



INOX

GARANTIE CANADIENNE À VIE

- Lisez bien les instructions d'emploi et d'entretien avant d'utiliser votre produit Lagostina.
- Votre produit Lagostina est garanti à vie contre tout vice de matériel et de fabrication dans des conditions d'utilisation domestique normales. Les parties qui sont en phénol/verre/silicone (couvercles, poignées, boutons) sont garanties pendant 1 an à partir de la date d'achat.
- Si un défaut devait apparaître, veuillez téléphoner au service à la clientèle de Lagostina au 1-800-418-3325. Dans certains cas, on vous demandera peut-être de retourner le produit défectueux, en port payé, à GroupeSEB Canada, Service à la Clientèle, 36 Newmill Gate, Unit 2, Scarborough, ON, M1V 0E2.
- La présente garantie ne couvre pas les dommages causés par des détériorations dues aux mauvais usages, aux abus, aux négligences, aux accidents, aux réparations inadéquates, à un usage commercial ou à celui du lave-vaisselle. Les égratignures, taches, ternissements ou dommages résultants du surchauffage ou de l'attaque du sel sur le présente garantie. Certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects, donc, il est métal, ne sont pas couverts par la l'exclusion ou la limitation des dommages indirects, donc, il est possible que cette limitation ou cette exclusion ne s'applique pas spécifiquement selon la loi, cependant vous pourriez avoir recours à d'autres droits variant d'une province à l'autre.
- Appelez le Service à la Clientèle au 1-800-418-3315 si vous avez des questions au sujet de cette garantie.
- **Veuillez lire attentivement ces conseils pour assurer votre droit à la garantie.**

RECOMMANDATIONS D'UTILISATION

- Vos ustensiles Lagostina doivent être soigneusement lavés à l'eau savonneuse, bien rincés et essuyés avec un linge propre avant de les utiliser pour la première fois afin d'enlever tout résidu d'huile de fabrication.
- Étant donné l'efficacité d'énergie de ces ustensiles et afin d'éviter que les aliments ne collent, on recommande une cuisson à partir d'une source de chaleur variant de doux à moyen.
- Ne trempez jamais un ustensile très chaud dans de l'eau froide. Le changement brusque de température peut faire gauchir le métal ce qui déformerait le fond de l'ustensile. Laissez plutôt refroidir l'ustensile dans l'eau savonneuse tiède.
- Ne chauffez jamais un ustensile vide. Veillez à ce qu'il y ait toujours du gras, des aliments ou un liquide dans l'ustensile avant de placer sur le feu.
- Ajoutez le sel à l'eau après que l'eau bouille. Quand les grains de sel sont déposés au froid sur l'acier, ils peuvent l'attaquer lorsque la chaleur les fait fondre.
- Pour éviter d'endommager les parties en phénol, n'utilisez jamais votre ustensile au four à une température plus élevée que 175 °C (350 °F). Avec le temps, les parties en phénol s'useront, ce qui est normal.
- **IMPORTANT : Si vous avez un ustensile en aluminium, sachez qu'une chaleur élevée peut faire fondre l'aluminium si l'ustensile vide est sur le feu. L'aluminium fondu peut causer de graves brûlures.**

RECOMMANDATIONS D'ENTRETIEN

- Pour l'entretien régulier, l'eau savonneuse suffit. Vous conserverez le lustre en lavant de la même façon que l'argenterie ou la porcelaine.
- Lavez soigneusement après usage avec un bon nettoyeur pour acier inoxydable. Ne laissez pas les graisses et les sels séjourner dans vos ustensiles.
- Une décoloration ou un bleuissage peuvent apparaître sur les ustensiles en acier inoxydable soumis à une trop forte chaleur. Ceci est sans danger et s'enlève très bien avec le nettoyeur pour acier inoxydable Lagostina. Pour un meilleur résultat on peut ajouter du jus de citron ou du vinaigre au nettoyeur.
- Pour dégager les aliments qui collent au fond suite à l'utilisation d'une chaleur trop intense, remplir l'ustensile d'eau et l'amener à ébullition. Laissez l'eau refroidir avant de laver. On ne recommande pas l'usage de tampon à récurer, de brosse en acier ou de nettoyeur abrasif.