

CURTIS STONE



CARE & USAGE INSTRUCTIONS

CAST ALUMINUM ALL DAY POT

INSTRUCTIONS D'UTILISATION
POT TOUTE LA JOURNÉE
EN FONTE D'ALUMINIUM

Dura-Pan+

VIETNAMESE-STYLE CHICKEN SOUP

SERVES 8

PREP TIME 20 minutes

COOK TIME 2 ½ hours

MAKE AHEAD Broth and chicken can be made up to 2 days ahead cooled, transferred to separate covered containers, and refrigerated.

INGREDIENTS

BROTH

5 whole star anise
1 cinnamon stick
1 tbs coriander seeds
½ tsp whole cloves
1 tbs canola oil
2 yellow onions, thinly sliced
One 3-oz piece of fresh ginger
(about 5 inches long), peeled, thinly sliced
One 4 ½-lb chicken
4 oz rice vermicelli (mai fun noodles)
or angel hair pasta
½ cup Vietnamese fish sauce (nuoc mam),
or to taste
2 tbs sugar

ACCOMPANIMENTS:

6 green onions (white and green parts),
thinly sliced
2 limes, cut into wedges
1 ½ cups fresh bean sprouts
1 cup fresh cilantro
1 cup fresh Thai or Italian basil
2 fresh red chiles (Fresno or jalapeño),
thinly sliced into rounds
Hoisin sauce
Sriracha sauce

METHOD

- 1 Heat the Curtis Stone All Day Pot over medium-high heat. Add star anise, cinnamon, coriander, and cloves and stir for about 4 minutes, or until spices are fragrant and coriander seeds are a shade darker. Pour spices onto a plate and let cool, then wrap in cheesecloth and tie with kitchen twine to make a sachet.
- 2 Return pot to medium heat. Add oil, then add onions and ginger and cook, stirring often, for about 10 minutes, or until onions are golden brown. Place chicken in pot and add enough cold water to cover chicken (about 5 quarts). Add spice sachet and bring to a gentle simmer over high heat, being sure water does not boil. Reduce heat to medium-low and simmer gently, uncovered, for 2 hours, skimming off any foam that rises to top.



- 3 Remove pot from heat and discard sachet. Carefully transfer chicken to a large plate and let stand until cool enough to handle. Remove chicken meat, discarding skin, bones, and cartilage. Coarsely shred meat.
- 4 Skim off and discard fat from top of broth, then bring broth to a boil. Add noodles and cook, stirring, for about 3 minutes, or until just tender. Stir in fish sauce, adding it to taste, followed by sugar, and season with salt. Return meat to simmering broth.
- 5 Using tongs, transfer chicken and noodles to deep soup bowls. Ladle in soup. Serve hot, with accompaniments passed on side to add to soup as desired.

POT ROAST WITH TOMATOES, POTATOES & OLIVES

SERVES 6

PREP TIME 15 minutes

COOK TIME 4 hours

MAKE AHEAD Beef can be made through step 4 up to 2 days ahead, cooled, covered, and refrigerated; remove hardened fat on surface of cooking liquid before proceeding.

INGREDIENTS

One 4-lb. boneless beef chuck roast	4 thyme sprigs
2 tbs. olive oil	1 rosemary sprig
1 yellow onion, chopped	8 oz. fingerling potatoes, halved lengthwise
8 garlic cloves, coarsely chopped	6 oz. cherry tomatoes (preferably assorted colors)
1 cup dry red wine	½ cup pitted green olives
3 cups reduced-sodium beef broth, or as needed	

METHOD

- 1 Preheat oven to 350°F. Pat beef dry. Season with salt and pepper. Heat Curtis Stone All Day Pot over medium-high heat. Add oil, then beef and cook, turning occasionally, for 12 minutes, or until brown on all sides. Transfer beef to platter.
- 2 Reduce heat to medium, add onions to pot, and cook, stirring occasionally and scraping up brown bits on bottom of pot with spoon, for 5 minutes, or until onions are tender. Stir in garlic and cook 1 minute, or until fragrant. Stir in wine and boil 1 minute. Stir in broth, thyme, and rosemary.
- 3 Return beef to pot and scatter potatoes, tomatoes, and olives around it. You should have enough liquid to cover all but about top 1 inch of beef; add broth or water if needed. Bring to simmer over high heat, cover tightly, and transfer pot to oven.



