

Ustensiles de cuisson IKEA

Renseignements
sur la garantie

15

Garantie limitée de 15 ans



La vie quotidienne à la maison impose des exigences élevées aux batteries de cuisine. Pour résister à cet usage quotidien, les casseroles, les poêles et les woks IKEA sont soumis à des tests rigoureux. Les casseroles, les poêles et les woks sans revêtement antiadhésif IKEA sont garantis 15 ans.

Cela veut dire que vous pourrez vous en servir pendant longtemps, à condition de respecter nos conseils d'entretien et de respecter un usage domestique normal (cuisson et lavage une fois par jour).

Les conditions générales de cette garantie limitée concernant la fonction, les matériaux et la fabrication sont décrites ci-après.

15

Les casseroles, les poêles et les woks sans revêtement antiadhésif IKEA sont couverts par une garantie limitée de 15 ans.

Durée de la garantie limitée

La durée de validité de la garantie limitée des casseroles, des poêles et des woks sans revêtement antiadhésif IKEA est de quinze (15) ans à compter de la date d'achat (remarque : cette garantie limitée s'applique uniquement aux achats effectués à partir du 1er septembre 2024). Le reçu d'achat original est requis comme preuve d'achat.

Éléments couverts par cette garantie limitée

Cette garantie limitée couvre la fonction, les matériaux et la fabrication de toutes les casseroles, poêles et woks sans revêtement antiadhésif IKEA. Cela signifie que, dans le cadre d'un usage domestique normal et à condition de respecter nos conseils d'entretien, ils resteront fonctionnels longtemps, même après 15 ans d'utilisation. Par usage normal, on entend utiliser l'ustensile de cuisson et le laver une fois par jour.

La garantie limitée couvre les éléments suivants:

- La stabilité de la base. En d'autres mots, la base de la batterie de cuisine reste plate afin de conduire efficacement la chaleur.
- La structure de l'article; aucune cassure ou fissure n'apparaîtra dans les pièces en métal, les poignées, etc.
- Pour les casseroles, les poêles et les woks en acier inoxydable ou en acier inoxydable à revêtement métallisé: lavage dans un lave-vaisselle ménager. Ce lavage n'altère pas la fonction de l'ustensile de cuisson en acier inoxydable. Pour plus d'informations, consultez les conseils d'entretien fournis avec l'article.
- Pour les casseroles, les poêles et les woks en acier inoxydable à surface en cuivre, fonte, fonte émaillée, acier émaillé, acier au carbone ou les ustensiles de cuisson comportant des éléments en bois: la garantie limitée n'est valable que si les ustensiles de cuisson sont lavés à la main. Pour plus d'informations, consultez les conseils d'entretien fournis avec l'article.

Articles non couverts par la présente garantie limitée:

Les casseroles, les poêles et les woks avec revêtement antiadhésif ne sont pas couverts par la présente garantie limitée.

En cas de défectuosité

IKEA examine l'article et décide, à son entière discrétion, s'il est couvert au titre de la présente garantie limitée. Dans l'affirmative, IKEA remplace l'article défectueux par un article identique ou comparable, à sa seule discrétion.

Si l'article n'est plus vendu par IKEA, IKEA fournira un article de remplacement approprié. IKEA détermine, à son entière discrétion, ce qui constitue un article de remplacement approprié.

Éléments non couverts par cette garantie limitée

Cette garantie limitée ne s'applique pas aux usages non domestiques. La présente garantie limitée ne couvre pas les changements d'apparence des batteries de cuisine, à moins qu'ils aient une incidence importante sur leur fonctionnement. La présente garantie limitée ne couvre pas les articles qui ont été entreposés de façon incorrecte, utilisés de manière inappropriée, soumis à des abus, mal utilisés, altérés ou nettoyés avec de mauvaises méthodes ou mauvais produits de nettoyage. La garantie limitée ne couvre pas l'usure normale, les entailles ou les rayures, ni les dommages causés par des impacts ou des accidents. La présente garantie limitée ne s'applique pas si l'article a été placé à l'extérieur ou dans un environnement humide. La garantie limitée ne couvre pas les dommages consécutifs ou indirects.

Conseils d'entretien

Les conseils d'entretien des ustensiles de cuisson varient selon les matériaux; veuillez à suivre les conseils fournis avec chaque article. Vous trouverez ci-dessous tous les conseils répartis par matériau. Si vous hésitez quant aux conseils d'entretien à suivre, communiquez avec le magasin IKEA le plus proche/le service à la clientèle, ou consultez le www.fr.IKEA.ca.

