

SAVEUR

S E L E C T S

VOYAGE SERIES™ NITRI-BLACK™ CARBON STEEL COOKWARE USE AND CARE

Your Voyage Series™ NITRI-BLACK™ Carbon Steel Cookware comes with a Limited Lifetime Warranty. Following these USE AND CARE instructions will maximize the performance and durability of your proprietary cookware.

- Do not let your carbon steel cookware boil dry or allow dry cookware to remain on a hot cooktop. Never leave your carbon steel cookware unattended while in use. These are not covered under our limited lifetime warranty.
- Avoid a long soak in soapy water to allow the carbon steel cookware as it might strip off this seasoning surface.
- Sudden and dramatic temperature changes can warp the bottom of your cookware.
- Avoid adding heavy ingredients like tomato or vinegar and never deglaze with wine as acidic foods can remove the seasoning. Acidic foods will also react with the iron content of your cookware and impart a metallic flavor to food.

WHAT IS NITRI-BLACK™ CARBON STEEL?

- SAVEUR Selects Voyage Series™ NITRI-BLACK™ Carbon Steel Cookware is made with Nitrating technology for superior corrosion-resistance and rust-proofing.
- Nitrating is a heat-treating process that diffuses Nitrogen into the carbon steel surface to create a case-hardened surface.
- SAVEUR Selects Voyage Series™ NITRI-BLACK™ Carbon Steel Cookware is ready for use out of the box. Follow our seasoning steps to achieve the optimum naturally non-stick performance.

SEASONING

- The best maintenance and treatment of your carbon steel cookware is seasoning. It will boost the food release property of your cookware by building up natural non-stick patina layers. The rust-resistance performance will also be enhanced.

Warranty Information

SAVEUR Selects™ will replace any item found defective in material or workmanship within one year of normal use, and we will repair or replace any item found defective in workmanship within 90 days of purchase. This warranty is limited to the original purchaser. This excludes damage from misuse or abuse, such as improper cleaning, neglect, accident, alteration, fire, theft, or use in a commercial establishment.

- Return Shipping: Prohibited. - The cost of returning the product to SAVEUR Selects™ is the responsibility of the customer.
- Discontinued Item Returned: If the item you returned is discontinued and is no longer available, SAVEUR Selects™ will automatically replace your item with the most comparable item currently manufactured. If nothing is available, we will notify you of the replacement.
- Replacement Products: SAVEUR Selects™ will replace your item based on a defective item or workmanship with the most comparable current item. We do not accept special requests, nor do we have the ability to approve a exchange for money.
- Full Disclosure: Products are made to meet a definition of material or workmanship. It is the responsibility of the purchaser to inspect the item upon receipt. We do not accept returns for items that do not meet our standards for material or workmanship. All items are distributed outside the company.

www.saveurselects.com/customer-support (443) 627-932759

SAVEUR Selects™ is a registered trademark of Creative Metals Inc. and used under license.

Congratulations on your purchase of SAVEUR Selects Voyage Series™ NITRI-BLACK™ Carbon Steel Cookware. This cookware is designed to last a lifetime. It will go through various stages in life and its appearance will change and may not look so pretty, but don't despair, just continue to cook with it and watch it transform and return to the beautiful patina you created. Enjoy this lifetime journey with your new cooking companion.



BEFORE USE

- Wash your carbon steel cookware by hand with warm water and a small amount of mild dish soap. Rinse, dry, and your cookware is ready to use.

COOKING

- Carbon steel is the most versatile cookware allowing you to sauté, fry, bake and more all in one pan.
- Do not use in the microwave.
- Suitable for all receptacles, including gas, electric, vitro ceramic glass and induction.
- Use a burner that is SMALLER than or the same size as the bottom of your skillet and work. For gas stoves, make sure flames NEVER extend up to the sides of the cookware.
- Gradually heat your pan slowly by starting the burner on a low setting before turning up the heat.
- Metal tools should be used carefully to avoid sharp edges scratching or stripping the seasoning. It is best to use wood or high temperature resistant silicone utensils.
- Cooking acidic foods, including tomatoes, vinegar or wine can remove the seasoning and react with the carbon steel, imparting a metallic flavor to food.
- Do not cook scratch, as it reacts with the metal and will turn black.
- To prevent warping from standing, and a small amount of oil or butter to cookware over the pan TO PREVENT rusting.
- Always use pot holders or oven mitts to handle hot cookware.
- Your cookware is oven safe up to 600°F / 320°C.

