



PADERNO
TM/MC

CANADIAN SIGNATURE

13-Piece Stainless Steel Cookware Set

Product No. 142-2203-8

Product No. 142-2203-8

Using Your Cookware

Made in Canada single-ply stainless steel cookware with an impact-bonded aluminum base provides fast, even heat control for amazing results every day of the week.

Before First Use

Remove all labels. Hand wash all pieces in warm, soapy water with one cup of vinegar to ensure that dirt and factory oils are removed. Any oil left on the pans will cause them to turn brown when heated, making the cookware difficult to clean.

When Cooking

PADERNO® cookware is designed to distribute heat quickly and evenly. Most cooking can be done on a low-to-medium heat setting (high heat should only be used for boiling or reducing liquids). Too much heat may discolour or damage your cookware. To minimize sticking when frying, sautéing or searing, preheat the pan for 30 seconds over low heat and use oil before adding food.

Choose a burner that is close in diameter to the pan you are using. If cooking with gas, adjust the flame so that it does not go up the pan sides. When cooking with salt, heat liquids or food before adding salt and stir to help dissolve the salt. This will prevent pits and spots that are difficult to remove.

Choosing Utensils

Metal, wood, or plastic utensils may be used on stainless steel pots and pans. However, using sharp edged utensils such as forks or knives is not recommended. Minor scratches will not affect the pan's performance.

Oven Safe

This cookware is designed for both stovetop and oven cooking up to 450°F (232°C). Always use hot pads when removing pans from the oven. Handles will heat up in the oven.

1. **Do not** use cookware over a campfire.

2. **Do not** use cookware in a microwave oven.

3. **Do not** leave empty cookware on a hot burner or allow it to boil dry as this can damage the pan or cause discolouration. If the cookware is accidentally overheated, turn off the heat source and let cool completely before moving it, using extreme caution.

Cleaning

To avoid warping, never place a hot pan under cold water. Allow pan to cool prior to cleaning.

Wash pans thoroughly after each use. Remove burned and dried-on food by soaking pans in hot water before washing. A spotted white film (minerals from water or starch from food) may form on pan surface. Remove by rubbing with a sponge or brush that has been dipped in lemon juice or white vinegar.

Wash, rinse and dry the pan.

Nylon scrubbing pads can be used on the interior of PADERNO® products. Use a sponge or soft cloth on exterior surfaces.

1. **Do not** use oven cleaners, steel wool, steel scouring pads, harsh detergents, or detergents containing chlorine bleach.

For stainless-steel surfaces, we recommend PADERNO® Stainless-steel Cleaner to remove clouding and discolouration and maintain shine and brilliance to your cookware.

Dishwasher Use

Although our cookware is dishwasher safe, as with all fine cookware, hand washing is preferable since the cumulative effect of strong agitation and dishwasher detergent can dull the exterior appearance.

The high temperature drying process may leave water spots on the exterior of the cookware. To prevent spots, remove the cookware from the dishwasher before the drying cycle and dry with a soft towel. Please follow dishwasher manufacturers' instructions carefully.

Other Useful Reminders

To avoid pans being knocked off the stovetop, make sure handles do not stick out past the edge of stovetop. To ensure that the handles stay cool,

do not let handles extend over a hot burner or open flame. Although they are heat resistant, stainless steel handles and lids may get hot depending on the type and length of cooking. For safety reasons, we recommend using pot holders. Periodically check handles and lid handles to ensure that they are not loose.

1-800-263-9768 paderno.com



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 and a return authorization number. Customer must have proof of purchase and the product before any warranty claim is handled.

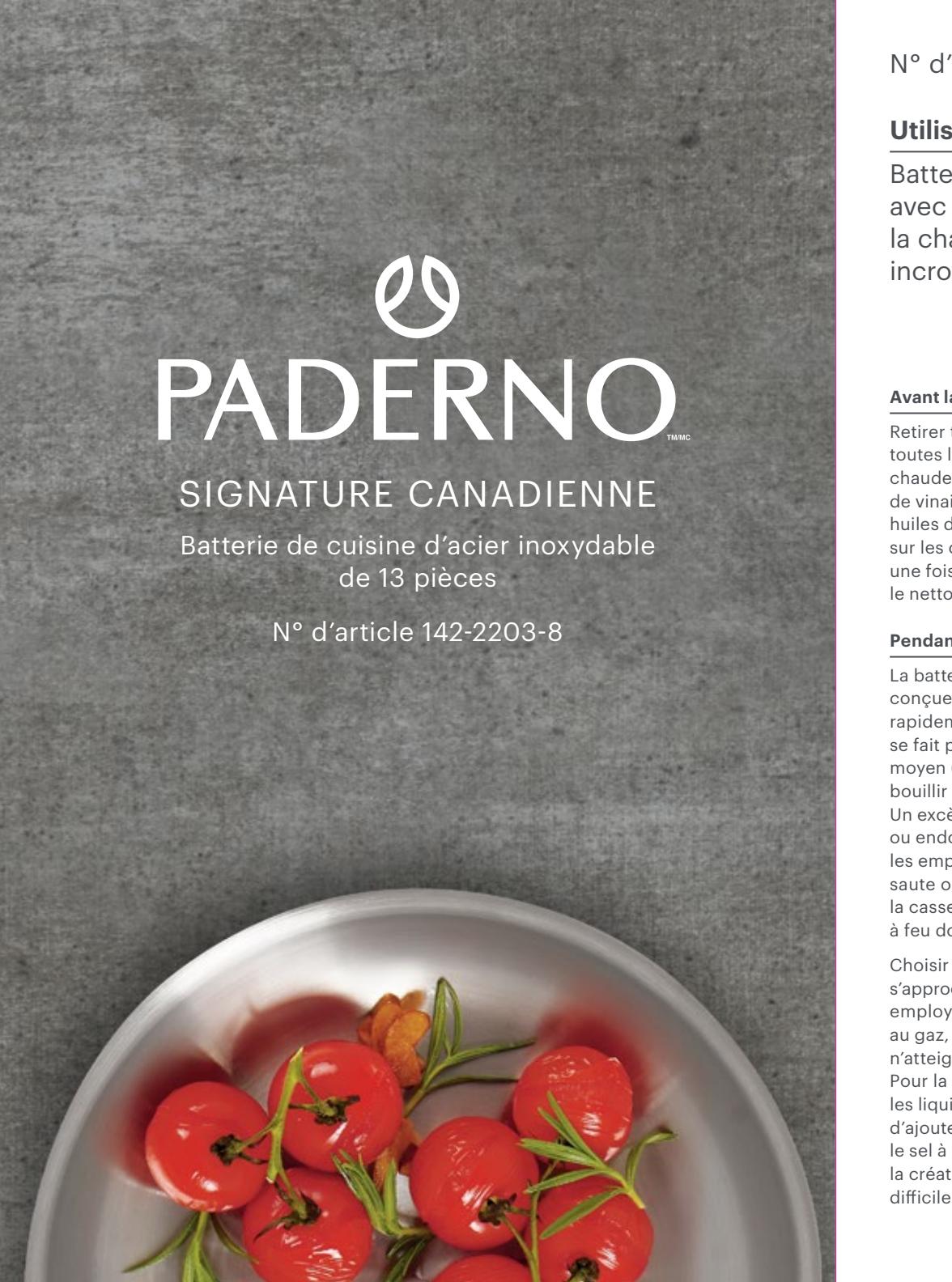
Any items that are being shipped to us **must** have a return authorization number.