- 4 Bake 2 ½ hours, turning beef over after first 1 ½ hours, or until just tender. Uncover and bake 30 minutes, or until beef is fork-tender. Set aside to rest 30 minutes.
- 5 Using slotted spoon, transfer beef, vegetables, and olives to platter. Pull beef into large chunks along its natural separations. Cover to keep warm.
- 6 Skim off fat that has risen to surface of cooking liquid and remove and discard herb stems. Boil liquid 20 minutes, or until slightly reduced.
- 7 Return beef, vegetables, and olives to pot and simmer 5 minutes, or until reheated.
- 8 Divide beef, vegetables, and olives among plates. Spoon some cooking liquid over each serving. Serve, passing hot remaining cooking liquid alongside.

NEW MEXICO CHILI

SERVES 8

PREP TIME 40 minutes

COOK TIME 1 hour and 40 minutes

MAKE AHEAD Chili can be made up to 3 days ahead, cooled, covered, and refrigerated; reheat gently until simmering before serving.

INGREDIENTS

9 dried red New Mexico or California chiles, stems and seeds removed
8 garlic cloves, crushed, peeled
4 cups reduced-sodium beef broth
2 tbs. canola oil
2 lb. ground beef (80% lean)
2 ½ tsp. ground cumin
1 ½ tsp. freshly ground black pepper
½ tsp. cayenne pepper (optional)
2 medium white onions, finely chopped

One 28-oz. can crushed tomatoes
1 tbs. white wine vinegar
Two 15-oz. cans red kidney beans, drained, rinsed

ACCOMPANIMENTS

Grated white Cheddar cheese,
chopped green onions, plain
Greek yogurt or sour cream,
corn chips

METHOD

- 1 In a 2-qt. Saucepan, bring 4 cups water to a boil over high heat. Remove saucier from heat and add chiles. Weigh down chiles with a plate and soak 20 minutes, or until softened slightly. Drain using straining lid, discarding water.
- 2 In blender, puree chiles and garlic with broth. Season with salt and set chile sauce aside.
- 3 Heat the Curtis Stone All Day pot over high heat. Add oil, then add ground beef and cook, stirring occasionally and breaking up meat with side of spoon, for 8 minutes, or until beef is brown. Stir in cumin, black pepper, and cayenne pepper, if using. Add onions and cook, stirring occasionally, for 10 minutes, or until tender.
- 4 Stir in reserved chile sauce, tomatoes, and vinegar and bring to a simmer. Reduce heat to medium-low and simmer gently, uncovered, stirring occasionally, for 1 hour, or until sauce thickens slightly.
- 5 Stir in beans. Cover and simmer very gently, stirring occasionally, for 15 minutes, or until chili has thickened slightly. Season with salt.
- 6 Ladle chili into bowls and serve with cheese, green onions, yogurt, and chips.



SUPER-SIMPLE SPAGHETTINI WITH LEMON AND RICOTTA

SERVES 4

PREP TIME 5 minutes

COOK TIME 6 minutes

INGREDIENTS

12 oz. spaghetti

$\frac{3}{4}$ cup good-quality fresh whole-milk ricotta

1 $\frac{1}{2}$ tbs. extra-virgin olive oil

$\frac{1}{2}$ tsp. freshly ground black pepper

2 lemons

METHOD

- 1 Add enough water to fill the Curtis Stone All Day Pot two-thirds full. Season water generously with salt and bring to a boil over high heat. Add spaghetti and cook, stirring occasionally, for 6 minutes, or until tender but still firm to the bite. Drain spaghetti, reserving $\frac{1}{2}$ cup cooking water.
- 2 Meanwhile, in large bowl, mix ricotta, oil, and pepper. Grate zest of 1 lemon over ricotta and mix it in. Season with salt.
- 3 Add spaghetti to ricotta mixture and stir well to coat, adding reserved cooking water as needed to moisten. Season pasta with salt and pepper.
- 4 Divide pasta among 4 plates. Finely grate zest of remaining lemon over pasta and serve immediately.



STRAWBERRY-HIBISCUS PUNCH

Makes: 6 to 8 cups

PREP TIME 5 minutes, plus 2 hours steeping time

COOK TIME 2 minutes

MAKE AHEAD Punch can be made up to 5 days ahead, covered and refrigerated.

