



EN

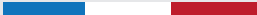
Care and Use instructions

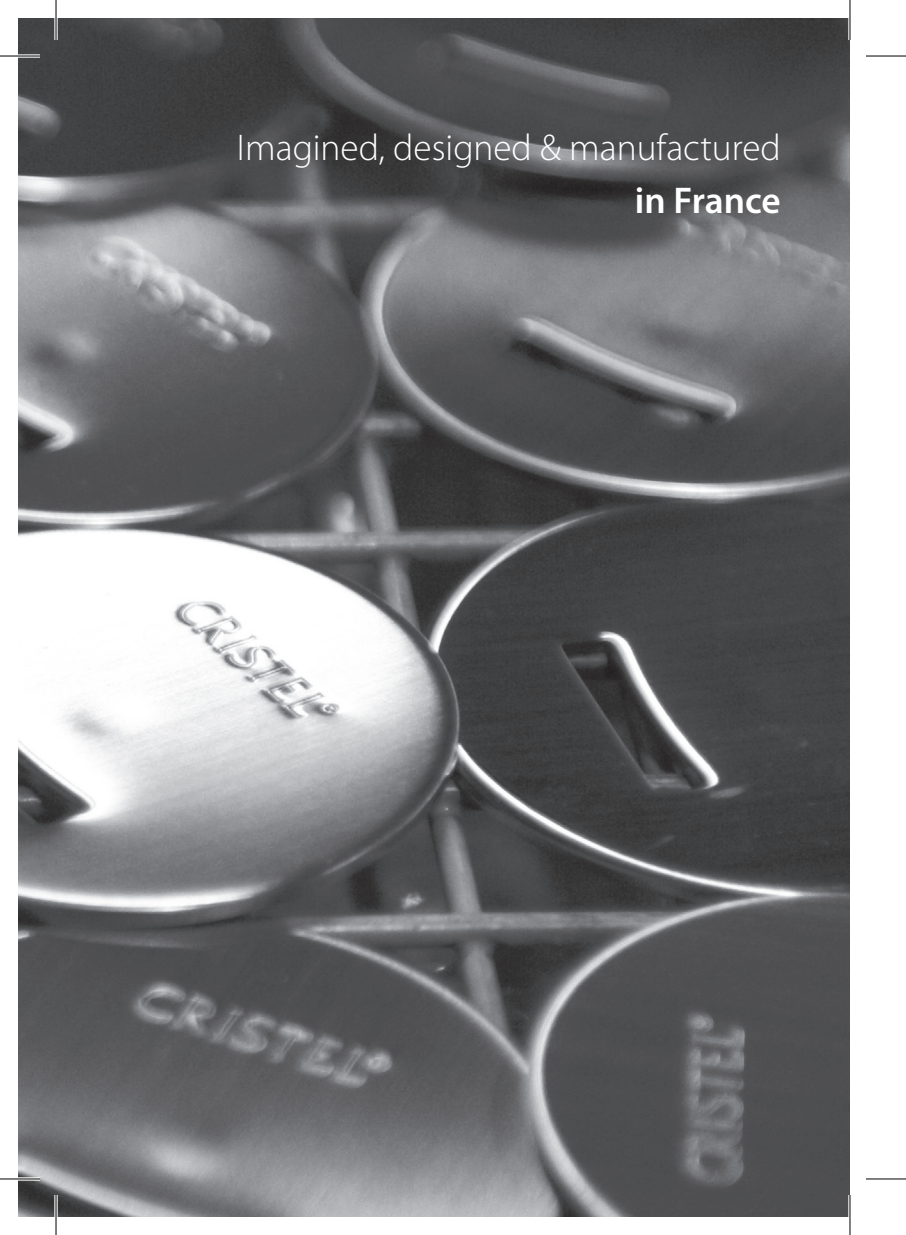
ES

Consejos de utilización y mantenimiento

FR

Conseils d'utilisation et d'entretien


fabriqué en France



Imagined, designed & manufactured
in France

Care and Use instructions.....	p. 4
Consejos de utilización y mantenimiento.....	p. 9
Conseils d'utilisation et d'entretien.....	p. 14



www.cristelusa.com

Thank you for choosing CRISTEL. The care that we have taken in manufacturing your product will bring you cooking satisfaction for many years to come. CRISTEL cookware is designed for the following kinds of cooking surfaces and all items are dishwasher safe.

