

Pour bien cuisiner il est essentiel d'avoir les bons ustensiles, les chefs du monde entier vous le diront. Il est donc important d'apporter autant de soin au choix de vos ustensiles qu'à leur entretien.

Les ustensiles de cuisine Lagostina sont fabriqués selon les normes de qualité les plus exigeantes. Voici quelques conseils d'entretien pour profiter pleinement de vos articles de cuisson.

### CONSEILS POUR L'UTILISATION DE VOS USTENSILES DE CUISINE LAGOSTINA

- Avant la première utilisation, lavez votre ustensile à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce, rincez-le et essuyez-le soigneusement. Pour vos ustensiles anti-adhésifs, procédez de la même manière, puis enduisez le revêtement intérieur d'huile de cuisine et séchez-le avec de l'essuie-tout.
- Vérifiez la compatibilité de votre ustensile afin de l'utiliser sur une source de chaleur adaptée (voir informations sur l'emballage).
- Ne surchauffez pas l'ustensile lorsqu'il est vide. Ne laissez pas la flamme apparaître le long des parois de l'ustensile. Positionnez l'ustensile bien au centre de la source de chaleur afin d'éviter que les poignées soient en contact avec la flamme ou la chaleur.
- Ne faites jamais chauffer de la matière grasse ou de l'huile au point qu'elle fume, brûle ou noircisse.
- Séchez toujours le fond de vos ustensiles de cuisine avant la cuisson, en particulier pour une utilisation avec la vitrocéramique, l'halogène ou l'induction, afin d'éviter que vos ustensiles n'adhèrent à votre table de cuisson.
- Selon la source de chaleur que vous utilisez, le fond de vos ustensiles peut se marquer ou se rayer, ce qui est tout à fait normal.
- Ne décompressez pas les autocuiseurs Lagostina en les passant directement sous l'eau.

### 📌 Les astuces

- Le lait brûle facilement au fond d'une casserole. Faites-le chauffer à feu doux ou moyen jusqu'à ce que les premières bulles se forment le long des parois.
- Afin d'éviter que le contenu de votre ustensile déborde, ne le remplissez pas à plus des deux tiers de sa contenance.

### CONSEILS POUR L'UTILISATION DES USTENSILES EN INOX

- N'utilisez jamais de produits décolorants (chlore, eau oxygénée, eau de Javel) sur la surface de vos ustensiles, ces produits étant extrêmement corrosifs pour l'acier inoxydable, même lorsqu'ils sont dilués. Des traces de corrosion peu esthétiques pourraient se former à la surface de l'acier et affecter le bon déroulement de la cuisson.
- N'utilisez pas de tampon à récurer en métal, en laine de verre abrasive, de poudre à récurer abrasive ou de couteau.
- Ne laissez pas bouillir un liquide jusqu'à l'évaporation car cela risquerait d'occasionner une décoloration, un endommagement de l'ustensile et/ou une rupture du fond.
- Évitez de laisser des aliments acides, salés ou gras dans vos ustensiles avant ou après la cuisson.
- Ne mettez jamais d'eau froide dans un ustensile chaud. Le brusque changement de température pourrait entraîner une déformation du métal, d'où une perte d'uniformité du fond de l'ustensile.

### 📌 Les astuces

- N'ajoutez du sel qu'à de l'eau en ébullition, ou à un liquide chaud. Aidez le sel à se dissoudre en remuant le contenu de votre ustensile.
- Les phénomènes suivants peuvent se produire :
  - Les grains de sel ajoutés à l'eau froide peuvent endommager l'acier et provoquer l'apparition de petites taches, ou encore des points blancs ou rougeâtres. Ces taches n'altèrent en rien les qualités fonctionnelles de votre ustensile.
  - En exposant l'ustensile à une chaleur intense, de petits dépôts blancs de tartre peuvent se former au fond de l'ustensile. Cette formation naturelle se produit selon la dureté de l'eau. Des cercles bleutés peuvent également apparaître, en raison de la cuisson d'aliments contenant de l'amidon, tels les pâtes ou le riz.

Ces taches peuvent être enlevées facilement en frottant la surface de l'ustensile de cuisine à l'aide d'un chiffon doux imbibé de jus de citron, de vinaigre blanc ou d'un produit nettoyant spécialement conçu pour les ustensiles en acier inoxydable comme « la poudre des étoiles » Lagostina.

- Régulièrement, même s'il n'y a pas de tâches visibles, faites chauffer une solution d'eau et de vinaigre blanc dans vos ustensiles ou utilisez « la poudre des étoiles » Lagostina pour conserver intact leur éclat.