INGREDIENTS

6 to 8 cups filtered water

1 cup sugar

1 cup dried hibiscus (Jamaica) flowers

8 oz. fresh strawberries, hulled and sliced

(2 cups), plus more for garnish

One 2-inch piece fresh ginger, thinly sliced
Ice cubes

METHOD

- 1 In the Curtis Stone All Day Pot, combine 4 cups filtered water with sugar and bring to a simmer over medium-high heat, stirring to dissolve sugar.
- 2 Remove pot from heat and add hibiscus flowers, strawberries, and ginger. Steep 2 hours at room temperature.
- 3 Using Lock & Strain Lid, strain punch into serving pitcher. Stir in 2 to 4 cups filtered water, depending on your taste. Serve punch over ice, garnishing glasses with more strawberries.



CREAMY DIJON POTATO SALAD

SERVES 8 as a side dish

PREP TIME 10 minutes

COOK TIME 30 minutes

MAKE AHEAD Potatoes can be cooked up to 1 day ahead, covered and refrigerated. Bring to room temperature before serving.

INGREDIENTS

3 lb. red potatoes	6 green onions, sliced, white parts and green parts separated
1 ¼ cups crème fraîche or sour cream	2 pickles, sliced
1 ½ tbs. Dijon mustard	4 hardboiled eggs, peeled, sliced
1 tbs. fresh lemon juice	
2 tsp. fresh lemon zest	

METHOD

- 1 In the Curtis Stone All Day Pot, add potatoes and 1 tsp. salt. Add enough cold water to cover potatoes by 1 inch. Bring to boil over medium-high heat, reduce heat and simmer 30 minutes, or until potatoes are just tender. Using Lock & Strain Lid, strain potatoes. Set potatoes aside to cool 5 minutes. While potatoes are still warm, remove skins and cut potatoes crosswise into ¼-inch-thick slices. Transfer potatoes to serving platter. Sprinkle with salt and white parts of onions.
- 2 Meanwhile, in medium bowl, whisk crème fraîche, mustard, lemon juice, lemon zest, 1 ¼ tsp. salt, and ¾ tsp. pepper.
- 3 Drizzle crème fraîche dressing over potatoes. Top with pickles, egg slices, and green parts of onions.

INCLUDES

- 5.7qt. Cast Aluminum All Day Pot



CAUTION Handles on the cookware and lid get very hot.

DURA-PAN®+ PRODUCT INFORMATION

- Cast aluminium body with reinforced rims for added strength
- Exclusive Dura-Pan®+ non-stick interior for reliable food release and easy cleaning
- Safe to use on all cooktops, including induction
- Dishwasher Safe, handwashing recommended. Wooden spoon not dishwasher safe
- Suitable for oven and cooktop use



CERAMIC



ELECTRIC



GAS



INDUCTION



INFRARED



OVEN



DISHWASHER

DURA-PAN®+ NON-STICK INTERIOR

- 5 layers of interior coating
- 8x stronger than non-reinforced coatings
- Premium food release that lasts
- Easy clean up
- PFOA free

This product contains intentionally added:

NONSTICK PROPERTIES

Perfluoroalkoxy Alkane Polymer (PFA)

Polytetrafluoroethylene (PTFE)

Fluorinated Ethylene & Propylene (FEP)

STAINLESS STEEL BASE

Aluminum, Copper, Iron, Manganese & Manganese Compounds, Zinc, Chromium Total, Chromium Compounds, Nickel & Nickel Compounds, Phosphorus. For more information about the chemicals in this product, visit www.foodfight.hk/ab1200pdf

Este producto contiene añadido intencionalmente:

PROPIEDADES ANTIADHERENTES

Polímero de perfluoroalcoxi alciano (PFA)

Politetrafluoroetileno (PTFE)

Etileno fluorado y propileno (FEP)

BASE DE ACERO INOXIDABLE

Aluminio, Cobre, Hierro, Manganese y Compuestos de Manganese, Zinc, Cromo Total, Compuestos de Cromo, Niquel y Compuestos de Niquel, Fósforo. Para obtener más información sobre los productos químicos de este producto, visite www.foodfight.hk/ab1200pdf

For more information



www.foodfight.hk/ab1200pdf

BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging, stickers, labels and tags.
- Wash in warm, soapy water, rinse and dry thoroughly.
- The high quality Dura-Pan®+ non-stick interior does not need to be conditioned with oil, however you may choose to use oil depending on your recipe requirements.

