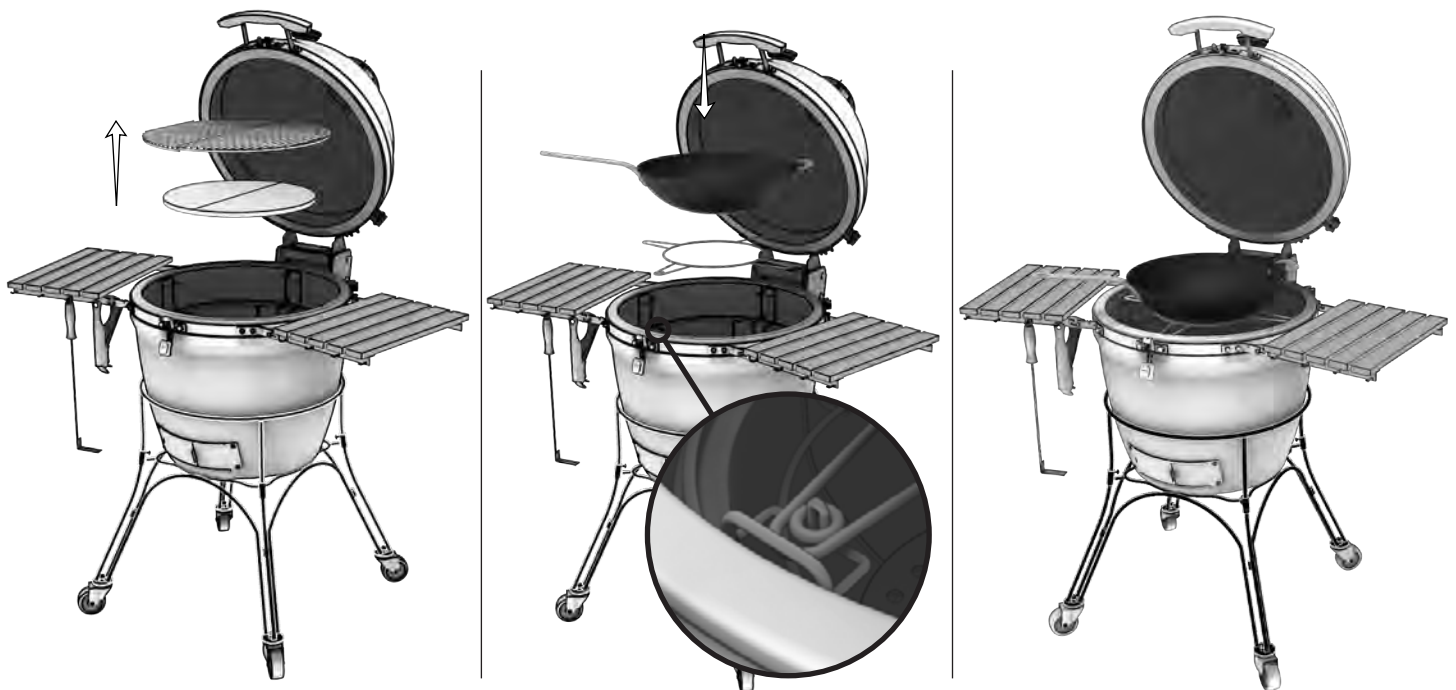


KJ15124922

KAMADOJOE® WOK

BIENVENUE! Votre guide de la cuisine avec Karbon Steel™! Karbon Steel™ est un outil fiable dans les cuisines du monde entier. Les woks Karbon Steel™ peuvent être utilisés au-dessus d'une flamme nue, dans les fours domestiques et sur les cuisinières.



! ATTENTION - PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ - LIRE AVANT L'UTILISATION !

