

Cook. For life.

Valued by professional chefs and passionate home cooks alike, PADERNO® offers an exceptional level of durability and performance guaranteed to last a lifetime.

Connect with us at paderno.com to learn more and register your product online.

Cuisinez. Pour la vie.

Les articles PADERNO®, encensés tant par les chefs professionnels que les amateurs de cuisine à domicile, sont extrêmement durables et garantis à vie.

Suivez-nous sur paderno.com pour en apprendre plus et enregistrez votre article en ligne.



Multi-roaster with removable rack
Rôtissoire multifonction avec grille amovible

Product No. / N° d'article 142-2200-4



Using Your Cookware

The PADERNO® Multi-roaster with Removable Rack requires only minimal care to maintain its sleek and polished appearance and provide years of service.

Before First Use

Before you use your roaster the first time, wash it thoroughly in warm, soapy water with a soft sponge. Rinse and wipe dry.

When Cooking

High heat is never required, or recommended, when using your roaster and because of its solid stainless-steel construction, you may require slightly more cooking time than traditional roasting pans. You may wish to begin cooking without the lid for the first 10–15 minutes to allow the heat to penetrate the roaster.

Use the roaster on a rack in the middle of the oven for best performance.

Do not heat an empty roasting pan.

If you are using the roaster on the stovetop (for making gravy as an example), use only moderate heat as the pan's base has exceptional heat transference. After cooking, let the pan cool before adding water or cleaning. Putting cold water in a hot roaster may warp it. You can use this roaster on the stove, and in the broiler or oven. Only the roaster lid is compatible with induction stovetops.

Cleaning

This roaster is dishwasher safe. You can also clean your roaster by using warm, soapy water and a soft cloth or sponge. **Do not** use abrasives or scouring pads/powders as they may affect the polished finish. To polish the roaster, we recommend using PADERNO® Stainless-steel Cleaner.

Limited Lifetime Warranty

PADERNO® cookware is guaranteed to be free of manufacturing defects. This warranty does not cover problems arising from misuse, overheating, alteration, normal wear or improper care, dents, or breakage, nor does it cover cookware used for non-food purposes. We will, at our sole option, repair or replace any defective parts free of charge with the original sales receipt; however, shipping costs are at the expense of the consumer.

If your PADERNO® cookware requires repair or replacement, please contact us directly by phoning 1-800-263-9768 or by email at customer.service@padinox.ca for return procedures.

Utilisation de votre batterie de cuisine

La rôtissoire multifonction PADERNO® avec grille amovible ne demande qu'un entretien minimal pour maintenir son élégant aspect poli et vous servir des années durant.

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser votre rôtissoire la première fois, la laver entièrement dans de l'eau savonneuse tiède avec une éponge douce. Rincer et essuyer pour sécher.

Pendant la cuisson

Le feu élevé n'est jamais nécessaire, ni recommandé, quand vous utilisez votre rôtissoire. Vu sa construction en acier inoxydable robuste, elle cuira peut-être les aliments en un peu plus de temps que les rôtissoires conventionnelles. Il serait judicieux de commencer la cuisson sans couvercle, pour les 10 ou 15 premières minutes, pour laisser entrer la chaleur dans la rôtissoire.

Pour un rendement optimal, placer la grille du four au centre. **Ne pas** chauffer une rôtissoire vide. Lors d'une utilisation sur le four (pour des sauces, par exemple), mettre à feu moyen uniquement, puisque la base conduit extrêmement bien la chaleur. Après la cuisson, laisser la rôtissoire refroidir avant d'ajouter de l'eau ou de la laver. Mettre de l'eau froide dans la rôtissoire risque de la déformer. Cette rôtissoire s'utilise sur la cuisinière, sur le gril et dans le four. Seul le couvercle de la rôtissoire est compatible avec les cuisinières à induction.

Nettoyage

Cette rôtissoire va au lave-vaisselle. Elle se lave aussi à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un linge doux ou d'une éponge. **Éviter** les nettoyants abrasifs ou les tampons ou la poudre à récurer puisqu'ils peuvent endommager le fini. Pour polir la rôtissoire, nous vous conseillons le nettoyant pour acier inoxydable PADERNO®.

Garantie à vie limitée

Une garantie contre les défauts de fabrication couvre les casseroles PADERNO®. Cette garantie ne couvre pas les problèmes découlant d'une mauvaise utilisation, de surchauffe, de modification, d'usure normale ou d'un mauvais entretien, de fentes ou de bris, ni d'une utilisation à des fins non alimentaires. À notre seule discrétion, nous réparerons ou remplacerons toute pièce défectueuse sans frais sur présentation du reçu d'origine; toutefois, les frais de transport pour l'expédier sont aux frais du consommateur.

Si vous deviez remplacer ou faire réparer une casserole PADERNO®, veuillez communiquer avec nous directement par téléphone, au 1-800-263-9768, ou par courriel, à l'adresse customer.service@padinox.ca pour connaître la marche à suivre.