### 📌 Les astuces : cuisson dans l'inox

Pour une cuisson réussie, votre ustensile doit être à la juste température. Pour cela réalisez le test « de la goutte d'eau » : laissez tomber une goutte d'eau au fond de la poêle. Si elle forme une bille qui roule et se déplace rapidement sur toute la surface, votre ustensile est à la bonne température (180° environ). Si la goutte d'eau s'évapore trop rapidement c'est que la poêle est trop chaude. Retirez-la du feu et attendez qu'elle refroidisse un peu. Si elle s'écrase, préchauffez encore un peu.

Retrouvez tous nos conseils pour cuisiner dans l'inox sur [lagostina.fr](http://lagostina.fr)

### CONSEILS POUR L'UTILISATION DES USTENSILES REVETUS ANTIADHESIFS

- Le revêtement de votre ustensile Lagostina est issu de longues années de recherche et d'expérience industrielle. C'est pour cette raison que la plupart des accessoires métalliques peuvent être utilisés. Cependant, les couteaux, fouets et autres accessoires à bords coupants sont à éviter. Ne coupez jamais d'aliments directement dans votre ustensile. Les légères rayures et abrasions pouvant apparaître à l'usage n'altèrent pas les performances antiadhésives du revêtement.
- En suivant tous ces conseils de sécurité, vous éviterez le dégagement de fumées provenant des ustensiles chauffés à des températures trop élevées. Ces fumées pourraient être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner de la cuisine.

### CONSEILS DE SECURITE

- Les ustensiles de cuisine Lagostina ne doivent jamais être utilisés au four à micro-ondes.
- Nous déconseillons l'utilisation de nos ustensiles de cuisine pour les fritures (frites, samosas etc.).
- Ne laissez jamais les poignées des ustensiles dépasser du bord de la table de cuisson.
- Prenez toutes les précautions qui s'imposent lorsque vous cuisinez à proximité d'enfants, d'animaux, d'autres personnes ou dans une cuisine encombrée. Ne posez jamais un ustensile chaud au sol, au bord d'un plan de travail ou d'une surface de cuisine. Laissez-le refroidir dans un endroit où il sera hors de portée.
- Utilisez un couvercle pour éviter le risque de brûlures causées par des éclaboussures.
- La plus grande prudence doit être observée lorsque vous cuisinez avec de l'huile. L'ustensile ne doit pas être trop rempli et la température de la source de chaleur pas trop élevée (reportez-vous aux

conseils d'utilisation indiqués sur l'emballage de l'huile de cuisson).

- De manière générale, nous recommandons d'utiliser des gants de cuisine pour le maniement des poignées, boutons et autres éléments de prise.
- S'il arrivait que le contenu de votre ustensile s'enflamme, éteignez la source de chaleur et recouvrez l'ustensile d'un linge humide que vous enlèverez au bout de 30 minutes.
- En cas de surchauffe, l'ustensile de cuisine ne doit pas être déplacé avant d'avoir été au préalable laissé à refroidir en raison de la présence de l'aluminium potentiellement en fusion présent dans le fond encapsulé.
- Ne jamais laisser sans surveillance des aliments en cours de cuisson.

### UTILISATION AVEC VITROCERAMIQUE ET HALOGENE

- En cas d'utilisation avec la vitrocéramique, veillez à ce que votre table de cuisson et le fond de votre ustensile soient parfaitement propres (ceci pour éviter que des matières ne restent prises entre le contenant et la table de cuisson et ne rayent celle-ci).
- Pour retirer vos ustensiles de cuisine de la source de chaleur, ne procédez jamais en les tirant sur la surface de la table de cuisson : ôtez-les toujours en les soulevant.

### UTILISATION AVEC INDUCTION

- L'induction offre un mode de cuisson beaucoup plus rapide et plus puissant que les autres sources de chaleur.
- Reportez-vous également aux conseils d'utilisation figurant sur l'emballage ou sur la notice jointe à votre table de cuisson à induction.
- Il est normal que les ustensiles jaunissent. Utilisez du liquide vaisselle et une éponge abrasive uniquement sur le fond en acier inoxydable pour lui redonner son aspect d'origine.
- Le diamètre et la puissance de votre table de cuisson peuvent avoir une incidence sur l'efficacité de vos ustensiles de cuisine.

