



PADERNO^{TM/MC}

Manuel de l'utilisateur MIJOTEUSE PROGRAMMABLE DE 6 PINTES

N° de modèle SCK010

N° d'article 043-5265-8



N° d'article 043-5265-8

La mijoteuse programmable Paderno^{MC} de 6 pintes convient parfaitement aux repas familiaux. Les réglages programmables de la durée et de la température permettent une performance de cuisson optimale. Préparez de délicieux repas avec un minimum d'effort et gardez-les au chaud jusqu'à ce que vous soyez prêt à les déguster!

Table des matières

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	4
Information technique	7
Utilisation de votre mijoteuse	9
Nettoyage et entretien	14
Notre garantie	16

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours suivre des précautions de base, dont les suivantes :

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

1. Veuillez lire attentivement les instructions avant d'utiliser tout appareil ménager.
2. Assurez-vous toujours que la tension mentionnée sur l'étiquette correspond à celle dans votre maison.
3. Une utilisation incorrecte ou inappropriée peut endommager l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
4. Cet article est exclusivement conçu pour un usage domestique. Tout usage commercial annule la garantie et le fournisseur ne pourra pas être tenu responsable de toute blessure ou de tout dommage causés par un usage à des fins autres que celles qui sont prévues.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
6. Une supervision étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par les enfants ou les personnes handicapées ou près d'eux.
7. Ne faites PAS fonctionner un appareil avec un cordon ou une prise endommagé.
8. N'utilisez PAS cet appareil s'il a été échappé ou endommagé de quelque façon que ce soit. Si l'appareil est endommagé, vous reportez à la section « Notre garantie » pour en savoir plus sur la garantie sur cet article. Ne jamais faire réparer ou ouvrir l'appareil par une personne non qualifiée.
9. Pour réduire les risques d'électrocution, n'immergez PAS ou n'exposez PAS le socle, la fiche ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou bien dans tout autre liquide. N'immergez PAS l'ensemble de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide pour le nettoyer.
10. Débranchez la fiche de la prise en tenant la fiche. Ne tirez PAS sur le cordon pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
11. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il est inutilisé, avant le nettoyage ou lors de l'ajout ou du retrait de pièces.
12. L'utilisation d'accessoires se fixant à l'appareil et qui ne sont pas recommandés ou fournis par le fabricant peut provoquer des blessures, des incendies ou des électrocutions.
13. L'appareil comporte un court cordon qui réduit le risque d'accrochage ou de trébucher sur un cordon trop long.
14. NE laissez PAS le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir. Assurez-vous que le cordon n'est pas dans une position où il peut être tiré par inadvertance.
15. Ne laissez PAS le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes et ne le placez PAS sur un brûleur au gaz ou électrique ou dans un four chaud ou à proximité de ceux-ci.

16. N'utilisez PAS l'appareil sur une surface de cuisson au gaz ou électrique ni au-dessus ou près d'une flamme nue.
17. L'appareil n'est pas conçu pour un usage extérieur. N'utilisez PAS cet appareil à des fins autres que celles qui sont prévues.
18. Ne portez PAS l'appareil en le prenant par le cordon d'alimentation.
19. NE laissez PAS l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
20. Utilisez toujours l'appareil sur une surface lisse, plane, stable et résistante à la chaleur. Ne placez PAS l'appareil sur une surface chaude.
21. N'utilisez PAS la mijoteuse pour faire réchauffer des aliments qui ont déjà été cuits.
22. Ne préchauffez PAS la mijoteuse quand elle est vide.
23. Les haricots secs (p. ex. haricots rouges secs) doivent bouillir pendant au moins 10 minutes avant d'être ajoutés à la mijoteuse. Ils sont toxiques s'ils sont mangés crus ou pas assez cuits.
24. Ne touchez PAS les surfaces chaudes (y compris à l'extérieur de la mijoteuse). Utilisez les poignées et le bouton de couvercle et portez des gants de protection.
25. Tenez-vous à distance de la vapeur s'échappant de la prise d'air du couvercle et du bord du couvercle.
26. Ne touchez PAS aux surfaces internes jusqu'à ce que la mijoteuse se soit entièrement refroidie.
27. Au cours de l'utilisation, laissez un espace libre d'au moins 5 cm (2 po) autour de la mijoteuse.
28. Assurez-vous que l'interrupteur est en position « Arrêt » après chaque utilisation.
29. Débranchez la mijoteuse lorsqu'elle n'est pas utilisée, avant de la déplacer ou de la nettoyer.
30. Laissez-la refroidir entièrement avant de la nettoyer ou de la ranger.
31. Ne tentez PAS de cuire dans la mijoteuse sans utiliser le récipient en grès émaillé.
32. Ne couvrez PAS la mijoteuse ou ne mettez rien dessus lorsqu'elle fonctionne.
33. N'utilisez PAS la mijoteuse près de rideaux ou sous ceux-ci ou près d'autres matériaux combustibles.
34. Ne placez PAS le récipient en grès chaud sur une surface froide ou dans l'eau froide, car il pourrait se fissurer.
35. Ne versez PAS d'eau froide dans un récipient en grès émaillé chaud, ou de l'eau chaude dans un récipient en grès froid, car il pourrait se fissurer.