WASHING

- Always allow your cookware to cool before washing.
- Hand washing is highly recommended to protect the seasoned surface.
- Avoid soaking in water to remove stubborn foods. Remove stuck-on foods with a scrubbing pad or brush.
- Completely dry your cookware immediately after washing.
- Wash cookware with a thin layer of oil when dry, and make sure it is evenly distributed.
- Never leave food in cookware for a long period of time or store food in cookware. Soak in highly acidic foods like sauces, soups and stews may cause staining or pitting.

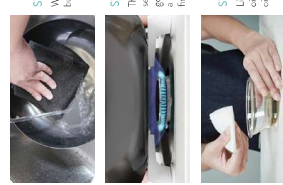
STORING

- Anytime dry is available to store your cleaned carbon steel cookware.
- Pans can be nested to store with pan protectors or paper towels between them. This helps to absorb moisture and prevent pans from sticking or warping.
- Carbon steel cookware is not flammable and is safe to store in a cabinet.

CAUTION

- Your carbon steel cookware and handles will be HOT during and after use. Always use a pot holder or oven mitt when lifting or removing your cookware.

STEPS OF SEASONING



STEP 1
Wash and dry the pan. Set it over a stove-top burner to cook off any remaining moisture.

STEP 2
The pan is ready for the first layer of seasoning. Heat the pan over medium heat for 10-15 minutes. Heating over a burner or in a 450°F / 232°C oven are both fine.

STEP 3
Lightly grease a kitchen towel with a neutral oil. Rub the oil over the pan, avoiding the handle and all work.

STEP 4
Rub the oil into the pan inside and out. Make sure to buff away any excess oil until the pan looks dry. Buff it out and buff it dry and let the entire pan.

STEP 5
Put the pan on the burner at the highest setting or in a hot oven at 450°F / 232°C. The area where the oil has set into a solid coating will turn a burnt shade of brown. This is normal. The pan will turn evenly during the process. The oil will have transformed from a liquid to a solid polymerized patina.

STEP 6
Repeat the process, applying more than layers of oil and heating it until the pan turns into a dark shade of brown.

DISCOLORATION MARKS
If you notice any discoloration marks, use oil or seasonings oil used in seasoning.

RE-SEASONING
Re-season the pan to rebuild the patina layers. More frequent and heavy use can give your carbon steel cookware a slicker surface.

SCRATCHES
Metal utensils will scratch the patina, if not used properly. However, these scratches give your carbon steel cookware a distinctive character. Look at these as your pan's unique fingerprint. To work with your carbon steel pan, scratches will occur and even out eventually.



VIDEO CARBON STEEL COOKWARE SEASONING

STEP 7
Enjoy cooking with your SAVEUR Selects Voyage Series™ NITRI-BLACK™ Carbon Steel Cookware. Each time you use your cookware, more seasoning will be built up on the carbon steel cookware as needed using the above process.

RUST SPOTS AND PITS
If you have not used your carbon steel cookware for a long time, the patina may be uneven. Use an abrasive sponge or scouring pad and hot water to remove rust spots & pits. Re-season the pan to rebuild the patina layers.

SPOTS OF DISCOLORATION
If you notice the carbon steel has begun to look acidic (brown) on your seasoning layers, re-season the pan to rebuild the patina layers.

SAVEUR

S E L E C T S

BATTERIE DE CUISINE EN ACIER ORDINAIRE NITRI-BLACKSM DE LA SÉRIE VOYAGESM

UTILISATION ET ENTRETIEN

Votre batterie de cuisine en acier ordinaire NITRI-BLACKSM de la série VoyageSM possède une garantie limitée à vie. Suivez les instructions D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN, vous permettra de maximiser la performance et la durabilité de votre batterie de cuisine exclusive.

