

Cookware Aluminum

Batterie de cuisine en aluminium

French Style Steel Fry Pan Poêle à frire en acier de style français

**NEW
NOUVEAU**

18 Gauge Steel

Acier de
calibre 18



The 18 gauge thickness of this style of pan allows for long pre-heating at high temperatures. Great for searing!

L'épaisseur de cette poêle en acier de calibre 18 permet de la préchauffer à des températures élevées. Parfait pour saisir les viandes !

# PRODUCT	DIAMETER IN / CM	DEPTH IN / CM	PK/ U/M EMB
MAG3816	6.5 / 16.5	1.25 / 3.2	1 EA/CH
MAG3818	7.0 / 17.8	1.25 / 3.2	1 EA/CH
MAG3820	8.0 / 20.3	1.50 / 3.8	1 EA/CH
MAG3824	9.5 / 24.1	1.50 / 3.8	1 EA/CH
MAG3828	11.0 / 27.9	1.50 / 3.8	1 EA/CH
MAG3832	12.5 / 31.8	1.75 / 4.4	1 EA/CH
MAG3836	14.0 / 35.6	2.25 / 5.7	1 EA/CH
MAG3840	15.75 / 40	2.25 / 5.7	1 EA/CH

CARING FOR ALUMINUM COOKWARE

It is very important to allow aluminum cookware to cool completely after use. Running water onto Aluminum pots or pans while they are still hot will cause warpage.

To remove stains from Aluminum pots and pans, fill with hot water and add 1 to 2 tablespoons of Cream of Tartar, bring to a boil for 15 to 20 minutes. Discard water, allow the pot or pan cool and wash with grease cutting dishwashing detergent, rinse and dry thoroughly.

Clean Aluminum pots and pans using a dish detergent and water. Do not put in the dishwasher. Do not use

any abrasive cleansers or steel wool as this will cause scratches to aluminum cookware.

To remove burnt on food stains from Aluminum Cookware, make a paste of baking soda and water, coat the stain with the paste and let sit overnight. Wash as usual.

To remove discolouration from Aluminum pots and pans coat with an acidic product such as ketchup, tomato sauce or juice and let sit overnight. The acid in the tomatoes will remove the discoloration. Wash as usual.

ENTRETIEN POUR BATTERIE DE CUISINE EN ALUMINIUM

Il est très important de laisser votre batterie de cuisine refroidir complètement après chaque utilisation. Faire couler de l'eau sur les casseroles ou les poêles en aluminium lorsqu'elles sont encore chaudes pourrait causer un gauchissement.

Afin d'enlever les taches sur les casseroles et les poêles, remplissez-les d'eau chaude et ajoutez 1 à 2 cuillères à table de crème contre le tartre. Ensuite, amenez à ébullition de 15 à 20 minutes. Jetez l'eau. Laissez refroidir la casserole ou la poêle, puis lavez-la avec un détergent à vaisselle dégraissant.

Nettoyez les casseroles et les poêles à l'aide d'un détergent à vaisselle et de l'eau. Ne vont pas au lave-vaisselle.

N'utilisez pas de tampon abrasif ou de laine d'acier. Ceux-ci pourraient égratigner votre batterie de cuisine.

Pour enlever les aliments brûlés de la surface de votre batterie de cuisine en aluminium, fabriquez une pâte à l'aide de bi-carbonate de soude et d'eau. Laissez reposer pendant la nuit. Nettoyez la surface tel qu'indiqué.

Utilisez un produit acide tel que le ketchup, la sauce tomate ou le jus de tomates afin d'enlever la décoloration de votre batterie de cuisine en aluminium. L'acide contenu dans la tomate enlève la décoloration. Nettoyez la batterie tel qu'indiqué.