



GAS | ELECTRIC | GLASS CERAMIC | HALOGEN | INDUCTION
GAZ | ÉLECTRICITÉ | VITRO-CÉRAMIQUE | HALOGÈNE | INDUCTION

©2021 Cuisinart Canada

100 Conair Parkway, Woodbridge, ON L4H 0L2

Consumer Call Centre E-mail: | Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

Printed in China | Imprimé en Chine

21CC078945 | PG-38048-CAN

LIMITED LIFETIME WARRANTY*

Your Cuisinart® Cookware is warranted to be free of defects in material and workmanship with normal home use from the date of original purchase throughout the original purchaser's lifetime. We recommend that you visit our website, www.cuisinart.ca for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits.

If your cookware should prove to be defective within your lifetime, we will repair it (or, if we think it necessary, replace it) without charge to you, except for shipping and handling. To obtain warranty service, please call our Consumer Service Centre toll-free at 1-800-472-7606. Or write to Consumer Service Centre, Cuisinart, 100 Conair Parkway, Woodbridge, ON, L4H 0L2. E-mail: Consumer_Canada@Conair.com

To facilitate the speed and accuracy of your return, please enclose \$10.00 for shipping and handling of the product, along with proof of purchase. Please also be sure to include a return address, description of the product problem, phone number, and any other information pertinent to the product's return. Please pay by cheque or money order. Please pay by check or money order, made payable to Cuisinart Canada.

NOTE: For added protection and secure handling of any Cuisinart® product that is being returned, we recommend you use a traceable, insured delivery service. Cuisinart cannot be held responsible for in-transit, damage or for packages that are not delivered to us. Lost and/or damaged products are not covered under warranty.

This warranty excludes damage caused by accident, misuse or abuse, including damage caused by overheating, and it does not apply to scratches, stains, discoloration, minor imperfections, slight colour variations or other damage to external or internal surfaces which does not impair the functional utility of the cookware. This warranty also expressly excludes all incidental or consequential damages.

GARANTIE À VIE LIMITÉE *

Les ustensiles de cuisson de Cuisinart^{MD} sont garantis contre les vices de matière et de fabrication en usage domestique normal, à partir de la date d'achat d'origine et ce, pour la durée de vie de l'acheteur d'origine seulement. Pour enregistrer votre produit de manière rapide et efficace, visitez notre site Web à www.cuisinart.ca. Notez cependant que même si vous enregistrez votre produit, vous devez conserver la preuve d'achat originale au cas où vous auriez éventuellement besoin de vous prévaloir des avantages de la garantie.

En cas de défaut, nous nous engageons à réparer le produit (ou à le remplacer, si nous le jugeons nécessaire) sans frais, mis à part les frais de transport et de manutention. Pour obtenir un service au titre de la garantie, veuillez appeler notre centre de service à la clientèle au 1-800-472-7606 ou écrire à : Centre à la clientèle Cuisinart, 100 Conair Parkway Woodbridge, ON L4H 0L2 / centre d'appel des consommateurs: Consumer_Canada@Conair.com.

Pour assurer un traitement rapide et exact du retour de votre produit, prenez soin d'inclure la preuve d'achat, ainsi qu'un chèque ou mandat-poste de 10 \$ pour couvrir les frais de transport et de manutention. Veuillez également prendre soin d'inclure une adresse de retour, une description du problème, le numéro de téléphone et tout autre renseignement pertinent au retour du produit. Veuillez payer par chèque ou mandat postal, payable à l'ordre de Cuisinart Canada.

REMARQUE : Pour assurer la protection et la manutention sûre du produit Cuisinart^{MD} que vous retournez, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison assuré et traçable. Cuisinart ne saurait être tenue responsable des dommages survenus au cours du transport ou des envois qui ont été égarés. La garantie ne couvre pas les produits perdus ou endommagés.

La présente garantie ne couvre pas les dommages imputables à des accidents ou à un usage impropre ou abusif, y compris les dommages causés par une surchauffe, ni les égratignures, les taches, les imperfections mineures, la décoloration ou les variations de couleur, ni les dommages aux surfaces externes ou internes qui ne compromettent pas l'utilisation pratique du produit. Cette garantie fait aussi exclusion expresse de tout dommage fortuit ou indirect.

Cuisinart^{MD}

INSTRUCTION BOOKLET | LIVRET D'INSTRUCTIONS

PRE-SEASONED
COOKWARE
USTENSILE
DE CUISSON
PRÉ-CULOTTÉ

FOR YOUR SAFETY AND CONTINUED ENJOYMENT OF THIS PRODUCT,
ALWAYS READ THE INSTRUCTION BOOK CAREFULLY BEFORE USING.
POUR VOTRE SÉCURITÉ ET VOTRE SATISFACTION CONTINUE, PRENEZ TOUJOURS LE TEMPS
DE LIRE LE LIVRET D'INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT AVANT L'UTILISATION.

