



## INSTRUCTIONS – BATTERIE DE CUISINE

**Félicitations pour votre achat! Suivez les instructions ci-dessous pour une utilisation optimale de votre nouvelle batterie de cuisine signée Solution Idéale.**

### Avant la première utilisation

Faire chauffer de l'huile végétale à feu moyen durant 5 minutes dans chacun des poêlons. Laver les poêlons à la main avec de l'eau chaude savonneuse, les rincer soigneusement, puis les sécher correctement. Pour optimiser la durabilité des poêlons, faire chauffer de l'huile végétale à feu moyen durant 5 minutes à tous les mois.

### Entretien et utilisation

- Avant de cuisiner, assurez-vous toujours de préchauffer légèrement les poêles à feu doux à moyen pendant environ une minute. Pour obtenir les meilleurs résultats, ajoutez toujours le beurre, l'huile ou la graisse une fois que la poêle a été chauffée. Cela prévient tout risque de surchauffe accidentelle ou de brûlure.
- Évitez de surchauffer. Vos poêlons QLAD arrivent à cuisson très rapidement. Bien qu'il soit possible d'utiliser une chaleur élevée, nous vous recommandons de maintenir une chaleur basse à moyenne pour éviter de brûler les aliments jusqu'à ce que vous ayez pris l'habitude de cuisiner avec les batteries de cuisine QLAD.
- Les batteries de cuisine QLAD sont conçues pour être utilisées au four jusqu'à 500 °F.
- Vous pouvez utiliser des ustensiles en métal sans problème.

### Guide sur le point de fumée

Utilisez ce tableau comme référence pour choisir la matière grasse appropriée en fonction de votre mode de cuisson. Avec les batteries de cuisine tout-en-un, vous pouvez cuisiner avec une quantité minimale d'huile ou de beurre, à condition de ne pas les surchauffer. La surchauffe du beurre ou de l'huile peut laisser un résidu collant sur la surface qui peut endommager celle-ci de manière irréversible. Pour éviter cela, assurez-vous que la température de cuisson reste inférieure au point de fumée. Vous trouverez ci-dessous le point de fumée pour différents types de matières grasses.

Matière grasse	Point de fumée	Température
Beurre, Margarine	150°C / 302°F	Basse température
Huile d'olive extra vierge	190°C / 374°F	Basse température
Huile de coco	204°C / 350°F	Basse température
Huile d'olive vierge	210°C / 410°F	Moyenne température
Huile de canola	220°C / 428°F	Moyenne température
Huile végétale	220°C / 428°F	Moyenne température
Huile d'arachide	232°C / 450°F	Haute température
Huile de carthame	266°C / 510°F	Haute température
Huile d'avocat	270°C / 520°F	Haute température

### Nettoyage

Évitez de plonger les poêlons chauds dans de l'eau froide. Bien que les batteries de cuisine QLAD soient compatibles avec le lave-vaisselle, il est recommandé de les laver à la main afin de maximiser leur durabilité.