CLEANING YOUR COOKWARE

- Carefully wipe off any drips which occur during cooking immediately for easier clean up later.
- Do not pour cold water into hot cookware, as this may cause warping or oil to splatter and may affect the non-stick performance of your non-stick cookware.
- After each use, wash the inner and outer coatings of your pan with warm water, mild liquid detergent and a sponge. Rinse and dry thoroughly.
- Do not use metal scouring pads, abrasive wire wool or harsh scouring powder. This can scratch both the interior and exterior coating and is not covered by the manufacturer's warranty.
- To remove stubborn stains, partially fill the cookware with three parts water to one part detergent or vinegar and bring to the boil. Turn off the heat source and set aside for a period to cool and allow these stains or deposits to soften; then wash in mild dishwashing detergent and warm water using a nonabrasive mesh pad or a soft brush.
- To help preserve the finish of the pan hand washing is recommended. The pans are dishwasher safe, however dishwasher may cause discoloration to the base, this in no way affects the performance of the pan. Discoloration is not covered by the manufacturer's warranty.
- Always dry cookware thoroughly after washing, paying particular attention to the rims, handles, rivets and other small spaces where water might collect.

OVEN USE

- This cookware is oven safe to 450°F. Do not use above this temperature setting. Using above the temperature setting can cause discoloration and can permanently damage the cookware.
- **CAUTION** Handles get very hot on cookware and lid.

- The handles do get hot when cookware is in use on the stovetop or in the oven. Always use oven gloves or handle covers when handling the pan in and out of the oven
- In a convection oven, adjust the temperature in line with the oven manufacturer's guidelines.
- Do not place empty cookware in a hot oven.
- Always use oven mitts when removing cookware from the oven.
- This cookware can be used under a broiler. Ensure that the cookware and handle is at least 2" away from the heat source. Do not exceed the oven safe temperature when using cookware under the broiler.

COOKWARE USE

- This cookware is suitable for all cooktops including induction.
- We recommend not to cook on high heat as this may damage the non-stick coating, burn food, produce stains or damage the base of the product.
- Always choose a suitable sized flame or ring for the base of the pan. When using a gas cooktop, do not allow the flames to rise up along the sides of the pan. This could damage the cookware, coating and handles. Turn down the flame to prevent this from happening. If the flames do rise up along the sides of the pan, the cast aluminum handles will get hot.
- Never heat fat or oil to the extent that it smokes, burns or turns black.
- After prolonged usage some minor discoloration of the non-stick coating may occur. This is quite normal and will not affect the non-stick properties of your cookware.
- Never heat an empty pan or allow to boil dry. This may damage the coating or base. If this occurs, turn off the heat and allow the cookware to cool completely before attempting to move it from the cooktop.
- Your cookware interior is lined with the high quality Dura-Pan® + non-stick which allows for easy food release and clean up.
- While the interior of the pan is metal utensil safe, we do recommend that you use nylon, wooden or silicone utensils to prolong the life of your non-stick cookware. Do not use sharp edged utensils on the non-stick surface.

- Do not use a knife or any pointed tip utensils to cut or pierce food directly on the non-stick surface as this could cause permanent damage and is not covered under the manufacturer's warranty. Do not gouge the non-stick surface.
- Always clean and dry the base of your cookware before cooking, especially if you use it on a ceramic or halogen cooktop otherwise the pan may stick to the burner.
- Avoid dragging or sliding cookware over the cooktop surface as this may damage your cook top surface. Take special care when you're using a glass cooktop or any other surface that may scratch easily. We do not take responsibility for scratched cooktops.
- Depending on your cooktop type, the base of your pan may become marked or scratched. This is normal. Center your pan over the heat source (this prevents damage to the handle and exterior coating). Small pans may need careful placement on the support legs of gas cooktops.

STORAGE

- To protect your non-stick coating, do not stack or nest cookware inside each other without a protective sheath (i.e. tea towel) in between.