CRISTEL cooking pots and pans are designed for the followings types of cooking surfaces and are dishwasher safe.



GAS



ELECTR.

CERAMIC
HOB

HALOGEN



INDUCTION

OVEN
(not microwave)DISH
WASHER

INSTRUCTIONS FOR USE

FIRST TIME USE: Remove all the packaging, stickers, labels and tags on your CRISTEL® product, wash it in very hot water with chlorine free dishwashing soap, rinse thoroughly, and dry it.

Cooking: The CRISTEL thermodiffuser base comprises of 3 to 5 separate layers of material, thereby guaranteeing optimal heat distribution. Once the desired temperature has been reached, **REDUCE** the heat source to avoid overheating your ingredients and your cooking vessel. If you are cooking with **GAS**, watch that the **flame never extends beyond the thermodiffuser base**. With all other cooking surfaces, be sure the cooking vessel is correctly centered on the heating zone. Always choose a smaller cooking zone than the flat part of the thermodiffuser base of your cooking vessel.

To cook meats without using any oil or fat: Preheat your CRISTEL product. The ideal cooking temperature is reached when a drop of water dripped into the pan bubbles. **Reduce the heat by a third.** Place the meat flat in the pan; it will stick initially but can be easily lifted from the pan once you see moisture appearing on the surface of the meat. Turn the meat over and do the same thing on the other side. To cook, put your stovetop on the medium setting and cook uncovered for a few minutes. Then when it naturally releases turn it over and follow the same procedure. Any fond left in the bottom of the pan can be used to make Au jus with a little water. Cuts of beef, veal, pork, lamb and chicken portions can all be cooked in the way described. When you have completed cooking you can clean your pan easily by adding a little hot water to loosen the fond. It can then be cleaned easily with soap and water.

Braising or poaching can be accomplished by cooking on the low setting with a half inch of water in the pan with the vegetables, fish, poultry or meat you are cooking. Cooking this way keeps all of the nutritional value of the foods you cook intact.

Boiling: Adding salt to cold water in an all stainless steel cookware could damage the bottom of your cooking vessel.

Oven cooking: All CRISTEL cookware without a non-stick coating can be used in the oven up to 450 degrees Fahrenheit (230° degrees celsius). To avoid thermal shock for glass lids always put the lids into an oven at room temperature. Never add cold water on a glass lid. Handles should always be removed for oven cooking to avoid burns.

COOKING SURFACES - NEVER HEAT A PAN WITH NONSTICK COATING OVER 520°F, NEVER HEAT A PAN WITHOUT NONSTICK COATING OVER 600°F, AS THIS COULD DAMAGE IT.

OVEN OVEN – DO NOT COOK WITH HEAT GREATER THAN 450° F (230° C). GLASS LIDS AND PRODUCTS WITH NON STICK COATING SHOULD NOT BE PLACED UNDER THE BROILER.

DO NOT ADD SALT IN YOUR CRISTEL POT UNTIL THE WATER IS BOILING.

**AVOID ANY TYPE OF THERMAL SHOCK ON GLASS LIDS
(FROM FRIDGE TO OVEN FOR INSTANCE).**

NEVER PUT THE REMOVABLE HANDLES IN THE OVEN.

NEVER USE CRISTEL PRODUCTS FOR A FUNCTION DIFFERENT FROM THAT FOR WHICH IT WAS CONCEIVED.

NEVER USE CRISTEL PRODUCTS IN MICROWAVE.

CARE INSTRUCTIONS FOR STAINLESS STEEL AND NON STICK-COATING

Stainless steel

WHY STAINLESS STEEL: The quality of the 18/10 stainless steel (18% Chromium and 10% Nickel) that we have chosen for this product gives a lifetime guarantee of food safety and the preservation of the digestive and nutritional qualities of the food. These qualities, combined with those of aluminum thermal diffusion (the food can't be in contact with the aluminum), are recommended and used by all professional chefs for cooking meats, vegetables and fruits, with or without fat.



NEVER USE CHLORINE PRODUCT (*FOR INSTANCE BLEACH*), WHICH COULD MAKE HOLES ON YOUR PRODUCT AND MAKE IT UNUSABLE.



Exceliss® non-stick coating

WHY EXCELISS® NON-STICK: Cooking some foods such as fish and eggs requires more fat. In order to reduce fat consumption, we suggest using pans or fryers coated with EXCELISS®, high quality non-stick reinforced stainless steel, for a very long product life.

