


PADERNO^{TM/MC}

CANADIAN PROFESSIONAL

12-Piece Stainless Steel Clad Cookware Set

Product No. 142-4519-6



Product No. 142-4519-6

Using Your Cookware

Made in Canada professional grade cookware with Tri-ply technology provides consistent, even heat distribution and exceptional responsiveness along the base and extending all the way up the sides, for superior cooking performance.

Before First Use

Remove all labels. Hand wash all pieces in warm, soapy water with one cup of vinegar to ensure that dirt and factory oils are removed. Any oil left on the pans will cause them to turn brown when heated, making the cookware difficult to clean.

When Cooking

PADERNO® cookware is designed to distribute heat quickly and evenly. Most cooking can be done on a low-to-medium heat setting (high heat should only be used for boiling or reducing liquids). Too much heat may discolour or damage your cookware. To minimize sticking when frying, sautéing or searing, preheat the pan for 30 seconds over low heat and use oil before adding food.

Choose a burner that is close in diameter to the pan you are using. If cooking with gas, adjust the flame so that it does not go up the pan sides. When cooking with salt, heat liquids or food before adding salt and stir to help dissolve the salt. This will prevent pits and spots that are difficult to remove.

Oven Safe

This cookware is designed for both stovetop and oven cooking up to 450°F (232°C). Always use hot pads when removing pans from the oven. Handles will heat up in the oven.

1. **Do not** use cookware over a campfire.
2. **Do not** use cookware in a microwave oven.
3. **Do not** leave empty cookware on a hot burner or allow it to boil dry as this can damage the pan or cause discoloration. If the cookware is accidentally overheated, turn off the heat source and let cool completely before moving it, using extreme caution.

Choosing Utensils

Metal, wood, or plastic utensils may be used on stainless steel pots and pans. However, using sharp edged utensils such as forks or knives is not recommended. Minor scratches will not affect the pan's performance.

Cleaning

To avoid warping, never place a hot pan under cold water. Allow pan to cool prior to cleaning.

Wash pans thoroughly after each use. Remove burned and dried-on food by soaking pans in hot water before washing. A spotted white film (minerals from water or starch from food) may form on pan surface. Remove by rubbing with a sponge or brush that has been dipped in lemon juice or white vinegar. Wash, rinse and dry the pan.

Nylon scrubbing pads can be used on the interior of PADERNO® products. Use a sponge or soft cloth on exterior surfaces.

1. **Do not** use oven cleaners, steel wool, steel scouring pads, harsh detergents, or detergents containing chlorine bleach.

For stainless-steel surfaces, we recommend PADERNO® Stainless-steel Cleaner to remove clouding and discoloration and maintain shine and brilliance to your cookware.

1-800-263-9768 paderno.com

Dishwasher Use

Although our cookware is dishwasher safe, as with all fine cookware, hand washing is preferable since the cumulative effect of strong agitation and dishwasher detergent can dull the exterior appearance.

The high temperature drying process may leave water spots on the exterior of the cookware. To prevent spots, remove the cookware from the dishwasher before the drying cycle and dry with a soft towel. Please follow dishwasher manufacturers' instructions carefully.

Other Useful Reminders

To avoid pans being knocked off the stovetop, make sure handles do not stick out past the edge of stovetop. To ensure that the handles stay cool, **do not** let handles extend over a hot burner or open flame. Although they are heat resistant, stainless steel handles and lids may get hot depending on the type and length of cooking. For safety reasons, we recommend using pot holders. Periodically check handles and lid handles to ensure that they are not loose.



Cook. For life.

Valued by professional chefs and passionate home cooks alike, PADERNO® offers an exceptional level of durability and performance guaranteed to last a lifetime.

Connect with us at paderno.com to learn more. Register your product online and receive a special gift as a thank you for choosing PADERNO® cookware.

Limited Lifetime Warranty

PADERNO® cookware is guaranteed to be free of manufacturing defects. This warranty does not cover problems arising from misuse, overheating, alteration, normal wear or improper care, dents, or breakage, nor does it cover cookware used for non-food purposes. We will, at our sole option, repair or replace any defective parts free of charge with the original sales receipt; however, shipping costs are at the expense of the consumer.

If your PADERNO® cookware requires repair or replacement, please contact us directly by phoning 1-800-263-9768 or by email at customer.service@padinox.ca for return procedures and a return authorization number. Customer must have proof of purchase and the product before any warranty claim is handled. Any items that are being shipped to us **must** have a return authorization number.

1-800-263-9768 paderno.com



PADERNO

PROFESSIONNELLE
CANADIENNE

Batterie de cuisine d'acier inoxydable
de 12 pièces

N° d'article 142-4519-6

N° d'article 142-4519-6

Utilisation de votre batterie de cuisine

Batterie de cuisine de qualité professionnelle fabriquée au Canada avec technologie À Trois Couches pour une distribution uniforme de la chaleur et une réactivité exceptionnelle de la base jusqu'aux côtés, pour un rendement supérieur.

Avant la première utilisation

Retirer toutes les étiquettes. Laver toutes les pièces à la main dans de l'eau chaude savonneuse avec une tasse de vinaigre pour enlever la saleté et les huiles de l'usine. S'il reste de l'huile sur les casseroles, elle deviendra brune une fois chauffée, ce qui compliquera le nettoyage.