36. N'utilisez PAS le récipient en grès avec un autre appareil (four, cuisinière, four à micro-ondes, etc.) autre que la mijoteuse.
37. N'utilisez PAS la mijoteuse pour d'autres fins que celles décrites dans ces instructions.
38. Ne branchez PAS la mijoteuse à une minuterie externe ou à un système de contrôle à distance.
39. Le fabricant n'accepte de prendre aucune responsabilité pour tout dommage et toute blessure qui seraient dus à une utilisation incorrecte ou inappropriée ou à des réparations effectuées par un personnel non agréé.
40. Vous devez faire preuve de prudence extrême lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
41. Pour débrancher l'appareil, mettez toute commande en mode « arrêt », puis retirez la fiche de la prise murale.
42. ATTENTION : risque d'électrocution. Faites uniquement cuire les aliments dans le récipient en grès émaillé amovible.
43. Destiné à être utilisé uniquement sur le comptoir.
44. Ne branchez PAS l'appareil à une prise de courant qui se trouve sous le comptoir.
45. AVERTISSEMENT : les aliments renversés peuvent provoquer de graves brûlures. Ne laissez PAS l'appareil ou le cordon d'alimentation à la portée des enfants. Ne tendez jamais le cordon au-dessus du bord du comptoir, n'utilisez jamais une prise au-dessous du comptoir et n'utilisez jamais de rallonge.
46. En cas de problèmes techniques, éteignez la mijoteuse et débranchez-la. N'essayez PAS de la réparer vous-même. Ne jamais faire réparer ou ouvrir l'appareil par une personne non qualifiée. Le non-respect des précautions et instructions mentionnées ci-dessus pourrait empêcher le bon fonctionnement de cette machine. Vous reporter à la section « Notre garantie » pour en savoir plus sur la garantie sur cet article et avant de retourner l'appareil au point de vente.

**POUR UN USAGE
DOMESTIQUE
SEULEMENT.
CONSERVEZ CES
INSTRUCTIONS**

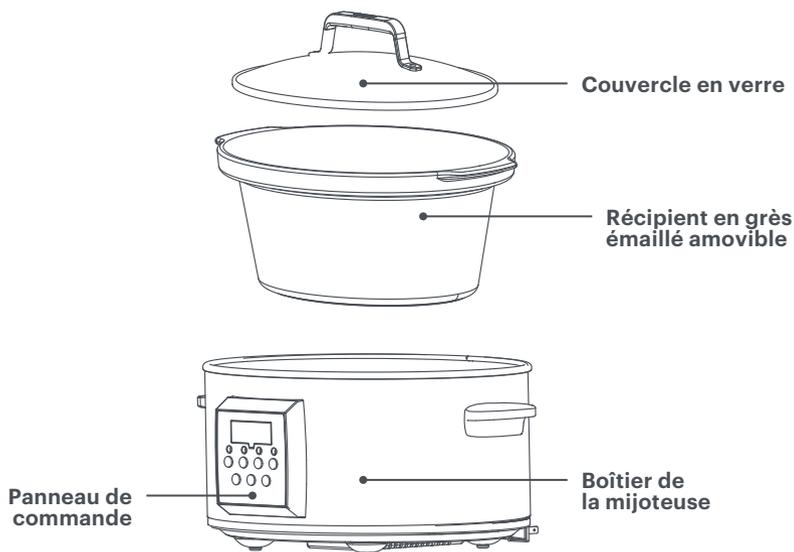
Information technique

Fiche polarisée

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques d'électrocution, cette fiche est destinée à se brancher d'une seule façon dans une prise de courant polarisée. Si la fiche ne s'insère pas entièrement dans la prise de courant, inversez-la. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, communiquez avec un électricien qualifié. NE tentez PAS de modifier la fiche.