Cristel Exceliss® non-stick products: Clean your non-stick cookware carefully after each use, preferably using hot water. This can be done in the dishwasher or by hand using chlorine free dishwashing soap (rubbing gently with a non-abrasive sponge if necessary).

Products with EXCELISS® NON-STICK COATING together with the GLASS LIDS **must not be placed under the broiler.**



DO NOT OVERHEAT. CRISTEL THERMODIFFUSER BASES DISTRIBUTE THE HEAT PERFECTLY, SO VERY LITTLE ENERGY IS REQUIRED.

CARE INSTRUCTIONS FOR POTS AND PANS WITH REMOVABLE HANDLES AND SIDE HANDLES

- ALWAYS CHECK THAT HANDLE AND SIDE HANDLES ARE SECURELY ATTACHED: WHEN ATTACHING HANDLE AND SIDE HANDLES, MAKE SURE THAT IT *CLICKS* IN PLACE.
- DO NOT TOUCH HANDLE AND SIDE HANDLES BUTTON WHILE MOVING PAN.
- ALWAYS USE DETACHABLE LONG OR SIDE HANDLES WHEN REMOVING A HOT PAN FROM THE OVEN OR STOVETOP.
- NEVER TOUCH THE STAINLESS STEEL GRIPS DIRECTLY, IT CAN BURN
- ONLY REMOVE HANDLE WHEN PAN IS IN A STABLE POSITION
- NOTE THAT THE LONG OR SIDE HANDLES (IF NOT DETACHED) CAN BECOME HOT WHEN COOKING WITH GAS ON HIGH OR USING AN ELECTRIC ELEMENT LARGER THAN THE SIZE OF THE DIAMETER OF VESSEL. ALWAYS USE AN OVEN MIT OR POT HOLDER TO REMOVE THE VESSEL FROM THE STOVETOP IN THIS SITUATION.
- NEVER USE LONG HANDLE FOR POTS BIGGER THAN 4 QUARTS AND FOR FRYING PANS LARGER THAN 11 INCHES OVER THOSE DIMENSIONS. ONLY USE SIDE HANDLES.
- DO NOT SHAKE YOUR CRISTEL COOKWARE (SUCH AS A FRYING PAN, STOCK POT OR FRYING PAN) WHILE THE REMOVABLE HANDLE IS ATTACHED AND YOUR HOLDING YOUR COOKWARE UPSIDE DOWN





CRISTEL®
FRANCE

WARRANTY

I-CRISTEL LIMITED LIFETIME WARRANTY

CRISTEL Cookware is guaranteed for life against manufacturing defects – except non-stick products – under normal, domestic use and following the Care and Use instructions herein. This excludes damage caused by misuse or abuse.

II-DISCLAIMER

Cristel USA and Cristel will in no case be held responsible for any damages following the use of Cristel products, whether the damages are indirect, secondary, consequential, punitive or special. This warranty will not apply if you live in a State that does not recognise the limitation of secondary or consequential damages. The Cristel warranty gives you rights. Refer to the legislation of the State you are living in to know your rights.

The CRISTEL warranty does not also apply in the following cases:

- Use of the product for a function different from that for which it was conceived
- Disassembled product
- Shock or drop of the products
- Overheating

III-TERMS AND CONDITIONS OF RETURN

To determine whether your CRISTEL product requires repair or replacement, please contact us at:

CRISTEL® USA inc.
Customer Service Department
3495 Piedmont Road, Bldg 11, ste 710
ATLANTA, GA 30305 USA

E-mail : cristel@cristelusa.com

If CRISTEL confirms and approves your claim, CRISTEL will elect to repair or replace the item without charge.

Ha elegido un producto CRISTEL.

El cuidado que hemos puesto en su fabricación le proporcionará la plena satisfacción de poder disfrutar de un producto de gran calidad, así como del placer de cocinar.

Las ollas y cacerolas CRISTEL están diseñadas para los siguientes tipos de placas de cocina y pueden meterse en el lavavajillas con total seguridad.



GAS



ELÉCTRICO



VITRO RADIANTE

VITRO
HALÓGENO

INDUCCIÓN



HORNO



LAVAVAJILLAS

CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO CRISTEL® POR PRIMERA VEZ, retire todos los embalajes, adhesivos y etiquetas, lávelo con agua muy caliente y jabón lavavajillas sin cloro, aclare abundantemente y séquelo.

