

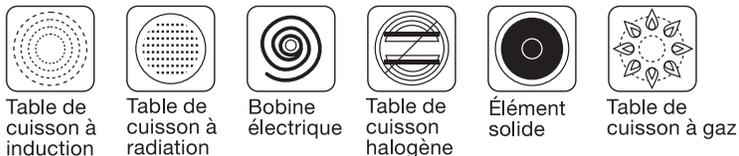


INSTRUCTIONS À CONSERVER Fabriquée au Japon

Casserole Yukihira en acier inoxydable

Merci d'avoir choisi la casserole Yukihira.
Pour votre sécurité et pour obtenir les meilleurs résultats, lisez toutes les instructions fournies.

Produit adapté pour une utilisation sur les types de plaque de cuisson suivants



Préparation avant utilisation ● Retirez tout matériau tel que des autocollants ou des étiquettes fixées au corps principal. Utilisez de l'essence ou un produit de nettoyage disponible dans le commerce si ceux-ci sont difficiles à enlever. ● Veuillez laver avec une éponge et un produit pour la vaisselle, bien rincer et sécher avant la première utilisation. ● Veuillez ne pas utiliser la partie abrasive au dos de l'éponge ou des éponges métalliques. Cela rayurerait la surface de l'acier inoxydable et provoquerait des marques sombres.

Manipulations et soins ● Laver avec une éponge et un liquide vaisselle après utilisation. ● Veuillez retirer les aliments brûlés en les faisant tremper dans de l'eau pour les ramollir. Ne pas gratter avec une spatule ou un couteau, car cela abîmerait la casserole. ● L'acier inoxydable est un métal extrêmement résistant à la chaleur, mais selon l'utilisation, de la rouille peut apparaître. Pour éviter la rouille, veuillez noter les points suivants. -Ne pas entreposer dans un endroit humide ou avec des résidus contenant du sel ou de l'huile. -Ne pas laisser le produit en contact avec d'autres métaux comme le fer et l'aluminium. ● En cas de rouille, frottez la zone avec un produit nettoyant en utilisant un chiffon fin (comme une flanelle) et rincez abondamment. En cas de rouille, appliquez une crème nettoyante sur une éponge abrasive et frottez. Ensuite, utilisez une éponge douce avec du liquide vaisselle, puis rincez abondamment. ● Ne pas utiliser de l'eau de Javel. ● Des taches blanches peuvent apparaître au fond de la casserole, ce sont des résidus de calcium et de magnésium provenant de l'eau du robinet évaporée. Ces taches ne posent aucun problème en termes d'hygiène, vous pouvez donc utiliser la casserole en l'état. ● Les pièces métalliques peuvent changer et virer vers une couleur brune ou irisée qui forme une couche d'oxydation sur la surface de l'acier inoxydable. Cela ne produit pas de substances nocives, vous pouvez donc utiliser la casserole en l'état.

Utilisation et Entretien (suite) ● Ne pas stocker de nourriture dans la casserole. Cela pourrait provoquer de la rouille, de la corrosion et une décoloration de la surface en acier inoxydable. ● Les aliments astringents (tels que ceux contenant de l'acide tannique) peuvent réagir avec des éléments de l'acier inoxydable (fer) et le noircir lors de la cuisson d'aliments contenant de grandes quantités de bardane, de racine de lotus et de haricots. Cette décoloration est inoffensive et n'endommagera pas les aliments. Veuillez rincer les aliments pour réduire suffisamment l'astringence. ● Mélangez bien le sel et la pâte de miso pour les dissoudre lors de l'utilisation. Celles-ci peuvent entraîner une corrosion, si elles collent au fond de la casserole.

Poignées desserrées voir schéma ci-dessous

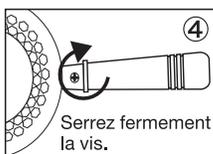
La poignée de ce produit peut se contracter et des vibrations peuvent survenir selon l'utilisation et les conditions de stockage, car elle est fabriquée à partir de bois naturel. Dans ce cas, veuillez resserrer la vis, conformément à la procédure suivante, avant utilisation.



