



Fiche technique

BROSSE POUR FOUR A PIZZA

No. produit : B050.611001

GARANTIE^{††} ET ENTRETIEN

Garantie

GARANTIE LIMITÉE À VIE

Browne garantit que les produits en acier inoxydable Thermalloy® sont exempts de défauts de matériaux, de fabrication et de main-d'œuvre pour la durée de vie du produit, sous réserve des exceptions suivantes :

- Articles avec revêtement : garantie de 90 jours. Le produit doit être utilisé normalement et les instructions d'entretien doivent être respectées. Les produits mal utilisés ou mal entretenus ne sont pas couverts par la garantie à vie limitée
- Des variations mineures de matériaux et de couleur sont normales

POÊLES AVEC REVÊTEMENT

Browne offre une garantie de 90 jours sur toutes les poêles et poêlons avec revêtement. Cela inclut tous les produits revêtus des gammes Thermalloy® et Elements. La garantie est annulée en cas de mauvaise utilisation ou d'abus. Des variations mineures de matériaux et de couleur sont normales. Browne ne pourra être tenu responsable des pertes résultant de l'utilisation du produit.

GARANTIE D'UN AN

Browne garantit, pendant une période d'un an, de réparer ou de remplacer tout produit distribué (sauf ceux mentionnés ci-dessus) présentant un défaut de matériau, de fabrication ou de main-d'œuvre, à condition que le produit ait été utilisé normalement et selon les instructions d'entretien.

VAISSELLE DE FOUNDATION

Garantie limitée de 5 ans contre l'écaillage.

Browne offre une garantie limitée de 5 ans contre l'écaillage sur les articles ronds et ovales de la collection Foundation, à compter de la date de livraison. Certaines conditions s'appliquent.

CUISIPRO

Les produits Cuisipro sont conçus pour fournir une qualité supérieure, une fonction exceptionnelle et une conception créatrice. Cuisipro offre une garantie à vie limitée contre les défauts de fabrication à partir de la date d'achat. Cette garantie est nulle en cas de défaillance du produit attribuable à une mauvaise utilisation ou au non-respect des consignes générales d'utilisation et d'entretien.

PRODUITS EN BOIS NATUREL

Browne n'offre aucune garantie sur les produits en bois naturel. Pour prolonger la durée de vie des produits en bois naturel, suivez les instructions dans notre section Entretien et manutention

Entretien et manutention

BATTERIE DE CUISINE

- Avant la première utilisation, retirer tous les autocollants et étiquettes, puis laver à l'eau chaude savonneuse
- Ne jamais laisser le récipient sur la source de chaleur sans aliment ou liquide
- Toujours laisser refroidir avant de laver
- L'ajout direct de sel peut provoquer des piqûres ; ajouter le sel après les ingrédients
- Les produits acides comme les tomates ou solutions salines peuvent être corrosifs - ne pas les entreposer dans la batterie de cuisine
- Ne pas faire tremper les ustensiles dans des désinfectants ou solutions chlorées pendant de longues périodes. Toujours suivre les directives des fabricants de produits chimiques
- La durée de vie sera prolongée par un lavage à la main à l'eau chaude savonneuse. Pour maintenir l'aspect, toujours frotter dans le sens du grain du métal
- Après le lavage, bien rincer et laisser sécher à l'air libre

REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF

- Les articles avec revêtement antiadhésif se lavent de préférence à l'eau chaude savonneuse une fois refroidis. Sécher immédiatement
- Pour prolonger la durée de vie du revêtement, placer un intercalaire souple entre les poêles lors de l'empilage
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal

ASSAISONNEMENT DE L'ACIER INOXYDABLE ET DE L'ALUMINIUM

- Pour de meilleurs résultats, assaisonner les produits en acier inoxydable et aluminium avant la première utilisation
- Après nettoyage et séchage, appliquer une fine couche d'huile végétale ou un peu de graisse végétale
- Chauffer à feu moyen pendant 10 à 15 minutes jusqu'à l'apparition d'une légère fumée
- Lorsque l'huile devient brun foncé, couper la source de chaleur et laisser refroidir
- Essuyer l'excédent d'huile avec un essuie-tout.

BATTERIE DE CUISINE EN ACIER CARBONE

- La batterie de cuisine en acier carbone **Thermalloy®** est pré-assaisonnée et prête à l'emploi après un simple rinçage à l'eau chaude
- Pour réassaisonner, suivre les instructions pour l'acier inoxydable et l'aluminium