

## USE & CARE OF ALUMINIUM

LIKE MOST COOKWARE, ALUMINIUM SHOULD BE ALLOWED TO COOL BEFORE WASHING OR SOAKING. THIS IS A SIMPLE SAFEGUARD AGAINST WARPING AS WELL AS PREVENTING ACCIDENTAL BURNS IN HANDLING. WASH AFTER EACH USE. DRYING IMMEDIATELY WILL HELP PRESERVE ITS APPEARANCE.

UNDISSOLVED SALT ALLOWED TO REMAIN ON AN ALUMINIUM SURFACE MAY CAUSE PITTING. ADD SALT TO A LIQUID ONLY AFTER IT REACHES THE BOILING POINT AND STIR TO DISSOLVE COMPLETELY. DO NOT ALLOW ACID OR SALTY FOODS TO REMAIN ON ALUMINIUM OR ALUMINIUM-FINISHED COOKWARE FOR LONG PERIODS OF TIME AS THIS MAY ALSO CAUSE PITTING.

ALUMINIUM MAY STAIN WHEN IT COMES INTO CONTACT WITH MINERALS IN WATER AND IN FOODS. THE MINERAL CONTENT OF WATER USED IN AUTOMATIC DISHWASHERS CAN STAIN ALUMINIUM. HAND WASHING WITH A MILD DETERGENT WOULD BE PREFERRED IN ORDER TO PRESERVE THE ATTRACTIVE FINISH OF THE ALUMINIUM COOKWARE.

TO REMOVE FOOD WHICH MAY HAVE BURNED ON THE INSIDE OF THE ALUMINIUM COOKWARE, FILL THE PAN WITH ENOUGH WATER TO COVER THE BURNED FOOD AND SIMMER OVER LOW HEAT UNTIL THE PARTICLES LOOSEN, OCCASIONALLY SCRAPING WITH A WOODEN SPOON. AFTER SIMMERING, SCOUR, WASH NORMALLY, RINSE WITH HOT WATER AND DRY THOROUGHLY.

STAINS AND DISCOLOURATIONS THAT MAY APPEAR ON ALUMINIUM UTENSILS CAN BE REMOVED BY BOILING THEM IN A SOLUTION OF 2-3 TABLESPOONS OF CREAM OF TARTAR, LEMON JUICE, OR VINEGAR TO EACH QUART OF WATER FOR 5-10 MINUTES BEFORE SCOURING LIGHTLY WITH A SOAP-FILLED PAD. COOKING ACIDIC FOODS, SUCH AS TOMATOES OR RHUBARB, WILL REMOVE THE STAINS NATURALLY WITHOUT AFFECTING THE COOKED FOOD PRODUCT. TO REMOVE STAINS THAT APPEAR ON THE EXTERIOR, USE A NON-ABRASIVE CLEANSER.

COOKING TOOLS MADE OF WOOD, PLASTIC, OR SMOOTH-EDGED METAL ARE RECOMMENDED FOR USE IN ALUMINIUM COOKWARE. SHARP-EDGED TOOLS, SUCH AS KNIVES, MASHERS, OR BEATERS MAY SCRATCH THE ALUMINIUM.

## PROPER CARE OF STAINLESS STEEL TABLEWARE

ALTHOUGH STAINLESS STEEL IS HIGHLY RESISTANT TO STAINING AND CORROSION IT IS SUSCEPTIBLE TO DAMAGE FROM ACIDIC FOODS IF NOT PROPERLY MAINTAINED AND CARED FOR. TO ENSURE LONG LIFE AND LUSTRE, THE FOLLOWING PROCEDURE MUST BE FOLLOWED:

1. REMOVE ALL FOOD REMNANTS IMMEDIATELY AFTER USE.
2. PRESOAK IN A PLASTIC OR STAINLESS STEEL PAN USING A NON-ABRASIVE PRESOAK COMPOUND. NEVER USE AN ALUMINIUM PAN.
3. WASH IN HOT WATER WITH A NON-ABRASIVE, NON-CORROSIVE CLEANING AGENT.
4. RINSE IN 180°F (OR HOTTER) WATER. IF THE WATER HAS A HIGH MINERAL CONTENT, A WETTING AGENT OR WATER SOFTENER MAY BE REQUIRED.
5. DRY IMMEDIATELY.