- Pour éviter les brûlures, assurez-vous que votre barbecue est complètement froid avant de le manipuler.
- Certaines pièces peuvent présenter des bords tranchants. Faites preuve de prudence pour éviter les blessures.
- Ne PAS mettre d'aliments surgelés dans un wok chaud.
- Faites très attention, le wok deviendra très chaud pendant l'utilisation. Utilisez des gants de protection résistants à la chaleur pour toucher les poignées de wok pendant l'utilisation.
- Attention, le couvercle de votre barbecue ne se fermera pas complètement lorsque le wok est installé. Ne tentez pas de forcer le couvercle à fermer lorsque le wok est installé.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Préchauffez votre four à 400 °F (204 °C). Recouvrez une plaque à pâtisserie de papier d'aluminium et placez-la sur la grille inférieure du four pour faciliter le nettoyage.
2. Lavez votre wok avec de l'eau chaude.
3. Séchez-le complètement avec un essuie-tout absorbant ou un linge à vaisselle.
4. Huilez votre wok. À l'aide d'un essuie-tout ou d'un linge à vaisselle, appliquez une très mince couche d'huile à point de fumée élevé (400 °F - 475 °F [204 °C - 246 °C]) sur toute la surface du wok.
Les huiles telles que l'huile de canola, de tournesol, végétale, de lin, de pépins de raisin ou de soja donnent les meilleurs résultats. Nous ne recommandons pas l'utilisation d'huile d'avocat, de noix de coco ou d'olive.
5. Faites chauffer le wok pendant 1 heure à 400 °F (204 °C). Il est préférable de placer le wok à l'envers dans le four afin que l'huile ne s'accumule pas dans le wok. Laissez le wok refroidir complètement dans le four.
6. Sortez le wok du four et essuyez tout excès d'huile ou résidu.
7. Refaites les étapes 4 à 6 deux fois de plus.

COMMENT APPRÊTER VOTRE WOK

Un apprêtage régulier de votre wok permet d'obtenir des résultats optimaux. Plus vous utilisez et apprêtez votre wok, plus il deviendra antiadhésif. L'apprêtage régulier se fait en 3 étapes simples.

1. Huilez votre wok. À l'aide d'un essuie-tout ou d'un linge à vaisselle, appliquez une très mince couche d'huile à point de fumée élevé (400 °F – 475 °F [204 °C – 246 °C]) sur toute la surface du wok. Les huiles telles que l'huile de canola, de tournesol, végétale, de lin, de pépins de raisin ou de soja donnent les meilleurs résultats. Nous ne recommandons pas l'utilisation d'huile d'avocat, de noix de coco ou d'olive.
2. Faites chauffer le wok pendant 1 heure à 400 °F (204 °C). Il est préférable de placer le wok à l'envers dans le four afin que l'huile ne s'accumule pas. Laissez le wok refroidir complètement dans le four.
3. Sortez le wok refroidi du four et essuyez tout excès d'huile ou résidu.

CONSEIL : Le wok ne devrait pas être collant au toucher. S'il est collant, il suffit de chauffer et de refroidir votre wok jusqu'à obtenir la texture de revêtement souhaitée.

Les articles de cuisine Karbon Steel™ prendront une variété de couleurs et de motifs lorsque vous commencerez à apprêter votre wok et à cuisiner avec. Le changement de couleur et d'apparence est tout à fait normal. Plus le wok est foncé, meilleures sont ses propriétés antiadhésives.



NETTOYAGE

Nettoyez toujours votre produit Karbon Steel™ à la main. Ne mettez jamais le produit Karbon Steel™ dans le lave-vaisselle. Ne faites jamais tremper votre produit Karbon Steel™.