Cocinar: La base termodifusora CRISTAL comprende de 3 a 5 capas separadas de material, lo que garantiza un reparto óptimo del calor. Una vez que se haya alcanzado la temperatura deseada, REDUZCA la fuente de calor para evitar que los ingredientes y los recipientes de cocina se sobrecalienten. Si cocina con GAS, tenga precaución para que la llama no se expanda fuera de la base termodifusora. Con el resto de placas de cocina, asegúrese de que la olla o cacerola esté correctamente centrada en la zona de calor. Elija siempre un espacio de cocina más pequeño que la parte plana de la base termodifusora de su olla o cacerola.

Cocinar sin grasa carnes rojas con una base de acero inoxidable en el interior: Precaliente el producto CRISTEL. La temperatura ideal de cocción se alcanza cuando al echar una gota de agua en la olla empieza a hacer burbujas. Reduzca el calor un tercio. A continuación, coloque la carne roja estirada en la olla; al principio se quedará adherida pero se podrá despegar de la cacerola con facilidad una vez que vea aparecer el vaho sobre la superficie de la carne. Déle la vuelta a la carne y haga lo mismo por el otro lado. Para cocinar “a fuego medio”, reduzca el calor al mínimo, ponga la tapa y deje que se cocine durante unos minutos. Sírvala con o sin salsa. Los filetes de ternera, cerdo, cordero y pollo pueden cocinarse de la manera anteriormente descrita. Una vez que haya terminado de cocinar, añada un poco de agua caliente a los utensilios de cocina para que sea más fácil lavarlos posteriormente.

Cocinar a baja temperatura: Utilice muy poca agua (aprox. 0,5"). El estofado debe hacerse a fuego muy lento, con la tapa puesta para evitar la evaporación. Las verduras tiernas, el pescado, la carne de ave y el resto de carnes conservan todas sus sales minerales, oligoelementos y vitaminas.

Cocer: Si añade sal al agua fría en un utensilio de cocina completamente de acero inoxidable, estropeará la parte inferior de su olla o cacerola.

Cocinar al horno: Todas las ollas y cacerolas CRISTEL sin recubrimiento antiadherente de las colecciones extraíbles están diseñadas para cocinar al horno, incluidas las tapas de cristal hasta una temperatura de 450 °F (232 °C). Evite los choques térmicos. No ponga nunca la tapa de cristal directamente del frigorífico al horno y a la inversa, espere siempre a que esté a temperatura ambiente. No ponga nunca agua fría encima de una tapa de cristal caliente. No ponga nunca las asas o mangos extraíbles en el horno.

PLACAS DE COCINA – NO CALIENTE NUNCA UNA OLLA CON RECUBRIMIENTO ANTIADHERENTE A MÁS DE 520 °F (271 °C), NO CALIENTE NUNCA UNA OLLA SIN REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE A MÁS DE 600 °F (316 °C), SE ESTROPEARÍA.

HORNO – NO COCINE CON CALOR EXCESIVO: MÁX. 450 °F (232 °C). LAS TAPAS DE CRISTAL Y LOS PRODUCTOS CON RECUBRIMIENTO ANTIADHERENTE EXCELISS® NO DEBEN COLOCARSE BAJO EL GRATINADOR.

NO AÑADA SAL A SU OLLA CRISTEL HASTA QUE EL AGUA ESTÉ HIRVIENDO.

EVITE CUALQUIER TIPO DE CHOQUE TÉRMICO EN LAS TAPAS DE CRISTAL (DEL FRIGORÍFICO AL HORNO, POR EJEMPLO).

NO PONGA NUNCA LAS ASAS O MANGOS EXTRAÍBLES EN EL HORNO.

NO UTILICE NUNCA PRODUCTOS CRISTEL PARA UNA FUNCIÓN DISTINTA A AQUELLA PARA LA QUE FUERON DISEÑADOS.

NO UTILICE PRODUCTOS CRISTEL EN EL MICROONDAS.

CONSEJOS DE MANTENIMIENTO DEL RECUBRIMIENTO DE ACERO INOXIDABLE Y ANTIADHERENTE

Acero inoxidable

POR QUÉ EL ACERO INOXIDABLE: La calidad del acero inoxidable 18/10 (18% cromo y 10% níquel) que hemos elegido para este producto proporciona una garantía de por vida de seguridad alimentaria y conservación de las cualidades digestivas y nutritivas de los alimentos. Estas cualidades, en combinación con las de difusión térmica del aluminio (la comida no puede entrar en contacto con el aluminio), las recomiendan y utilizan todos los chefs profesionales para cocinar carnes, verduras y frutas, con o sin grasa.