### POIGNÉES, BOUTONS ET COUVERCLES

- Après lavage, laissez les poignées, boutons et autres éléments de prise s'égoutter le temps nécessaire.
  - Les couvercles en verre résistent à la chaleur jusqu'à une température maximale de 250°C (thermostat 9). Toutefois, s'ils tombent ou s'ils sont soumis à des changements extrêmes de température, ils peuvent se briser (laissez vos couvercles en verre refroidir avant de les plonger dans de l'eau). Ces dommages ne sont pas couverts par notre garantie.
  - Les ustensiles de cuisine Lagostina dotés de poignées et manches en acier inoxydable peuvent aller au four jusqu'à une température maximale de 250°C.
  - Les boutons et poignées en bakélite peuvent aller au four jusqu'à une température de 170 °C (thermostat 6) pendant une heure maximum.
  - Ne placez votre ustensile au four que dans le cas où il est mentionné sur l'emballage que le produit est bien adapté à ce type d'utilisation et ne dépassez pas la température recommandée.
- Veillez à bien positionner les petits ustensiles sur la grille de support des tables de cuisson au gaz. Les ustensiles de cuisine fabriqués par Lagostina sont conformes à la législation s'appliquant aux matériaux en contact avec des aliments.
- Suivant la gamme de votre ustensile de cuisine, les dimensions indiquées pourront correspondre au diamètre mesuré à partir des parois internes ou externes soit en haut des bords soit juste avant les bords verseurs. Merci de consulter l'emballage ou le catalogue pour obtenir davantage d'informations.

### CONSEILS D'UTILISATION DES POIGNEES ET ANSES AMOVIBLES

- Ne pas mettre au four.
- Ne pas laisser les poignées ou les anses sur l'ustensile lors de la cuisson. En cas d'oubli, la température de la poignée ou de la anse pourrait être élevée, munissez-vous donc d'un gant de cuisine pour manipuler votre ustensile notamment pour les poignées en inox.
- Ne pas mettre au lave vaisselle. Toujours laver à la main avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Ne jamais exposer à la flamme.
- Monter les anses avec le bouton de déverrouillage vers le haut.
- Si vous constatez un dysfonctionnement quelconque sur votre accessoire même après plusieurs utilisations, ne vous en servez plus et contactez votre revendeur.

### NETTOYAGE DE VOS USTENSILES DE CUISINE

- Après chaque utilisation, lavez votre ustensile avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge puis rincez-le et séchez-le soigneusement.
- Pour enlever les résidus d'aliments brûlés du fond de votre ustensile, remplissez-le d'eau chaude additionnée de liquide vaisselle et laissez tremper environ une heure. Ensuite, lavez l'ustensile avec du liquide vaisselle et une éponge. Si le trempage ne suffit pas, frottez avec un tampon à récurer non métallique prévu à cet effet. Si votre ustensile a un revêtement antiadhésif, frottez-le à nouveau avec un coton imbibé d'huile pour qu'il retrouve toutes ses propriétés antiadhésives.

### ENTRETIEN AU LAVE-VAISSELLE

- Les produits en cuivre NE doivent PAS être placés au lave-vaisselle et doivent être exclusivement nettoyés à la main.
- Vos ustensiles de cuisine Lagostina en acier inoxydable et ceux munis d'un revêtement antiadhésifs peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Toutefois, un lavage à la main est recommandé car certains détergents sont très agressifs et corrosifs pour les parties en aluminium. Aussi, afin de préserver les qualités esthétiques de vos produits nous recommandons de ne pas les mettre au lave-vaisselle (voir le paragraphe « Poignées, boutons et couvercles »).
- Ne laissez pas vos ustensiles de cuisine dans le lave-vaisselle une fois le cycle de lavage terminé.
- Il est recommandé de sécher vos ustensiles entièrement et immédiatement après lavage.

### ECONOMIE D'ENERGIE

Respectez ces méthodes de cuisson qui permettent une économie d'énergie :

- Le diamètre du fond de l'ustensile doit couvrir aussi précisément que possible le feu du brûleur ou la plaque de cuisson.
- L'utilisation d'un couvercle pendant la cuisson réduit considérablement la consommation d'énergie.
- Versez une quantité d'eau minimale dans l'ustensile et portez rapidement à ébullition avant de réduire le feu pour laisser mijoter.

### ASSISTANCE

Si vous avez besoin de remplacer les couvercles, les boutons ou les poignées ; ou avez un problème ou une question, merci de contacter notre service consommateur.



## CONSEILS & ASTUCES D'ENTRETIEN

---

Service consommateurs Lagostina  
Tél. 09 74 50 88 18 (Prix d'un appel local)

Service consommateurs **Lagostina**  
112 chemin du Moulin Carron – TSA 92002 - 69134 ECULLY CEDEX

Lagostina est une marque déposée.