Caractéristiques de la mijoteuse

- 120 V 260 W
- Mijoteuse de 6 pintes (5,7 litres)
- Conception moderne du récipient ovale
- Extérieur en acier inoxydable noir
- 4 réglages de température : basse, moyenne, élevée et réchaud
- Régalez-vous avec des plats faits maison, cela même avec un style de vie occupé
- L'action de cuisson lente permet de mieux conserver les éléments nutritifs et les saveurs
- Attendrit facilement les morceaux de viande les plus coriaces
- Parfaite pour les soupes, les ragoûts, les civets, les currys, le riz, les desserts et plus encore
- Récipient en grès émaillé amovible pour servir à table
- Récipient en grès émaillé et couvercle en verre allant au lave-vaisselle
- Couvercle en verre pour une meilleure visibilité
- Pied antidérapant en caoutchouc
- Commande numérique avec réglage du temps et retardateur programmable



Introduction à l'utilisation de votre mijoteuse

En raison de son élément chauffant « enveloppant par le côté », des températures de cuisson lentes et des longues durées de cuisson, la cuisson lente ne peut pas être comparée à la cuisson au four ou à la poêle à frire. Cuire lentement, c'est cuire à une température très faible, juste en dessous du point d'ébullition. Comme les liquides ne bouillent pas et qu'il y a peu, voire aucune vapeur et aucune évaporation, les aliments ne collent pas et en théorie, il n'est pratiquement pas nécessaire de les remuer.

- À température basse, la mijoteuse peut fonctionner toute la journée et toute la nuit, si cela est nécessaire.
- Lorsqu'elle est réglée à une température élevée, elle est très semblable à une casserole fermée posée sur la cuisinière. Les aliments mettront la moitié du temps requis sur la position basse pour cuire.

Préparation de repas à l'avance

Le soir précédent, préparez une recette dans le récipient en émail amovible et mettez-le avec le couvercle dans le réfrigérateur. **Ne mettez pas d'aliments congelés dans la mijoteuse. Tous les aliments doivent être complètement dégelés.** Lorsque vous êtes prêt à faire la cuisine, mettez le récipient en émail dans la mijoteuse. **Important :** le récipient de cuisson contenu dans la mijoteuse est en émail et il ne résistera pas aux changements soudains de température. N'y placez pas d'aliments très froids ou bien surgelés, ou bien ne le rangez pas dans le réfrigérateur si le récipient en émail a été préchauffé ou s'il est chaud au toucher. Le récipient en émail ne convient pas à la conservation des aliments dans le congélateur.

Calcul du temps de cuisson

Décidez quand vous voulez manger et quand vous voulez commencer à cuisiner. Si vous voulez manger à 18 h et que vous devez commencer à cuisiner à 8 h, trouvez une recette qui prend de 8 à 10 heures. Si votre mijoteuse est programmée à basse température, une heure supplémentaire à la fin de la durée de la cuisson ne fera pas une grande différence, tant qu'il y a suffisamment de liquide de cuisson pour empêcher que les aliments sèchent ou brûlent.

Coupages de légumes

L'une des caractéristiques inhabituelles de la cuisson lente est le fait que la plupart des légumes, selon leur stade de mûrissement, cuisent en général plus lentement que la plupart des viandes. La plupart des légumes devraient être coupés en petits morceaux ou au moins en quartiers et ils devraient être placés près des parois ou bien près du fond de la mijoteuse. Les carottes devraient être épluchées et mises à un endroit où elles seront totalement recouvertes de liquide.

Utilisation d'épices

Les viandes absorberont les saveurs des légumes avec lesquels elles cuisent. Cela pourrait donner plus de saveur que ce à quoi vous êtes habitué. Vous pouvez réduire la quantité de légumes, comme les oignons et les carottes si vous le souhaitez, afin que cela convienne à votre goût personnel. La même chose s'applique aux épices fraîches; une petite quantité suffit dans la mijoteuse. Les viandes, en particulier coupées en cubes pour un ragoût, si elles ne sont pas brunies d'avance, devraient être nettoyées et essuyées avec soin, afin de retirer les particules qui se déposent habituellement pendant qu'elles brunissent, afin d'assurer la meilleure saveur possible avant la cuisson.