Conseils d'entretien pour les ustensiles de cuisson en acier inoxydable

Nettoyage

- Les ustensiles de cuisson résistent au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de laine d'acier ou toute autre matière qui pourrait égratigner la surface.
- La base est légèrement concave lorsqu'elle est froide, mais elle se dilate jusqu'à s'aplatir lorsqu'elle est chauffée. Toujours laisser les casseroles et poêles refroidir avant de les nettoyer, pour permettre à la base de retrouver sa forme et éviter qu'elle devienne irrégulière avec l'usage.

Comment utiliser

- Ne laissez jamais un ustensile vide chauffer, car le fond se déformera en cas de surchauffe.
- Lorsque vous cuisez des aliments dans un ustensile dont l'intérieur est en acier inoxydable, attendez toujours que l'eau soit à ébullition pour ajouter du sel. En effet, l'ajout de sel à l'eau froide peut provoquer la formation de taches de sel qui, éventuellement, peuvent générer de la corrosion.

Conseils d'entretien pour les ustensiles de cuisson en acier inoxydable à revêtement métallisé

Nettoyage

- Les ustensiles de cuisson résistent au lave-vaisselle.
- La poêle est en acier inoxydable et présente un revêtement métallisé résistant aux produits abrasifs et à la laine d'acier.
- La base est légèrement concave lorsqu'elle est froide, mais elle se dilate jusqu'à s'aplatir lorsqu'elle est chauffée. Toujours laisser les casseroles et poêles refroidir avant de les nettoyer, pour permettre à la base de retrouver sa forme et éviter qu'elle devienne irrégulière avec l'usage.

Comment utiliser

- Le revêtement métallisé convient pour une utilisation avec des produits abrasifs, des laines d'acier et des ustensiles en métal. Bien que la poêle à frire soit très résistante aux rayures, elle n'est pas à l'épreuve des rayures. Les ustensiles en métal peuvent laisser de petites marques et rayures, mais cela n'affecte pas le rendement de la poêle.
- Ne laissez jamais un ustensile vide chauffer, car le fond se déformera en cas de surchauffe.
- Lorsque vous cuisez des aliments dans un ustensile dont l'intérieur est en acier inoxydable, attendez toujours que l'eau soit à ébullition pour ajouter du sel. En effet, l'ajout de sel à l'eau froide peut provoquer la formation de taches de sel qui, éventuellement, peuvent générer de la corrosion.

Conseils d'entretien pour les ustensiles de cuisson en acier inoxydable à surface en cuivre

Nettoyage

- Lavez l'ustensile de cuisson à la main. Utilisez du détergent à vaisselle et une brosse souple ou une éponge douce. N'utilisez jamais de chlore ou d'autres substances chimiques agressives pouvant endommager le cuivre.
- N'utilisez jamais de laine d'acier, car elle pourrait endommager la surface en cuivre.
- La base est légèrement concave lorsqu'elle est froide, mais elle se dilate jusqu'à s'aplatir lorsqu'elle est chauffée. Toujours laisser les casseroles et poêles refroidir avant de les nettoyer, pour permettre à la base de retrouver sa forme et éviter qu'elle devienne irrégulière avec l'usage.
- Essuyez l'ustensile immédiatement après l'avoir nettoyé pour que le cuivre conserve son éclat. Ne laissez jamais les ustensiles sécher à l'air libre afin d'éviter les taches d'eau et la décoloration du cuivre.
- Avec le temps, le cuivre fonce et ternit au contact de l'eau et de l'oxygène. Cette réaction chimique donne une patine naturelle au cuivre et ne veut pas dire qu'il est usé ou endommagé. Si vous le souhaitez, il est possible d'éliminer cette patine.

Le meilleur moyen de faire disparaître la patine est de nettoyer la surface en cuivre, puis de la polir. Pour ce faire, procédez comme suit :

1. Pour nettoyer la surface en cuivre, mélangez d'abord du sel et du vinaigre. Secouez jusqu'à dissolution complète du sel. Ensuite, trempez une éponge à récurer dans ce mélange et frottez la surface pour enlever les taches. Il est possible d'utiliser le côté abrasif de l'éponge pour nettoyer la surface.
2. Pour polir la surface, utilisez un produit conçu pour faire briller le cuivre et suivez ses instructions. Afin d'éviter l'apparition de rayures au moment de polir, assurez-vous bien de frotter uniquement à l'aide d'un torchon ou d'une éponge non abrasive.