GENERAL SAFETY ADVICE

- Cookware should never be used in a microwave.
- Ensure cookware is stable on the cooktop surface to prevent tipping.
- Never leave cookware unattended on a hot cooktop.
- Continuous high heat or over heating may shorten the life of cookware, cause discoloration and damage both in the interior and exterior surface.
- Never leave the handle of your pan sticking out over another burner.
- Never put a hot pan on the floor or near the edge of a kitchen surface. Let it cool down and keep out of reach of children.
- Use the lid to prevent burns caused by hot ingredients splattering.
- We strongly recommend using the silicone handle covers on your cookware handles or oven mitts when holding handles on cookware and lid.
- In the event of a pan fire, turn off the heat supply and place a dampened towel over the pan and leave for 30 minutes before removing.

1 YEAR LIMITED WARRANTY

Your Curtis Stone cookware is warranted for 1 year to be free of defects under normal household use to the original purchaser. This warranty excludes damage caused by accident, overheating, misuse, or abuse, and does not apply to scratches, discoloration, stains, dents, or other damage which does not affect the functionality of the cookware. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary between states. If it is determined that the warranty claim is valid, we will provide the original purchaser with a replacement of the same product. Should the product be discontinued, a replacement product of close to equivalent value will be sent.

Shipping and handling charges may apply.

Proof of purchase is required to confirm the warranty.

CURTIS STONE PRODUCTS CUSTOMER SERVICE INFORMATION

EMAIL	product@curtisstone.com
TOLL-FREE PHONE	1.877.822.7450
HOURS	M-F 8:00am – 4pm CT
WARRANTY SITE	https://warranty.curtisstone.com/
	Visit our warranty site to register your Curtis Stone Products.

Dura-Pan® is a registered trademark of FoodFight Ltd. Made in China.

LE SET COMPREND:

- Pot toute la journée en fonte d'aluminium



ATTENTION Les poignées deviennent très chaudes sur les ustensiles de cuisine et le couvercle.

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

- En aluminium forgé avec rebords renforcés pour plus de solidité
- Intérieur antiadhésif Dura-Pan®+ exclusif permettant de dégager facilement les aliments et facilitant le nettoyage
- Passe au lave-vaisselle, lavage à la main recommandé. La cuillère en bois ne passe pas au lave-vaisselle
- Convient pour une utilisation au four et sur une table de cuisson

INTERIEUR ANTI-ADHERENT DURA-PAN®+

- 5 couches de revêtement intérieur
- 8 fois plus résistant que les revêtements non renforcés
- Facilite le détachement des aliments pour plus longtemps
- Facile à nettoyer
- Sans AFPO



CÉRAMIQUE



ÉLECTRIQUE



GAZ



INDUCTION



INFRAROUGE



FOUR



LAVE-VAISSELLE

This product contains intentionally added:
NONSTICK PROPERTIES
 Perfluoroalkoxy Alkane Polymer (PFA)
 Polytetrafluoroethylene (PTFE)
 Fluorinated Ethylene & Propylene (FEP)
STAINLESS STEEL BASE

Aluminum, Copper, Iron, Manganese & Manganese Compounds, Zinc, Chromium Total, Chromium Compounds, Nickel & Nickel Compounds, Phosphorus. For more information about the chemicals in this product, visit www.foodfight.hk/ab1200pdf

Ce produit contient intentionnellement ajouté :
PROPRIÉTÉS ANTIADHÉRENTES
 Polymère perfluoroalkoxy alcane (PFA)
 Polytétrafluoroéthylène (PTFE)
 Éthylène et propylène fluorés (FEP)
BASE EN ACIER INOXYDABLE

Aluminium, cuivre, fer, manganèse et composés de manganèse, zinc, chrome total, composés de chrome, nickel et composés de nickel, phosphore. Pour plus d'informations sur les produits chimiques contenus dans ce produit, visitez www.foodfight.hk/ab1200pdf