Avant la première utilisation

1. Déballez et retirez toutes les parties de la mijoteuse et le matériel d'emballage du carton.
2. Ne branchez PAS le cordon d'alimentation dans la prise de courant avant de lire ces instructions.
3. Lavez le récipient et le couvercle avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les complètement.
4. Placez la mijoteuse sur une surface plane sèche. Placez le récipient dans le boîtier de la mijoteuse. Ajoutez 2 tasses (500 mL) d'eau dans le récipient.
5. Placez le couvercle sur la mijoteuse et branchez le cordon dans la prise murale; suivez les instructions de la section « Consignes d'utilisation » et laissez l'appareil cuire pendant 30 minutes à température élevée.
6. Une fois le temps écoulé, débranchez la mijoteuse et laissez-la refroidir. Retirez ensuite le récipient et jetez l'eau.
7. Rincez le récipient et le couvercle. Séchez l'article complètement.

REMARQUE : N'utilisez PAS de détergents abrasifs ou nocifs sur aucune partie de l'appareil. N'immergez PAS le boîtier ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.

Utilisation du récipient en grès émaillé

Pour éviter d'endommager le récipient :

1. Manipulez-le toujours avec soin, car le récipient peut se casser.
2. Utilisez toujours les gants de protection lorsque vous manipulez le récipient chaud.
3. NE mettez PAS le récipient chaud en émail sur le comptoir de la cuisine. Utilisez plutôt, si possible, un dessous-de-plat résistant à la chaleur.
4. Ne mettez PAS le récipient chaud en émail ou le couvercle dans l'évier ou sur des surfaces humides froides.
5. N'utilisez PAS le récipient en émail pour faire du maïs soufflé, caraméliser le sucre ou faire des bonbons.
6. N'utilisez PAS de détergents abrasifs ou bien de tampons à récurer ou tout objet qui pourrait rayer le récipient ou le couvercle.
7. NE réparez PAS ou n'utilisez PAS les parties si elles sont ébréchées, fêlées ou cassées.
8. N'utilisez JAMAIS le couvercle en verre dans tout type de four.
9. N'utilisez que des ustensiles en bois ou en plastique, les ustensiles métalliques peuvent rayer ou marquer le récipient.

10. Ne laissez PAS le récipient tremper dans l'eau pendant trop longtemps; chauffer le récipient après avoir été trempé peut fissurer la surface.
11. N'exposez JAMAIS le récipient à des changements soudains de température, par exemple le transférer du réfrigérateur directement dans le four ou l'immerger dans de l'eau s'il est chaud.
12. Ne remplissez PAS le récipient à ras bord.
13. N'ajoutez JAMAIS d'eau froide dans un récipient chaud.
14. Ne mettez JAMAIS le récipient en contact avec une source intense de chaleur directe comme sus un brûleur ou bien sur un gril.
15. Ne chauffez JAMAIS le récipient lorsqu'il est vide.

Consignes d'utilisation

Cette mijoteuse a un volume de 6 pintes (5,7 litres). Ne remplissez PAS le récipient à ras bord; laissez un minimum de 0,5 cm (1/4 po) entre le bord où le couvercle repose et le dessus du liquide.

1. Préparez les aliments conformément à la recette.
2. Placez la mijoteuse sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
3. Branchez la mijoteuse sur une prise murale et allumez la mijoteuse.

4. Lorsque la mijoteuse est allumée, l'écran d'affichage s'allume et affiche « 00:00 » (comme illustré dans la Fig. 4).



Fig. 4

5. Sélectionnez le réglage de la température désirée en appuyant sur un des boutons : basse, moyenne, élevée et réchaud. Le voyant volumineux sur le bouton sur lequel vous appuyez s'allumera. La mijoteuse émettra un signal sonore et démarrera automatiquement 5 secondes après que le réglage de la température a été sélectionné. Chaque réglage de la température possède une durée pré-réglée, illustrées dans la Fig. 5.

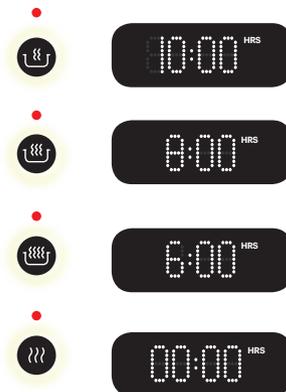


Fig. 5

6. L'utilisateur peut changer la durée et la température pendant le processus de cuisson. Appuyez sur le bouton de diminution ou d'augmentation du temps (illustré dans la Fig. 6) pour ajuster le temps de cuisson. Le temps change par intervalles de 30 minutes. Pour changer le réglage de la température, appuyez sur le bouton de la température désirée.