- **Ne pas laisser bouillir à sec, ni laisser sécher les récipients sur une surface de cuisson chaude. Ne jamais laisser vos récipients sans surveillance pendant leur utilisation. Ceci n'est pas couvert par notre garantie limitée à vie.**
- Évitez de laisser tremper longtemps dans de l'eau saumâtre pour le nettoyage, car cela peut provoquer la corrosion.
- Des variations de température soudaines et importantes peuvent déformer le fond de vos plats.
- Évitez les plats riches en ingrédients comme la tomate ou le vinaigre et ne déglacer jamais vos plats (c'est-à-dire les faire chauffer pour enlever la couche de glace). Les aliments acides (comme les tomates) dans vos plats qui contiennent une saumure métallique aux éléments.

QU'EST-CE QUE L'ACIER ORDINAIRE NITRI-BLACKSM?

- L'acier ordinaire NITRI-BLACKSM de la série VoyageSM de SAVEUR Selects est fabriqué à partir du procédé de nituration pour une résistance supérieure à l'oxydation et à la rouille.
- La nituration est un procédé de traitement thermique qui diffuse le carbone dans la surface en acier ordinaire pour créer une surface dure.
- La poêle en acier ordinaire NITRI-BLACKSM de la série VoyageSM de SAVEUR Selects est conçue pour offrir des performances remarquables anti-adhésives optimaux.

TRAITEMENT

- Le traitement est le meilleur moyen d'éliminer de vos plats de cuisine en acier ordinaire NITRI-BLACKSM de la série VoyageSM de SAVEUR Selects les résidus de cuisson, les couches naturelles de saumure anodisée. Les performances de résistance à la rouille seront également améliorées.

Renseignements sur la garantie

SAVEUR Selects s'engage à offrir une garantie limitée à vie sur la batterie de cuisine en acier ordinaire NITRI-BLACKSM de la série VoyageSM de SAVEUR Selects. Cette poêle sans émail saura se faire de plus en plus appréciée au fur et à mesure des utilisations. Son apparence changera au fil du temps. Elle ne sera peut-être plus aussi plate, mais ne décevra pas et continuera à cuisiner avec elle pour la regarder se transformer et revenir à la belle patine que vous avez créée. Profitez de sa voyage inoubliable avec votre nouveau compagnon de cuisine.

SAVEUR Selects s'engage à offrir une garantie limitée à vie sur la batterie de cuisine en acier ordinaire NITRI-BLACKSM de la série VoyageSM de SAVEUR Selects. Cette poêle sans émail saura se faire de plus en plus appréciée au fur et à mesure des utilisations. Son apparence changera au fil du temps. Elle ne sera peut-être plus aussi plate, mais ne décevra pas et continuera à cuisiner avec elle pour la regarder se transformer et revenir à la belle patine que vous avez créée. Profitez de sa voyage inoubliable avec votre nouveau compagnon de cuisine.

www.saveurselects.com/usa/eng/ (443) 327-83279
Customer.Care@saveurselects.com

- Le traitement est une accumulation de couches d'huile inorganellement minées transformées par la chaleur d'un émail liquide à une patine polymérisée solide.

ÉTAPES DU TRAITEMENT

ÉTAPE 1
Lavez et séchez le plat. Placez-le sur un feu pour éliminer l'humidité restante.

ÉTAPE 2
Appliquez une couche mince de graisse végétale à la surface du plat. Utilisez un chiffon doux pour éliminer l'excédent.

ÉTAPE 3
Chauffez le plat à feu moyen-élevé jusqu'à ce que la graisse soit brûlée et que le plat soit devenu rougeâtre.

ÉTAPE 4
Laissez le plat refroidir complètement. Répétez les étapes 1 à 3 jusqu'à ce que le plat ait une patine riche et brillante.

ÉTAPE 5
Le plat est maintenant prêt à l'usage. Répétez le processus en appliquant de fines couches d'huile et en les chauffant jusqu'à ce que la poêle prenne une belle brune foncée.

AVANT L'UTILISATION

- Lavez votre poêle en acier ordinaire à la main avec de l'eau chaude et une petite quantité de savon doux. Rincez et séchez par essorement à l'air.