Pour plus d'informations



www.foodfight.hk/ab1200pdf

COMMENT NETTOYER VOTRE POÊLE

- Essuyez soigneusement tout déversement durant la cuisson afin de faciliter le nettoyage plus tard.
- Ne versez pas d'eau froide dans une poêle chaude, car ceci peut causer du gauchissement ou des éclaboussures d'huile et peut affecter le rendement antiadhésif de votre poêle.
- Après chaque usage, lavez l'enduit intérieur et extérieur de votre poêle avec de l'eau chaude, un détergent à vaisselle doux et une éponge. Rincez et asséchez soigneusement. N'utilisez pas de tampons récurers, de laine d'acier abrasive ni de poudre à récurer. Ceci peut égratigner l'enduit intérieur et extérieur, ce qui n'est pas couvert par la garantie du fabricant.
- N'utilisez pas de tampons récurers en métal, de laine d'acier abrasive ni de poudre à récurer. Ceci peut égratigner l'enduit intérieur et extérieur, ce qui n'est pas couvert par la garantie du fabricant.
- Afin d'enlever les taches tenaces, remplissez partiellement la poêle avec un mélange composé de trois parties d'eau et d'une partie de détergent ou de vinaigre et amenez le tout à ébullition. Éteignez le feu et laissez refroidir afin de permettre aux taches et aux résidus de ramollir; lavez ensuite avec un détergent à vaisselle doux et de l'eau chaude en utilisant un tampon non abrasif ou une brosse douce.
- Afin d'aider à préserver le fini de la poêle, il est recommandé de la laver à la main. Les poêles résistent au lave-vaisselle, cependant le lave-vaisselle peut causer une décoloration de la base. Ceci n'a aucun effet sur le rendement de la poêle. La décoloration n'est pas couverte par la garantie du fabricant.
- Asséchez toujours soigneusement la poêle après l'avoir lavée, en portant une attention particulière aux rebords, aux rivets et à d'autres petits espaces où de l'eau peut s'accumuler.

USAGE AU FOUR

- Cette poêle résiste au four jusqu'à 450°F. Ne l'utilisez pas à une température supérieure car cela peut entraîner une décoloration et endommager la poêle de façon permanente.
- ATTENTION: les poignées deviennent très chaudes sur les ustensiles de cuisine et le couvercle.
- Les poignées sont deviennent chaudes lorsque les ustensiles de cuisine sont utilisés sur la cuisinière ou dans le four. Utilisez toujours des gants de cuisine ou des couvercles de poignée lorsque vous manipulez la casserole dans et hors du four.
- Dans un four à convection, ajustez la température selon les directives du fabricant.

- Ne placez pas une poêle vide dans un four chaud.
- Utilisez toujours des gants isolants lorsque vous retirez la poêle du four.
- Cette poêle peut être utilisée sous le gril du four. Assurez-vous que la poêle et la poignée se trouvent à au moins 2" de la source de chaleur. Ne dépassez pas la température sécuritaire au four lorsque vous placez la poêle sous le gril.

USAGE DE LA POÊLE

- Cette poêle convient à toutes les surfaces de cuisson, y compris à induction.
- Nous recommandons de ne pas cuire à chaleur élevée car ceci peut endommager l'enduit antiadhésif, brûler les aliments, causer des taches ou endommager la base de la poêle.
- Choisissez toujours une flamme ou un anneau de taille appropriée pour le fond de la poêle. Lorsque vous utilisez une table de cuisson à gaz, ne laissez pas les flammes monter sur les côtés de la casserole. Cela pourrait endommager la batterie de cuisine, le revêtement et les poignées. Baissez la flamme pour éviter que cela ne se produise. Si les flammes montent sur les côtés de la casserole, les poignées en fonte d'aluminium deviendront chaudes.
- Ne laissez jamais une matière grasse ou de l'huile chauffer jusqu'à ce qu'elle fume, brûle ou noircisse.
- Après un usage prolongé, il se peut que l'enduit antiadhésif devienne légèrement décoloré. Ceci est normal et n'affecte pas les propriétés antiadhésives de la poêle.
- Ne chauffez jamais une poêle vide et ne laissez pas bouillir du liquide jusqu'à ce qu'il soit entièrement évaporé. Ceci peut endommager l'enduit ou la base. Si cela se produit, éteignez le feu et laissez la poêle refroidir complètement avant de tenter de l'enlever de la surface de cuisson.
- L'intérieur de la poêle est recouvert d'un enduit antiadhésif Dura-Pan®+ de grande qualité permettant de dégager facilement les aliments et facilitant le nettoyage.
- Bien que l'intérieur de la poêle soit résistant aux ustensiles de métal, nous recommandons d'utiliser des ustensiles en nylon, en bois ou en silicone afin de prolonger la durée de vie de votre poêle antiadhésive. N'utilisez pas d'ustensiles tranchants sur la surface antiadhésive.
- N'utilisez pas de couteau ni d'ustensile pointu afin de couper des aliments directement sur la surface antiadhésive, car ceci peut causer des dommages permanents qui ne sont pas couverts par la garantie du fabricant. Évitez d'entailler la surface antiadhésive.

