

Ustensiles de cuisine

IKEA

Informations
sur la garantie

15



La vie quotidienne n'est pas de tout repos pour les ustensiles de cuisine. Pour y résister, 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 signifie qu'ils resteront fonctionnels à condition de respecter nos conseils d'entretien et de les utiliser dans le cadre d'un usage domestique normal (cuisson et lavage quotidien). Cette garantie portant sur la fonction, les matériaux et la fabrication est soumise aux conditions générales énumérées dans la présente brochure.

15

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

Quelle est la durée de validité de la garantie?

La durée de validité de la garantie des casseroles, des poêles et des woks sans revêtement antiadhésif IKEA est de quinze (15) ans à compter de la date d'achat. La facture originale est indispensable comme preuve d'achat.

Qu'est-ce qui est couvert par la garantie?

Cette garantie couvre le fonctionnement, les matériaux et la fabrication de toutes les casseroles et poêles et tous les 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 cuisine et le laver une fois par jour.

La garantie couvre:

- La stabilité du fond; le fond de l'ustensile de cuisine reste plat afin d'assurer une conduction efficace de la chaleur.
- La structure du produit; aucune cassure ou fissure n'apparaîtra dans les pièces en métal, les poignées, etc.
- Pour les casseroles, poêles et woks en acier inoxydable ou en acier inoxydable à revêtement métallisé: lavage dans un lave-vaisselle ménager. Il n'altère pas la fonction de l'ustensile de cuisine en acier inoxydable. Pour plus d'informations, consultez les conseils d'entretien fournis avec le produit.
- 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 cuisine comportant des éléments en bois: la garantie n'est valable que si les ustensiles de cuisine sont lavés à la main. Pour plus d'informations, consultez les conseils d'entretien fournis avec le produit.

Produits non couverts par la présente garantie:

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

Que fait IKEA pour résoudre le problème?

IKEA examine le produit et décide, à sa seule discrétion, s'il est couvert par la présente garantie. Si tel est le cas, IKEA le remplace, à sa seule discrétion, par le même produit ou par un produit comparable.

Si le produit n'est plus disponible chez IKEA, IKEA propose un produit de remplacement approprié. Le caractère approprié du produit de remplacement est laissé à la seule appréciation d'IKEA.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie?

La présente garantie ne couvre pas un usage autre que domestique. La garantie ne couvre pas les changements d'aspect des ustensiles de cuisine, sauf s'ils affectent considérablement leur fonction. Cette garantie ne s'étend pas aux produits incorrectement entreposés, utilisés de manière inappropriée ou incorrecte, soumis à des contraintes excessives, modifiés ou nettoyés selon des méthodes ou avec des produits inadéquats. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale, les coupures ou les rayures ni les dommages consécutifs à des chocs ou des accidents. Cette garantie ne s'applique pas si le produit a été rangé à l'extérieur ou dans un environnement humide. La garantie ne couvre pas les dommages accessoires ou consécutifs.

Consignes d'entretien

Les conseils d'entretien des ustensiles de cuisine varient selon les matériaux. Veille à suivre les instructions correspondant à ton produit. Tu trouveras ci-dessous tous les conseils par matériau. Si tu hésites quant aux conseils d'entretien à suivre, nous t'invitons à contacter le service clientèle/le magasin IKEA le plus proche ou à consulter le site [IKEA.ch](https://www.ikea.ch).

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

Nettoyage

- Les ustensiles de cuisine résistent au lave-vaisselle.
- N'utilise pas d'éponge métallique ou quoi que ce soit qui peut rayer la surface.
- Le fond est légèrement concave lorsqu'il est froid, mais se dilate et s'aplatit en chauffant. Laisse toujours refroidir l'ustensile de cuisine avant de le laver pour permettre au fond de retrouver sa forme et éviter qu'il ne devienne irrégulier à l'usage.

Utilisation

- Ne laisse jamais l'ustensile chauffer à sec, car le fond se déforme en cas de surchauffe.
- Lorsque tu cuis des aliments dans un ustensile dont l'intérieur est en acier inoxydable, attends toujours que l'eau soit à ébullition pour ajouter du sel. En effet, l'ajout de sel à l'eau froide peut provoquer des taches de sel qui, à terme, peuvent générer de la corrosion.