NO UTILICE NUNCA UN PRODUCTO DE CLORO (POR EJEMPLO, LEJÍA), YA QUE PODRÍA PERFORAR EL PRODUCTO Y DEJARLO INUTILIZABLE.

Recubrimiento antiadherente Exceliss®

Fabricado
SIN PFOA

POR QUÉ EL RECUBRIMIENTO ANTIADHERENTE EXCELISS®: Para cocinar algunas comidas, como pescado y huevos, se necesita más grasa. Para reducir el consumo de grasa y si desea que su producto tenga una vida útil prolongada, le sugerimos que utilice ollas o sartenes con recubrimiento EXCELISS®, acero inoxidable reforzado antiadherente de alta calidad.

Productos antiadherentes Exceliss® Cristel: Limpie los utensilios de cocina antiadherentes con cuidado después de cada uso, preferiblemente con agua caliente. Puede hacerlo en el lavavajillas o a mano utilizando jabón lavavajillas sin cloro (frotando con suavidad con un estropajo no abrasivo en caso necesario).

Los productos con RECUBRIMIENTO ANTIADHERENTE EXCELISS®, junto con las TAPAS DE CRISTAL, **no deben colocarse bajo el gratinador.**



NO CALIENTE EN EXCESO. LAS BASES TERMODIFUSORAS CRISTEL REPARTEN EL CALOR PERFECTAMENTE, ASÍ QUE SE NECESITA MUY Poca ENERGÍA.

CONSEJOS DE MANTENIMIENTO DE OLLAS Y CACEROLAS CON ASAS EXTRAÍBLES Y ASAS LATERALES

- **COMPRUEBE SIEMPRE QUE EL ASA Y LAS ASAS LATERALES ESTÉN FIRMEMENTE SUJETAS: CUANDO SUJETE EL ASA Y LAS ASAS LATERALES, ASEGÚRESE DE QUE ENCAJEN EN SU LUGAR.**
- **NO TOQUE EL BOTÓN DEL ASA Y DE LAS ASAS LATERALES CUANDO ESTÉ MOVIENDO LA OLLA.**
- **RETIRE SIEMPRE EL ASA Y LAS ASAS LATERALES CUANDO COCINE EN UN HORNILLO.**
- **UTILICE SIEMPRE EL ASA EXTRAÍBLE O LAS ASAS LATERALES CUANDO RETIRE OLLAS CALIENTES DEL HORNILLO O DE PLACAS DE COCINA.**
- **NO TOQUE NUNCA LOS MANGOS DE ACERO INOXIDABLE DIRECTAMENTE, PODRÍA QUEMARSE.**
- **RETIRE EL ASA ÚNICAMENTE CUANDO LA OLLA ESTÉ EN UNA POSICIÓN ESTABLE.**
- **CUANDO UTILICE GAS DE LLAMA GRANDE O UNA PLACA DE POSICIÓN SUPERIOR AL DIÁMETRO DE LA OLLA, EL ASA Y LAS ASAS LATERALES PODRÍAN CALENTARSE, UTILICE UN PAÑO O UNA MANOPLA.**
- **NO UTILICE NUNCA ASAS NI MANGOS LARGOS PARA OLLAS DE UN VOLUMEN SUPERIOR A 4 CUARTOS DE GALÓN (3,7 LITROS) NI PARA SARTENES DE MÁS DE 11 PULGADAS (28 CM) POR ENCIMA DE ESTAS DIMENSIONES. UTILICE ÚNICAMENTE ASAS LATERALES.**
- **NO AGITE NUNCA EL ARTÍCULO CULINARIO DESMONTABLE CRISTEL CUANDO EL MANGO DESMONTABLE ESTÉ COLOCADO EN UNO DE LOS CUERPOS CRISTEL (COMO UN CAZO, UNA CAZUELA, UNA SARTÉN...) QUE ESTÉ AL REVÉS.**



I-GARANTÍA LIMITADA DE POR VIDA CRISTEL

Todas las ollas y cacerolas CRISTEL están garantizadas de por vida frente a defectos de fabricación, excepto los productos con recubrimiento antiadherente, en condiciones de uso normal y doméstico, y siempre que se respeten los consejos de mantenimiento. Queda excluido el daño derivado de usos incorrectos e inadecuados.