Congratulations on your purchase of Cuisinart® Cookware! Designed from the inside out for today's lifestyles, our Cuisinart® Cookware combines uncompromising superior cooking performance with a professional look.

Pre-seasoned cast iron is recognized as one of the best materials for cookware because of its ability to retain heat and provide even heat distribution. This type of cookware is widely used for almost any recipe from roasts to desserts. It performs well with a variety of cooking methods from searing, browning, grilling, braising or roasting to simmering. Many pan styles are available for cooking soups, sauces, casseroles, grills, quiches, breads, etc.

CAST IRON CONSTRUCTION Provides superior heat retention and even heat distribution.

PRE-SEASONED INTERIOR AND EXTERIOR Offers ready-to-use cookware with lasting durability. Perfect for serving.

EXTREME VERSATILITY Stovetop, oven, and broiler safe.

BEFORE FIRST USE Remove all labels and hang tags. Wash cookware with warm water. Rinse thoroughly and wipe dry immediately with a soft dishtowel. Never allow your cast iron cookware to air-dry, as this can tarnish the surface. For best results, season cast iron vessel (see Re-Seasoning for instructions.)

STOVETOP USE Cookware is suitable for all range tops: gas, electric, ceramic or induction. Always use a low-medium heat setting. To boil water, a medium-high heat setting is sufficient. Always use a small amount of cooking oil before each use. Always use potholders to grip side handles or cover knobs, as they will become hot. Never leave pans unattended at any time while cooking. Never leave an empty pan over a hot burner; doing so could ruin the cookware and cause damage to the stovetop. Any material, if heated continuously at a high enough temperature, will begin to decompose and melt, thereby damaging your stovetop or cookware and/or creating a risk of personal injury. Never leave cookware on the stovetop unattended. Do not allow cookware to boil dry or overheat. If cookware overheats, do not remove from the stovetop immediately. Turn off the heat and allow the cookware to cool naturally before removing it from the stovetop.

OVEN USE Pans are oven safe to 500°F (260°C). Caution should be used when handling any cookware handles.

Always use potholders to grip side handles or cover knobs, as they will become hot.

SERVING Place hot pans on a trivet or wooden board when serving. Never place a hot pan directly on an unprotected surface.

COOKING UTENSILS All cooking utensils may be used on pre-seasoned cast iron vessels. If the cookware is scratched and the pre-seasoned layer is removed, it must be seasoned again. Do not cut food directly in the cookware. You may use hand blenders or mixers directly in the cookware; this may scratch the pan's interior, but it's performance will not be affected.

CLEANING AND OTHER MAINTENANCE Hand wash only; dishwasher not recommended. Allow pans to cool slightly first after each use, then rinse pan with warm water. Do not fill a hot pan with cold water or plunge it into cold water because thermal shock damage may occur. Use a sponge or a soft cloth to remove any remaining food particles. Do not use soap, steel wool or other metal pads that can scratch the surface. Stubborn stains can be removed using a non-metallic scouring pad and coarse salt. Rinse thoroughly and dry immediately. For best results, set the clean pan on a low burner until completely dry, and then rub lightly with the barest film of cooking oil before putting it away. Scrub pan edges gently to clean if there is any discoloration or residue. Cover knobs may become loose over a period of time. We recommend checking them occasionally and tightening knobs as needed. **IMPORTANT:** Make sure to re-season the cookware once clean and dry to prepare for the next use.

RE-SEASONING After thoroughly washing and drying the cookware, coat the vessel and lid (if applicable) with vegetable oil or shortening using a cloth or pastry brush. Remove excess oil/shortening after vessel is fully coated to prevent a sticky residue from forming. Then place the cookware in a preheated oven at 175 °C/350 °F for one hour. After one hour **TURN OFF OVEN AND ALLOW COOKWARE TO COOL GRADUALLY.**

STORAGE Do not store pans when they are still damp, and always store carefully in a dry cupboard area. Avoid stacking and overcrowding when storing cookware to prevent scratching and chipping of cast iron surface. If your cookware includes a lid, store separately to allow for air circulation.

Nous vous félicitons d'avoir acheté cet ustensile de cuisson signé Cuisinart®! Pensé de l'intérieur vers l'extérieur pour les styles de vie d'aujourd'hui, il marie des résultats nettement supérieurs à une apparence professionnelle.

La fonte est l'un des meilleurs matériaux pour les ustensiles de cuisson en raison de sa capacité de rétention et de répartition égale de la chaleur. Ce type d'ustensile convient à toutes sortes de mets, des rôtis aux desserts. De plus, il se prête à des méthodes de cuisson variées, qu'il s'agisse de saisir, de dorer, de griller, de braiser, de rôtir ou de mijoter. Il existe différents modèles pour la cuisson des potages, des sauces, des casseroles, des grillades, des quiches, des pains et plus.

CONSTRUCTION EN FONTE Excellente rétention et distribution uniforme de la chaleur.

INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR PRÉ-CULOTTÉS Un récipient de cuisson prêt à l'emploi et pratiquement inusable. Convient aussi au service.

GRANDE SERVIABILITÉ Va sur la cuisinière, au four et sous le grilloir.

MISE EN SERVICE Retirez toutes les étiquettes. Avant d'utiliser votre ustensile de cuisson la première fois, lavez-le à l'eau chaude, rincez-le parfaitement et essuyez-le immédiatement avec un linge doux. Ne laissez jamais l'ustensile sécher à l'air, car il pourrait ternir. Pour de meilleurs résultats, il faut culotter les récipients de cuisson en fonte. (Voyez les instructions sous la rubrique « Renouvellement du culottage ».)

SUR LA CUISINIÈRE Cet ustensile est compatible tous feux : gaz, électrique, vitrocéramique et induction. Utilisez toujours un feu mi-doux. Pour faire bouillir de l'eau, un feu mi-vif suffit. Ajoutez une petite quantité d'huile de cuisson avant chaque utilisation. Utilisez toujours des gants ou des manicles de cuisinier pour saisir le manche ou l'orillon ou le bouton de couvercle afin d'éviter les brûlures. Ne laissez jamais le récipient sans supervision pendant la cuisson. Ne laissez jamais un récipient de cuisson vide sur un élément chaud, car vous risqueriez non seulement de l'abîmer, mais aussi d'endommager la cuisinière. Toute matière soumise à une température élevée pendant une période de temps prolongée commencera à fondre, ce qui endommagera la cuisinière et le récipient en plus de créer un risque de blessures. Ne laissez jamais un récipient de cuisson bouillir à sec ou surchauffer. Lorsqu'un récipient a surchauffé, ne le retirez pas de la cuisinière immédiatement, mais éteignez le feu et laissez le récipient refroidir naturellement avant de le déplacer.

AU FOUR L'ustensile tolère des températures allant jusqu'à 500 °F (260 °C). Utilisez toujours des gants ou des manicles

de cuisinier pour saisir le manche ou l'orillon ou le bouton de couvercle afin d'éviter les brûlures.

SERVICE Lorsqu'il est chaud, placez l'ustensile de cuisson sur un sous-plat ou une planche en bois pour le service, et jamais directement sur une surface non protégée.

USTENSILES CULINAIRES Tous les ustensiles culinaires conviennent aux récipients de cuisson culottés. Si le culottage est rayé ou abîmé, il faut le renouveler. Ne coupez pas d'aliments directement dans le récipient. Vous pouvez utiliser un mélangeur à main directement dans le récipient; il est possible que cela raye le fini, mais cela ne compromettra pas les résultats de cuisson.

SOIN ET ENTRETIEN Lavez à la main seulement; le lave-vaisselle est déconseillé. Après chaque utilisation, laissez le récipient refroidir légèrement, puis rincez-le à l'eau chaude. Il ne faut jamais remplir un récipient de cuisson chaud d'eau froide, ni le plonger dans l'eau froide, car le choc thermique pourrait l'abîmer. Frottez les résidus d'aliments avec une éponge ou un chiffon doux. N'utilisez pas de savon, de laine d'acier ni de tampons à récurer métalliques qui laisseront des rayures. Frottez les taches tenaces avec une éponge à récurer non-métallique et du gros sel. Rincez parfaitement et essuyez immédiatement. Pour obtenir de meilleurs résultats, posez le récipient de cuisson propre sur un feu très doux jusqu'à ce qu'il soit parfaitement sec, puis enduisez-le d'une très fine couche d'huile de cuisson avant de le ranger. Frottez délicatement les bords pour éliminer les résidus ou les taches, s'il y a lieu. Il est possible que le bouton de couvercle se desserre après un temps. Nous recommandons de le vérifier régulièrement et de le resserrer au besoin. **IMPORTANT** : Prenez soin de refaire le culottage une fois que le récipient de cuisson est propre et sec en vue de la prochaine utilisation.

RENOUVELLEMENT DU CULOTTAGE Une fois que le récipient de cuisson parfaitement lavé est sec, enduisez sa surface (et son couvercle, s'il en a un) d'une couche d'huile végétale ou de shortening à l'aide d'un linge ou d'un pinceau à pâtisserie. Retirez l'excédent pour empêcher la formation d'un résidu collant. Mettez dans le four préchauffé à 350 °F (175 °C) pendant une heure, puis **ÉTEIGNEZ LE FOUR ET LAISSEZ LE RÉCIPENT DE CUISSON REFOIDIR.**

RANGEMENT Ne rangez pas les récipients de cuisson encore humides. Assurez-vous qu'ils sont parfaitement secs et rangez-les avec soin dans une armoire au sec. Évitez d'empiler ou d'entasser vos récipients de cuisson pour ne pas rayer ou écailler la surface en fonte. Si le récipient est muni d'un couvercle, rangez celui-ci séparément pour permettre la circulation de l'air.