1. Une fois que votre wok a complètement refroidi, essuyez l'excédent d'huile de cuisson avec un essuie-tout ou un linge à vaisselle. Au besoin, utilisez une spatule en plastique pour raclez les aliments collés. Vous pouvez également récurer la poêle en utilisant du gros sel et de l'huile. Pour les aliments très récalcitrants, faites mijoter de l'eau dans votre wok pendant 3 à 5 minutes, puis raclez pour nettoyer avec un outil en plastique. Faites très attention, le wok sera très chaud. Égouttez l'eau et laissez le wok refroidir complètement avant de passer à l'étape 2.
2. Lavez votre wok avec de l'eau chaude et une éponge douce.
3. Séchez-le complètement avec un essuie-tout absorbant ou un linge à vaisselle. Si vous remarquez des résidus sur votre serviette, c'est tout à fait normal. C'est une partie de l'apprêtage du wok. Aucun dommage n'est causé à votre produit.
4. Avant de le ranger, appliquez une très mince couche d'huile ou de cire d'apprêtage pour acier ordinaire sur votre wok. Rangez-le toujours dans un endroit frais et sec. La mince couche d'huile protégera votre wok et le gardera prêt pour votre prochaine cuisson.
5. Parfois, après le nettoyage, votre wok devra être apprêté de nouveau. Veuillez consulter la section « COMMENT APPRÊTER VOTRE WOK ».

CHOSSES À FAIRE ET À NE PAS FAIRE

Faites préchauffer votre wok avant la cuisson pour encourager ses propriétés antiadhésives.

Séchez-le immédiatement après chaque utilisation.

Lavez-le à l'eau chaude au besoin.

Frottez une fine couche d'huile ou de cire d'apprêtage sur tout le wok avant de le ranger. Cela contribuera à prévenir la rouille.

Ne mettez pas votre produit Karbon Steel™ dans le lave-vaisselle.

Ne mettez pas d'aliments surgelés dans votre wok Karbon Steel™.

Ne faites pas tremper votre produit Karbon Steel™.

N'utilisez pas de brosse à récurer abrasive sur votre produit Karbon Steel™.

Ne faites pas cuire d'aliments acides comme les tomates, les vinaigres, les agrumes ou le vin dans votre wok. Cela pourrait modifier l'apprêtage.

Si cela se produit, apprêtez de nouveau votre produit dans les plus brefs délais.

Si vous voyez de la rouille sur votre produit, ne paniquez pas. Cela peut arriver de temps en temps. Il suffit de frotter pour éliminer la rouille et d'apprêter votre wok à nouveau.

N'utilisez pas votre produit Karbon Steel™ à une température supérieure à 750 °F (399 °C).

GARANTIE

GARANTIE À VIE LIMITÉE SUR LES PIÈCES EN CÉRAMIQUE

Kamado Joe garantit que les principales pièces en céramique utilisées dans ce barbecue et ce fumoir Kamado Joe® seront exemptes de défauts de matériel et de fabrication tant et aussi longtemps que le propriétaire d'origine possède le barbecue.

GARANTIE DE 5 ANS SUR LES PIÈCES EN MÉTAL ET LES BARBECUES KETTLE JOE

Kamado Joe garantit que les principales pièces en métal et en fonte utilisées dans ce barbecue et ce fumoir Kamado Joe® seront exemptes de défauts de matériel et de fabrication pendant une période de cinq (5) ans.

GARANTIE DE 3 ANS SUR LES COMPOSANTS ÉLECTRONIQUES, LES DÉFLECTEURS DE CHALEUR ET LES PLAQUES À PIZZA

Kamado Joe® garantit que les composants électroniques de ce barbecue et ce fumoir Kamado Joe® seront exemptes de défauts de matériel et de fabrication pendant trois (3) ans.

GARANTIE DE 2 ANS SUR LES COMPOSANTS DIVERS ET LES ACCESSOIRES AUTONOMES

Kamado Joe® garantit que les composants divers utilisés dans ce barbecue et ce fumoir Kamado Joe® (y compris, notamment, le thermomètre, les joints d'étanchéité et les contrôleurs iKamand), et les accessoires Kamado Joe seront exemptes de défauts de matériel et de fabrication pendant deux (2) ans.

