



## INSTRUCTIONS – BATTERIE DE CUISINE

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

### 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. Les signes de dommages dus à la surchauffe sont facilement repérables, tels que le décollement de la surface et une réduction de l'efficacité antiadhésive.
- Évitez de surchauffer. 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.
- Les batteries de cuisine 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

Consultez ce tableau pour sélectionner la matière grasse adaptée à votre méthode de cuisson. Avec les batteries de cuisine tout-en-un, cuisinez avec peu d'huile ou de beurre sans les surchauffer, car cela pourrait laisser un dépôt collant et endommager irrémédiablement la surface. Pour prévenir ce problème, maintenez la température en dessous du point de fumée des matières grasses, détaillé ci-dessous.

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 soient compatibles avec le lave-vaisselle, il est recommandé de les laver à la main pour les préserver au mieux.

### Garantie

Nos batteries de cuisine sont fabriquées à partir de matériaux de haute qualité pour une durabilité à vie et incluent une garantie couvrant les défauts de fabrication tant que vous possédez le produit. Cette garantie ne couvre pas les dommages dus à une mauvaise utilisation, y compris mais non limité à la surchauffe, l'abus, la négligence, le rangement inapproprié, l'utilisation d'ustensiles tranchants ou le nettoyage incorrect. L'altération de l'apparence au fil du temps est normale; les défauts cosmétiques ou les imperfections de surface qui n'affectent pas la performance du produit ne sont pas inclus dans la garantie. La garantie est réservée à l'acheteur original avec preuve d'achat et n'est pas transférable. Elle ne s'applique pas aux produits utilisés à des fins commerciales ou dans des restaurants. En cas de défaut couvert, le produit sera remplacé, mais les frais de retour seront à la charge du client.



## INSTRUCTIONS – COOKWARE

**Congratulations on your purchase! Follow the instructions below for optimal use of your new QOOKS cookware.**

### Before First Use

Heat vegetable oil over medium heat for 5 minutes in each pan. Hand wash the pans with warm soapy water, rinse thoroughly, and then dry properly. To enhance the durability of the pans, heat vegetable oil over medium heat for 5 minutes every month.

### Maintenance and Use

- Always make sure to preheat the pans on low to medium heat for about a minute before cooking. For best results, always add butter, oil, or fat after the pan has been heated. This prevents the risk of accidental overheating or burning. Signs of damage from overheating, such as surface peeling and reduced non-stick effectiveness, are easily noticeable.
- Avoid overheating. While high heat can be used, we recommend maintaining a low to medium heat to avoid burning food until you are accustomed to cooking with the cookware.
- The cookware is designed to be oven-safe up to 500 °F.
- You may use metal utensils without any issues.

### Smoke Point Guide

Refer to this table to select the appropriate fat for your cooking method. With all-in-one cookware, cook with minimal oil or butter without overheating, as this could leave a sticky residue and irreparably damage the surface. To prevent this, keep the temperature below the smoke point of the fats, as detailed below.

Fat	Smoke point	Temperature
Butter, Margarine	150°C / 302°F	Low temperature
Extra virgin olive oil	190°C / 374°F	Low temperature
Coconut oil	204°C / 350°F	Low temperature
Virgin olive oil	210°C / 410°F	Medium temperature
Canola oil	220°C / 428°F	Medium temperature
Vegetable oil	220°C / 428°F	Medium temperature
Peanut oil	232°C / 450°F	High temperature
Safflower oil	266°C / 510°F	High temperature
Avocado oil	270°C / 520°F	High temperature

### Cleaning

Avoid plunging hot pans into cold water. Although the cookware is dishwasher-safe, hand washing is recommended to best preserve it.

### Warranty

Our cookware is made from high-quality materials for lifetime durability and includes a warranty covering manufacturing defects for as long as you own the product. This warranty does not cover damage due to improper use, including but not limited to overheating, abuse, negligence, improper storage, use of sharp utensils, or incorrect cleaning. Changes in appearance over time are normal; cosmetic defects or surface imperfections that do not affect the product's performance are not covered under the warranty. The warranty is reserved for the original purchaser with proof of purchase and is not transferable. It does not apply to products used for commercial purposes or in restaurants. In the event of a covered defect, the product will be replaced, but the customer will be responsible for return shipping costs.