En cas d'utilisation dans un four ou sur une table de cuisson au gaz, l'ustensile de cuisson peut se décolorer. Pour retrouver la couleur du cuivre, nettoyez et polissez la surface en suivant la procédure décrite ci-dessus.

Comment utiliser

- Lorsque vous cuisez des aliments dans un ustensile dont l'intérieur est en acier inoxydable, attendez toujours que l'eau soit à ébullition pour ajouter du sel. En effet, l'ajout de sel à l'eau froide peut provoquer la formation de taches de sel qui, éventuellement, peuvent générer de la corrosion.

Conseils d'entretien pour les ustensiles de cuisson en fonte

Avant la première utilisation

- Pour résister à la corrosion et éviter que les aliments ne collent, cet ustensile de cuisson doit être traité au moyen d'un processus de culottage. Grâce au culottage, les pores de la poêle sont remplis d'huile de manière à former une couche de protection.
- Pour culotter une poêle en fonte, frottez une petite quantité d'huile sur toutes ses surfaces. Placez-la ensuite dans le four ou sur la cuisinière et faites chauffer à 150 °C (300 °F) maximum durant au moins une heure. Laisser refroidir le plat puis essuyer l'excès d'huile. Ce traitement devrait être répété trois fois lorsque la poêle est neuve. Toutefois, une fois qu'elle a été culottée, il suffit de refaire ce traitement de temps en temps.

Nettoyage

- Nettoyez la poêle après utilisation en la lavant à la main dans de l'eau à l'aide d'une brosse. Il est plus facile de laver l'ustensile de cuisson lorsqu'il est encore chaud. Essuyez-le soigneusement après l'avoir lavé.
- Lavez uniquement à l'eau chaude. N'utilisez pas de détergent à vaisselle, car il assèche le matériau et élimine l'indispensable couche de graisse nécessaire pour les surfaces en fonte.
- Les taches provenant de la cuisson des aliments peuvent être éliminées en saupoudrant du sel dans la poêle, puis en la nettoyant. Le sel absorbe l'excédent de graisse, mais en laisse juste assez pour éviter que la poêle sèche.
- Si vous remarquez de la corrosion ou des taches de nourriture, ou si des morceaux de nourriture brûlent et restent collés, vous pouvez nettoyer la poêle ou la casserole avec de la laine d'acier ou une éponge abrasive, puis la culotter de nouveau.
- La fonte peut rouiller si elle n'est pas correctement entretenue. Il est important de sécher l'ustensile directement après le lavage et de l'huiler régulièrement.

Comment utiliser

- Sachez que le matériau des poêles en fonte est réactif et ne convient pas à un contact avec des denrées alimentaires à forte teneur en acide (citrons, tomates, etc.), car les aliments peuvent décolorer ou prendre un léger goût métallique. La poêle elle-même peut également être décolorée par les sels et les aliments acides.
- N'exposez pas la poêle à de brusques changements de température, p. ex. en versant de l'eau froide dans l'ustensile chaud, car cela pourrait le déformer.

Conseils d'entretien pour les ustensiles de cuisson en fonte émaillée

Nettoyage

- Lavez l'ustensile de cuisson à la main après utilisation. Nettoyez à l'eau chaude et au détergent à vaisselle. Séchez soigneusement à l'aide d'un torchon après le nettoyage.
- N'utilisez pas de laine d'acier ou une autre matière qui pourrait égratigner la surface des casseroles et poêles.

Comment utiliser

- N'exposez pas les plats de cuisson à de fortes variations de température, p. ex. en les déplaçant directement du réfrigérateur à la table de cuisson ou au four en raison du risque de craquelure.
- Veillez à ne pas heurter ou faire tomber les plats contre une surface dure, car les plats ou l'émail peuvent alors se casser.

Conseils d'entretien pour les ustensiles de cuisson en acier émaillé

Nettoyage

- Lavez toujours le produit à la main après utilisation.
- N'utilisez pas de laine d'acier ou toute autre matière qui pourrait égratigner la surface.
- La base est légèrement concave lorsqu'elle est froide, mais elle se dilate jusqu'à s'aplatir lorsqu'elle est chauffée. Laissez toujours refroidir l'article avant de le laver, pour permettre à la base de retrouver sa forme et éviter qu'elle devienne irrégulière avec l'usage.