WARNING: LOW TEMPERATURE DISHWASHING

IF YOU ARE USING A LOW TEMPERATURE OR CHLORINE BATH TYPE DISHWASHING SYSTEM, TAKE GREAT CARE IN FOLLOWING THE MANUFACTURER'S INSTRUCTIONS. AN OVER-CONCENTRATION OF SODIUM HYPOCHLORITE (BLEACH), THE ACTIVE SANITIZING AGENT OF THESE SYSTEMS, WILL ATTACK MOST METAL TABLEWARE. IMPROPER USE, FAULTY RINSING OR SANITIZING CAN CAUSE STAINING OR CORROSION OF STAINLESS STEEL.

## CARE OF CARBON STEEL

1. WIPE PAN CAREFULLY WITH A CLEAN CLOTH.
2. BEFORE GREASING, PLACE IN AN OVEN SET BETWEEN 350°F AND 450°F FOR ABOUT 4 HOURS.
3. ALLOW THE PAN TO COOL BEFORE GREASING THOROUGHLY WITH SHORTENING OR LARD. THE PAN IS NOW READY TO USE.
4. KEEP THE PAN GREASED AT ALL TIMES. POLISHED CARBON STEEL PANS ARE NOT GUARANTEED AGAINST RUSTING OR THE DISCOLOURATION FROM BAKED GOODS. IF RUSTING OR DISCOLOURATION TAKES PLACE, CLEAN THE PAN, COVER WITH A HEAVY COATING OF GREASE, AND PLACE IN AN OVEN HEATED BETWEEN 350°F AND 450°F FOR 4 HOURS.

## SOINS DES ACCESSOIRES DE CUISSON EN ALUMINIUM

CONSEILS UTILES POUR TIRER LE MAXIMUM DE VOS USTENSILES DE CUISSON EN ALUMINIUM.

LAISSER REFROIDIR LES USTENSILES AVANT DE LES LAVER. CETTE SIMPLE PRÉCAUTION ÉVITERA LA DISTORSION DE L'ALUMINIUM ET PRÉVIENDRA LES BRÛLURES ACCIDENTELLES.

N'AJOUTEZ DU SEL QU'À DE L'EAU BOUILLANTE ET BIEN MÉLANGER POUR DISSOUDRE. UN RÉSIDU DE SEL PEUT ENDOMMAGER L'ALUMINIUM ET IL EST CONSEILLÉ DE NE PAS LAISSER DANS L'USTENSILE DE CUISSON DES ALIMENTS ACIDES OU SALÉS POUR UNE LONGUE DURÉE.

LAVÉ À LA MAIN APRÈS CHAQUE USAGE. LES MINÉRAUX CONTENUS DANS L'EAU ET LES ALIMENTS PEUVENT TACHER L'ALUMINIUM. UN SÉCHAGE À HAUTE TEMPÉRATURE AU LAVE-VAISSELLE ACCENTUE LES EFFETS DES MINÉRAUX PRÉSENTS DANS L'EAU ET LES PRODUITS CHIMIQUES.

POUR DÉLOGER DES ALIMENTS COLLÉS AUX PAROIS, REMPLIR D'EAU ET LAISSER MIJOTER À FEU DOUX JUSQU'À CE QUE LES PARTICULES D'ALIMENTS SE DÉTACHENT, GRATTER AVEC UNE CUILLÈRE EN BOIS, LAVÉ AVEC UN TAMPON EN NYLON, RINCER ET SÉCHER.