II-DESCARGO DE RESPONSABILIDAD

Cristel USA y Cristel rehúsan toda responsabilidad por daños derivados del uso de los productos Cristel, ya sean daños indirectos, secundarios, consecuentes, punitivos o especiales. Esta garantía no se aplicará si usted vive en un estado que no reconozca la limitación de daños secundarios o consecuentes. La garantía Cristel le otorga una serie de derechos. Consulte la legislación del estado en el que viva para conocer sus derechos.

La garantía CRISTEL tampoco se aplica en los siguientes casos:

- Uso del producto para una función diferente a aquella para la que fue diseñado.
- Producto desmontado.
- Golpes o caídas de los productos.
- Sobrecalentamiento

III-CONDICIONES DE DEVOLUCIÓN

Para determinar si su producto CRISTEL precisa ser reparado o reemplazado, póngase en contacto con nosotros:

CRISTEL® USA inc.
Departamento de Atención al Cliente
3495 Piedmont Road, Bldg 11, ste 710
ATLANTA, GA 30305 USA

Dirección de correo electrónico: cristel@cristelusa.com

Si CRISTEL confirma y aprueba su reclamación, decidirá reparar o reemplazar el artículo sin coste alguno para usted.

Vous avez fait le choix d'un produit CRISTEL.

Le soin que nous avons apporté tout au long de sa fabrication vous apportera toute la satisfaction d'un achat de grande qualité et... beaucoup de plaisir à cuisiner.

Les articles culinaires CRISTEL sont conçus pour tous types de feux et pour le lave-vaisselle :



GAZ



ELECTR.

VITRO
RADIANTVITRO
HALOGÈNE

INDUCTION



FOUR

LAVE
VAISSELLE

INSTRUCTIONS FOR USE

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION, retirez tous les packaging, étiquettes, et autres autocollants de votre produit CRISTEL. Lavez votre ustensile CRISTEL à l'eau très chaude avec votre liquide vaisselle, rincez abondamment et essuyez.

La cuisson : Les fonds thermodiffuseurs CRISTEL possèdent de 3 à 5 épaisseurs de matériaux distincts. Ils assurent ainsi une répartition optimale de la chaleur. Une fois la température souhaitée, RÉDUISEZ la source de chaleur pour éviter une surchauffe de vos aliments. Si vous cuisinez au GAZ, veillez à ce que la flamme ne déborde jamais du fond thermodiffuseur. Avec tout autre type de feux, assurez vous de placer correctement votre produit au centre de la zone de chauffe. Choisissez toujours une zone de chauffe plus petite que le diamètre du fond thermo-diffuseur de votre produit CRISTEL.

Cuisson sans graisse avec fond Inox : Préchauffez votre ustensile CRISTEL. La température de cuisson est idéale lorsqu'une goutte d'eau versée dans la casserole éclate en petites billes sautillantes. Réduisez la puissance de votre feu d'un tiers. Déposez alors la viande bien à plat ; celle-ci va attacher pour être mieux saisie, puis se détachera aisément dès que vous apercevrez l'humidité de la viande apparaître à sa surface. Retournez alors la viande pour recommencer l'opération sur l'autre face. Pour une cuisson « à coeur », réglez alors la chaleur au minimum, posez le couvercle et laissez cuire quelques minutes. Servir nature ou accompagné d'une sauce de votre choix. Viandes de bœuf, veau, porc, agneau et volailles découpées sont grillées de la même façon. Le service terminé, versez un peu d'eau chaude pour faciliter le nettoyage.

Cuisson basse température : Utilisez très peu d'eau. La cuisson « à l'étuvée » doit se faire à feu très doux, avec le couvercle pour éviter l'évaporation : vos légumes, poissons, volailles ou viandes tendres conserveront ainsi tous leurs sels minéraux, oligo-éléments et leurs vitamines.

Cuisson à l'eau : Salez l'eau lorsqu'elle est à ébullition en remuant jusqu'à la dissolution totale du sel.