Comment utiliser

- Ne laissez jamais un ustensile vide chauffer, car le fond se déformera en cas de surchauffe.

Conseils d'entretien pour les ustensiles de cuisson en acier au carbone

Avant la première utilisation

- Avant d'utiliser cet article pour la première fois, lavez-le à la main et séchez-le soigneusement. L'huile alimentaire prétraitée restante facilite le culottage.
- Pour résister à la corrosion et éviter que les aliments ne collent, cet ustensile de cuisson doit être traité au moyen d'un processus de culottage. Grâce au culottage, les pores de la poêle sont remplis d'huile de manière à former une couche de protection. Vous pouvez culotter une poêle en acier au carbone sur n'importe quelle zone de cuisson ou au four. Vous avez le choix. Suivez les conseils indiqués ci-dessous ou regardez une vidéo d'instruction au www.fr.IKEA.ca.

Culottage: conseils et recommandations

- Utilisez de l'huile végétale à haut point de fumée et au goût neutre, par exemple de l'huile de pépins de raisin ou de l'huile de tournesol.
- Pour le culottage, seuls la surface de cuisson et les flancs intérieurs de la poêle doivent être enduits d'huile. L'extérieur de la poêle ne demande qu'une fine couche d'huile de temps à autre pour être protégé de la corrosion. La poignée a été laquée et ne doit pas être huilée.
- Pour optimiser le culottage d'une poêle sur une zone de cuisson, la taille de la zone de cuisson doit correspondre à la taille de la poêle. Cela garantit une répartition homogène de la chaleur pendant une utilisation continue et donne une couche de culottage régulière pour de meilleures performances antiadhésives.
- Faites attention à ne pas vous brûler les mains, car la poêle devient très chaude pendant le culottage. Nous recommandons d'enduire la poêle chaude d'huile à l'aide de papier essuie-tout, en portant un gant de cuisine. Lorsque vous culottez la poêle dans un four, laissez-la refroidir complètement avant de la sortir.
- Lorsque vous avez suivi toutes les instructions de culottage, ajoutez une touche d'huile fraîche et lustrez soigneusement la poêle. Vous pouvez à présent l'utiliser pour cuisiner. Le culottage et ses propriétés antiadhésives vont continuer à augmenter progressivement, car la poêle va encore foncer après utilisation et devenir, avec le temps, totalement noire. Notez qu'il convient toujours d'ajouter une graisse de cuisson dans une poêle en acier au carbone, même si la quantité nécessaire est bien moindre par rapport à une poêle en acier inoxydable, par exemple.

Culottage sur une zone de cuisson

1. Versez une quantité généreuse d'huile végétale dans la poêle à frire et appliquez-la sur l'ensemble de la surface intérieure au moyen d'un bout de papier essuie-tout. Une fois cela fait, l'essuie-tout devrait avoir absorbé suffisamment d'huile, qui devrait maintenant dégoutter. Conservez le bout de papier essuie-tout imbibé d'huile pour un usage ultérieur.
2. Placez la poêle à frire sur une zone de cuisson adaptée à ses dimensions. Réglez l'intensité de chaleur sur un niveau moyen à élevé (6 sur 10). La poêle à frire chauffera lentement, avant de produire un peu de fumée et de foncer, ce qui est normal et fait partie du processus.
3. Poursuivez le processus de culottage pendant dix minutes environ. Pour vous assurer que la surface soit entièrement couverte d'huile et pour obtenir une couche de culottage uniforme, enduisez la surface d'huile toutes les deux minutes. Utilisez un gant de cuisine pour ne pas vous brûler avec la poêle chaude et tenez l'essuie-tout imbibé d'huile en frottant. Aussi, pour chauffer uniformément la poêle, faites-la tourner de temps en temps. Vous remarquerez que l'huile s'épaissit légèrement et est absorbée par la poêle.
4. Retirez la poêle de la source de chaleur, essuyez l'excédent d'huile avec un essuie-tout sec et laissez-la refroidir à température ambiante.
5. Prolongez le culottage pendant dix minutes supplémentaires, mais cette fois en n'appliquant qu'une fine couche d'huile à l'aide d'un bout de papier essuie-tout propre. La poêle doit être un peu plus sèche. L'essuie-tout peut avoir tendance à coller. Dans ce cas, ajoutez un peu plus d'huile afin de pouvoir enduire uniformément la poêle toutes les deux minutes.
6. Retirez la poêle de la source de chaleur, essuyez l'excédent d'huile avec un essuie-tout sec et laissez-la refroidir à température ambiante. Essayez cette fois de la frotter vraiment jusqu'à ce que la surface semble sèche.
7. Recommencez une dernière fois l'opération de culottage en n'utilisant qu'une fine couche d'huile, mais réduisez la durée à six minutes environ.
8. Retirez la poêle de la source de chaleur, essuyez l'excédent d'huile avec un essuie-tout sec et laissez-la refroidir à température ambiante.