- Nettoyez et asséchez toujours la base de la poêle avant la cuisson, surtout si vous l'utilisez sur une surface de cuisson en céramique ou halogène, sinon la poêle pourrait coller.
- Évitez de traîner ou de glisser la poêle sur la surface de cuisson car ceci peut endommager la surface de cuisson. Faites surtout attention lorsque vous utilisez une surface de cuisson en verre ou toute autre surface qui peut s'égratigner facilement. Nous ne sommes pas responsables des surfaces de cuisson égratignées.
- Selon le type de votre surface de cuisson, la base de votre poêle peut devenir marquée ou égratignée; ceci est normal. Placez la poêle au centre de la source de chaleur afin d'éviter d'endommager la poignée ou l'enduit extérieur. Faites attention lorsqu'il s'agit de placer une poêle de petit format sur les pattes de soutien d'une surface de cuisson au gaz.

RANGEMENT

- Afin de protéger l'enduit antiadhésif, n'empilez pas les poêles les uns dans les autres sans utiliser une couche protectrice (p. ex., un linge à vaisselle).

CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- Une poêle ne doit jamais être utilisée dans un four micro-ondes.
- Assurez-vous que la poêle est bien stable sur la surface de cuisson avant de l'empêcher de basculer.
- Ne laissez jamais une poêle sans surveillance sur une surface de cuisson chaude. Ne laissez jamais des aliments cuire sans surveillance.
- Une source de chaleur continuellement élevée ou de la surchauffe peut raccourcir la durée de vie d'une poêle, entraîner de la décoloration et endommager la surface intérieure et extérieure.
- Ne laissez jamais la poignée de la poêle dépasser la surface de cuisson.
- Ne placez jamais une poêle chaude sur le plancher ou près du rebord d'une surface. Laissez-la refroidir et gardez-la hors de la portée des enfants.
- Utilisez le couvercle afin de prévenir les brûlures causées par des éclaboussures d'aliments chauds.
- Nous vous recommandons fortement d'utiliser les couvre-poignées en silicone sur les poignées de vos ustensiles de cuisine ou vos gants de cuisine lorsque vous tenez les poignées sur les ustensiles de cuisine et le couvercle.
- Advenant un feu dans la poêle, éteignez le feu et placez un linge mouillé sur la poêle; laissez reposer pendant 30 minutes avant de retirer le linge.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Votre poêle Curtis Stone bénéficie d'une garantie limitée d'un an. Le fabricant garantit que le produit est exempt de tout défaut, sous réserve de conditions normales d'utilisation, pour autant que le produit soit en la possession de l'acheteur original.

La garantie exclut les dommages causés par un accident ou le surchauffage, une mauvaise utilisation ou une utilisation abusive de la poêle. La garantie ne couvre pas les égratignures, la décoloration, les taches, une bosselure ou tout autre dommage qui ne fait pas obstacle à l'utilisation de la poêle. Cette garantie vous accorde des droits légaux spécifiques. Vous pourriez disposer d'autres droits, lesquels peuvent différer selon votre lieu de résidence. Si la réclamation en question est jugée valable, nous fournirons à l'acheteur d'origine un produit de remplacement identique ou de valeur comparable en cas d'un produit discontinué.

Des frais de transport et de manutention peuvent s'appliquer.

Une preuve d'achat est requise pour se prévaloir de la clause de garantie.

PRODUITS CURTIS STONE SERVICE À LA CLIENTÈLE

COURRIEL	product@curtisstone.com
NUMÉRO DE TÉLÉPHONE SANS FRAIS	1.877.822.7450
HEURES D'OPÉRATION	8 H à H (HNC)
	Du Lundi au Vendredi
CENTRE DES SERVICES À LA CLIENTÈLE EN LIGN	https://warranty.curtisstone.com/
	Visitez le Centre des services à la clientèle en ligne pour enregistrer votre produit Curtis Stone.
Dura-Pan® est une marque de commerce déposée de FoodFight Ltd.	
Produit fabriqué en Chine.	

CURTIS STONE