Cuisson au four : Tous les articles CRISTEL Amovibles sont conçus pour la cuisson au four, y compris les couvercles en verre jusqu'à une température de 220 °C. Pour ceux-ci évitez les chocs thermiques (chaud/froid, du réfrigérateur au four par exemple...). Ne mettez jamais un couvercle directement au four s'il était au réfrigérateur juste avant et inversement. Attendez toujours que la température du couvercle atteigne le température ambiante.

PLAQUES DE CUISSON - NE JAMAIS CHAUFFER UNE POÊLE OU SAUTEUSE AVEC ANTI-ADHÉRENT AU-DELÀ DE 270°C, NE JAMAIS CHAUFFER UN ARTICLES CRISTEL SANS ANTI-ADHÉRENT AU-DELÀ DE 300°C, CECI POURRAIT L'ENDOMMAGER

FOUR - NE JAMAIS CUISINER À UNE TEMPÉRATURE EXCESSIVE : MAXI 220°C. LES COUVERCLES EN VERRE AINSI QUE LES PRODUITS AVEC L'ANTI-ADHÉRENT EXCELISS® NE DOIVENT PAS ÊTRE PLACÉS SOUS LE GRILL DU FOUR.

NE METTEZ PAS DE SEL DANS VOTRE PRODUIT CRISTEL AVANT QUE L'EAU NE BOUT.

EVITER TOUT TYPE DE CHOQUES THERMIQUES SUR LES COUVERCLES EN VERRE (EX : PASSAGE IMMÉDIAT DU FRIGO AU FOUR).

NE METTEZ JAMAIS DE POIGNÉE OU ANSE AMOVIBLE AU FOUR.

N'UTILISEZ JAMAIS LES PRODUITS CRISTEL POUR D'AUTRES FONCTIONS QUE CELLES POUR LESQUELLES ILS ONT ÉTÉ CONÇUS.

NE PASSEZ JAMAIS UN PRODUIT CRISTEL AU FOUR MICRO-ONDE.

Inox

POURQUOI L'INOX : La qualité de l'inox 18/10 (18 % de Chrome et 10 % de Nickel) que nous avons choisi pour cet article garanti à vie la neutralité alimentaire et la préservation des qualités gustatives et nutritionnelles des aliments. Ces qualités associées aux qualités de diffusion thermique de l'aluminium, sont recommandées et utilisées par tous les plus grands professionnels de la gastronomie pour la cuisson, avec ou sans graisse, des viandes, des légumes et des fruits.



NE JAMAIS UTILISER DE PRODUIT CONTENANT DU CHLORE POUR L'ENTRETIEN (PAR EXEMPLE L'EAU DE JAVEL), CECI POURRAIT CAUSER DES AURÉOLES SUR VOTRE PRODUIT ET LE RENDRE INUTILISABLE PAR LA SUITE.

Fabrique
SANS PFOA

Anti-adhérent Exceliss®

POURQUOI L'ANTI-ADHÉRENT EXCELISS® : La cuisson de certains aliments comme les poissons et les oeufs demandent davantage de matières grasses. Afin d'en réduire la consommation, nous conseillons l'utilisation de poêles ou de sauteuses revêtues EXCELISS, anti-adhérent de grande qualité, renforcé inox, pour une très longue durée de vie.

Les produits anti-adhérents Exceliss® Cristel : Nettoyez consciencieusement vos articles anti-adhérents après chaque utilisation de préférence à chaud.. Pour cela, n'hésitez pas à passer vos articles au lave-vaisselle ou à utiliser un liquide vaisselle (au besoin avec une éponge légèrement rugueuse non abrasive). Les produits avec REVÊTEMENT ANTI-ADHÉRENT EXCELISS® ainsi que les COUVERCLES EN VERRE **ne doivent pas être placés sous le grill.**



NE PAS SURCHAUFFER, LES FONDS THERMO-DIFFUSEURS CRISTEL DIFFUSENT PARFAITEMENT LA CHALEUR, PEU D'ÉNERGIE EST REQUISE POUR LA MONTÉE EN TEMPÉRATURE DE VOTRE ARTICLE CULINAIRE.

