

luna way



CONSEILS D'UTILISATION

Nos casseroles et poêles sont un excellent compromis entre tradition et modernité grâce aux propriétés de la fonte et le raffinement de l'émailage.

La fonte est l'un des matériaux qui conserve le mieux la chaleur, la diffuse lentement et la répartit dans une façon parfaitement homogène.

C'est pourquoi il est idéal pour la cuisson des aliments avec des flammes moyennes et basses, qui offrent les meilleurs résultats.

Ils peuvent être utilisés avec n'importe quel type de source de chaleur : four, plaque à induction, vitrocéramique, gaz, des barbecues et des cuisines traditionnelles.



Nos produits sont équipés de poignées, pour faciliter le mouvement.

La fonte est un matériau extrêmement, mais si elle tombe ou reçoit des chocs, elle pourrait souffrir les dommages causés à la doublure.

Le couvercle de la cocotte est équipé de des hémisphères situés à l'intérieur qui collectent la vapeur permettant de pulvériser le plat de manière uniforme.

L'utilisation du couvercle vous permet de maintenir la des plats chauds pendant une période prolongée ou de conserver les aliments crus ou cuits au réfrigérateur.

CONSEILS DE CUISSON

Dès que vous le sortez le pot de la boîte, lavez le pot ou la poêle avec du savon et de l'eau chaude. Rincer et sécher.

Il est recommandé d'utiliser des outils en silicone et d'éviter ceux de métal afin de ne pas abîmer l'émail. Il est recommandé de brosser la surface intérieure avec de l'huile ou du beurre avant de mettre le pot sur le feu. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le pot à feu vif ; Laisser le pot chauffer progressivement puis baisser la flamme et pour améliorer la cuisson.

La fonte conserve la chaleur et vous permet d'éteindre le pot de la cuisinière à l'avance, ce qui permet de laisser le four terminer la cuisson.

Nos casseroles et poêles sont idéales pour cuisiner à tir réel. Excellent pour réduire les aliments humides et les sauces, bouillir des légumes, cuire des pâtes ou faire cuire du pain ou des gâteaux dans le four.

Pour préserver l'émail, il est recommandé d'utiliser des outils de silicone et évitez celles en métal.

Nos casseroles et poêles sont faciles à entretenir. L'émail permet de nettoyer facilement la surface.

CUISINER AVEC DE LA FONTE

Cuisiner est désormais devenu un véritable art de bien-vivre, sur lequel s'essayer tous les jours en famille ou pour partager des moments privilégiés avec des amis.

Merci d'avoir choisi nos produits.

Bon appétit!

MAINTENANCE

Nos casseroles et poêles sont faciles à entretenir. Ils peuvent être lavés au lave-vaisselle ou, une fois la cuisson est terminée, laisser refroidir, remplir de l'eau chaude et dissoudre les incrustations à l'aide d'une éponge non abrasive, rincer et sécher avec de guérison. L'émail permet de nettoyer facilement la surface. Pour éliminer les résidus collants, remplissez avec eau chaude et faire tremper pendant au moins 30 minutes. En outre, une brosse à dents peut aider à enlever la les incrustations, notamment celles provenant de la poêle avec les rainures.

Évitez de faire tremper les casseroles et les poêles dans l'eau froide et chaude, le choc thermique pourrait provoquer la rupture de l'émail ou les pots eux-mêmes.

GARANTIE À VIE

Nos casseroles sont garanties à vie pour les matériel qui pour tout défaut de fabrication, fourni que les produits sont utilisés dans l'environnement domestique dans des conditions normales et en respectant les avertissements d'utilisation mentionnés ci-dessus.

La garantie ne couvre pas l'usure normale ou les chocs.



CONSEILS D'UTILISATION