CUISON

- Lavez votre poêle en acier ordinaire à la main avec de l'eau chaude et une petite quantité de savon doux. Rincez et séchez par essorement à l'air.
- Évitez de laisser tremper longtemps dans de l'eau saumâtre pour le nettoyage, car cela peut provoquer la corrosion.
- Des variations de température soudaines et importantes peuvent déformer le fond de vos plats.
- Évitez les plats riches en ingrédients comme la tomate ou le vinaigre et ne déglacer jamais vos plats (c'est-à-dire les faire chauffer pour enlever la couche de glace). Les aliments acides (comme les tomates) dans vos plats qui contiennent une saumure métallique aux éléments.
- Pour éviter que les aliments adhèrent à la surface, ajoutez une petite quantité d'huile au beurre dans le plat et placez-le sur un feu Doux à Moyen.
- Utilisez en tout temps des serviettes sèches ou des gants de cuisine pour manipuler les récipients et les couvercles chauds.

LAVAGE

- Laissez toujours refroidir la batterie avant de la laver.
- Il est fortement recommandé de laver le plat à la main pour protéger la surface traitée.
- Évitez de laisser tremper dans l'eau pour nettoyer les aliments collés au plat. Retirez les aliments collés à l'aide d'un grattoir en plastique.
- Évitez d'utiliser des produits abrasifs, des produits chimiques ou des produits à base de solvant sur votre poêle.
- Séchez complètement votre poêle immédiatement après le lavage.
- Appliquez-y une fine couche d'huile lorsqu'elle est sèche, et assurez-vous de la répartir uniformément.
- Ne jamais laisser sécher les récipients pendant une longue période, et ne jamais les laisser sécher à sec.
- Les récipients en acier ordinaire peuvent être lavés à la machine à vaisselle, mais les récipients en aluminium ne doivent pas être lavés à la machine à vaisselle.

RANGEMENT

- Entassez votre acier ordinaire dans un endroit sec.
- Les plats peuvent être rangés les uns dans les autres, avec des protecteurs ou des serviettes en papier placés entre eux, pour les empêcher d'adhérer.
- Les couvercles en aluminium, les supports de plats ou les dessous de cuisine sont conçus pour empêcher les plats en acier ordinaire d'être en contact les uns avec les autres.

MISE EN GARDE

- Votre plat et vos poignées en acier ordinaire seront CHAUDS pendant et après l'utilisation. Veuillez toujours utiliser une manœuvre pour soulever ou retirer votre plat.

ÉTAPE 1
Frottez l'huile sur l'intérieur et l'extérieur de la poêle. Assurez-vous d'éliminer toute quantité d'excédent de graisse. Répétez le processus jusqu'à ce que la poêle soit sèche.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

TACHES ET MARQUES DE ROUILLE
Si vous n'avez pas utilisé votre poêle en acier ordinaire pendant une longue période ou si elle a été utilisée dans des conditions difficiles, il peut y avoir des taches ou des marques de rouille sur la surface de la poêle. Utilisez un éponge abrasive ou un tampon de nettoyage et de l'eau chaude pour enlever les taches et les marques de rouille. Répétez le plat pour reformer les couches de patine.

TACHES DE DÉCOLORATION

- Si vous utilisez la poêle en acier ordinaire pour cuire des aliments, les résidus de cuisson peuvent se déposer sur la surface de la poêle et créer des taches de décoloration. Utilisez un tampon abrasif doux et de l'eau chaude pour enlever les taches de décoloration.

MARQUES DE DÉCOLORATION
Si vous n'avez pas utilisé votre poêle en acier ordinaire pendant une longue période ou si elle a été utilisée dans des conditions difficiles, il peut y avoir des taches ou des marques de décoloration sur la surface de la poêle. Utilisez un tampon abrasif doux et de l'eau chaude pour enlever les taches de décoloration.

RAYURES

- Les rayures métalliques peuvent se former sur la surface de la poêle en acier ordinaire pendant son utilisation. Cependant, ces rayures n'affectent pas la performance de la poêle. Utilisez un tampon abrasif doux et de l'eau chaude pour enlever les rayures.



VIDÉO BATTERIE DE CUISINE EN ACIER ORDINAIRE TRAITEMENT