Pendant la cuisson

La batterie de cuisine PADERNO™ est conçue pour distribuer la chaleur rapidement et uniformément. La cuisine se fait principalement à feu doux ou moyen (on réserve le feu élevé pour bouillir ou réduire des liquides). Un excès de chaleur pourrait décolorer ou endommager votre batterie. Pour les empêcher de coller quand on frit, saute ou saisit des aliments, préchauffer la casserole pendant 30 secondes à feu doux et utiliser de l'huile.

Choisir un rond dont le diamètre s'approche de celui de la casserole employée. Dans le cas d'une cuisinière au gaz, ajuster la flamme pour qu'elle n'atteigne pas les côtés de la casserole. Pour la cuisine avec du sel, réchauffer les liquides ou les aliments avant d'ajouter du sel et brasser pour aider le sel à se dissoudre. Cela évitera la création de petits trous et de taches difficiles à enlever.

Va au four

Cette batterie de cuisine supporte jusqu'à 450°F (232°C), sur le dessus de la cuisinière ou dans le four. Toujours utiliser des protecteurs contre la chaleur quand on retire des casseroles du four. Les poignées deviendront brûlantes dans le four.

1. **Ne pas** utiliser les casseroles sur un feu de camp.
2. **Ne pas** utiliser les casseroles dans un four à micro-ondes.
3. **Ne pas** laisser la casserole vide sur un rond allumé ni laisser bouillir tout le liquide, car cela peut endommager ou décolorer la casserole. Si une casserole surchauffe accidentellement, fermer la source de chaleur et laisser refroidir complètement avant de la déplacer en faisant preuve d'extrême prudence.

Choix d'ustensiles

L'utilisation d'ustensiles en métal, en bois ou en plastique convient aux casseroles et poêles en acier inoxydable. Toutefois, il n'est pas recommandé d'utiliser d'ustensiles à rebords tranchants comme des couteaux ou des fourchettes. De petites égratignures ne nuiront pas au rendement de la casserole.

Nettoyage

Pour éviter la déformation, ne jamais passer une casserole chaude sous l'eau froide. La laisser refroidir avant de la laver.

Laver les casseroles complètement après chaque utilisation. Enlever les aliments brûlés ou asséchés en trempant les casseroles dans de l'eau chaude avant de les laver. Une pellicule blanche avec taches (minéraux de l'eau ou amidon alimentaire) peut se former sur la surface de la casserole. Enlever avec une éponge ou une brosse qu'on a trempée dans du jus de citron ou du vinaigre blanc. Laver, rincer et sécher la casserole.

Utiliser des tampons à récurer de nylon pour l'intérieur des articles PADERNO™. Utiliser une éponge ou un linge doux pour les surfaces extérieures.

1. **Ne pas** utiliser de nettoyants pour le four, de laines d'acier, de tampons à récurer en acier, de détergents abrasifs ni de détergents avec javellisant.

Pour les surfaces en acier inoxydable, nous conseillons le nettoyant pour acier inoxydable PADERNO™ afin d'éliminer la formation d'un voile et la décoloration et de préserver l'éclat de votre batterie de cuisine.

1-800-263-9768 paderno.com

Utilisation au lave-vaisselle

Même si nos casseroles vont au lave-vaisselle, il est préférable de les laver à la main, comme toutes casseroles raffinées, car l'effet cumulatif d'un fort brassage du lave-vaisselle et du détergent à vaisselle peut ternir l'apparence.

Le séchage à haute température peut laisser des taches d'eau sur la surface de la casserole. Pour éviter les taches, retirez la casserole du lave-vaisselle avant le début du cycle de séchage et séchez-la avec une serviette douce. Veuillez respecter minutieusement les directives du fabricant du lave-vaisselle.

Autres rappels utiles

Pour éviter de renverser les casseroles au sol, s'assurer que les poignées ne dépassent pas le rebord du dessus de la cuisinière. **Ne pas** laisser les poignées isolantes au-dessus d'un rond chaud ou d'une flamme nue. Bien que résistantes à la chaleur, les poignées et couvercles en acier inoxydable pourraient devenir brûlants selon le type et la durée de cuisson. Pour votre sécurité, on recommande de se servir de gants de cuisine. De temps à autre, vérifiez que les poignées et poignées de couvercle ne sont pas desserrées.



Cuisez. Pour la vie.

Les articles PADERNO™, encensés tant par les chefs professionnels que les amateurs de cuisine à domicile, sont extrêmement durables et garantis à vie.

Suivez-nous sur paderno.com pour en apprendre plus. Enregistrez votre article en ligne et recevez un cadeau spécial en guise de remerciement pour avoir choisi les batteries de cuisine PADERNO™.

Garantie à vie limitée

Une garantie contre les défauts de fabrication couvre les casseroles PADERNO™. Cette garantie ne couvre pas les problèmes découlant d'une mauvaise utilisation, de surchauffe, de modification, d'usure normale ou d'un mauvais entretien, de fentes ou de bris, ni d'une utilisation à des fins non alimentaires. À notre seule discrétion, nous réparerons ou remplacerons toute pièce défectueuse sans frais sur présentation du reçu d'origine; toutefois, les frais de transport pour l'expéditeur sont aux frais du consommateur.

Si vous deviez remplacer ou faire réparer une casserole PADERNO™, veuillez communiquer avec nous directement par téléphone, au 1-800-263-9768, ou par courriel, à l'adresse customer.service@padinox.ca pour connaître la marche à suivre et obtenir un numéro d'autorisation de retour. Le client doit détenir l'article et une preuve d'achat pour que la réclamation sous garantie soit traitée. Tout article qui nous est expédié **doit** avoir un numéro d'autorisation de retour.

1-800-263-9768 paderno.com