



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. 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

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



INSTRUCTIONS - COOKWARE

Congratulations on your purchase! Follow the instructions below to get the most out of your new Solution Idéale cookware.

Before first use

Heat vegetable oil in each pan over medium heat for 5 minutes. Wash pans by hand in hot, soapy water, rinse thoroughly and dry thoroughly. To optimize pan durability, heat vegetable oil over medium heat for 5 minutes every month.

Care and use

- Before cooking, always be sure to preheat the skillets lightly over low to medium heat for about a minute. For best results, always add butter, oil or fat once the pan has been heated. This prevents any risk of accidental overheating or burning. Signs of damage due to overheating are easy to spot, such as surface delamination and reduced non-stick effectiveness.
- Avoid overheating. Although it is possible to use high heat, we recommend that you maintain low to medium heat to avoid burning food until you get used to cooking with cookware.
- Cookware is designed for use in ovens up to 500°F.
- You can use metal utensils without any problem.

Smoke point guide

Use this chart as a reference when choosing the right fat for your cooking method. With all-in-one cookware, you can cook with a minimal amount of oil or butter, as long as you don't overheat them. Overheating butter or oil can leave a sticky residue on the surface that can irreversibly damage it. To avoid this, make sure the cooking temperature remains below the smoke point. Below are the smoke points for different types of fat.

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 immersing hot pans in cold water. Although our cookware is dishwasher-safe, we recommend hand-washing for optimum preservation.