utilisez pas d'éponge à récurer métallique pour nettoyer le produit, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur.
9. Si vous rencontrez des problèmes avec ce produit, visitez www.refresh-cookware.com



POÊLE CARRÉE 28 cm

1. Avant la première utilisation, lavez la poêle avec de l'eau chaude et du savon.
2. Évitez que la poêle ne surchauffe. Ne faites pas chauffer la poêle à vide et évitez d'utiliser la fonction Booster sur les plaques à induction.
3. Lorsque vous cuisinez sur une plaque à induction, veillez à utiliser une plaque ayant un diamètre identique à celui du fond de la poêle.
4. Lorsque vous cuisinez sur une plaque à induction, des bruits peuvent survenir dans certaines circonstances. Ceci est dû aux propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et de la poêle et n'indique en aucun cas une défaillance de la poêle.
5. Lorsque vous cuisinez sur une plaque au gaz, veillez à ce que les flammes ne dépassent pas le fond de la poêle. Cela pourrait endommager les poignées.
6. Peut aller au four jusqu'à 180 °C.
7. Utilisez des ustensiles en bois ou en nylon pour prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif.
8. N'utilisez pas d'éponge à récurer métallique pour nettoyer le produit, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur.
9. Si vous rencontrez des problèmes avec ce produit, visitez www.refresh-cookware.com



WOK 28 cm

1. Avant la première utilisation, lavez la poêle avec de l'eau chaude et du savon.
2. Évitez que la poêle ne surchauffe. Ne faites pas chauffer la poêle à vide et évitez d'utiliser la fonction Booster sur les plaques à induction.
3. Lorsque vous cuisinez sur une plaque à induction, veillez à utiliser une plaque ayant un diamètre identique à celui du fond de la poêle.
4. Lorsque vous cuisinez sur une plaque à induction, des bruits peuvent survenir dans certaines circonstances. Ceci est dû aux propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et de la poêle et n'indique en aucun cas une défaillance de la poêle.
5. Lorsque vous cuisinez sur une plaque au gaz, veillez à ce que les flammes ne dépassent pas le fond de la poêle. Cela pourrait endommager les poignées.
6. Peut aller au four jusqu'à 180 °C.
7. Utilisez des ustensiles en bois ou en nylon pour prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif.
8. N'utilisez pas d'éponge à récurer métallique pour nettoyer le produit, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur.
9. Si vous rencontrez des problèmes avec ce produit, visitez www.refresh-cookware.com



FAITOUT 28 cm

1. Avant la première utilisation, lavez la poêle avec de l'eau chaude et du savon.
2. Évitez que la poêle ne surchauffe. Ne faites pas chauffer la poêle à vide et évitez d'utiliser la fonction Booster sur les plaques à induction.
3. Lorsque vous cuisinez sur une plaque à induction, veillez à utiliser une plaque ayant un diamètre identique à celui du fond de la poêle.
4. Lorsque vous cuisinez sur une plaque à induction, des bruits peuvent survenir dans certaines circonstances. Ceci est dû aux propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et de la poêle et n'indique en aucun cas une défaillance de la poêle.
5. Lorsque vous cuisinez sur une plaque au gaz, veillez à ce que les flammes ne dépassent pas le fond de la poêle. Cela pourrait endommager les poignées.
6. Peut aller au four jusqu'à 240 °C sans couvercle et jusqu'à 180 °C avec couvercle.
7. Utilisez des ustensiles en bois ou en nylon pour prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif.
8. N'utilisez pas d'éponge à récurer métallique pour nettoyer le produit, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur.
9. Si vous rencontrez des problèmes avec ce produit, visitez www.refresh-cookware.com

Utilisez toujours des gants de cuisine pour déplacer le produit ou soulever le couvercle. La garantie couvre les défauts de fabrication à condition que le produit soit utilisé à domicile et non dans un cadre professionnel. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une utilisation inappropriée ou du non-respect de ces instructions.