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

Nettoyage

- Les ustensiles de cuisine résistent au lave-vaisselle.
- La poêle est en acier inoxydable et présente un revêtement métallisé résistant aux produits abrasifs et aux éponges métalliques.
- Le fond est légèrement concave lorsqu'il est froid, mais se dilate et s'aplatit en chauffant. Laisse toujours refroidir l'ustensile de cuisine avant de le laver pour permettre au fond de retrouver sa forme et éviter qu'il ne devienne irrégulier à l'usage.

Utilisation

- Le revêtement métallisé convient pour une utilisation avec des produits abrasifs, des éponges métalliques 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 les performances de la poêle.
- Ne laisse jamais l'ustensile chauffer à sec, car le fond se déforme en cas de surchauffe.
- Lorsque tu cuis des aliments dans un ustensile dont l'intérieur est en acier inoxydable, attends toujours que l'eau soit à ébullition pour ajouter du sel. En effet, l'ajout de sel à l'eau froide peut provoquer des taches de sel qui, à terme, peuvent générer de la corrosion.

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

Nettoyage

- L'ustensile de cuisine doit être lavé à la main. Utilise du liquide vaisselle et une brosse souple/éponge douce. N'utilise jamais de chlore ni d'autres substances chimiques agressives pouvant endommager le cuivre.
- N'utilise jamais d'éponge métallique, car elle pourrait endommager la surface en cuivre.
- Le fond est légèrement concave lorsqu'il est froid, mais se dilate et s'aplatit en chauffant. Laisse toujours refroidir l'ustensile de cuisine avant de le laver pour permettre au fond de retrouver sa forme et éviter qu'il ne devienne irrégulier à l'usage.
- Essue l'ustensile immédiatement après l'avoir nettoyé pour que le cuivre conserve son éclat. Ne laisse 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 tu le souhaites, 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, procède comme suit:

1. Pour nettoyer la surface en cuivre, commence par mélanger du sel et du vinaigre blanc, et mélange jusqu'à ce que le sel soit bien dissous. Ensuite, trempe une éponge à récurer dans ce mélange et frotte la surface pour enlever les taches.
2. Pour polir la surface, utilise un détergent spécial pour faire briller le cuivre et suis ses instructions. Afin d'éviter l'apparition de rayures lors du polissage, frotte 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 cuisine peut se décolorer. Pour retrouver la couleur du cuivre, nettoie et polis la surface en suivant la procédure décrite ci-dessus.

Utilisation

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

Conseils d'entretien pour les ustensiles de cuisine en fonte

Avant la première utilisation

- Pour résister à la corrosion et éviter que les aliments n'attachent, cet ustensile de cuisine doit subir un culottage. Grâce au culottage, les pores de la poêle sont gorgés d'huile de manière à former une couche de protection.
- Pour culotter une poêle en fonte, une petite quantité d'huile est appliquée sur l'ensemble des surfaces de la poêle, puis chauffée dans le four ou sur la cuisinière à 150 °C (300 °F) maximum pendant au moins une heure. Laisse la poêle refroidir, puis essuie l'excédent d'huile. Ce traitement doit être répété trois fois lorsque la poêle est neuve, mais, une fois culottée, elle ne doit être traitée de cette façon qu'une fois de temps en temps.

Nettoyage

- Nettoie 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 cuisine lorsqu'il est encore chaud. Essuie-la soigneusement après lavage.
- Lave uniquement à l'eau chaude. N'utilise pas de liquide vaisselle, car il assèche le matériau et élimine l'indispensable couche de graisse nécessaire pour les surfaces en fonte.
- Les tâches dues aux aliments cuits peuvent être éliminées en saupoudrant un peu de sel dans la poêle, puis en l'essuyant jusqu'à ce qu'elle soit propre. Le sel absorbe l'excédent de graisse, mais en laisse juste assez pour éviter que la poêle ne sèche.
- Si tu remarques de la corrosion ou des taches de nourriture, ou si des morceaux de nourriture brûlent et restent collés, tu peux nettoyer la poêle ou la casserole avec une éponge métallique ou abrasive, puis la culotter de nouveau.
- La fonte non traitée peut rouiller en l'absence d'entretien approprié. Il est donc important de bien essuyer l'ustensile directement après lavage et de l'huiler régulièrement.