Culottage dans un four

1. Préchauffez votre four à 200 °C (392 °F).
2. Versez une quantité suffisante d'huile végétale dans la poêle à frire et appliquez-la sur l'ensemble de la surface intérieure avec un bout de papier essuie-tout.
3. Mettez la poêle à frire dans le four pendant 30 à 40 minutes.
4. Laissez la poêle refroidir à température ambiante, puis essuyez l'excédent d'huile.
5. Répétez l'opération et culottez-la encore une fois.
6. Laissez la poêle refroidir à température ambiante, puis essuyez l'excédent d'huile.

Nettoyage et entretien

- Nettoyez la poêle après utilisation en la lavant à la main dans de l'eau à l'aide d'une brosse. Il est plus facile de laver l'ustensile de cuisson lorsqu'il est encore chaud. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter précautionneusement une gouttelette de détergent à vaisselle. Sachez qu'une trop grande quantité de détergent à vaisselle peut sécher le matériau et éliminer l'indispensable couche de graisse nécessaire pour les surfaces en acier au carbone.
- Les taches provenant de la cuisson des aliments peuvent être éliminées en saupoudrant du sel dans la poêle, puis en la nettoyant. Le sel absorbe l'excédent de graisse, mais en laisse juste assez pour éviter que la poêle sèche.
- Si vous remarquez de la corrosion ou des taches de nourriture, ou si des morceaux de nourriture brûlent et restent collés, vous pouvez nettoyer la poêle ou la casserole avec de la laine d'acier ou une éponge abrasive, puis la culotter de nouveau.
- L'acier au carbone non traité peut rouiller en l'absence d'entretien approprié. Il est important de sécher l'ustensile directement après le lavage et de l'huiler régulièrement.

Comment utiliser

- Sachez que le matériau des poêles en acier au carbone est réactif et ne convient pas à un contact avec des denrées alimentaires à forte teneur en acide (citrons, tomates, etc.), car les aliments peuvent décolorer ou prendre un léger goût métallique. La poêle elle-même peut également être décolorée par les sels et les aliments acides.
- N'exposez pas la poêle à de brusques changements de température, p. ex. en versant de l'eau froide dans l'ustensile chaud, car cela pourrait le déformer.

Conseils d'entretien supplémentaires pour les ustensiles de cuisson comportant des éléments en bois

Ne laissez pas les éléments en bois comme la poignée ou le bouton entrer en contact avec de l'eau pendant une période prolongée. Il ne faut pas les laisser tremper ou les exposer trop longtemps à l'humidité, car cela peut entraîner la fissuration du bois. Pour le protéger de la graisse et augmenter sa résistance naturelle à l'humidité, le bois doit être traité avec de l'huile à usage alimentaire, par exemple de l'huile végétale. Appliquez l'huile, essuyez l'excédent et renouvelez le traitement 24 heures plus tard.

Législations provinciale et fédérale

La présente garantie limitée vous confère des droits juridiques particuliers, en plus de vos droits juridiques prévus par la loi.

Contact pour obtenir de l'aide

Communiquez avec votre magasin IKEA. Vous trouverez l'adresse et le numéro de téléphone au fr.IKEA.ca.

Conservez le reçu

C'est votre preuve d'achat et elle est nécessaire pour que la garantie limitée s'applique (remarque : cette garantie limitée s'applique uniquement aux achats effectués à partir du 1er septembre 2024). Si quelque chose arrive, ou si vous n'êtes pas satisfait, communiquez avec IKEA à l'adresse fr.IKEA.ca.