POUR RESTAURER VOS USTENSILES DE CUISSON, VERSER UNE SOLUTION DE 2-3 CUILLÈRES À TABLE DE CRÈME DE TARTRE PAR LITRE D'EAU ET LAISSER BOUILLIR DE 5 À 10 MINUTES (JUS DE CITRON OU VINAIGRE PEUVENT ÊTRE UTILISÉS), RÉCURER AVEC UN TAMPON EN NYLON. LA CUISSON D'ALIMENTS ACIDES, TEL QUE TOMATES OU RHUBARBE, ÉLIMINERONT AUSSI LES TACHES DE FAÇON NATURELLE. POUR NETTOYER L'EXTÉRIEUR, UTILISER UN PRODUIT NON-ABRASIF. UTILISEZ DES USTENSILES DE CUISINE EN BOIS OU EN NYLON POUR NE PAS ENDOMMAGER LA SURFACE.

## ENTRETIEN DE L'ACIER INOXYDABLE

MÊME SI L'ACIER INOXYDABLE EST TRÈS RÉSISTANT AUX TACHES ET À LA CORROSION, LES ACIDES CONTENUS DANS LES ALIMENTS PEUVENT CAUSER UNE DÉTÉRIORATION PRÉMATURÉE. POUR PERMETTRE À L'ACIER INOXYDABLE DE MAINTENIR SON LUSTRE ET LUI ASSURER UNE PLUS LONGUE DURÉE, PROCÉDEZ SELON LES ÉTAPES SUIVANTES:

1. IMMÉDIATEMENT APRÈS USAGE, ENLEVEZ TOUS LES RESTANTS D'ALIMENTS.
2. FAITES TREMPER DANS UN CONTENANT EN PLASTIQUE OU EN ACIER INOXYDABLE EN UTILISANT UN PRODUIT NON-ABRASIF. NE JAMAIS UTILISER UN CONTENANT EN ALUMINIUM.
3. LAVEZ À L'EAU CHAUDE AVEC UN PRODUIT NON-ABRASIF ET NON-CORROSIF.
4. AU RINÇAGE, LA TEMPÉRATURE DE L'EAU DOIT ÊTRE D'AU MOINS 85°C. SI L'EAU UTILISÉ EST À HAUTE TENEUR MINÉRALE, IL SERAIT PRÉFÉRABLE D'Y AJOUTER UN ADOUCISSEUR.
5. FAITES SÉCHER IMMÉDIATEMENT.

AVERTISSEMENT: LAVAGE À BASSE TEMPÉRATURE  
SI VOUS UTILISEZ UN LAVE-VAISSELLE À BASSE TEMPÉRATURE OU AVEC BAIN AU CHLORE, SUIVEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS DU MANUFACTURIER. UNE CONCENTRATION EXCESSIVE DE SODIUM DE CHLORE (L'AGENT NETTOYANT ACTIF DE CES SYSTÈMES) ATTAQUERA LA PLUPART DES MÉTAUX. UN RINÇAGE OU UN NETTOYAGE FAUTIFS PEUVENT TACHER OU CAUSER LA CORROSION DE L'ACIER INOXYDABLE.

## ENTRETIEN DE RÔTISSOIRES EN ACIER CARBONE

1. ESSUYER SOIGNEUSEMENT LA RÔTISSOIRE AVEC UN LINGE PROPRE.
2. AVANT DE GRAISSER, METTEZ AU FOUR PENDANT ENVIRON 4 HEURES À UNE TEMPÉRATURE DE 180°C À 230°C.
3. LAISSEZ REFROIDIR, GRAISSER AVEC DU SAINDOUX OU DE L'HUILE VÉGÉTALE. LA RÔTISSOIRE EST PRÊTE À ÊTRE UTILISÉE.
4. GARDEZ LA RÔTISSOIRE GRAISSÉE EN TOUT TEMPS. LES RÔTISSOIRES EN ACIER CARBONE NE SONT PAS GARANTIES CONTRE LA ROUILLE OU LA DÉCOLORATION. SI LA ROUILLE OU LA DÉCOLORATION SE MANIFESTE, NETTOYER LA RÔTISSOIRE, ENDUIRE D'UNE ÉPAISSE COUCHE DE GRAISSE ET METTRE AU FOUR. CHAUFFER ENTRE 180°C ET 230°C PENDANT 4 HEURES.