Utilisation

- Note 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 être décolorée par les sels et les aliments acides.
- N'expose pas la poêle à des variations de température importantes et brutales. Par exemple, le fond de la poêle peut se déformer si tu verses de l'eau froide dans la poêle chaude.

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

Nettoyage

- L'ustensile de cuisine doit être lavé à la main après utilisation. Utilise de l'eau chaude et du produit vaisselle. Essuie-le soigneusement après lavage.
- N'utilise pas d'éponge métallique ou quoi que ce soit qui puisse rayer la surface de l'ustensile de cuisine.

Utilisation

- N'expose pas l'ustensile de cuisine à de fortes variations de température, par exemple en le faisant passer directement du réfrigérateur à la cuisinière, car cela peut provoquer des fissures.
- Veille à ne pas heurter ou faire tomber l'ustensile contre une surface dure, car celui-ci ou l'émail peut se casser.

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

Nettoyage

- L'ustensile de cuisine doit toujours être lavé à la main après utilisation.
- N'utilise pas d'éponge métallique ou quoi que ce soit qui peut rayer la surface.
- Le fond est légèrement concave lorsqu'il est froid, mais se dilate et s'aplatit en chauffant. Laisse toujours refroidir l'ustensile avant de le laver pour permettre au fond de retrouver sa forme et éviter qu'il ne devienne irrégulier à l'usage.

Utilisation

- Ne laisse jamais l'ustensile chauffer à sec, car le fond se déforme en cas de surchauffe.

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

Avant la première utilisation

- Avant d'utiliser ce produit pour la première fois, lave-le à la main et sèche-le soigneusement. L'huile alimentaire prétraitée restante facilite le culottage.
- Pour résister à la corrosion et éviter que les aliments n'attachent, cet ustensile de cuisine doit subir un culottage. Grâce au culottage, les pores de la poêle sont gorgés d'huile de manière à former une couche de protection. Tu peux culotter une poêle en acier au carbone sur n'importe quelle zone de cuisson ou au four, comme tu le souhaites. Suis les conseils indiqués ci-dessous ou regarde une vidéo d'instructions sur le site [IKEA.ch](https://www.ikea.ch).

Culottage: conseils et recommandations

- Utilise 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 bords 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.
- Fais attention à ne pas te 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 tu culottes la poêle dans un four, laisse-la refroidir complètement avant de la sortir.
- Une fois que tu as suivi toutes les instructions de culottage, ajoute une nouvelle goutte d'huile et lustre soigneusement la poêle. Tu peux à présent l'utiliser pour cuisiner. Le culottage et ses propriétés antiadhésives vont continuer à augmenter progressivement à mesure que la poêle va encore foncer après utilisation et devenir, avec le temps, totalement noire. Note qu'il convient toujours d'ajouter de la 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. Verse une quantité généreuse d'huile végétale dans la poêle à frire et applique-la sur l'ensemble de la surface intérieure au moyen d'un morceau d'essuie-tout. Une fois cela fait, l'essuie-tout devrait avoir absorbé suffisamment d'huile pour qu'il s'en écoule. Conserve l'essuie-tout imbibé d'huile pour plus tard.
2. Place la poêle à frire sur une zone de cuisson adaptée à ses dimensions. Règle l'intensité de chaleur sur un niveau moyen à haut (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. Poursuis le processus de culottage pendant 10 minutes environ. Pour t'assurer que la surface soit entièrement couverte d'huile et constituer une couche de culottage uniforme, enduis la surface d'huile toutes les deux minutes. Utilise un gant de cuisine pour ne pas te brûler avec la poêle chaude et tiens l'essuie-tout imbibé d'huile en frottant. De même, pour chauffer uniformément la poêle, essaie de la faire tourner de temps à autre. Tu remarqueras que l'huile s'épaissit légèrement et est absorbée par la poêle.
4. Retire la poêle de la source de chaleur, essuie l'excédent d'huile avec un essuie-tout sec et laisse-la refroidir à température ambiante.
5. Prolonge le culottage pendant 10 minutes supplémentaires, mais cette fois en n'appliquant qu'une fine couche d'huile à l'aide d'essuie-tout propre. La poêle doit être un peu plus sèche, et l'essuie-tout peut avoir tendance à coller. Dans ce cas, ajoute un peu d'huile afin de pouvoir enduire uniformément la poêle toutes les 2 minutes.
6. Retire la poêle de la source de chaleur, essuie l'excédent d'huile avec un essuie-tout sec et laisse-la refroidir à température ambiante. Essaie cette fois de la lustrer vraiment jusqu'à ce que la surface semble sèche.
7. Recommence une dernière fois l'opération de culottage en n'utilisant qu'une fine couche d'huile, mais en réduisant la durée à 6 minutes environ.
8. Retire la poêle de la source de chaleur, essuie l'excédent d'huile avec un essuie-tout sec et laisse-la refroidir à température ambiante.