GARANTIE LIMITÉE POUR UTILISATION COMMERCIALE

Cette garantie suppose une utilisation domestique normale et raisonnable combinée à un bon entretien de tous les produits Kamado Joe®. Cette garantie ne s'applique pas aux utilisations commerciales, par exemple par les traiteurs, les bouchers, les entreprises de location et les camions de restauration. Kamado Joe® garantit que tous les barbecues et fumoirs Kamado Joe® utilisés commercialement seront exemptes de défauts de matériel et de fabrication pendant un (1) an.

QUAND COMMENCE LA COUVERTURE DE GARANTIE?

La couverture de garantie commence à la date de l'achat original et couvre seulement le propriétaire d'origine. Pour que la garantie s'applique, vous devez enregistrer votre produit Kamado Joe® utilisant la page d'enregistrement du produit sur notre site Web. Si vous découvrez un défaut de matériel ou de fabrication durant la période de garantie applicable dans des conditions normales d'utilisation et d'entretien, Kamado Joe® remplacera ou réparera, à son entière discrétion, le composant défectueux sans vous facturer de frais pour le composant lui-même. Cette garantie ne s'applique pas à la main-d'œuvre ou à tout autre coût associé à l'entretien, à la réparation ou au fonctionnement du barbecue. Kamado Joe paiera tous les frais d'expédition des pièces sous garantie.

CE QUI N'EST PAS COUVERT

Cette garantie ne s'applique pas aux dommages causés par l'abus du produit ou son utilisation à des fins autres que celles pour lesquelles le barbecue a été conçu, aux dommages causés par une mauvaise utilisation ou installation ou par un assemblage ou un entretien inadéquats, aux dommages causés par des accidents ou des catastrophes naturelles, aux dommages causés par des modifications ou des attachements non autorisés, ou aux dommages subis durant le transport. Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant de l'usure normale d'utilisation (par exemple les rayures, les coups, les bosses et l'écaillage) ou les changements dans l'apparence du barbecue qui n'affectent pas sa performance.

CETTE GARANTIE LIMITÉE EXCLUSIVE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, ÉCRITE OU VERBALE, EXPRESSE OU IMPLICITE, INCLUANT, NOTAMMENT, LA GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER. LA DURÉE DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE, INCLUANT TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À LA DURÉE DE LA PÉRIODE DE GARANTIE POUR LE COMPOSANT APPLICABLE.

LE RECOURS EXCLUSIF DU PROPRIÉTAIRE POUR LA VIOLATION DE CETTE GARANTIE LIMITÉE OU DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE SERA LIMITÉ AU REMPLACEMENT, TEL QUE SPÉCIFIÉ PAR LA PRÉSENTE GARANTIE. KAMADO JOE® NE SERA TENU RESPONSABLE EN AUCUN CAS DES DOMMAGES PARTICULIERS, ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS.

Cette garantie vous est fournie en plus de tous les droits et recours qui vous sont conférés par les lois et les règlements de protection des consommateurs. Cette garantie n'affecte en rien vos droits légaux en vertu des règlements sur les garanties légales dans votre État ou votre pays de résidence. Selon votre État ou votre pays de résidence, les limitations de la durée d'une garantie implicite ou les dommages-intérêts dont vous disposez peuvent ne pas être applicables à cette garantie.

AUSTRALIE : Nos produits sont accompagnés de garanties qui ne peuvent être exclues en vertu de la Loi australienne sur la consommation. Vous avez droit à un remplacement ou à un remboursement en cas de panne majeure et à une indemnisation pour toute autre perte ou tout autre dommage raisonnablement prévisible. Vous avez également le droit de faire réparer ou remplacer les marchandises si elles ne sont pas de qualité acceptable et la défaillance n'est pas majeure.

CE QUI ANNULERA LA GARANTIE

L'achat de tout produit Kamado Joe® chez un détaillant non autorisé annule la garantie. Un détaillant non autorisé est défini comme étant tout détaillant n'ayant pas été expressément autorisé par Kamado Joe® pour vendre les produits Kamado Joe®.

KAMADOJOE®