Retournez la casserole et desserrez la vis qui retient la poignée en bois avec un tournevis.

Appuyez sur l'extrémité de la poignée en bois dans le sens de la flèche pour la repousser jusqu'à ce qu'elle ne vibre plus.

Utilisez une vrille ou un objet similaire pour percer un trou de vis depuis le trou de guidage.



Serrez la vis fermement avec un tournevis.



Rattachez les vis dans un endroit où il n'y a pas de fissure ou de trou.

※ Veuillez tourner légèrement la poignée et rattachez la vis à un endroit sans fissure ni trou depuis l'étape 2, si le cliquetis n'est pas réglé après les étapes 1 à 4 suivantes.

La poignée de ce produit peut rétrécir et produire des vibrations en fonction de l'utilisation et des conditions de stockage, car elle est faite en bois naturel. Dans ce cas, retirez la vis du manche en bois, tapez légèrement avec un marteau en bois pour la réinsérer et resserrez la vis. Les poignées de remplacement sont vendues séparément en cas de détérioration de la poignée (manche en bois).



YOSHIKAWA CORPORATION
No.635-3, Ohdo, Yahiko,
Nishi-kanbara Gun,
Niigata-Pref,
959-0308, JAPAN

Utilisation et Entretien Veuillez prendre les mêmes précautions pour toutes les sources de cuisson.

AVERTISSEMENT

Ne JAMAIS laisser le produit sans surveillance pendant la cuisson. NE PAS chauffer la casserole vide, car cela pourrait provoquer un incendie et/ou des blessures. Pour une bonne isolation vous pouvez UTILISER des gants de cuisine afin de tenir la casserole, car les poignées peuvent devenir très chaudes.

● Veuillez vérifier avant utilisation qu'aucune des pièces ne présente une anomalie. Ne pas utiliser si une partie est endommagée (fissure, rupture, bosse, desserrage, etc.) Cela peut rendre la casserole très chaude causant blessures et incendie ou endommager l'ustensile de cuisine. Préchauffez moins de 1 minute et utilisez une quantité suffisante d'ingrédients ou de liquide pour garantir que la casserole n'est pas vide lors de la cuisson. ● Ne pas préchauffer. Si vous chauffez à vide, la casserole peut se déformer ou se décolorer. Si, par hasard, le wok est chauffé alors qu'il est vide, laissez-le refroidir naturellement et ne le refroidissez pas avec de l'eau. Il peut être utilisé normalement à condition qu'il n'y ait pas de défaut tel que la déformation, la fissuration ou le cliquetis. La décoloration due à la surchauffe est sans danger et peut être éliminée avec une éponge pour acier inoxydable. ● Assurez-vous que la poignée n'est pas carbonisée, car elle pourrait se casser. ● Ne pas utiliser pour des aliments frits. Dans un souci de sécurité, utilisez une casserole pour la friture. ● Le manche est chaud pendant et immédiatement après la cuisson. Veuillez utiliser des gants de cuisine pour éviter les brûlures. ● Veuillez prendre soin des volumes et des températures de cuisson afin d'éviter tout débordement. ● Veuillez utiliser et conserver avec soin afin de prévenir les brûlures chez les nourrissons et les enfants. ● Ne pas utiliser avec des appareils de chauffage combinés. Il y a un risque de brûlure par chute. Un chauffage prolongé provoque la décoloration du corps principal et endommage la poignée. ● Évitez les chocs causés par la chute et les coups contre des objets durs. Cela peut entraîner des dommages. Ne pas utiliser si la poignée bouge. Il existe un risque de chute du wok et de brûlures. (Voir le schéma ci-joint.) ● N'essayez pas de l'utiliser en modifiant ou en réparant une poignée desserrée ou endommagée. ● Ne chauffez pas rapidement à des températures élevées, car cela pourrait provoquer une ébullition lors du réchauffage de certains types d'aliments. Utilisez un feu doux et remuez continuellement, en particulier lorsque vous réchauffez des plats contenant de la pâte miso avec du bouillon dashi ou des assaisonnements umami. Si vous versez le contenu dans un bol peu après l'ébullition, cela peut provoquer des éclaboussures. Veuillez attendre environ 20 secondes avant de verser. ● Ne pas utiliser dans des fours ou des fours à micro-ondes. Cela pourrait endommager la casserole ainsi que le four à micro-ondes. ● Ne pas utiliser avec un lave-vaisselle ou une machine à sécher. Cela risquerait de faire rouiller la casserole et de dégrader la poignée. ● Ne pas verser d'eau dans la casserole chaude et éviter une réduction soudaine de la température par trempage. Les changements rapides de température peuvent provoquer une déformation de la casserole. ● Ne pas tremper l'anse dans l'eau. Essuyez-la pour la nettoyer.