Culottage dans un four

1. Préchauffe ton four à 200 C° (392 °F).
2. Verse une quantité suffisante d'huile végétale dans la poêle à frire et applique-la sur l'ensemble de la surface intérieure au moyen d'un morceau d'essuie-tout.
3. Place la poêle à frire dans le four pendant 30 à 40 minutes.
4. Laisse la poêle refroidir à température ambiante, puis essuie l'excédent d'huile.
5. Répète l'opération et culotte-la encore une fois.
6. Laisse la poêle refroidir à température ambiante, puis essuie l'excédent d'huile.

Entretien et nettoyage

- Nettoie 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 cuisine lorsqu'il est encore chaud. Si tu le souhaites, tu peux ajouter précautionneusement une gouttelette de liquide vaisselle. Note qu'une trop grande quantité de liquide vaisselle peut sécher le matériau et éliminer l'indispensable couche de graisse nécessaire pour les surfaces en acier au carbone.
- Les tâches dues aux aliments cuits peuvent être éliminées en saupoudrant un peu de sel dans la poêle, puis en l'essuyant jusqu'à ce qu'elle soit propre. Le sel absorbe l'excédent de graisse, mais en laisse juste assez pour éviter que la poêle ne sèche.
- Si tu remarques de la corrosion ou des taches de nourriture, ou si des morceaux de nourriture brûlent et restent collés, tu peux nettoyer la poêle ou la casserole avec une éponge métallique ou abrasive, puis la culotter de nouveau.
- L'acier au carbone non traité peut rouiller en l'absence d'entretien approprié. Il est donc important de bien essuyer l'ustensile directement après lavage et de l'huiler régulièrement.

Utilisation

- Note 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 être décolorée par les sels et les aliments acides.
- N'expose pas la poêle à des variations de température importantes et brutales. Par exemple, le fond de la poêle peut se déformer si tu verses de l'eau froide dans la poêle chaude.

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

Ne laisse pas les éléments en bois tels que la poignée ou le bouton en contact prolongé avec de l'eau, ne les laisse pas tremper ou être humides, 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. Applique de l'huile une première fois, essuie l'excédent et renouvelle le traitement 24 heures plus tard.

Le droit applicable est le droit suisse

Les garanties IKEA sont soumises au droit matériel suisse.

Droits généraux

La présente garantie t'octroie des droits particuliers. Elle n'affecte cependant en aucun cas les autres droits accordés par la législation.

Comment nous contacter

Tu n'as pas trouvé de réponse à ta question sur [IKEA.ch/services](https://ikea.ch/services)?

Tu peux nous contacter par téléphone au +41 58 515 03 86 (numéro gratuit).

Merci de conserver précieusement la preuve d'achat.

Ce justificatif est nécessaire pour faire valoir le droit aux garanties.

Conserve ton ticket de caisse

Cette preuve d'achat est nécessaire pour appliquer la garantie. En cas de problème ou si tu n'es pas satisfait-e, il te suffit de contacter IKEA sur [IKEA.ch](https://ikea.ch)