Fig. 6

7. Le temps affiché sur l'écran d'affichage commence le compte à rebours une fois que la minuterie a été réglée (illustré dans la Fig. 7), au moment de l'utilisation du réglage de température « faible, moyenne ou élevée ».



Fig. 7

8. Le temps sur l'écran d'affichage commence le compte à rebours au moment de l'utilisation de la fonction réchaud (illustré dans la Fig. 8).



Fig. 8

9. Appuyez sur le bouton d'annulation (illustré dans la Fig. 9) pour interrompre le processus de cuisson. Appuyez sur le réglage de la température désirée pour lancer de nouveau le processus.



Fig. 9

10. « 00:00 » apparaîtra sur l'écran d'affichage quand le processus de cuisson sera terminé (illustré dans la Fig. 10). Une alerte sonnera.



Fig. 10

11. Une fois le processus de cuisson effectué, la mijoteuse allumera automatiquement la fonction réchaud et le voyant lumineux s'allumera. Le temps commencera

à être décompté sur l'écran d'affichage (comme illustré dans la Fig. 11) jusqu'à ce que l'utilisateur appuie sur le bouton d'annulation, change le réglage de la température ou débranche la mijoteuse. La fonction réchaud s'éteindra automatiquement après six heures.



Fig. 11

12. Débranchez la mijoteuse quand la cuisson est terminée.
13. À l'aide des gants de cuisine, retirez le couvercle et posez-le sur une surface résistante à la chaleur, comme un sous-plat.
14. Vous pouvez utiliser les gants de cuisine pour sortir le récipient hors du boîtier, mais faites attention, car il peut peser jusqu'à 7 kg (15 lb) lorsque rempli d'aliments.
15. Il est préférable de laisser le récipient dans le boîtier de la mijoteuse et de servir à la louche les aliments à partir du récipient dans des assiettes.

16. Ne portez PAS le récipient dans le boîtier de la mijoteuse et le cordon qui traîne peut accrocher quelque chose et entraîner un déversement.

Dépannage

Il n'y a aucune pièce à entretenir dans l'appareil. Si l'unité ne fonctionne pas correctement, veuillez vérifier les points suivants :

- Vous avez correctement suivi les instructions.
- Que la mijoteuse a été correctement branchée à l'alimentation électrique.
- Que l'alimentation électrique est sur MARCHÉ.
- Que la fiche est solidement branchée dans la prise de courant.

Nettoyage et entretien

1. Débranchez la mijoteuse de la prise murale (éteignez d'abord la prise, si possible).
 2. À l'aide des gants de cuisine, retirez le couvercle et le récipient, et posez-les sur une surface résistante à la chaleur.
 3. Le nettoyage peut être rendu beaucoup plus facile si vous retirez tous les aliments cuits du récipient dès qu'ils sont cuits, puis remplissez le récipient avec de l'eau chaude pour qu'il trempe.
 4. Si vous n'avez pas l'intention de le nettoyer immédiatement, remplissez le récipient d'eau chaude, sinon la chaleur résiduelle pourrait cuire des restes de nourriture dans le récipient, ce qui les rend plus difficiles à retirer.
 5. N'immergez PAS l'intégralité du récipient dans l'eau. Le socle est poreux et il pourrait absorber l'eau, ce qui pourrait le fissurer lorsqu'il est chaud.
 6. Nettoyez le couvercle et le récipient dans de l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge, puis rincez-les et séchez-les minutieusement. N'utilisez PAS de tampons à récurer.
 7. N'utilisez PAS de javellisant ou d'autres substances abrasives ou encore d'autres solvants pour nettoyer votre appareil, car cela peut endommager le fini.
 8. Vous pouvez nettoyer le récipient et le couvercle dans le lave-vaisselle, mais l'environnement dur à l'intérieur du lave-vaisselle peut avoir des conséquences sur le fini du récipient. Tout dommage ne devrait être que superficiel et ne devrait pas affecter la fonctionnalité du récipient.
 9. Pour nettoyer le boîtier de la mijoteuse, essuyez-le avec un chiffon sec. Pour enlever les taches et marques résistantes, essuyez la surface avec un chiffon légèrement humidifié dans de l'eau savonneuse ou avec un nettoyeur non abrasif doux. Séchez avec un chiffon propre, sec et doux.
 10. Séchez ces surfaces minutieusement avant d'utiliser à nouveau la mijoteuse ou de la ranger.
- Ne plongez PAS le boîtier de la mijoteuse dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Ne lavez PAS le boîtier de la mijoteuse dans le lave-vaisselle.
- N'utilisez PAS de nettoyeurs abrasifs ou nocifs ou de tampons à récurer.