Utilisation au gaz



● Utilisez en plaçant le corps principal au centre de la partie chauffante dans une position stable. Faites preuve de prudence, car la casserole peut tomber en fonction de la forme de l'anneau chauffant et de sa position. Placez la casserole au centre de l'anneau, vérifiez que la position du fond et de la poignée reste stable pendant l'utilisation. ● Veuillez utiliser de manière à ce que la flamme ne dépasse pas le bord inférieur. La poignée va brûler, pouvant entraîner un incident de décollement. La partie sans eau va chauffer, et l'acier inoxydable risque de brûler, pouvant provoquer une décoloration. ● Une flamme haute peut causer des dommages en brûlant la poignée. Assurez-vous que les flammes des autres sorties de gaz n'atteignent pas la poignée. ● Lors de la cuisson d'aliments frits, la casserole peut atteindre des températures extrêmement élevées, similaires à un chauffage à vide. Cela met la casserole à rude épreuve et provoque des malformations et une décoloration. Il est recommandé que la friture nécessaire dans le processus de cuisson des plats tels que les ragoûts et les plats au curry soit effectuée dans une poêle à frire et transférée.

Utilisation avec des plaques chauffantes



● Veuillez lire attentivement le mode d'emploi de l'appareil de cuisson et l'utiliser correctement et conformément aux instructions. ● Ne pas utiliser en cas d'anomalie, telle qu'une déformation de la base ou un relâchement des pièces. Il arrive parfois que les capteurs de cuisson ne fonctionnent pas normalement. ● Ne pas utiliser pour des aliments frits. Veuillez vérifier le mode d'emploi de l'appareil de cuisson et utilisez une autre casserole pour la friture. ● Ne pas utiliser pour faire frire des aliments. Il est recommandé que la première friture requise pour la cuisson de plats tels que les ragoûts soit effectuée dans une poêle à frire, puis transférée. La casserole peut atteindre des températures extrêmement élevées, similaires à un chauffage à vide. Cela met la casserole à rude épreuve et provoque des malformations et une décoloration. ● Ne pas utiliser pour griller des noix de ginkgo et des graines de sésame, car les conditions sont similaires à celles d'un chauffage à vide. ● Veuillez régler la chaleur en dessous de la moyenne. L'utilisation d'un réglage de chaleur plus élevé peut provoquer des déformations. ● Essayez les gouttes d'eau de la casserole pour assurer un chauffage efficace. L'eau adhérent à l'extérieur peut générer des éclaboussures et faire bouger la casserole en ébullition. ● Un bip ou bourdonnement peut résonner lors de la cuisson sur les plaques de cuisson à induction. Ceci est normal lors d'une cuisson qui utilise l'électromagnétisme.

Taille	16cm	18cm	20cm	22cm
Capacité	1.3L	1.7L	2.3L	3.0L



Matériau : acier inoxydable (18% chrome) **MADE IN JAPAN**
http://www.yoshikawa-group.co.jp/e/kitchen/products/qanda_french.htm