CONSEILS D'UTILISATION POUR LES ARTICLES CULINAIRES AVEC POIGNÉE ET/OU ANSE AMOVIBLE

- VÉRIFIEZ TOUJOURS QUE LA POIGNÉE OU LA ANSE AMOVIBLE SOIT ATTACHÉE DE MANIÈRE SÉCURISÉE : LORSQUE VOUS METTEZ EN PLACE UNE POIGNÉE OU UNE ANSE AMOVIBLE, ASSUREZ VOUS QU'ELLE SOIT CORRECTEMENT EMBOÎTÉE (VOUS ENTENDREZ UN «CLIC» LORSQUE C'EST LE CAS).
- NE TOUCHEZ JAMAIS LE BOUTON DE LA POIGNÉE OU DE LA ANSE AMOVIBLE LORSQUE VOUS MANIPULEZ UN ARTICLE CULINAIRE SUR LEQUEL ELLE EST ATTACHÉE.
- RETIREZ TOUJOURS LES ANSES ET POIGNÉES AMOVIBLES POUR TOUT PASSAGE AU FOUR.
- UTILISEZ TOUJOURS LES ANSES ET/OU POIGNÉE AMOVIBLES LORSQUE VOUS RETIREZ UN ARTICLE CRISTEL AMOVIBLE DES PLAQUES DE CUISSON OU DU FOUR.
- NE TOUCHEZ JAMAIS LES OREILLES EN INOX DE VOTRE ARTICLE CULINAIRE À MAIN NU, CECI POURRAIT VOUS BRÛLER
- RETIREZ LES ANSES OU POIGNÉE AMOVIBLE UNIQUEMENT LORSQUE VOTRE ARTICLE CULINAIRE EST CORRECTEMENT POSÉ SUR UNE SURFACE STABLE.
- LORSQUE VOUS UTILISEZ UNE PLAQUE DE CUISSON PLUS LARGE QUE LE DIAMÈTRE DE VOTRE ARTICLE CULINAIRE CRISTEL, LES ANSES ET POIGNÉE AMOVIBLE PEUVENT DEVENIR CHAUDES, UTILISEZ TOUJOURS DES GANTS ADÉQUAT POUR MANIPULER VOTRE ARTICLE CULINAIRE.
- N'UTILISEZ JAMAIS DE POIGNÉE AMOVIBLE POUR TOUT ARTICLE PLUS GRAND QUE 11 INCH (28 CM) DE DIAMÈTRE. DANS CE CAS UTILISEZ UNE ANSE DE CHAQUE CÔTÉ DE L'ARTICLE.
- NE JAMAIS SECOUER L'ARTICLE CULINAIRE AMOVIBLE CRISTEL LORSQUE LA POIGNÉE AMOVIBLE EST SUR UN DES CORPS CRISTEL (EXEMPLE : CASSEROLE, SAUTEUSE, POÊLE...) ET QUE CELUI-CI EST À L'ENVERS.





I-LA GARANTIE À VIE CRISTEL

Tous les articles culinaires CRISTEL sont garantis à vie contre tout défaut de fabrication – exceptés les articles avec anti-adhérent – dans le cadre d'une utilisation normale, domestique et respectant les conditions d'utilisation. La présente garantie ne saurait s'appliquer en cas de mauvaise utilisation du produit ou d'abus.

II-AVERTISSEMENT

CRISTEL® USA et CRISTEL® ne peuvent en aucun cas être tenues pour responsables de tous dommages consécutifs à l'utilisation des produits CRISTEL®, que ce dommage soit indirect, secondaire, conséquent, punitif ou spécial. Cette exclusion ne s'applique pas à vous si vous habitez dans un état qui ne reconnaît pas la limitation des dommages secondaires ou conséquents. La garantie de CRISTEL® USA vous donne des droits. Reportez-vous à la législation de votre état pour connaître le droit qui vous est applicable.

La garantie CRISTEL ne saurait s'appliquer dans les cas suivants :

- utilisation du produit pour une fonction différente de celle pour lequel il a été conçu
- produit démonté
- choc ou chute du produit
- surchauffe du produit

III-TERMES ET CONDITIONS DE RETOUR

Afin de déterminer si votre article culinaire requiert une réparation ou un remplacement, contactez nous :

CRISTEL® USA inc.
Service consommateur
3495 Piedmont Road, Bldg 11, ste 710
ATLANTA, GA 30305 USA

E-mail : cristel@cristelusa.com

Si CRISTEL confirme ou approuve votre réclamation, CRISTEL réparera ou remplacera votre produit à sa charge.



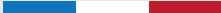
CRISTEL USA Inc. - HEADQUARTERS

3495 Piedmont Road, Bldg 11, ste 710

ATLANTA, GA 30305 USA

E-mail: cristel@cristelusa.com

www.cristelusa.com


fabriqué en France