



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.