Rangement de la mijoteuse

- Débranchez l'unité de l'alimentation électrique de la prise murale et nettoyez toutes les parties comme cela a été recommandé à la page précédente. Assurez-vous que toutes les parties sont sèches avant de les ranger.
- Rangez l'appareil dans sa boîte ou bien dans un endroit propre et sec.
- Ne rangez JAMAIS l'appareil s'il est encore humide ou sale.
- N'enroulez JAMAIS le cordon d'alimentation autour de l'appareil.

Élimination de l'appareil

NE jetez PAS cet article avec les déchets ménagers. Plusieurs parties de cet article sont recyclables. Éliminez-le conformément aux exigences de votre municipalité.

Notre garantie

Si vous éprouvez des problèmes avec votre mijoteuse programmable Paderno^{MC} de 6 pintes, veuillez vous reporter aux modalités de la garantie ci-dessous pour déterminer les mesures correctives à prendre.

Garantie limitée de 2 ans

Padinox Inc. (« Paderno ») alimente votre passion pour la cuisine depuis 1979. Cette marque canadienne emblématique vous offre une durabilité et un rendement exceptionnels, afin que vous puissiez vous concentrer sur les choses importantes, comme ce que vous préparerez ensuite.

C'est pourquoi nous garantissons tous nos articles! À compter de la date d'achat, Paderno garantit pour une période de 2 ans que votre appareil de cuisine est exempt de défauts de matériaux et de fabrication.

Cette garantie est offerte uniquement sur les appareils Paderno vendus et utilisés au Canada. La garantie de Paderno couvre tous les coûts liés à la remise en état d'un article prouvé comme défectueux, par l'entremise d'une réparation ou du remplacement de toute pièce défectueuse, et de la main-d'oeuvre nécessaire afin qu'il soit conforme aux spécifications d'origine. Un article de rechange peut être fourni au lieu de réparer un article défectueux, à la discrétion de Paderno.

La garantie ne s'applique pas aux appareils Paderno qui ont été utilisés à des fins commerciales ou non ménagères. La garantie ne couvre pas les dommages résultant de l'abus ou la mauvaise utilisation de l'article ou des utilisations à l'encontre de ce manuel d'utilisation et d'entretien, de tentatives de réparation, d'un vol, de l'utilisation d'accessoires non autorisés ou du non-respect des instructions fournies avec l'article. La présente garantie est annulée si

des tentatives de réparation sont effectuées par un tiers non autorisé ou si des pièces de rechange autres que celles offertes par Paderno sont utilisées. Vous pouvez aussi obtenir du service après l'expiration de la garantie pour un coût supplémentaire.

Il n'y a aucune autre garantie expresse, à l'exception de celles énoncées aux présentes, et toute autre garantie implicite applicable de qualité marchande et de convenance précise (ou prévue par la loi) se limite à la durée de la couverture de cette garantie limitée expresse écrite.

PERSONNES-RESSOURCES :

Si vous avez des problèmes avec l'article pendant la période de garantie, veuillez visiter notre site Web à l'adresse www.Paderno.com ou communiquer avec nous au : **1 800 263-9768** ou par courriel à customer.service@padinox.ca

Padinox Inc. Toronto, Canada M4P 2V8

Un reçu de caisse indiquant la date d'achat est requis pour toute réclamation, veuillez donc le conserver en lieu sûr. Nous vous recommandons d'enregistrer votre article sur notre site Web : <https://www.paderno.com/pages/product-registration>

Bien que nous l'apprécions grandement, l'enregistrement de l'article n'est pas requis pour activer la garantie, et l'enregistrement n'élimine pas le besoin de la preuve d'achat originale.



Cuisinez pour la vie.

Les articles PADERNO^{MC}, encensés tant par les chefs professionnels que les amateurs de cuisine à domicile, sont extrêmement durables et garantis.

Consultez notre site Web à l'adresse paderno.com pour en apprendre plus et enregistrer votre article.

Pour les questions et préoccupations, veuillez communiquer avec :
Customer.service@padinox.ca
1 800 263-9768