1-800-263-9768 paderno.com

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. Register your product online and receive a special gift as a thank you for choosing PADERNO® cookware.



PADERNO
TM/MC

SIGNATURE CANADIENNE

Batterie de cuisine d'acier inoxydable de 13 pièces

N° d'article 142-2203-8

N° d'article 142-2203-8

Utilisation de votre batterie de cuisine

Batterie de cuisine en acier inoxydable à une couche avec base en aluminium soudée par impact qui distribue la chaleur rapidement et uniformément pour des plats incroyables à tout coup.

Avant la première utilisation

Retirer toutes les étiquettes. Laver toutes les pièces à la main dans de l'eau chaude savonneuse avec une tasse de vinaigre pour enlever la saleté et les huiles de l'usine. S'il reste de l'huile sur les casseroles, elle deviendra brune une fois chauffée, ce qui compliquera le nettoyage.

Pendant la cuisson

La batterie de cuisine PADERNO™ est conçue pour distribuer la chaleur rapidement et uniformément. La cuisine se fait principalement à feu doux ou moyen (on réserve le feu élevé pour bouillir ou réduire des liquides). Un excès de chaleur pourrait décolorer ou endommager votre batterie. Pour les empêcher de coller quand on frit, saute ou saisit des aliments, préchauffer la casserole pendant 30 secondes à feu doux et utiliser de l'huile. Choisir un rond dont le diamètre s'approche de celui de la casserole employée. Dans le cas d'une cuisinière au gaz, ajuster la flamme pour qu'elle n'atteigne pas les côtés de la casserole. Pour la cuisson avec du sel, réchauffer les liquides ou les aliments avant d'ajouter du sel et brasser pour aider le sel à se dissoudre. Cela évitera la création de petits trous et de taches difficiles à enlever.

Choix d'ustensiles

L'utilisation d'ustensiles en métal, en bois ou en plastique convient aux casseroles et poêles en acier inoxydable. Toutefois, il n'est pas recommandé d'utiliser d'ustensiles à rebords tranchants comme des couteaux ou des fourchettes. De petites égratignures ne nuiront pas au rendement de la casserole.

Va au four

Cette batterie de cuisine supporte jusqu'à 450 °F (232 °C), sur le dessus de la cuisinière ou dans le four. Toujours utiliser des protecteurs contre la chaleur quand on retire des casseroles du four. Les poignées deviendront brûlantes dans le four.

1. Ne pas utiliser les casseroles sur un feu de camp.

2. Ne pas utiliser les casseroles dans un four à micro-ondes.

3. Ne pas laisser la casserole vide sur un rond allumé ni laisser bouillir tout le liquide, car cela peut endommager ou décolorer la casserole. Si une casserole surchauffe accidentellement, fermer la source de chaleur et laisser refroidir complètement avant de la déplacer en faisant preuve d'extrême prudence.

Autres rappels utiles
Utiliser des tampons à récurer de nylon pour l'intérieur des articles PADERNO™. Utiliser une éponge ou un linge doux pour les surfaces extérieures.

1. Ne pas utiliser de nettoyants pour le four, de laines d'acier, de tampons à récurer en acier, de détergents abrasifs ni de détergents avec javellisant.

Pour les surfaces en acier inoxydable, nous conseillons le nettoyant pour acier inoxydable PADERNO™ afin d'éliminer la formation d'un voile et la décoloration et de préserver l'éclat de votre batterie de cuisine. De petites égratignures ne nuiront pas au rendement de la casserole.

1-800-263-9768 paderno.com



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 et obtenir un numéro d'autorisation de retour. Le client doit détenir l'article et une preuve d'achat pour que la réclamation sous garantie soit traitée. Tout article qui nous est expédié **doit** avoir un numéro d'autorisation de retour.

1-800-263-9768 paderno.com

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. Enregistrez votre article en ligne et recevez un cadeau spécial en guise de remerciement pour avoir choisi les batteries de cuisine PADERNO™.