

Batterie de cuisine Küchen Gourmet **Des ustensiles professionnels pour un usage professionnel**

Cher (chère) client(e),

Nous vous remercions d'avoir choisi notre ligne de batterie de cuisine "**Küchen Gourmet**". Afin d'en tirer le meilleur parti – merci de lire et de suivre ces instructions. Encore merci et bon appétit,

Küchen Gourmet est une toute nouvelle ligne de batterie et d'ustensiles de cuisine : chaque pièce reflète plus de 50 ans de tradition et d'expérience. Mais nous avons également écouté nos clients afin de connaître leurs besoins et leurs attentes et les aider à trouver la batterie de cuisine idéale. Notre ami Patrick Coudert, chef cuisinier français (2 étoiles), a également participé au développement de cette ligne.

Voici quelques uns de nos points forts :

- Le corps de cette batterie de cuisine est réalisé à partir d'un acier au chrome-nickel 18/10 : solide et résistant, facile à nettoyer, sans goût et hygiénique, d'une brillance admirable dans toutes les cuisines.
- L'intérieur est recouvert d'un des meilleurs revêtements antiadhésifs qui existent : le "*Quantanium*", qui représente la toute dernière technologie en matière de revêtement antiadhésif. Il s'agit en effet d'une nouvelle génération de revêtement renforcé par du titane.
- Les manches en pur métal coulé et incrustés de silicone sont conçus pour permettre de manier facilement et en toute sécurité casseroles et poêles. Ils sont, bien sûr, résistants à la chaleur jusqu'à 260° C et peuvent passer au four.
- Un fond spécial capsulé doté d'une épaisse couche d'aluminium recouvre l'intérieur pour une distribution de la chaleur plus performante et homogène. Nous appelons ce fond "*Accuthermbottom*", car il accumule la chaleur et une fois chaud, il la distribue en douceur et uniformément dans les aliments.
- Les poêles à frire possèdent une structure de fond de conception spéciale pour créer cette saveur rôtie tant appréciée – comme un vrai grill de barbecue.
- Le couvercle en verre incassable avec son bord cerclé de métal permet de contrôler la cuisson de l'extérieur : en conservant la chaleur et le goût à l'intérieur.
- La nouvelle conception en forme de "pomme" est à la fois esthétique et pratique. Tout d'abord, elle offre beaucoup plus de place et de volume qu'une batterie de cuisine traditionnelle de forme cylindrique. Elle permet également d'éviter les éclaboussures et la surcuisson.

Chaque détail de la **Küchen Gourmet** est conçu pour répondre aux exigences d'un cuisinier professionnel.

Küchen Gourmet - la marque des professionnels, qui savent qu'une bonne batterie de cuisine est l'une des conditions essentielles pour satisfaire la clientèle et la garder.

Utilisation et entretien

Merci de suivre les quelques points mentionnés ici ; ils sont le gage d'une satisfaction de longue durée.

- Merci de **nettoyer casseroles et poêles avant de les utiliser pour la première fois** – vous pouvez utiliser soit votre liquide vaisselle habituel – ou simplement les passer au lave-vaisselle.

- Avant de les utiliser pour la première fois, essuyez l'intérieur avec un chiffon **imprégné de quelques gouttes d'huile de cuisson** (sans laisser de marques d'huile). C'est un bon geste à répéter de temps en temps.
- Même si le "Quantanium" est l'un des revêtements les plus durs et résistants qui existent – nous
 - o vous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisine en silicone ou en bois plutôt que des ustensiles métalliques afin d'éviter de rayer la surface.
 - o vous recommandons d'éviter d'utiliser des tampons métalliques à récurer et des détergents abrasifs pour nettoyer votre batterie de cuisine.
- Veuillez noter que le fond "Accuthermbottom" chauffe très rapidement – **ne laissez jamais une casserole ou une poêle vide sur le feu** : elle risquerait de surchauffer facilement, ce qui l'endommagerait.
- Merci de **ne pas surchauffer les casseroles et poêles vides**. Un test simple pour vérifier la température consiste à mettre le doigt dans un verre d'eau et à faire tomber une ou deux gouttes d'eau dans la casserole/poêle chaude. Lorsque les gouttes d'eau commencent à "frémir", cela signifie que la bonne température est atteinte.
- Une fois la casserole/poêle chauffée, nous vous conseillons de baisser le feu – car le fond « Accuthermbottom » a déjà accumulé suffisamment de chaleur/énergie. Cette fonction permet de faire des économies d'énergie – votre cuisine est plus saine, car la nourriture n'est pas trop cuite ni brûlée.
- Il est recommandé d'utiliser le couvercle en verre aussi souvent que possible avec les casseroles. Vous pouvez ainsi **économiser jusqu'à 40 % d'énergie**. De plus, lorsque la vapeur circule dans la casserole, elle permet d'enrichir la saveur naturelle de vos aliments.
- Même s'il est possible de cuire et de frire sans matières grasses ni huile, nous vous rappelons que l'huile ainsi que les matières grasses améliorent le goût. Grâce au revêtement "Quantanium", il est à présent possible d'utiliser un minimum d'huile ou de matières grasses. En **général, il suffit d'essuyer le fond avec un papier torchon imprégné de quelques gouttes d'huile**.
- Lorsque vous mettez les casseroles/poêles au four, veillez à ne pas utiliser le couvercle. Veillez également à utiliser ensuite un **chiffon sec pour toucher les manches car ils sont chauds**.
- Lorsque vous utilisez la fonction grill de votre four, n'utilisez pas le grill supérieur car les températures peuvent alors atteindre 300 C et plus.
- Lorsque vous utilisez une cuisinière à gaz, assurez-vous que les **flammes ne dépassent pas le diamètre de la casserole/poêle**. Un réglage du feu trop fort risque également de chauffer les manches/poignées. Nous vous recommandons de toujours utiliser un chiffon sec pour toucher une casserole/poêle chaude.
- Lorsque vous utilisez une cuisinière électrique, **choisissez toujours une plaque chauffante, avec un diamètre plus petit que la casserole/poêle** afin d'éviter les pertes d'énergie.
- Il est recommandé de passer la batterie de cuisine au lave-vaisselle pour la nettoyer. Si vous la lavez à la main, merci de ne pas utiliser d'éponge métallique ou de détergent en poudre abrasif. **Après le nettoyage, essuyez avec un chiffon doux avant de la ranger**.

- La batterie de cuisine **Küchen Gourmet** est accompagnée d'un couvercle en verre. Même si le couvercle possède une bague de protection en métal, nous vous demandons de le manier avec précaution. Par mesure de sécurité, ce couvercle en verre se disloque en "milliers de morceaux" lorsqu'il se brise pour éviter tout risque de blessures.
- Évitez tout choc de refroidissement ou de chaleur avec le couvercle en verre car cela risquerait d'affaiblir la structure du verre.